

# Selecta

TÚ ELIGES



Instrucciones de uso	p. 02
Instruction for use	p. 18
Istruzioni per l'uso	p. 34
Instructions d'utilisation	p. 50
Bedienungsanleitung	p. 66

 **MONIX**

¡Qué menox... que Monix!

# Selecta

TÚ ELIGES

Olla a presión súper rápida

Instrucciones  
de uso

**ESPAÑOL**



Presión de funcionamiento:  
60 - 100 kPa

## Índice

Reglas de seguridad	4
Esquema	5
Características	5
Fuentes de calor compatibles	6
Selector gradual de presión	6
Triple fondo difusor	7
Triple sistema de seguridad	7
Recambios	8
Instrucciones de uso	9
Apertura de la tapa	
Cierre de la tapa	
Primer uso	10
Inicio de la cocción	11
Llenado mínimo	
Llenado máximo	
Durante la cocción	12
Tiempos de cocción	13
Final de la cocción	14
Limpieza y mantenimiento	14
Almacenaje	15
Cambio de la junta de cierre	
Preguntas frecuentes	16
Garantía	17

## Reglas de seguridad

1. Leer antes de cualquier utilización de la olla a presión. Conserve estas instrucciones.
2. Siempre deben respetarse las reglas de seguridad durante la utilización de la olla a presión.
3. No dejar a los niños cerca cuando se esté utilizando la olla a presión.
4. No toque las superficies calientes. Utilice el asa y el mango.
5. Asegúrese de que las asas estén sujetas y puestas correctamente.
6. Tenga cuidado al transportar la olla a presión llena de líquido caliente.
7. No ponga la olla a presión en un horno caliente.
8. Nunca utilice la olla a presión para otro uso que el específico. Este utensilio cuece bajo presión. Una utilización inadecuada puede provocar quemaduras. Asegúrese de que la olla a presión este bien cerrada antes de utilizarla. Para más información, remítase a las instrucciones.
9. No llene la olla a presión a más de 2/3. Cuando cocine ingredientes cuyo volumen aumenta durante la cocción, como el arroz o las leguminosas, no llene la olla a presión a más de 1/2 de su capacidad total.
10. No prepare alimentos como la compota de manzana, arándanos, cebada, avena u otros cereales, guisantes, pastas, macarrones o espaguetis. Estos alimentos tienden a producir espuma y burbujas que pueden atascar la válvula de seguridad.
11. Después de la cocción de las carnes que tienen una piel superficial (por ej.: la lengua de buey que puede inflarse bajo el efecto de la presión, no pinchar la carne mientras la piel parezca inflada; e arriesga a quemarse con líquido caliente.
12. En el caso de alimentos pastosos, debe sacudir ligeramente la olla a presión antes de abrir la tapadera para que estos alimentos no salpiquen al exterior.
13. Siempre compruebe que las válvulas de seguridad no estén atascadas antes de la utilización. Remítase a las instrucciones de uso.
14. Es importante que la olla a presión este cerrada de manera adecuada antes de ponerla en funcionamiento. Y asegúrese de que la apertura de seguridad de la tapa está dirigida a la parte contraria de uso.
15. No utilice la olla a presión para cocinar solo con aceite.
16. Nunca utilizar el aparato sin añadir agua, esto lo dañaría seriamente.
17. Cuando se alcanza la presión de cocción normal, baje la temperatura; esto impedirá que se pierda el vapor que ha creado el líquido. Vigile la olla a presión durante la cocción.
18. Abra la olla a presión solo cuando no quede nada de presión en el interior. Nunca fuerce la abertura. Remítase a las instrucciones de utilización.
19. No modifique ninguna de las piezas de origen de la olla a presión, especialmente los elementos de seguridad, más allá de las instrucciones que se especifican en este manual; esto podría hacer que los elementos de seguridad se vuelvan ineficaces. Si una o varias piezas no corresponden a la descripción que figura en este folleto, diríjase a un técnico para que pueda verificarlas.
20. Solo utilice las piezas del fabricante conformes con el modelo correspondiente. En particular, utilice una olla y una tapadera que provengan de un mismo fabricante y sean designadas por este como compatibles.
21. Cualquier reparación debe ser realizada por personal autorizado de los Servicios posventa.

## Esquema



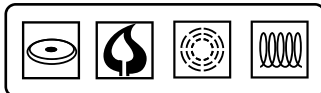
## Características de la olla a presión

Capacidad	Diámetro	Referencia
4 L	22 cm	M790001
6 L	22 cm	M790002
7 L	22 cm	M790003
9 L	24 cm	M790004
4 + 6 L	22 cm	M790005

## Fuentes de calor compatibles

Los modelos de olla a presión Selecta son compatibles con todas las fuentes de calor, incluida la inducción.

**INDUCTION**



- Sobre placas eléctricas, se recomienda el uso de un fogón de diámetro igual o inferior al del fondo exterior de la olla.
- Sobre placas vitrocerámicas, se recomienda verificar que el fondo exterior de la olla está limpio y totalmente libre de residuos.
- Sobre placas de gas, se recomienda que la llama nunca sobresalga el diámetro del fondo de la olla.
- Sobre placas de inducción, se recomienda el uso de un fogón de diámetro igual al del fondo difusor de la olla.

## Selector gradual de presión

La olla a presión tiene un regulador que permite una selección gradual de la presión. En la tapa se indica las posiciones recomendadas para la cocción de diferentes tipos de alimentos:



• 0,6 kg/cm<sup>2</sup>, presión mínima de funcionamiento.  
Recomendada para hortalizas.



• 0,75 kg/cm<sup>2</sup>, presión media de funcionamiento.  
Recomendada para pescados.



• 1 kg/cm<sup>2</sup>, presión máxima de funcionamiento.  
Recomendada para carnes.



## Triple fondo difusor

Para conseguir el máximo aprovechamiento del calor, posee un fondo difusor sandwich constituido por Acero Inoxidable - Aluminio - Acero Inoxidable. Este fondo difusor especial absorbe y transmite la energía con la máxima homogeneidad. Fabricado en acero inoxidable 18/10 de alta calidad.



