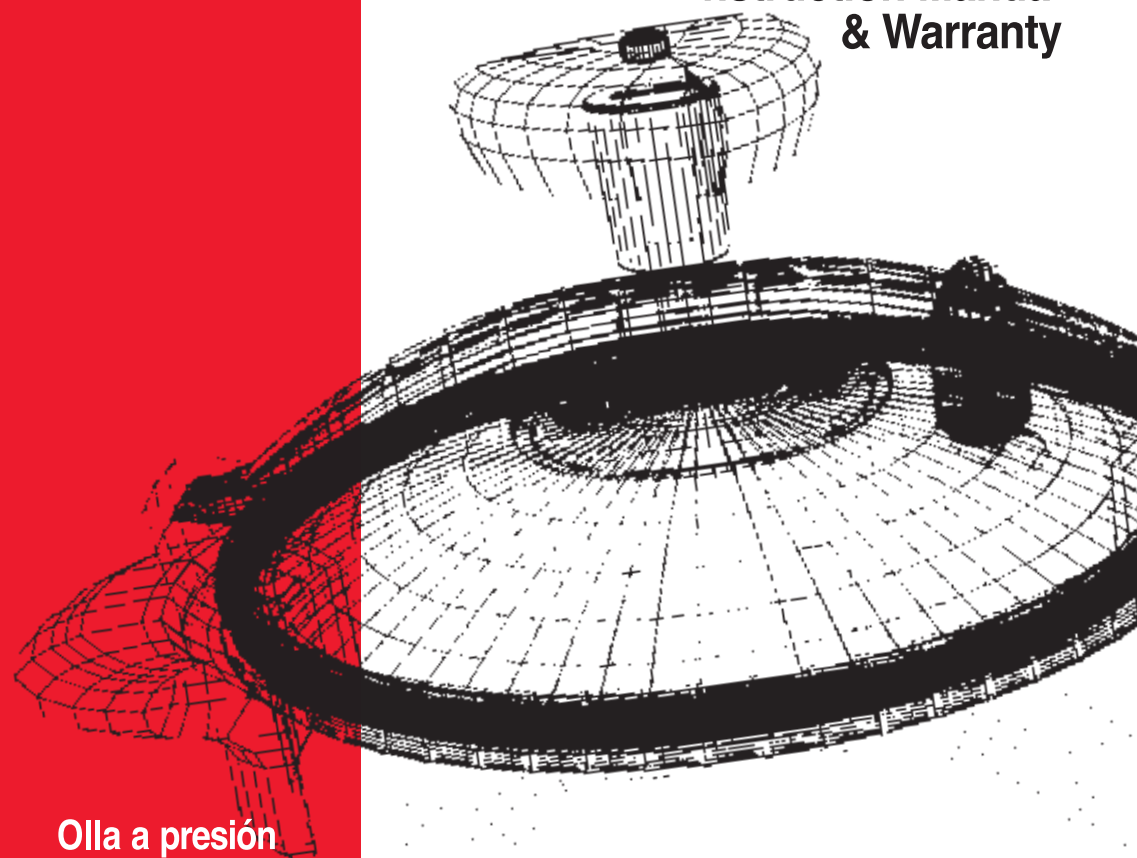


Instructivo y garantía
Instruction Manual
& Warranty



Olla a presión
rápida
Fast pressure
cooker

STAR / STAR BOMBEADA
INOXTAR / INOXTAR BOMBEADA

CONTENIDO

IMSTARINOXTAR14_ESPV2

	PÁGINA
1. INTRODUCCIÓN.	2
2. VENTAJAS DE LA OLLA A PRESIÓN.	2
3. SEGURIDAD AMBIENTAL Y RECICLAJE.	2
4. IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD.	3
5. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LAS PARTES DE LA OLLA.	4
6. COMPONENTES Y DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD.	6
7. INSTRUCCIONES PARA EL CORRECTO USO DE LA OLLA.	7
8. PRIMER USO DE LA OLLA.	7
9. NIVEL DE LLENADO DE LA OLLA A PRESIÓN	8
10. CONTROL DE LAS VÁLVULAS.	9
11. CIERRE DE LA OLLA A PRESIÓN.	9
12. COCINA BAJO PRESIÓN.	10
13. MÉTODOS DE LIBERACIÓN DE VAPOR.	11
14. INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.	12
15. SERVICIO DE ASISTENCIA Y REPARACIÓN.	15
16. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE LA OLLA.	16
17. TABLA ORIENTATIVA DE TIEMPOS DE COCCIÓN.	18
18. RECETAS.	21
19. REPUESTOS.	27



1. INTRODUCCIÓN

Gracias por elegir nuestra olla a presión rápida Magefesa. Agradecemos la confianza que ha depositado en nuestra marca, permitiéndonos desempeñar un papel importante en las necesidades de su hogar.

Las ollas a presión Magefesa, están fabricadas bajo unos exigentes estándares de calidad y seguridad, le proporcionarán a usted y su familia comidas sanas y sabrosas durante muchos años.

2. VENTAJAS DE LA OLLA A PRESIÓN

Cocinar con una olla a presión Magefesa cambiará la forma de preparar sus comidas, permitiéndole cocinar sus platos favoritos en un menor tiempo de lo que lo hacen las ollas de cocina tradicionales.

Dado que los alimentos son cocinados en menor tiempo dentro de la olla, esto ayudará a que conserven todo su sabor y colores naturales.

Mientras que la cocina tradicional implica cocinar en una olla abierta, la cocina bajo presión permite conservar todas las vitaminas solubles en agua y minerales al quedar el vapor atrapado dentro de la olla. Asimismo, la cocina bajo presión requiere de una menor cantidad de líquido para la cocción de los alimentos, ayudándoles a retener sus jugos naturales.

Estas ollas a presión rápidas Magefesa son una de las más seguras del mercado con 3 diferentes dispositivos de seguridad. La válvula giratoria (22), la válvula de seguridad (7) y la ballesta (35) forman un sólido sistema de seguridad de la olla que no dejará lugar a preocupaciones durante su uso.

Le invitamos a realizar una preparación de sus alimentos eficiente y práctica con unos atractivos platos como resultado mediante el uso de las ollas a presión Magefesa con la comodidad de estar en su propia cocina.

3. SEGURIDAD AMBIENTAL Y RECICLAJE

Los utensilios de cocina, sus accesorios y su embalaje deben ser reciclados de una forma respetuosa con el medio ambiente. Por favor, cumpla con las normativas locales, regionales y nacionales vigentes al respecto.

4. IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD



ATENCIÓN: Lea las instrucciones incluidas en este manual antes de utilizar su olla a presión. Guarde los recibos de compra y los materiales de embalaje para futuras referencias.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

1. Lea todas las instrucciones cuidadosamente.
2. No permita que los niños se acerquen al área donde se está utilizando la olla a presión.
3. No introduzca la olla a presión en un horno caliente.
4. Mientras esté bajo presión, mueva la unidad con extrema precaución. No toque las superficies calientes. Utilice las asas. Si es necesario, utilice manoplas para horno.
5. No utilice la olla a presión para ningún otro propósito distinto del especificado en este manual.
6. Este producto cocina bajo presión; un uso incorrecto del mismo puede producir lesiones por quemaduras. Asegúrese de que la unidad esté bien cerrada antes de utilizarla.
7. Nunca fuerce la tapa para abrir la olla a presión. No abra la olla hasta haberse asegurado de que la presión interna haya sido liberada completamente.
8. Nunca utilice la olla sin agua, ya que esto causaría graves daños a la unidad.
9. No llene la olla a presión más de dos tercios (2/3) de su capacidad. Cuando cocine alimentos que pueden expandirse durante la cocción como el arroz, las legumbres o compotas, no llene la unidad por encima de la mitad (1/2) de su capacidad.
10. Use las fuentes de calor permitidas tal y como indica el manual de instrucciones.
11. Tenga en cuenta que ciertos alimentos, como la compota de manzana, arándanos, cebada perlada, avena o cualquier otro cereal, sopa de guisantes, fideos, macarrones, ruibarbo o espaguetis producen espuma y pueden borbotear durante la cocción, obstruyendo los dispositivos de liberación de presión. Estos alimentos NO se deben cocinar en la olla a presión.
12. Después de cocinar carne con piel (por ejemplo lengua de buey) que puede hincharse bajo los efectos de la presión, no pinche la carne mientras la piel esté hinchada; podría quemarse.
13. Cuando cocine comida pastosa, agite suavemente la olla antes de abrir la tapa para evitar la eyección de la comida.
14. Una vez que la presión de trabajo haya sido alcanzada, baje el fuego para evitar que todo el líquido generado en el interior se evapore. Esto evitará que la olla a presión siga funcionando en seco.
15. Antes de cada uso, compruebe que los dispositivos de liberación de presión no están obstruidos.
16. No utilice su olla para freír alimentos en aceite bajo presión.
17. No manipule los sistemas de seguridad más allá de lo estipulado en las instrucciones de mantenimiento especificadas en este manual.
18. Utilice únicamente repuestos originales para su modelo concreto de olla.
19. Guarde estas instrucciones en un lugar seguro. Podrá descargar este manual en la página web de MAGEFESA en www.e-magefesa.com

5.1. DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES DE LA OLLA STAR



PARTES DE LA OLLA A PRESIÓN

- | | |
|------------------------------|------------------------|
| 1. Tapa. | 23. Chimenea. |
| 33. Pomo triangular. | 8. Junta de silicona. |
| 22. Válvula giratoria. | 37. Orejones. |
| 35. Ballesta. | 9. Asas laterales. |
| 36. Conjunto cono + husillo. | 11. Cuerpo de la olla. |
| 7. Válvula de seguridad. | 13. Cestillo opcional. |

5.2. DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES DE LA OLLA INOXTAR



PARTES DE LA OLLA A PRESIÓN

- | | |
|------------------------------|------------------------|
| 1. Tapa. | 23. Chimenea. |
| 33. Pomo. | 8. Junta de silicona. |
| 22. Válvula giratoria. | 37. Orejones. |
| 35. Ballesta. | 9. Asas laterales. |
| 36. Conjunto cono + husillo. | 11. Cuerpo de la olla. |
| 7. Válvula de seguridad. | 13. Cestillo opcional. |

6. COMPONENTES Y DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

SISTEMAS DE SEGURIDAD

Estas ollas a presión Magefesa han sido diseñadas con tres dispositivos de seguridad. Por favor, familiarícese con estos importantes sistemas de seguridad y la forma en que funcionan antes de utilizar la olla por primera vez:

1. *Válvula giratoria (22):*

Mantiene la presión de trabajo de la olla en todo momento, permitiendo que el exceso de vapor salga a través de ella.

2. *Válvula de seguridad (7):*

Entra en acción cuando se genera un exceso de presión dentro de la olla y/o la chimenea (23) está obstruida. Si esto ocurriera, retire la olla del fuego y limpie la chimenea con una varilla fina.

3. *Ballesta (35):*

En el caso de que los sistemas de seguridad anteriores hubiesen dejado de funcionar, la ballesta permitirá que la tapa de la olla se abra lo suficiente para liberar el exceso de presión dentro de la olla. Si esto ocurriese, lleve la olla a su Centro de Servicio Técnico Autorizado para su revisión. No utilice la olla hasta que el problema haya sido subsanado.

CARACTERÍSTICAS ADICIONALES

1. La triple base de la olla a presión está especialmente diseñada para aportar mayor resistencia y garantizar la distribución uniforme del calor.
2. El espesor de la base de la olla a presión es superior al de las ollas comunes, dotándole de una capacidad de absorción del calor extra.
3. La olla mantiene el vapor generado en su interior, por tanto, se utiliza una menor cantidad de agua durante la cocción. Con el aporte adecuado de calor, la olla a presión funciona por sí sola.

SU OLLA A PRESIÓN ESTÁ FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE 18/10 DE ALTA CALIDAD Y GRAN ESPESOR CON UNA PLACA DIFUSORA TÉRMICA INCORPORADA EN LA BASE. SU OLLA ES COMPATIBLE CON TODAS LAS FUENTES DE CALOR, INCLUYENDO LAS DE INDUCCIÓN.

7. INSTRUCCIONES PARA EL CORRECTO USO DE LA OLLA

Este producto está diseñado únicamente para uso doméstico. No utilice la olla a presión para otro propósito.

Su olla a presión MAGEFESA es ideal para preparar alimentos que requieren largos tiempos de cocción como sopas, verduras, carnes (guisos y goulash), papas, algunos cereales y postres.

Dependiendo de la cantidad de alimentos que vaya a cocinar y el tamaño de la olla a presión, podrá utilizar su olla para la elaboración de conservas. Este producto se utiliza para cocinar alimentos bajo presión. Deberá, por tanto, tomar las precauciones necesarias cada vez que vaya a utilizar su olla a presión para evitar lesiones por quemaduras.

Esta olla a presión está fabricada en acero inoxidable, no obstante, el maltrato o uso indebido de la misma podría llegar a ocasionar daños en la superficie. Por favor, siga atentamente las instrucciones expuestas en este manual.

8. PRIMER USO DE LA OLLA

Antes de usar la olla a presión por primera vez, lave el cuerpo, la tapa y la junta con agua caliente y jabón para vajillas. Con el fin de esterilizar la olla y deshacerse de cualquier residuo o partícula de polvo recomendamos que llene la olla hasta la mitad (1/2) de su capacidad y la ponga a hervir sin la tapa. Una vez haya quedado bien lavada, recubra el interior de la olla con unas gotas de aceite de cocina y extiéndalo con una toalla de papel. Si cocina con una estufa eléctrica, el diámetro de la base de la olla debe coincidir con el del quemador. Si utiliza una estufa de gas, no permita que las llamas sobrepasen la base de la olla. Si esto ocurriese, la superficie de la olla podría sufrir decoloraciones y las asas laterales (9) quedarán dañadas por el efecto del calor.