## Triple sistema de seguridad

**En caso de exceso de presión:**

La olla posee un triple sistema de seguridad.

- La válvula de funcionamiento actuaría rápidamente desvaporizando la olla por el orificio de salida situado en la tapa de la olla. [1]
- Una segunda válvula actuaría desvaporizando la olla a una presión algo superior a la actuación de la primera válvula y en el caso extraordinario de que ésta no actuara. [2]
- Por otro lado el propio diseño de la tapa de la olla y su junta constituyen un tercer sistema de seguridad. Si no actuaran las dos válvulas de seguridad, la junta de goma se dilataría saliendo por la ranura de la tapa, evacuando de este modo la presión de la olla por el lado contrario al puesto de trabajo, quedando de este modo la persona que utilice la olla totalmente resguardada. [3]



**Recomendamos cambiar la junta de cierre al menos una vez al año.**

## Recambios MONIX disponibles en los servicios de asistencia técnica

Para cualquier reparación o sustitución de alguna de las piezas enumeradas en el listado, póngase en contacto con el servicio post-venta MONIX.

La junta de cierre de la olla a presión puede ser sustituida por el cliente (ver página 15) y recomendamos su cambio, al menos, una vez al año.

Solo utilice las piezas del fabricante conformes al modelo correspondiente.

Descripción	Referencia
Asa del cuerpo SELECTA	M957070
Mango superior montado SELECTA	M957071
Mango del cuerpo SELECTA	M957072
Junta olla a presión 4, 6, 7 L SELECTA	A990932
Junta olla a presión 9 L SELECTA	A990935
Válvula de seguridad SELECTA	M957073
Válvula de funcionamiento SELECTA	M957074

## Instrucciones de uso

### Apertura de la tapa

Empuje el botón de apertura hacia delante y gire la parte superior del mango de la tapa hacia la derecha (1), hasta hacer coincidir el punto de la tapa con el otro punto que está en el centro del mango del cuerpo. (2)

En esta posición levante verticalmente la tapa y la olla estará abierta.

Nunca trate de abrirla sin antes asegurarse de que esté totalmente desvaporizada.

Aunque la olla posee un sistema de bloqueo que no le permitiría abrirla en caso de que hubiera una mínima presión en el interior.

### Cierre de la tapa

Coloque la tapa sobre el cuerpo de la olla, alineando la flecha de la tapa y el punto del mango inferior. (2)

Presione suavemente la tapa contra el cuerpo.

Gire la empuñadura de la tapa hacia la izquierda, hasta que el tope de la tapa coincida con el del cuerpo. (3)

El botón se colocará en la posición de cerrado.

Si se da el acontecimiento de que se ha calentado la olla sin líquido en su interior, póngase en contacto con el servicio post-venta MONIX para su verificación.



## Primer uso

Antes de usar la olla por primera vez, recomendamos limpiar bien todas las piezas con agua caliente, detergentes líquidos y estropajos que no rayen. No introduzca la tapa en el lavavajillas, aunque sí puede hacerlo con el cuerpo.

Llene el cuerpo de la olla con agua hasta 2/3 partes de su altura.

- Cierre la olla (ver página anterior: Cierre).
- Coloque la olla a presión sobre la fuente de calor a nivel máximo y seleccione el tipo de cocción (nivel de presión) deseada.
- Pasados unos minutos, el indicador de presión se va elevando hasta alcanzar la presión deseada (en este momento puede salir algo de presión por la válvula), quedando a la vista la primera o la segunda línea blanca (2), según se está usando la presión mínima, máxima o intermedia. Llegado este momento es importante bajar el fuego al nivel medio-bajo, para que se mantenga la presión estable dentro de la olla.
- Cuando hayan pasado 20 minutos, apague por completo la fuente de calor.
- Para despresurizar la olla a presión coloque el selector en la posición desvaporizar, se producirá así la salida de vapor por la válvula que se extinguirá a medida que desaparezca la presión interior.
- Si desea que la presión baje de una forma más rápida, coloque la olla bajo el grifo de agua fría.
- Enjuague y seque la tapa y el cuerpo de la olla.



## Inicio de la cocción

Antes de cada utilización, verifique que la válvula de funcionamiento no está obstruida.

### Llenado mínimo

Llene siempre la olla con una cantidad mínima equivalente a ¼ de la capacidad total de la olla (ver marca interior de la olla 1/4).

### Llenado máximo

- NO llene nunca el cuerpo de la olla por encima de 2/3 de su altura, con alimentos incluidos.
- En el caso de que vaya a cocinar alimentos que se dilatan durante la cocción, como el arroz, las legumbres deshidratadas o las compotas, nunca llene el cuerpo de la olla por encima de la mitad de su altura.
- Coloque la olla a presión sobre la fuente de calor a nivel máximo y seleccione el tipo de cocción (nivel de presión) deseada.
- Pasados unos minutos, el indicador de presión se va elevando hasta alcanzar la presión deseada quedando a la vista la primera o la segunda línea blanca (2). Llegado este momento es importante bajar el fuego al nivel medio-bajo.

A partir de este momento empieza el tiempo de cocción recomendado.

### Si no sale vapor por la válvula de funcionamiento y no emite ningún sonido durante la cocción:

- La presión no ha subido. Es normal en los primeros minutos de cocción.

### Si este acontecimiento persiste, verifique que:

- La fuente de calor es lo suficientemente fuerte. Si no es así, aumentela.
- Verifique que se ha introducido el líquido en el interior de la olla equivalente a un mínimo de a ¼ de la capacidad total de la olla (ver marca interior de la olla 1/4).
- La válvula de funcionamiento está correctamente colocada, limpia y libre de residuos.
- La olla a presión está correctamente cerrada.
- La junta de estanqueidad o los bordes de la olla no están deteriorados.

## Durante la cocción

**No dejar a los niños cerca cuando se esté utilizando la olla a presión.**

- Cronometre los tiempos de cocción haciendo servir la tabla “tiempos de cocción” Incluida en este libro de instrucciones (los tiempos son aproximados y orientativos).

Una ligera salida de vapor por la válvula de funcionamiento durante el uso de la olla en el proceso de cocción se considera normal.