9. NIVEL DE LLENADO DE LA OLLA A PRESIÓN

1. Nunca llene la olla más de dos tercios ($2/3$) de su capacidad o sobrepase la marca de nivel “MAX” grabada en el interior del cuerpo de la olla. Esto incluye los líquidos e ingredientes sólidos añadidos a la olla. (FIG. 4.1)

2. Cuando prepare alimentos que se expanden durante el proceso de cocción, como el arroz, cereales o alimentos deshidratados, no llene o sobrepase la marca de nivel $1/2$ grabada en el interior del cuerpo de la olla. (FIG. 4.2)

Si excede los niveles de llenado de la olla, los dispositivos de seguridad podrían deteriorarse, aumentando el riesgo de sufrir quemaduras.

3. SIEMPRE agregue líquido a la olla a presión. Para cualquier tipo de cocción en la olla a presión, menos la cocción al vapor, siempre se necesita añadir un mínimo de 300 ml. de líquido (0.31 Qts). De esta forma evitaremos que los ingredientes se quemen o se adhieran a la olla. Utilizar menos cantidad de líquido puede dañar o sobrecalentar la olla a presión. (FIG. 4.3)

4. Cuando utilice su olla para cocinar al vapor, añada como mínimo tres cuartos ($3/4$) de litro de caldo o agua (0.79 Qts). Coloque los ingredientes en el cestillo opcional. (FIG. 4.4)

5. Tenga en cuenta que algunos alimentos como la cebada, las frutas y las pastas, producen espuma y, durante la cocción, podrían bloquear los sistemas de liberación de presión (válvulas giratoria y de seguridad), estos alimentos no deben cocinarse en una olla a presión.

6. Para evitar daños en el acero inoxidable, procure añadir la sal cuando el líquido esté en ebullición para facilitar su disolución. Una vez terminada la cocción, no almacene la comida en la olla durante mucho tiempo, los ácidos y sales de los alimentos en contacto prolongado con el acero inoxidable pueden deteriorar la capa pasiva y producir picaduras o corrosión en el acero.

Llenado máximo



FIG. 4.1



FIG. 4.2

Llenado mínimo



FIG. 4.3



FIG. 4.4

10. CONTROL DE LAS VÁLVULAS

Las válvulas son dispositivos de seguridad. Antes de usar su olla compruebe siempre que las válvulas de seguridad no estén obstruidas ya que esto podría anular su función.

1. Chimenea (23):

Retire la tapa (1) y la válvula giratoria (22). Compruebe desde el interior de la tapa que la chimenea (23) esté completamente limpia. De lo contrario, límpiela con una varilla fina. (FIG. 5.1)

2. Válvula de seguridad (7):

Compruebe que la válvula de seguridad (7) funciona correctamente presionando dicha válvula con una varilla fina desde la parte interna de la tapa (1). (Fig 5.2)

Para un correcto funcionamiento, debería deslizarse libremente de arriba abajo. Si observa que la válvula se bloquea, sáquela y lávela con agua tibia y jabón neutro. Si el problema persistiese, lleve su olla al Servicio Técnico MAGEFESA más cercano para su revisión antes de usarla de nuevo.

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



FIG.5.1



FIG.5.2

11. CIERRE DE LA OLLA A PRESIÓN

1. Asegúrese de que la junta de silicona se halla perfectamente encajada en su lugar, dentro del anillo interior que bordea la tapa.
2. Con el pomo (33) situado en su posición inferior (rotándolo en sentido contrario a las agujas del reloj) (FIG. 6.1) coloque la tapa (1) sobre el cuerpo (11) (FIG. 6.2) y asegúrese de que queda bien encajada deslizándola los dedos alrededor de la misma.
3. Gire el pomo (33) en el sentido de las agujas del reloj. (FIG. 6.3)
4. Proceda al cierre definitivo girando el pomo entre 1.1/2 y 2 vueltas hasta que la ballesta (35) se mantenga fija bajo los orejones (37) y la tapa quede completamente cerrada.
5. Coloque la válvula giratoria (22) sobre la chimenea (23). (FIG. 6.4)



FIG.6.1



FIG.6.2



FIG.6.3



FIG.6.4

12. COCINA BAJO PRESIÓN

1. Coloque los ingredientes que vaya a utilizar dentro de la olla, ciérrela y coloque la válvula giratoria (22) correctamente sobre la chimenea (23). A continuación, ponga la olla a presión sobre la fuente de calor al máximo de potencia.
2. Después de un tiempo, la presión acumulada en el interior de la olla comenzará a hacer girar la válvula giratoria (22) y la presión comenzará a ser expulsada. En ese momento deberá reducir la intensidad del calor, para poder así mantener una constante pero ligera liberación de presión.
3. A partir de este momento deberán empezar a contarse los tiempos de cocción. *(Ver tabla orientativa de tiempos de cocción)*
4. Durante la cocción es NORMAL observar pequeñas cantidades de vapor saliendo de la válvula de seguridad (7).
5. Si utiliza una cocina de gas, ajuste la llama y coloque la olla a presión en el centro del quemador con el fin de evitar que la llama se extienda más allá de la base de la olla. De esta manera, ahorrará energía y prevendrá el deterioro de las asas laterales (9) y de la junta de silicona (8).

Tenga en cuenta lo siguiente:

- Nunca deje una olla vacía sobre una fuente de calor.
- Si notase algún problema durante la cocción, retire la olla de la fuente de calor y déjela enfriar completamente. *(Ver Sección 15)*
- Para evitar daños en su olla a presión, cocine con la cantidad mínima de agua o líquido recomendado. NO deje nunca la olla hirviendo en seco.
- Abra la olla a presión con precaución. Mantenga la cara y el cuerpo a cierta distancia ya que aún puede quedar vapor caliente de la cocción dentro de la olla.
- Por favor preste atención qué alimentos son adecuados para su olla a presión.
- Nunca utilice esta olla para freír con aceite bajo presión.



ATENCIÓN: NO UTILICE ESTA OLLA PARA FREÍR CON ACEITE BAJO PRESIÓN.

SIEMPRE UTILICE AL MENOS 300 ML (0,31 QTS) DE LÍQUIDO PARA LA COCCIÓN DE LOS ALIMENTOS.

ATENCIÓN: SI LA OLLA A PRESIÓN HA PERMANECIDO AL FUEGO VACÍA O EN SECO, RETÍRELA DE LA FUENTE DE CALOR Y LLÉVELA A UN CENTRO DE SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO PARA SU REVISIÓN ANTES DE UTILIZARLA DE NUEVO.

ATENCIÓN: ABRA SIEMPRE LA OLLA A PRESIÓN CON PRECAUCIÓN. MANTENGA LA CARA Y EL CUERPO A CIERTA DISTANCIA YA QUE AÚN PUEDE QUEDAR VAPOR CALIENTE DE LA COCCIÓN DENTRO DE LA OLLA.

ATENCIÓN: NUNCA COLOQUE LA OLLA A PRESIÓN DENTRO DE UN HORNO CALIENTE.

13. MÉTODOS DE LIBERACIÓN DE VAPOR

Una vez transcurrido el tiempo de cocción necesario, retire la olla del fuego. Utilice cualquiera de las modalidades de liberación de presión detalladas a continuación de acuerdo con las instrucciones de la receta que esté siguiendo.