- Durante la cocción a presión verifique que salga un poco de vapor regularmente por la válvula de funcionamiento. Si esto no ocurre puede incrementar ligeramente la fuente de calor, si ocurre el caso contrario, es decir, sale una cantidad excesiva de vapor, disminuya la fuente de calor.
- Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción apague la fuente de calor.

**Si uno de los sistemas de seguridad entra en funcionamiento:**

- Apague inmediatamente la fuente de calor.
- Deje enfriar la olla a presión.
- Verifique la válvula de funcionamiento (por seguridad realice el proceso de despresurización de la olla antes de llevar a cabo las verificaciones).

**Si el vapor se escapa por los bordes de la tapa de la olla a presión, verifique:**

- El cierre de la olla, y si es necesario asegure en mayor medida el cierre.
- El buen estado de la junta de cierre, y si es necesario sustitúyala.
- El buen posicionamiento de la junta de estanqueidad en la tapa de la olla a presión.
- La limpieza de la tapa, de la válvula de seguridad y de la válvula de funcionamiento.
- El buen estado del borde del cuerpo de la olla.

## Tiempos de cocción (orientativos)

Los tiempos de cocción deben tomarse a partir del momento en que la olla alcance la presión adecuada, que es cuando empieza a salir vapor por la válvula.

		 Presión máxima	 Presión máxima
<b>Verduras</b>	Alcachofas	8 min.	10 min.
	Apio	3	5
	Calabacines	4	8
	Cebollas	3	5
	Coles	5	8
	Coliflor	5	8
	Espinacas	3	5
	Guisantes	3	5
	Habas	5	10
	Patatas	5	10
	Zanahorias	5	10
<b>Legumbres*</b>	Alubias	18	25
	Arroz	3	8
	Garbanzos	25	35
	Lentejas	20	30
	Macarrones	5	8
	Fideos	3	8
<b>Carnes</b>	Asado buey, cordero, cerdo	15	25
	Chuletas cordero	5	10
	Guisados de buey	20	25
	Higado	8	10
<b>Pescados</b>	Almejas	2	6
	Atún	3	5
	Bacalao	5	8
	Calamares	5	8
<b>Sopas y caldos</b>	Caldo de carne	15	20
	Cocido	20	25
	Sopa de verduras	8	10
	Sopa de pescado	3	8

\* En el caso de que vaya a cocinar alimentos que se dilatan durante la cocción, cómo por ejemplo, las legumbres, el arroz, etc, nunca llene el cuerpo de la olla por encima de la mitad de su altura.

Estos tiempos de cocción son orientativos, ya que cada tipo de cocina, a gas, electricidad, etc, tienen resultados diferentes.

## Apertura de la olla

Para liberar el vapor del interior de la olla, una vez la fuente de calor ha sido apagada, coloque el selector de presión en la posición de desvaporizar. Tenga especial cuidado con la salida de vapor.

Puede optar por una descompresión rápida: Coloque la olla bajo un chorro de agua fría, consiguiendo que la presión baje más rápidamente.

- Cuando no sale más vapor por la válvula de funcionamiento quiere decir que no queda presión en el interior de la olla.
- Abra la olla. Para desplazar la olla a presión utilice las asas.

### Si no puede abrir la tapa de la olla:

- Despresurice la olla
- Asegúrese de que no queda presión en el interior.

### Si los alimentos no se han cocinado o se han quemado, verifique:

- El tiempo empleado en la cocción.
- La potencia de la fuente de calor.
- La correcta colocación de la válvula de funcionamiento.
- La cantidad de agua empleada.

## Limpieza y mantenimiento

Evitar dejar alimentos en el interior de la olla periodos largos de tiempo. NO utilizar nunca lejía o productos que contengan compuestos clorhídricos.

- Después de cada uso, limpie la olla con la ayuda de agua tibia y un detergente suave.
- Para lavar el interior del cuerpo de la olla puede utilizar un detergente suave y un estropajo corriente por su lado duro.
- Para lavar el exterior del cuerpo de la olla puede utilizar un detergente suave y un estropajo corriente por su lado suave.
- Para lavar la tapa de la olla a presión puede utilizar un detergente suave y un estropajo corriente por su lado suave.



- Puede limpiar el cuerpo de la olla a presión a mano o en el lavavajillas.

### No dejar la tapa de la olla a presión en remojo.

### No lavar la tapa de la olla a presión en el lavavajillas.

- Limpie regularmente la válvula de funcionamiento.
- Limpie la base de la válvula de seguridad en el interior de la tapa de la olla.

## Almacenaje

Dé la vuelta a la tapa de la olla y colóquela encima del cuerpo de la olla.

- Hemos de evitar dejar mucho tiempo los alimentos ya cocinados en la olla, ya que tienden a pegarse. Luego tendremos más trabajo frotando, necesitaremos más productos químicos (más detergente) y podemos rayar y estropear nuestra olla a presión.
- Las manchas de cal se pueden evitar si secamos la olla a presión con un trapo seco en lugar de dejar que se seque ella sola. Así evitaremos también las manchas que dejan el cloro y otras sustancias que contiene el agua.
- Si tenemos alguna mancha de cal especialmente problemática en el cuerpo de la olla podemos pasarle un trapo con vinagre caliente. Después la lavamos de modo normal y la secamos con un trapo.
- Si ha perdido el brillo podemos frotar el cuerpo de la olla con un paño humedecido en alcohol.

### Cambio de la junta de cierre de la olla a presión

- Elija siempre una junta correspondiente a su modelo de olla a presión.
- Sumérjala en agua jabonosa, enjuáguela y colóquela poco a poco realizando presión con los dedos hasta que esté totalmente encajada en el hueco habilitado en el interior de la tapa.
- Nunca corte la junta de cierre.

Haga verificar su olla a presión por un servicio técnico MONIX autorizado, si esta supera los 10 años de uso.

### En el caso de que se le haya quemado un alimento en el interior de la olla a presión:

- Deje en remojo el cuerpo de la olla un tiempo antes de proceder a su limpieza.