- **Liberación natural de presión:** Retire la olla de la fuente de calor y déjela enfriar. Dependiendo de la cantidad de alimentos y líquido que haya en el interior de la olla, este método puede variar entre 10 y 15 minutos. Una vez que la olla se haya enfriado, retire la válvula giratoria (22) para liberar la presión. (Fig. 8.1) Si todavía queda algo de presión en el interior de la olla, ésta será expulsada a través de la chimenea (23).
- **Reducción rápida de presión:** Con la olla en el fregadero, deje correr agua fría sobre la tapa. Una vez haya bajado la presión, retire la válvula giratoria (22) (Fig. 8.1) y espere a que el vapor se haya disipado completamente. 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.

Una vez que la presión ha sido liberada, abra la olla girando el pomo (33) en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que la ballesta (35) quede en la posición más baja que pueda llegar. (Fig. 8.2) Deslice la tapa horizontalmente hasta retirarla completamente. (Fig. 8.3) Tenga cuidado al abrir la tapa ya que aún puede salir vapor caliente del interior de la olla. Una vez que la presión ha sido liberada completamente, mueva la olla suavemente antes de abrir la tapa, especialmente tras la cocción de arroces, purés, alimentos con alto contenido en grasa o salsas. Esto evitará que dichos alimentos le salpiquen cuando abra la tapa.

Nunca fuerce la tapa para abrirla.



FIG.7



FIG.8.1



FIG.8.2



FIG.8.3

REDUCCIÓN DE LA PRESIÓN PARA ALIMENTOS ESPECÍFICOS:

- *Alimentos que requieren poco tiempo de cocción:* Utilice el método de liberación rápida de presión durante la preparación de arroces o verduras, ya que estos alimentos son propensos a cocerse en exceso.
- *Legumbres secas y vegetales que requieren mucho tiempo de cocción, sopas, carnes preparadas con líquidos, patatas y cereales:* Utilice el método de liberación de presión natural. No use agua para enfriar la olla. Alimentos como las patatas, podrían en consecuencia, deshacerse.
- *Carnes, verduras, vegetales congelados, frutas frescas, alimentos secos (no incluyendo legumbres):* Utilice el método de liberación de presión natural o de liberación rápida de presión.
- *Pescados y Risotto:* Utilice el método de liberación rápida de presión.
- *Alimentos con alto contenido en grasa:* Utilice el método de liberación de presión natural. Mueva suavemente la olla a presión antes de abrirla para evitar salpicaduras. Carnes con piel (por ejemplo, lengua de buey) se pueden hinchar cuando se cocinan bajo presión. Nunca perfora la carne mientras la piel está hinchada ya que esto podría ocasionarle lesiones por quemaduras.

14. INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

PARA CONSERVAR LA OLLA A PRESIÓN EN SU ESTADO ORIGINAL SIGA LAS INSTRUCCIONES QUE SE EXPONEN A CONTINUACIÓN . (FIG. 9.1 - 9.2 - 9.3)

Lave la olla con agua tibia y jabón neutro utilizando una esponja o estropajo de limpieza no abrasivo. Enjuáguela bien y séquela.

No coloque la olla a presión o cualquiera de sus componentes en el lavavajillas. La superficie de acero inoxidable puede dañarse y decolorarse tras varios lavados en agua caliente y la exposición a la sal.



FIG.9.1



FIG.9.2



FIG.9.3

TAPA

No lave la tapa de la olla o cualquiera de sus componentes en el lavavajillas ya que esto podría dañar los dispositivos de seguridad.

Limpie el orificio de la chimenea con una varilla fina y, la válvula de seguridad, presionándola con la misma varilla desde el interior de la tapa.

A continuación deje correr un chorro de agua del grifo sobre la tapa. De ninguna manera trate de desmontar la válvula.

CUERPO

Lave el cuerpo como lo haría con cualquier otra cazuela de acero inoxidable.

1. El uso de ciertos ingredientes o aditivos alimenticios, además de la exposición a la cal del agua puede causar la aparición de manchas amarillentas o azuladas en el fondo de la olla a presión. Para quitar estas manchas o cualquier otro tipo de decoloración, añada media taza (1/2) de jugo de limón y 1 ó 2 tazas de agua a la olla. Lleve la mezcla a ebullición a máxima presión durante 15 minutos y, a continuación, retire la olla de la fuente de calor. Espere de 10 a 15 minutos para que la olla se enfríe por completo. Una vez enfriada, libere el vapor utilizando el método de reducción rápido y lave la olla a presión según las instrucciones expuestas.
2. No use detergentes corrosivos como lejía o soluciones diluidas de lejía para limpiar la olla a presión.



ATENCIÓN: NO UTILICE AGENTES CORROSIVOS COMO LA LEJÍA (NI SIQUIERA DILUIDA EN AGUA) NI CUALQUIER TIPO DE ÁCIDO PARA LIMPIAR LA OLLA.

POMO

Si usa la olla con frecuencia, le recomendamos que revise de vez en cuando el pomo de su olla por si la baquelita hubiese podido sufrir algún desgaste. Si observa alguna rotura o grieta será necesario sustituirlo.

JUNTA DE SILICONA

La junta está compuesta de una silicona de gran resistencia (superior a 500 veces de uso). Lávela con agua tibia y jabón cada vez que lave la tapa, sin sacarla de su ubicación.

Tras un largo periodo de uso deberá ser reemplazada por una nueva junta ORIGINAL MAGEFESA para prevenir cualquier tipo de escape y asegurarse de que la olla funciona correctamente. Para ello proceda de la siguiente manera.

1. Retire la junta antigua y lave el anillo que bordea el interior de la tapa donde se sitúa la junta.
2. Humedezca la nueva junta con agua tibia jabonosa.
3. Colóquela en el anillo que bordea la tapa. Ayudándose con una cuchara, presione la junta hacia abajo para que quede bien fija en su lugar.



ATENCIÓN: LA JUNTA DE SILICONA SE CONSIDERA GASTADA CUANDO LA OLLA EMPIEZA A PERDER VAPOR Y NO CONSIGUE MANTENER LA PRESIÓN EN SU INTERIOR. LA JUNTA DE SILICONA DEBE SUSTITUIRSE APROXIMADAMENTE CADA DOS (2) AÑOS PARA ASEGURAR EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LA OLLA A PRESIÓN.

ATENCIÓN: NO LAVE LA OLLA A PRESIÓN O CUALQUIERA DE SUS COMPONENTES EN EL LAVAVAJILLAS.

No quite las manchas o restos de comida con cuchillos o esponjas abrasivas. En su lugar, sumerja la olla a presión en agua caliente y, a continuación, utilice un jabón para vajillas común para eliminar suavemente las manchas con la ayuda de un cepillo, esponja o paño suaves.

No utilice agentes corrosivos como blanqueadores (ni en sus formas diluidas) para la limpieza. Para eliminar las manchas difíciles, utilice unas gotas de vinagre o jugo de limón.

No cierre la olla cuando la guarde tras cada uso. Coloque la tapa boca abajo sobre el cuerpo para airear la olla y evitar que se ejerza presión sobre la junta de silicona.