## Preguntas frecuentes

### ¿Qué hacer si no puedo abrir la tapa?

- Despresurice la olla y retire la válvula de funcionamiento.
- Asegúrese de que no queda presión en el interior.
- Si es necesario, caliente algunos instantes la olla sin la válvula de funcionamiento.

### ¿Qué hacer si la olla se ha utilizado sin líquido en su interior?

- Póngase en contacto con el servicio post-venta MONIX para su verificación.

### ¿Qué hacer si no sale nada de vapor por la válvula de funcionamiento, y la olla no emite ningún sonido de salida de vapor?

#### SI NO SALE VAPOR POR LA VÁLVULA DE FUNCIONAMIENTO Y NO EMITE NINGÚN SONIDO DURANTE LA COCCIÓN.

- La presión no ha subido. Esto es normal en los primeros minutos de cocción.

**SI ESTE ACONTECIMIENTO PERSISTE, VERIFIQUE QUE** (por seguridad realice el proceso de despresurización de la olla antes de llevar a cabo cualquiera de las siguientes verificaciones):

- La fuente de calor es lo suficientemente fuerte. Si no es así, aumentela.
- La cantidad de líquido en el cuerpo de la olla es suficiente.
- La válvula de funcionamiento está correctamente colocada, limpia y libre de residuos.
- La olla a presión está correctamente cerrada.
- La junta de cierre o los bordes de la olla no están deteriorados.

### ¿Qué hacer si la válvula de seguridad entra en funcionamiento?

- Apague la fuente de calor.
- Deje que se enfríe la olla.
- Verifique el centrador de la válvula, la válvula de funcionamiento y la válvula de seguridad.

### ¿Qué hacer si se escapa el vapor entre la tapa y el cuerpo de la olla?

- Verifique el cierre de la olla, y si es necesario asegure en mayor medida el cierre.
- Verifique el buen estado de la junta de cierre, y si es necesario sustitúyala.
- Verifique el buen posicionamiento de la junta de cierre en la tapa de la olla a presión.
- Verifique la limpieza de la tapa, de la válvula de seguridad y de la válvula de funcionamiento.
- Verifique el buen estado del borde del cuerpo de la olla.

### ¿Qué hacer si los alimentos no se han cocinado o se han quemado?

- Verifique el tiempo empleado en la cocción.
- Verifique la potencia de la fuente de calor.
- Verifique la correcta colocación de la válvula de funcionamiento.
- Verifique la cantidad de agua empleada.

### ¿Cómo limpio la olla a presión si se han quemado alimentos en su interior?

- Deje en remojo el cuerpo de la olla un tiempo antes de proceder a su limpieza.
- NO utilice nunca lejía o productos que contengan compuestos clorhídricos.

## Garantía

El plazo de la presente garantía es de dos años a partir de la fecha de compra del producto, y cubre los posibles defectos de fabricación, y no cubre los defectos derivados de un mal uso de la pieza, uso impropio de esta o los daños causados por golpes.

Para hacer efectiva la presente garantía, el consumidor deberá dirigirse siempre al establecimiento en que haya comprado el producto, acompañado del justificante de compra. Sólo en el caso de que lo anterior resulte imposible o excesivamente costoso, el consumidor podrá dirigirse al fabricante a fin de reclamar la reparación o sustitución del producto, remitiéndolo por correo ordinario a:

**ISOGONA S.L., c/ Basters 4, Polígono Industrial, (43800) Valls, Tarragona (ESPAÑA).**

Los posibles productos defectuosos cubiertos por esta garantía serán recepcionados, reparados y/o reemplazados sin gastos, y devueltos al comprador sin cargo alguno.

Esta garantía no afecta a los derechos de que dispone el consumidor conforme a lo previsto en el RDL 1/2007, Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios.

La presente se interpretará conforme a las leyes de España, siendo competentes para dirimir cualquier posible diferencia los tribunales de España.

\* En el caso de que el producto haya sido adquirido en un país distinto a España, para hacer efectiva la presente garantía, el consumidor deberá dirigirse siempre al establecimiento en que haya comprado el producto, acompañado del justificante de compra. Sólo en el caso de que lo anterior resulte imposible o excesivamente costoso, el consumidor podrá dirigirse al importador que el referido establecimiento le indique.

# Selecta

TÚ ELIGES

Super fast pressure cooker

Instruction  
for use

**ENGLISH**



Operating pressure:  
60 - 100 kPa

## Index

Safety rules	20
Diagram	21
Characteristics	21
Compatible heat sources	22
Gradual pressure selector	22
Triple diffuser base	23
Triple safety system	23
Spare parts	24
Instructions for use	25
Opening	
Closing	
First use	26
Start cooking	27
Minimum fill	
Maximum fill	
While cooking	28
Cooking times	29
Finish cooking	30
Cleaning and maintenance	30
Storage	31
Changing the seal	
Frequently asked questions	32
Guarantee	33

## Safety rules

1. Read before any use of the pressure cooker. Keep these instructions.
2. Always respect the safety regulations while using the pressure cooker.
3. Keep children away when using the pressure cooker.
4. Do not touch hot surfaces. Use the knob and handle.
5. Ensure that the handles are secured and correctly placed.
6. Take care in transporting the pressure cooker full of hot liquid.
7. Do not place the pressure cooker on a hot stove.
8. Never use the pressure cooker for anything other than the specified use. This utensil cooks under pressure. Inappropriate use can cause burns. Ensure that the pressure cooker is well sealed before using it. For more information about use, read the instructions.
9. Do not fill the pressure cooker more than 2/3. When cooking ingredients which increase in volume, such as rice or legumes, do not fill the pressure cooker more than 1/2 of its total capacity.
10. Do not prepare foods such as apple or blueberry compote, barley, oats or other cereals, peas, pasta, macaroni, rhubarb or spaghetti. These foods tend to produce foam and bubbles that can obstruct the safety valve.
11. After cooking meats with skin (e.g. beef tongue) that can swell under the effect of pressure, do not puncture the meat while the skin appears inflated; there is a risk of burns with hot liquid.
12. In case of dense foods, you should shake the pressure cooker lightly before opening the lid so that the foods do not splash out of the cooker.
13. Always ensure that the safety valves are not blocked before use. Read instructions for use.
14. It is important for the pressure cooker to be closed in an appropriate manner before operating it. And make sure that lid safety system it's addressed to the opposite side from the people is using.
15. Do not use the cooker to cook only with oil.
16. Do not use the apparatus without adding water, this could cause serious damage.
17. When normal cooking pressure is reached, lower the temperature; this will impede the loss of steam that the liquid has created. Monitor the pressure cooker while cooking.
18. Open the pressure cooker only when there is no pressure inside. Never force it open. Read instructions for use.
19. Do not modify any of the original parts of the pressure cooker, especially the safety elements, any further than specified in the instructions in this manual; this could make the safety elements ineffective. If one or several parts do not correspond to the description that figures in this guide, consult a technician to verify them.
20. Only use the parts from the manufacturer belonging to the corresponding model. Specifically, use a cooker and lid which come from the same manufacturer and which are designed to be compatible.
21. Any repair must be performed by authorised personnel of the after-sales Services.