15. SERVICIO DE ASISTENCIA Y REPARACIÓN

Bajo ningún concepto modifique la olla a presión, particularmente los sistemas de seguridad. El uso de repuestos hechos por diferentes fabricantes puede afectar a la seguridad de su olla a presión. MAGEFESA no puede asegurar todos los accesorios disponibles en el mercado.

Sólo use recambios fabricados y distribuidos por MAGEFESA.

Antes de llamar o dirigirse al servicio de asistencia técnica o entrar en nuestra página web, por favor, tómese unos segundos para identificar el modelo de su olla y el elemento que usted necesite reemplazar. Coteje el recambio en el diagrama detallado incluido en el *apartado 5*.

Para las posibles reparaciones, recambios e información, por favor contacte con su proveedor o con el centro de servicio técnico MAGEFESA más cercano.

16. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE LA OLLA A PRESIÓN

Antes de la utilización de la olla, es importante que lea atentamente este manual de instrucciones y se asegure que entiende cómo usarla. Si tiene alguna duda sobre su funcionamiento o sobre sus sistemas de seguridad, no la utilice y contacte con su vendedor o con MAGEFESA.

Para su referencia, aquí le mencionamos algunos consejos prácticos y problemas comunes que puede experimentar al usar su olla a presión:

CASO: LA OLLA NO MANTIENE LA PRESIÓN

POSIBLES RAZONES:	SUGERENCIAS:
1. La tapa de la olla a presión no está bien cerrada. 2. La junta de silicona está fuera de su lugar, sucia o desgastada. 3. No se ha añadido o no queda suficiente líquido dentro de la olla.	1. Abra la olla y vuelva a colocar la tapa según las instrucciones proporcionadas en este manual, asegurándose de que la olla queda bien cerrada. 2. Compruebe que la junta de silicona está limpia y situada en su lugar. Asegúrese de que no esté desgastada. Se recomienda sustituir la junta cada 2 años. 3. Añada agua o cualquier otro líquido a la olla hasta alcanzar la cantidad mínima recomendada.

CASO: ESCAPES DE VAPOR POR LA TAPA

POSIBLES RAZONES:	SUGERENCIAS:
1. La olla de la tapa no está bien cerrada. 2. La junta de silicona está fuera de su lugar, sucia o desgastada. 3. Se ha llenado demasiado la olla a presión.	1. Abra la olla y vuelva a colocar la tapa, asegurándose que la olla queda bien cerrada. <i>Sección 11.</i> 2. Compruebe que la junta de silicona está limpia, situada en su lugar y que no está desgastada. Para mejorar el rendimiento de sellado, frótela suavemente con aceite de cocina o humidézcala con agua. Se recomienda sustituir la junta cada 2 años. 3. No llene la olla a presión más de dos tercios (2/3) de su capacidad. Para los alimentos con tendencia a generar espuma, llénela solamente por la mitad (1/2) de su capacidad. <i>Sección 9.</i>

CASO: LA VÁLVULA GIRATORIA NO SE MUEVE

POSIBLES RAZONES:	SUGERENCIAS:
1. No se ha añadido o no queda suficiente líquido dentro de la olla. 2. La chimenea está sucia.	1. Añada a la olla líquido hasta alcanzar la cantidad mínima recomendada. 2. Limpie la chimenea con una varilla fina.

CASO: SE REQUIERE ESFUERZO PARA ABRIR O CERRAR LA TAPA

POSIBLES RAZONES:	SUGERENCIAS:
1. Puede que aún permanezca presión dentro de la olla. 2. La junta de silicona está fuera de lugar, sucia, o desgastada. 3. La ballesta de la tapa no está correctamente colocada bajo los orejones.	1. Proceda con uno de los métodos de liberación de presión expuestos en la <i>Sección 13</i>. 2. Compruebe que la junta de silicona está limpia y situada en su lugar. Asegúrese de que no esté desgastada. Se recomienda sustituir la junta cada 2 años. 3. No fuerce la tapa para abrir o cerrar la olla. Si experimenta dificultad para fijar la tapa, ábrala rotando el pomo en sentido contrario a las agujas del reloj y, a continuación, siga las instrucciones expuestas en la <i>Sección 11</i> para asegurarse de que la ballesta se encuentra perfectamente situada bajo los orejones laterales y la tapa queda bien fija.

CASO: LA VÁLVULA EXPULSA VAPOR Y ÉSTE SE CONDENSA EN LA TAPA

POSIBLES RAZONES:	SUGERENCIAS:
1. Mientras la olla está en funcionamiento, observará una ligera y constante salida de vapor por la válvula giratoria, así como unas gotas de vapor condensadas en la tapa.	1. Todo ello es parte del funcionamiento normal de la olla.

CONTENTS

IMSTARINOXTAR13_USAV1

	PAGE
1. INTRODUCTION.	2
2. ADVANTAGES OF YOUR PRESSURE COOKER .	2
3. ENVIROMENTAL SAFETY AND RECYCLING STANDARDS.	2
4. IMPORTANT SAFETY INFORMATION.	3
5. GENERAL PRODUCT DESCRIPTION.	4
6. MAIN COMPONENTS AND SAFETY FEATURES.	6
7. DIRECTIONS FOR PROPER USE.	7
8. USING THE COOKER FOR THE FIRST TIME.	7
9. FILLING THE PRESSURE COOKER.	8
10. CHECKING THE VALVES.	9
11. SECURING THE PRESSURE COOKER LID.	9
12. COOKING UNDER PRESSURE.	10
13. PRESSURE RELEASE METHODS.	11
14. CLEANING AND CARE INSTRUCTIONS.	12
15. TECHNICAL SUPPORT AND REPLACEMENT PARTS.	15
16. PRACTICAL TIPS FOR PRESSURE COOKER USE.	16
17. COOKING TIMES CHART.	18
18. RECIPES.	21
19. REPLACEMENT PARTS CHART.	27



1. INTRODUCTION

Thank you for choosing the Magefesa pressure cooker. We appreciate the confidence you have placed in our company, allowing us to play an important role in your home cooking needs.

The Magefesa pressure cooker, designed and manufactured under the highest quality and safety standards, will provide you and your family with healthy and flavorful meals for years to come.

2. ADVANTAGES OF YOUR PRESSURE COOKER

Cooking with a Magefesa pressure cooker will change the way you prepare your meals, allowing you to cook your favorite dishes in a fraction of the time traditional cookware do.

As foods are cooked in shorter time, their natural colors and flavors are preserved. While traditional cooking involves boiling in an open pot, pressure cooking retains all water-soluble vitamins and minerals since no steam is released. Less liquid is required when cooking with a pressure cooker, allowing you to savor the natural juices of foods.

The Magefesa pressure cooker is one the safest in the market with 3 different safety devices. The Swivel Valve (22), Safety Valve (7), and Clamp bar (35) form core pressure release systems, leaving no room for worries during performance.

We invite you to experience efficient food preparation, practical cooking and appealing dishes through the use of your Magefesa pressure cooker, right in the comfort of your own kitchen.

3. ENVIROMENTAL SAFETY AND RECYCLING STANDARDS

Cookware, along with its accessories and packaging should be recycled in an environmentally friendly manner. Please comply with your local, regional or national regulations.

4. IMPORTANT SAFETY INFORMATION



ATTENTION: Read the instructions included in this manual prior to using your pressure cooker. Save purchase receipts and packaging materials for future reference.

SAFETY INSTRUCTIONS

1. Read all the instructions carefully.
2. Do not allow children near the area where the pressure cooker is being used.
3. Do not place the pressure cooker in a heated oven.
4. When under pressure, move the unit with extreme caution. Do not touch the hot surfaces. Use the handles. If necessary, wear oven gloves.
5. Do not use the pressure cooker for other than its intended purpose.
6. This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make sure the unit is properly closed before operating.
7. Never force the pressure cooker open. Do not open the cooker until making sure the internal pressure has been released completely.
8. Never use the cooker without water, as this would cause severe damage to the unit.
9. Do not fill the pressure cooker more than two thirds (2/3) full. When cooking foods that expand during cooking such as rice, pulses or stewed fruit do not fill the unit over one half (1/2) full.
10. Use the heat sources in accordance with their instructions for use.
11. Be aware that certain foods, such as apple sauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or any other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti can foam, froth, and sputter, and clog the pressure release devices. These foods should NOT be cooked in the pressure cooker.
12. When cooking meat with skin (i.e. tongue), that often swells at high temperatures, do not pierce the skin while swollen, as this may result in scalding injuries.
13. When cooking thick foods gently shake the pressure cooker before opening the lid to avoid splashing.
14. When regular operating pressure is reached, lower the heat to maintain the liquid inside the cooker and avoid evaporation. This will prevent the pressure cooker pot from boiling dry.
15. Always check the pressure release devices for clogging before each use.
16. Do not use this pressure cooker for pressure frying with oil.
17. Do not handle the security systems beyond what is stipulated in the maintenance instructions specified in this manual.
18. Only use genuine replacement parts in accordance with your pressure cooker model.
19. Keep these instructions in a safe place. Additional copies of the instruction manual may be downloaded from the MAGEFESA website at www.magefesausa.com

5.1. GENERAL PRODUCT DESCRIPTION - STAR



PARTS OF THE PRESSURE COOKER

- | | |
|-----------------------|------------------------------|
| 1. Lid. | 23. Steam pipe. |
| 33. Triangular knob. | 8. Silicone gasket. |
| 22. Swivel valve. | 37. Side clamps. |
| 35. Clamp bar. | 9. Helper handles. |
| 36. Knob safety bolt. | 11. Body. |
| 7. Safety valve. | 13. Optional steamer basket. |

5.1. GENERAL PRODUCT DESCRIPTION - INOXTAR



PARTS OF THE PRESSURE COOKER

- | | |
|-----------------------|------------------------------|
| 1. Lid. | 23. Steam pipe. |
| 33. Knob. | 8. Silicone gasket. |
| 22. Swivel valve. | 37. Side clamps. |
| 35. Clamp bar. | 9. Helper handles. |
| 36. Knob safety bolt. | 11. Body. |
| 7. Safety valve. | 13. Optional steamer basket. |

6. MAIN COMPONENTS AND SAFETY FEATURES

SAFETY FEATURES

Your pressure cooker has been designed with three different security devices. Please, become familiar with these important safety features and the way they function prior to use.

1. *Swivel valve (22):*

Maintains the operating pressure of the pressure cooker at all times, allowing the excess steam to exit.

2. *Safety valve (7):*

Comes into action when excessive pressure is generated inside the pressure cooker and/or the steam pipe (23) is obstructed. Should this occur, remove the pressure cooker from the heat source and clean it with a thin rod.

3. *Clamp bar (35):*

If both the above safety systems become obstructed, the clamp bar will allow the lid to open enough to release the accumulated pressure inside the cooker. Should this occur, take your pressure cooker to an Authorized Service Center for technical support. Do not use the unit until the problem has been rectified.

ADDITIONAL FEATURES

1. The triple base of the pressure cooker has been specially designed for extra strength and even heat distribution.
2. The base thickness of this pressure cooker is greater than in common units, providing extra heat absorption.
3. No steam release is required. As a result, less water is used during cooking. The pressure cooker does not make noise or release food aromas. With the right amount of heat, the pressure cooker will work on its own.

YOUR PRESSURE COOKER IS MADE OF HIGH QUALITY HEAVY-GAUGE 18/10 STAINLESS STEEL WITH A THERMO-HEAT CONDUCTIVE BASE. YOUR PRESSURE COOKER IS SUITABLE FOR ALL COOKING SURFACES INCLUDING MODERN INDUCTION HOBS.

7. DIRECTIONS FOR PROPER USE

This product is intended for household use only. Do not use the pressure cooker for other than its intended purpose.

MAGEFESA pressure cookers are ideal to prepare foods that require longer cooking times such as soups, meats (stews and goulash), vegetables, potatoes, some cereals and desserts.

Depending on the food quantity and the overall size of the pressure cooker, it may be used for pressure canning.

This product cooks food under pressure. Caution should be taken when operating this pressure cooker to avoid scalding injury.

This pressure cooker is made of high quality stainless steel. However, material damage can result from mistreatment or improper use.

Please, follow the instructions provided in this manual closely.

8. USING THE COOKER FOR THE FIRST TIME

Prior to using the pressure cooker, wash the pot, lid and gasket with hot water and dish soap. In order to sterilize the cooker and get rid of any residue or dust particles we recommended boiling water in the pressure cooker pot, one-half (1/2) full, with the lid off.

Once the pressure cooker has been washed thoroughly, coat the inside of the pot with a few drops of cooking oil using a paper towel. When cooking on electric stoves, the diameter of the pressure cooker base should match that of the hotplate or ring. If you are using a gas stove, do not allow flames to exceed beyond the base of the pot. Should this occur, the surface will become discolored and the helper handles (9) will retain heat and become damaged.



9. FILLING THE PRESSURE COOKER

1. Do not fill the pot more than two-thirds ($\frac{2}{3}$) of its capacity or exceed the recommended “MAX” fill level engraved in the inner side of you pressure cooker pot. This includes both the liquids and food contents added to the pressure cooker.

(FIG. 4.1)

2. When preparing foods that expand during the cooking process like rice, cereals or dried food, do not fill the pot over the recommended one-half ($\frac{1}{2}$) fill level engraved in the inner side of you pressure cooker pot.

If the unit is overfilled, safety features may become impaired, increasing the risk of scalding.

3. ALWAYS add liquid to the pressure cooker pot. When using your pressure cooker to prepare foods, except for steaming, use at least 300 ml of liquid (0.31 Qts).

This way you will avoid dry cooking, preventing burnt and stuck on food. Remember that using less liquid than the recommended amount will result in damages to the pressure cooker due to overheating.

4. For steaming purposes, add at least three-fourths ($\frac{3}{4}$) liter of stock or water (0.79 Qts.). Place the ingredients in the optional steamer insert.

5. Note that certain foods such as barley, fruits and pasta produce foams that block the pressure release systems (swivel and security valves). These foods should not be cooked in a pressure cooker.