## Diagram



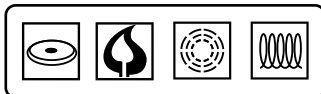
## Characteristics of the pressure cooker

Capacity	Diameter	Reference
4 L	22 cm	M790001
6 L	22 cm	M790002
7 L	22 cm	M790003
9 L	24 cm	M790004
4 + 6 L	22 cm	M790005

## Suitable heat sources

Monix pressure cookers are suitable for all kind of stoves including induction.

### INDUCTION



- Use with Electric stove: it is recommended to use a stove that is equal or slightly inferior than the diameter of the diffusing base of the pressure cooker.
- Use with glass-ceramic stove: It is recommended that either the base of the pressure cooker and the stove are completely free of dirt in order to avoid possible scratches in the glass.
- Use with gas stove: It is recommended to keep the flame within the diameter of the pressure cooker bottom and avoid the burning of its walls.
- Use of induction stove: it is recommended to use a stove that equals the diameter of the diffusing base of the pressure cooker.

## Pressure cooker selector

The pressure cooker has a working valve that allows a gradual selection of the cooking pressure. The recommended cooking pressures are indicated in the lid by three kinds of pictograms representing three different levels of pressure:



• 0,6 kg/cm<sup>2</sup>, minimum working/ cooking pressure. Recommended for vegetables and soft foods.



• 0,75 kg/cm<sup>2</sup>: medium working/ cooking pressure. Recommended for fish dishes.



• 1 kg/cm<sup>2</sup>, maximum working/ cooking pressure. Recommended for meats and legumes.



## Triple diffusing base

In order to take the maximum advantage of the heat transmission efficiency Monix pressure cookers include a triple diffusing base made by impact bonding with a stainless steel-aluminum-stainless steel structure for an homogeneous distribution of the energy transmitted from the stove. The main body of the Monix pressure cooker is made of high quality 18/10 stainless steel to guarantee its long lasting.



## Triple safety system

The Monix pressure cooker has three safety systems in order to guarantee the maximum levels of safety during its use.

- The working valve acts releasing the surplus of steam in case of excess of pressure inside the pressure cooker through the air vent located in the Pressure Selector device. [1]
- In the unlikely event of obstruction of the working valve a security valve would release the overpressure inside the pressure cooker. [2]
- The third safety system would act in the case of malfunction of the working and security valve by expanding the silicone gasket and releasing the surplus of pressure inside the cooker through the groove located in the edge of the stainless steel lid. [3]



The closure seal should be renewed each year.

## Monix After Sales Services available spare parts

Do not modify any of the original parts of the pressure cooker, especially the safety elements; this could make the safety elements ineffective. If one or several parts do not correspond to the description that figures in this guide, consult a technician to verify them.

Only use the parts from the manufacturer belonging to the corresponding model.

Any repair must be performed by authorized personnel of the Monix after-sales Services.

The silicone gasket can be replaced by the customer and Monix recommends to replace it once a year.

Description	Reference
Subsidiary handle SELECTA	M957070
Lid handle mounted SELECTA	M957071
Body handle SELECTA	M957072
Gasket 4, 6, 7 L SELECTA	A990932
Gasket 9 L SELECTA	A990935
Safety valve SELECTA	M957073
Operation valve SELECTA	M957074

## Use

### Opening the lid

Push the button forward and turn the upper part of the handle to the right (1), until the arrow on the lid matches with the other point located in the center of the body handle (2).

In this position, lift the lid vertically and the cooker will open.

Never try to open it without making sure that steam has been released completely.



### Closing the lid

Place the lid on the body of the cooker, making sure that the arrow on the lid matches with the point on the lower handle of the body (2).

Press the lid gently against the body.

Turn the lid handle to the left until both upper and lower handles match and the opening of the lid is blocked and the pressure cooker cannot be opened (3).



## First use

Before using the pressure cooker for the first time, we recommend cleaning all the parts with hot water, soap and a soft scouring pad. Do not wash the lid in the dishwasher.

Fill the pot with water up to 2/3 of its height.

- Close the pressure cooker (see previous page: Close).
- Place the cooker on the stove at maximum level and select the desired cooking pressure.
- When the working valve indicator reaches the desired pressure and the steaming begins you can reduce the heat to medium low level to maintain a steady level of pressure.
- When 20 minutes have passed since the previous point occur, turn off the heat completely.
- To depressurize the pressure cooker turn the Pressure Valve slowly and incrementally to the release position. Steam will loudly escape from the pressure cooker through the valve, so be careful to keep your hands away from the top of the valve, or use an oven mitt for protection.
- To reduce the pressure quicker, you can cool down the pressure cooker by pouring a small stream of cold water on the lid.
- Once the steam is completely released the Pressure Indicator is down, and the Pressure Valve is no longer emitting steam, the lid is ready to be removed.
- Wash and dry the cooker lid and body.



## Start cooking

Before each use, verify that the operating valve is not obstructed.

### Minimum fill

Always fill the cooker with a minimum quantity equivalent to ¼ of the total capacity of the cooker (see ¼ mark inside the cooker).