6. To prevent damage to the stainless steel surface it is important to add the salt once the contents inside the cooker start boiling, as this will help it dissolve completely. Once cooking time has elapsed, avoid keeping your food inside the pressure cooker for too long, as the acidic elements and salt in food can cause corrosion and pitting when in contact with the stainless steel for prolonged periods of time.

Maximum fill level



FIG. 4.1



FIG. 4.2

Minimum fill level



FIG. 4.3



FIG. 4.4

10. CHECKING THE VALVES

Valves are safety features. Before you use your pressure cooker always check the valves for clogging, as this can impair their function.

1. Steam pipe (23):

Remove the lid (1) and the swivel valve (22). Check from the inside part of the lid that the steam pipe (23) is completely clean. Otherwise, clean it using a thin rod. (FIG. 5.1)

2. Safety valve (7):

Make sure the safety valve (7) functions properly by pressing it with a thin rod from inside the lid (1). (Fig 5.2)

If the valve is able to move up and down freely that means it is functioning correctly (FIG. 2). If the valve is blocked, dismantle and clean with warm water and neutral soap. If the problem continues, stop using and take to the nearest official MAGEFESA technical center before reusing.

If the valves malfunction or become inoperable, take the pressure cooker to an official MAGEFESA technical center. It will become necessary to check both of the above safety devices.



FIG.5.1

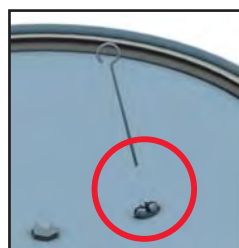


FIG.5.2

11. SECURING THE PRESSURE COOKER LID

1. Make sure the silicone gasket is properly fitted into the lid.
2. With the tightening knob (33) turned to its lower position (rotating it counterclockwise) (FIG. 6.1), place the lid (1) onto the body (11) (FIG. 6.2) making sure it gets properly fitted by sliding the fingers around it.
3. Rotate the tightening knob (33) clockwise. (FIG. 6.3)
4. Proceed to definitive closure by giving the tightening knob 1.1/2 to 2 turns until the clamp bar (35) stays tight under the side clamps (37) and the lid is well closed.
5. Place the swivel valve (22) weight on the steam pipe (8). (FIG. 6.4)



FIG.6.1

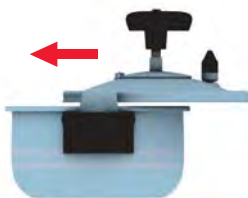


FIG.6.2

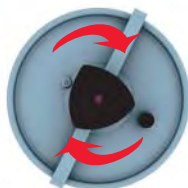


FIG.6.3



FIG.6.4

12. COOKING UNDER PRESSURE

1. Place food ingredients inside the cooker, close and place the swivel valve (7) correctly onto the steam pipe (23). Place pressure cooker on the heat source, regulated to maximum.
2. After a while, the built-up pressure inside the cooker will make the swivel valve (22) rotate and you will observe the pressure releasing through it. At this point the heat intensity should be reduced, in order to maintain a light steady pressure release.
3. Cooking times should start to be counted at this point.
(*Section 17: Cooking times chart*)
4. While cooking it is NORMAL to observe small amounts of steam coming out of the safety valve (7).
5. If you use a gas burner make sure the flame is adjusted from the beginning and the pressure cooker is placed centrally on the burner, in order to avoid the flame extending beyond the base.
This way, we will be able to save energy and prevent deterioration of the helper handles (9) and silicone gasket (8).

Please note the following:

- Never leave an empty pressure cooker on a hot burner.
- Should you notice any problem during cooking, remove the pressure cooker from the heat source and allow it to cool down completely. (*Section 15*)
- To avoid damages to your pressure cooker, always cook with the minimum amount of water / liquid recommended in this manual. Do NOT allow your pressure cooker boiling dry.
- Open the pressure cooker with caution. Keep face and body at a distance as hot steam may still remain inside the pressure cooker.
- Please make sure the food you are preparing is suitable for pressure cooking.
- Do not use this pressure cooker for pressure frying with oil.



ATTENTION: DO NOT USE THIS PRESSURE COOKER FOR PRESSURE FRYING WITH OIL.
ALWAYS USE AT LEAST 300 ML (0.31 QTS) OF LIQUID WHEN COOKING IN YOUR PRESSURE COOKER.

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

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

ATTENTION: NEVER PLACE THE PRESSURE COOKER IN A HEATED OVEN.

13. PRESSURE RELEASE METHODS

When the required cooking time has elapsed remove the pressure cooker from the heat. Then proceed in either of the following manners as the recipe directs.

- **Natural Pressure Release:** Remove the pressure cooker from the heating element and allow it to cool. Depending on the amount of food and liquid in the pressure cooker this method may take around 10 to 15 minutes. Once cooled, remove the swivel valve (22) to release the pressure. (Fig. 8.1) If there is still some steam left inside the pressure cooker, it will be released through the steam pipe (8).
- **Fast Pressure Reduction:** Transfer the pressure cooker to the sink. Run cold water over the lid, remove the swivel valve (22) (Fig. 8.1) and wait for the steam to dissipate completely. This method is used to release pressure as quickly as possible. It is primarily used when preparing vegetables, seafood or other tender foods that overcook easily.

Once pressure has been released, open the cooker by rotating the tightening knob (33) anti clockwise, until the clamp bar (35) lowers as far as it can go. Slid the lid (1) horizontally to remove completely. (Fig. 8.2) Use caution when opening as hot cooking steam may be released. Once all the pressure inside the cooker has been released, gently shake the cooker before removing the lid, especially if cooking grains, purees, and foods with high-fat content or sauces. This will prevent food ejection. Do NOT force the lid open.



FIG.7



FIG.8.1



FIG.8.2



FIG.8.3

PRESSURE REDUCTION TIPS FOR SPECIFIC FOODS:

- *Foods that require short cooking time:*
Use the fast pressure release method when preparing rice or vegetables, since such foods can easily overcook.
- *Dried pulses and vegetables that require long cooking time, soups, meat stews, potatoes and cereals:*
Use the natural pressure release method. Do not use water to cool the pot. Foods like potatoes may, as a result, fall apart.
- *Meats, vegetables, frozen vegetables, fresh Fruits, dried Foods (not including pulses):*
Use the natural pressure release or fast pressure release method.
- *Fish and risotto:*
Use the fast pressure release method.
- *Foods with a high fat content or purees:*
Use the natural pressure release method. Gently shake the pressure cooker prior to opening to prevent splashing. Meats with skin (e.g. ox tongue) may swell when cooking under pressure. Do not pierce meat while the skin is swollen as this may result in scalding injury.

14. CLEANING AND CARE INSTRUCTIONS

TO MAINTAIN YOUR PRESSURE COOKER IN ITS ORIGINAL STATE FOLLOW THE INSTRUCTIONS SET OUT BELOW. (FIG. 9.1 - 9.2 - 9.3)

Wash in warm water using mild dish soap and a non-abrasive cleaning pad or sponge. Rinse thoroughly and dry.

Do NOT place the pressure cooker or any of its components in the dishwasher. The stainless steel surface may become damaged and discolored after several hot water washing cycles and exposure to salt.



FIG.9.1



FIG.9.2



FIG.9.3

LID

Do not place the pressure cooker lid or any of its components in a dishwasher as this may result in damages to the safety features.

Clean the steam pipe with a thin rod, and the security valve, pressing it with the same rod from inside the lid.

Next, run a stream of tap water over the lid. Never attempt dismantling the swivel valve.

BODY

Wash your pressure cooker pot the same way you would do with any other stainless steel cookware.

1. The use of certain ingredients or food additives, and the exposure to water lime content may cause the appearance of bluish or yellowish stains in the bottom of the pressure cooker. To remove such stains or any other discoloration, add one-half (1/2) cup of lemon juice and 1 to 2 cups of water to the pressure cooker pot. Cook the liquid contents at high pressure for 15 minutes, and remove the pot from the heating element. Allow 10 to 15 minutes for the pressure cooker pot to cool completely. Once cooled, release the steam using the quick release method and wash the pressure cooker pot according to the instructions provided.
2. Do NOT use corrosive detergents like bleach, or diluted solutions, to clean the pressure cooker pot.



ATTENTION: DO NOT USE CORROSIVE DETERGENTS LIKE BLEACH (NOT EVEN DILUTED IN WATER) OR ANY OTHER STRONGLY ACIDIC CLEANERS TO CLEAN THE PRESSURE COOKER POT.

KNOB

If you use your pressure cooker often, we recommend revising the tightening knob periodically to make sure the bakelite is not worn out. If you notice any cracks or chipping in it, it will become necessary to be replace it for a new one.

SILICONE GASKET

The gasket is made of highly resistant silicone (over 500 times of efficient operation). Wash the gasket with warm, soapy water every time you wash the lid, without removing it from its place. After a long period of use it must be replaced with a new ORIGINAL MAGEFESA silicone gasket to prevent any possible steam leak from the pressure cooker and to guarantee its correct functioning. Proceed in the following way:

1. Remove the gasket and clean the ring around the edge of the lid where it sits.
2. Moisten the new gasket with warm soapy water.
3. Place the gasket back into the place. With the help of a spoon press it down until it is properly fitted into the ring around the edge of the lid.



ATTENTION: THE SILICONE GASKET IS CONSIDERED WORN OUT WHEN THE PRESSURE COOKER BEGINS TO LOSE STEAM AND DOES NOT MAINTAIN PRESSURE. THE SILICONE GASKET SHOULD BE REPLACED APROXIMATELY EVERY TWO (2) YEARS TO ENSURE PROPER FUNCTIONING OF THE PRESSURE COOKER.

ATTENTION: DO NOT CLEAN THE PRESSURE COOKER OR ITS PARTS IN A DISHWASHER.

Do not remove stains or baked-in marks with abrasive tools such as knives and emery cloths. Instead, soak the pressure cooker pot in hot water, and then apply detergent to gently remove stains using a soft brush, sponge, or cloth. Do not use corrosive agents like bleach (or diluted forms) for cleaning. Remove tough stains using drops of vinegar or lemon juice.

If it becomes difficult to close the pressure cooker lid, apply a light layer of cooking oil to the silicone gasket.

Do not lock the lid in place when storing the pressure cooker. Instead, place the lid facing upside-down in the pot, so stress is not placed on the silicone gasket.

15. TECHNICAL SUPPORT AND REPLACEMENT PARTS

Do not modify the pressure cooker, its parts, or its safety features in any way.

The use of replacement parts made by different manufacturers can affect the operating safety of your pressure cooker. MAGEFESA is not liable for the direct, indirect, special, incidental or consequential damages caused by the use of replacement parts from other manufacturers. Use authentic replacement parts manufactured and distributed by MAGEFESA only.

When contacting our Customer Service Department through the contact section on our website, please have the information about your pressure cooker model and the replacement part you require at hand. You can check the pressure cooker components chart on *section 5* if you need any help identifying your replacement part.

For technical support, replacement parts purchasing or any further information you may require, please contact your local retailer or an Authorized Magefesa Service Center in your area.

16. PRACTICAL TIPS FOR PRESSURE COOKER USE

Before you use your pressure cooker it's important you become familiar with the way your pressure cooker operates. Should you have any concerns about your pressure cooker or its safety features, please do not use it and contact your local retailer or MAGEFESA for assistance. Below you will find some practical tips and common solutions to minor problems you may experience when using your pressure cooker:

CASE: PRESSURE CAN NOT BE MAINTAINED

POSSIBLE REASONS:	SUGGESTIONS:
1. The pressure cooker lid might not be well fitted onto the body. 2. Silicone gasket is out of place, dirty, or worn out. 3. Not enough liquid has been added, or remains inside the pressure cooker.	1. Reopen the pressure cooker and secure the lid according to the instructions provided, in this manual making sure it is properly closed. 2. Check the silicone gasket is clean and properly fitted into place. Make sure it is not worn out. We recommended replacing the gasket every 2 years. 3. Add water or any other liquid to cooker until the recommended minimum amount is reached.

CASE: STEAM ESCAPING FROM THE LID

POSSIBLE REASONS:	SUGGESTIONS:
1. The pressure cooker lid might not be well fitted onto the body. 2. Silicone gasket is out of place, dirty, or worn. 3. The pressure cooker is overfilled.	1. Reopen the pressure cooker, and secure the lid according to the instructions provided, ensuring the unit is properly closed. <i>Section 11.</i> 2. Make sure the silicone gasket is clean, properly fitted into place and not worn out. To improve the silicone gasket's sealing performance, rub it gently with cooking oil or moisten with water. We recommend replacing the gasket every 2 years. 3. Do NOT fill the pressure cooker more than two-thirds (2/3) full. For foods with a tendency to foam, only fill one-half (1/2) of the pressure cooker. <i>Section 9.</i>

CASE: THE SWIVEL VALVE DOES NOT TURN

POSSIBLE REASONS:	SUGGESTIONS:
1. Not enough liquid has been added, or remains inside the pressure cooker. 2. The steam pipe is dirty.	1. Add water or any other liquid to cooker until the recommended minimum amount is reached. 2. Clean the steam pipe with a thin rod.

CASE: EFFORT IS REQUIRED TO OPEN OR CLOSE THE LID

POSSIBLE REASONS:	SUGGESTIONS:
1. Pressure may remain inside the pressure cooker. 2. Silicone gasket is out of place, dirty, or worn out. 3. Pressure cooker clamp bar is not properly fitted under the side clamps.	1. Proceed with one of the pressure release methods found in <i>Section 13</i>. 2. Make sure the silicone gasket is clean and fitted into place. Make sure it is not worn out. We recommend replacing the gasket every 2 years 3. Do NOT force the lid when opening or closing. If you feel you need to apply pressure when closing the lid, open the lid by rotating the knob counterclockwise. Next, follow the instructions provided on <i>Section 11</i> to make sure the clamp bar stays tight under the side clamps and the lid is properly closed.

CASE: THE STEAM COMING OUT THE SWIVEL VALVE CONDENSATES ON THE LID

POSSIBLE REASONS:	SUGGESTIONS:
1. While the pressure cooker is working you will observe light steady steam coming out the swivel valve, and drops of steam condensate on the lid.	1. This is considered as part of the normal operation of your pressure cooker.