### Maximum fill

- Never fill the cooker body above 2/3 of its height, including food.
- In the case that you are going to cook foods that are slow cooking, such as rice, dehydrated legumes or compotes, never fill the cooker body above half of its height. Cook each food at the indicated pressure.
- Place the cooker on the stove at maximum level and select the desired cooking pressure.
- When the working valve indicator reaches the desired cooking pressure (check image\*) and the steaming begins you can reduce the heat to medium low level to maintain a steady level of pressure.
- In the event the pressure cooker has been heated without liquid inside, contact the Monix after-sales service for verification.

### If no steam leaves through the operating valve and no sound is emitted while cooking:

- The pressure does not raise. This is normal during the first minutes while cooking.

### If this event persists, verify that:

- The heat source is sufficiently strong. If not, increase the heat.
- Verify that the quantity of liquid inside the pressure cooker is at least a ¼ of the total capacity of the cooker (see ¼ mark inside the cooker) .
- The operating valve is correctly placed, clean and free of residues.
- The pressure cooker is correctly closed.
- The silicone gasket and the pressure cooker's edges are not damaged.

## While cooking

**Be sure to monitor the pressure cooker if there are children present.**

- Set cooking times according to the “cooking guide” included in the instructions book (Cooking times will vary depending on the size and thickness of the food. Adjust cooking times, as needed, to make sure foods are thoroughly cooked).
- A light steaming leaving through the operating valve while using the cooker in the cooking process is considered as normal.
- While pressure cooking, verify that a little bit of steam leaves regularly through the operating valve. If this does not occur, increase the heat source lightly in order to maintain the pressure inside. If the opposite occurs, if a large amount of steam leaves, lower the heat source.
- When the cooking time has finished, turn off the stove.

**If one of the safety systems starts operating:**



- Immediately turn off the heat source.
- Let the pressure cooker cool down.
- Verify the operating valve (for safety reasons, perform this cooker depressurization process before carrying out the verifications).

**If the steam leaves through the edges of the pressure cooker’s lid, verify that:**

- The cooker is properly closed.
- The silicone gasket is in good conditions and replace it if necessary.
- The silicone gasket is correctly positioned under the pressure cooker lid.
- That the lid, the safety valve and the operating valve are clean.
- The edges of the pressure cooker body are not damaged.

## Cooking times (guidance)

The cooking times must be counted from the moment that the pressure cooker reaches the selected pressure, which occurs when the working valve indicator reaches the desired cooking pressure and the steaming begins.

		 Maximum pressure	 Minimum pressure	
<b>Vegetables</b>	Artichokes	8 min.	10 min.	
	Celery	3	5	
	Courgette	4	8	
	Onions	3	5	
	Cabbages	5	8	
	Cauliflower	5	8	
	Spinach	3	5	
	Peas	3	5	
	Broad beans	5	10	
	Potatoes	5	10	
	Carrots	5	10	
	<b>Pulses*</b>	Kidney beans	18	25
		Rice	3	8
		Chickpeas	25	35
Lentils		20	30	
Macaroni		5	8	
Noodles		3	8	
<b>Meats</b>	Roast beef, beef, lamb, pork	15	25	
	Lamb chops	5	10	
	Beef stew	20	25	
	Liver	8	10	
<b>Fish</b>	Clams	2	6	
	Tuna	3	5	
	Cod	5	8	
	Squid	5	8	
<b>Soups and broth</b>	Meat broth	15	20	
	Stew	20	25	
	Vegetable soup	8	10	
	Fish soup	3	8	

\* Do not prepare foods such as apple or blueberry compote, barley, oats or other cereals, peas, pasta, macaroni, rhubarb or spaghettis. These foods tend to produce foam and bubbles that can obstruct the safety valve.

Cooking times will vary depending on the size and thickness of the food and the kind of stove used.

## Finish cooking

To depressurize the pressure cooker turn the Pressure Valve slowly and incrementally to the release position. Steam will loudly escape from the pressure cooker through the valve, so be careful to keep your hands away from the top of the valve, or use an oven mitt for protection.

To reduce the pressure quicker, you can cool down the pressure cooker by pouring a small stream of cold water on the lid.

- Only when there is no pressure inside the pressure cooker, you can proceed to open the lid.
- Opening it with pressure inside can cause injury.
- Use the handles when moving the pressure cooker.

### If you cannot open the pressure cooker lid:

- Depressurize the cooker and remove the operating valve.
- Ensure that there is no more pressure inside.

### If the foods aren't cooked or have been burned, verify:

- The cooking time used.
- The level of heat is enough.
- The correct placement of the operating valve.
- The amount of water used.

## Cleaning & maintenance

Avoid leaving foods inside the pressure cooker for long periods of time. NEVER use bleach or products which contain hydrochloric compounds.

- Before each use, clean the cooker with the help of warm water and a soft soaps.
- To wash the inside of the body of the cooker, you can use a soft soap and an ordinary scouring pad.
- To wash the exterior of the body of the cooker, you can use a soft detergent and an ordinary scouring pad on its soft side.
- To wash the pressure cooker lid, you can use a soft detergent and an ordinary scouring pad on its soft side.
- You can wash the body of the pressure cooker by hand or in the dishwasher.



**Do not leave the pressure cooker lid soaked in water.**

**Do not wash the pressure cooker lid in the dishwasher.**

- Clean regularly the operating valve.
- Clean the base of the safety valve on the inside of the cooker lid.

## Storage

- Turn the pressure cooker lid over and place it on top of the cooker body.
- Avoid leaving cooked foods in the cooker for long periods of time, as they tend to get stuck. This can lead into having to clean with more aggressive detergents and scouring pads the pressure cooker in order to get rid of the stuck dirt resulting in a possible damage of your cookware.
- Limescale marks can be avoided by drying the pressure cooker with a dry cloth instead of leaving it to dry itself. This way we also avoid the marks left by the chlorine and other substances the water contains.
- If we have a particularly stubborn mark we can rub the pressure cooker with a cloth soaked in hot vinegar. After that, proceed to a normal washing and drying of the pressure cooker.
- If the pressure cooker has lost its shine, we can polish the pressure cooker body with a cloth soaked in alcohol.

## Changing the silicone gasket

- Always choose the silicone gasket corresponding to the correct pressure cooker model.
- Soak the silicone gasket in soapy water, rinse it off and place it applying some pressure with the fingers until the seal fits perfectly with the inside edge of the pressure cooker lid.
- Never cut the silicone gasket.

Make your pressure cooker is revised by an authorized MONIX service if it has not been in use for more than 10 years.

### In case you have burned foods inside the pressure cooker:

- Leave the pressure cooker body soaked in warm and soapy water before starting to clean it.



## Frequently asked questions (FAQ)

### What should I do if I cannot open the lid?

- Depressurize the cooker and remove the operating valve.
- Ensure that there is no more pressure inside.
- If necessary, heat the cooker a few moments without the operating valve.

### What should I do if the cooker is used without liquid inside?

- Contact the MONIX after-sales service for verification.

### What should I do if no steam leaves through the operating valve and there is no sound of steam release coming from the cooker?

- The pressure has not increased. This is normal during the first minutes while cooking.

### IF THIS EVENT PERSISTS, VERIFY THAT:

- The heat source is sufficiently strong. If not, increase the heat.
- The quantity of liquid in the cooker body is sufficient.
- The operating valve is correctly placed, clean and free of residue.
- The pressure cooker is correctly closed.
- The airtight seal and the cooker's edges have not deteriorated.

### What should I do if the safety valve becomes active?

- Turn off the heat source.
- Wait for the cooker to cool.
- Verify the valve centralizer, the operating valve and the safety valve.

### What should I do if steam escapes between the cooker lid and body?

- Verify the cooker is closed, and if necessary, ensure a tighter close.
- Verify the silicone gasket is in a good conditions and replace it if necessary.
- Verify the silicone gasket is correctly positioned in the pressure cooker.
- Verify that the lid, safety valve and operating valve are clean.
- Verify the edges of the cooker body are not damaged.

### What should I do if the food has not cooked or has burned?

- Verify the cooking time used.
- Verify the strength of the heat source.
- Verify the correct placement of the operating valve.
- Verify the amount of water used.

### How do I clean the pressure cooker if food has burned in its interior?

- Leave the cooler body to soak before starting to clean it.
- NEVER use bleach or products which contain hydrochloric compounds.

## Guarantee

The term of this guarantee is two years from the date of purchase of the product, and covers possible manufacturing defects but does not cover defects caused by misuse of the machine, inappropriate use or damage caused by blows.

To use of this guarantee, consumers should always go to the establishment where the product was bought, taking the proof of purchase. Only in the event that to do the above is impossible or too costly may consumers contact the manufacturer in order to claim for the repair or replacement of the product, sending the claim by post to:

**ISOGONA S.L., c/ Basters 4, Poligono Industrial, (43800) Valls, Tarragona (Spain).**

Possible defective products covered by this guarantee will be accepted, repaired and/or replaced free of charge and returned free of charge to the purchaser.

This guarantee does not affect the consumer's rights in accordance with the contents of RDL 1/2007, General Law for the Defence of Consumers and Users.

This document will be interpreted in accordance with the laws of Spain, with Spanish Courts being competent for settling any possible difference.

\* In the event that the product was purchased in a country other than Spain, consumers should always go to the establishment where the product was bought, taking proof of purchase in order to use the guarantee. Only in the event that the above is impossible or too costly may consumers contact the importer as indicated by the aforementioned establishments.

# Selecta

TÚ ELIGES

Pentola a pressione rapida

## Istruzioni per l'uso ITALIANO

Pressione di esercizio:  
60 - 100 kPa



## Indice

Norme di sicurezza	36
Schema	37
Caratteristiche	37
Fonti di calore compatibili	38
Selettore di pressione graduale	38
Triplo fondo difussore	39
triplo sistema di sicurezza	39
Pezzi di ricambio	40
Istruzioni per l'uso	41
Apertura	
Chiusura	
Primo utilizzo	42
Prima della cottura	43
Riempimento minimo	
Riempimento massimo	
Durante la cottura	44
Tempi di cottura	45
Termine della cottura	46
Pulizia e manutenzione	46
Conservazione	47
Sostituzione della guarnizione	
Domande frequenti	48
Garanzia	49

## Norme di sicurezza

1. Leggere prima di qualsiasi utilizzo della pentola a pressione. Conservi queste istruzioni.
2. Le norme di sicurezza devono essere sempre rispettate durante l'utilizzo della pentola a pressione.
3. Non lasciare la pentola a pressione alla portata dei bambini durante l'utilizzo.
4. Non toccare le superfici calde. Utilizzare gli appositi manici.
5. Assicurarsi che i manici siano fissati e montati correttamente.
6. Fare attenzione durante il trasporto della pentola a pressione piena di liquido caldo.
7. Non posizionare la pentola a pressione in un forno caldo.
8. Non utilizzare mai la pentola a pressione per un uso diverso a quello specifico per cui è destinata. Questo utensile cuoce a pressione. Un utilizzo inadeguato può provocare bruciature. Si assicuri che la pentola a pressione sia ben chiusa prima di utilizzarla. Per ulteriori informazioni sull'utilizzo, leggere le istruzioni d'uso.
9. Non riempi la pentola a pressione per più di 2/3. Quando cucina ingredienti il cui volume aumenta durante la cottura, come il riso o i legumi, non riempi la pentola a pressione per più di 1/2 della sua capacità totale.
10. Non prepari alimenti come composta di mele, mirtilli, orzo, avena o altri cereali, piselli, pasta, maccheroni, rabarbaro o spaghetti. Questi alimenti tendono a produrre schiuma e bolle che possono intasare la valvola di sicurezza.
11. Dopo la cottura delle carni con pelle superficiale (ad es.: Lingua di manzo) che può gonfiarsi per l'effetto della pressione, non forare la carne quando la pelle sembra gonfia, è possibile bruciarci con il liquido caldo.
12. In caso di alimenti pastosi, la pentola a pressione deve essere mossa leggermente prima di aprire il coperchio affinché tali alimenti non schizzino all'esterno.
13. Verifici sempre che le valvole di sicurezza non siano intasate prima dell'utilizzo. Leggere le istruzioni per l'uso.
14. È importante che la pentola a pressione sia chiusa in modo corretto prima di utilizzarla. E che l'apertura di sicurezza del coperchio sia nella parte contraria all'uso.
15. Non utilizzare la pentola a pressione per cucinare solo con olio.
16. Non utilizzare mai l'apparecchio senza aggiungere acqua, si danneggerebbe seriamente.
17. Quando si raggiunge la pressione di cottura normale, diminuire la temperatura; in questo modo si impedirà che si perda il vapore che ha creato il liquido. Controlli la pentola a pressione durante la cottura.
18. Apra la pentola a pressione solo quando non resta nessuna pressione al suo interno. Non ne forzi mai l'apertura. Leggere le istruzioni per l'uso.
19. Non modifichi nessuno dei pezzi originali della pentola a pressione, in modo particolare gli elementi di sicurezza, se non per quanto indicato nelle istruzioni specificate nel presente manuale, altrimenti gli elementi di sicurezza potrebbero perdere la loro efficacia. Se uno o diversi pezzi non corrispondono con la descrizione indicata in queste istruzioni, si rivolga ad un tecnico affinché possa verificarli.
20. Utilizzi solo i pezzi del fabbricante relativi al modello corrispondente. In modo particolare, utilizzi una pentola e un coperchio dello stesso fabbricante e compatibili tra loro.
21. Qualsiasi riparazione deve essere eseguita da personale autorizzato dei servizi di assistenza postvendita.

## Schema



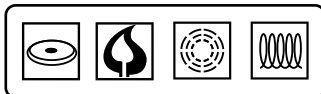
## Caratteristiche della pentola a pressione

Capacità	Diametro	Riferimento
4 L	22 cm	M790001
6 L	22 cm	M790002
7 L	22 cm	M790003
9 L	24 cm	M790004
4 + 6 L	22 cm	M790005

## Fonti di calore compatibili

I modelli di pentola a pressione star di Monix sono compatibili con tutte le fonti di calore, compresa l'induzione.

**INDUCTION**



- Sulle piastre elettriche, si raccomanda l'uso di un fornello di diametro uguale o inferiore a quello del fondo esterno della pentola.
- Su piastre di vetroceramica, si raccomanda di verificare che il fondo esterno della pentola sia pulito e totalmente privo di residui.
- Sui fornelli a gas, si raccomanda che la fiamma non esca mai dal diametro del fondo della pentola.
- Su piastre a induzione, si raccomanda l'uso di un fornello di diametro uguale al fondo diffusore della pentola.

## Selettore di pressione graduale

La pentola a pressione ha un selettore che consenta la scelta selettiva della pressione. Posizioni consigliate per la cottura da diversi tipi di alimenti sono indicate sul coperchio:

- 0,6 kg/cm<sup>2</sup>, pressione minima di funzionamento. Consigliato per le verdure.
- 0,75 kg/cm<sup>2</sup>, pressione media. Consigliato per il pesce.
- 1 kg/cm<sup>2</sup>, pressione massima. Consigliato per carni.



## Tripla fondo diffusore

Per avere un massimo profitto del caldo, possiede un fondo diffusore "sandwich" da Acciaio Inossidabile - Alluminio - Acciaio Inossidabile. Questo fondo diffusore speciale assorbe e trasmette con la massima omogeneità il caldo trasmesso tanto da fuoco o gas, come elettrico, vitroceramica o induzione. Fabbricato in acciaio inossidabile 18/10 di alta qualità.



## Tripla sistema di sicurezza

**In caso di sovrappressione:**

La pentola ha un triplo sistema di sicurezza.

- La valvola di funzionamento agisce rapidamente devaporizzando la pentola dagli orifici di uscita nel coperchio della pentola. (1)
- Una seconda valvola agirebbe devaporizzando la pentola a pressione superiore alla prima valvola e nel caso straordinario in cui questa non agisca. Inoltre il proprio design del coperchio della pentola e la sua guarnizione costituiscono un terzo sistema di sicurezza. (2)
- Se le due valvole di sicurezza non agiscono, la guarnizione si dilata uscendo dalla fessura del coperchio, evacuando in questo modo la pressione della pentola dalla parte contraria al posto di lavoro della persona che la usa, che sarebbe in questo caso protetta. (3)



**Sostituire la guarnizione di gomma una volta all'anno.**

## Pezzi di ricambio MONIX disponibili presso i servizi di assistenza tecnica

Per qualsiasi riparazione o sostituzione di alcune delle pezze numerate in questa lista, preghiamo metterci in contatto con il servizio post-vendita MONIX.

La guarnizione di chiusura della pentola a pressione può essere sostituita dal cliente e si raccomanda cambiarla al meno 1 volta all'anno.

Descrizione	Riferimento
Maniglia sussidiaria SELECTA	M957070
Manico del coperchio montato SELECTA	M957071
Manico del corpo SELECTA	M957072
Guarnizione pentola a pressione 4, 6, 7 L SELECTA	A990932
Guarnizione pentola a pressione 9 L SELECTA	A990935
Valvola di sicurezza SELECTA	M957073
Valvola di funzionamento SELECTA	M957074

## Istruzioni per l'uso

### Apertura del coperchio

Premere il bottone in avanti e girare la parte superiore del manico del coperchio verso la destra (1), fino a fare coincidere la freccia del coperchio con un punto che si trova al centro del corpo del manico (2).

In questa posizione alzare verticalmente il coperchio e la pentola si aprirà.

Non cercare mai di aprirla senza assicurarsi prima che questa sia totalmente devaporizzata.



### Chiusura del coperchio

Posizionare il coperchio sul corpo della pentola, situando la freccia del coperchio di fronte a quella del manico inferiore. (2)

Pressionare piano il coperchio contro il corpo.

Girare il manico del coperchio verso la sinistra, fino a che il fermo del coperchio coincida con quello del corpo. (3)

Posizionare il bottone nella posizione CLOSED - CHIUDERE.

Se riscaldato la pentola a pressione senza liquido all'interno, contattare il servizio post-vendita MONIX per la verifica.



## Primo utilizzo

Prima di utilizzare la pentola per prima volta, consigliamo di pulire bene tutti i pezzi con acqua calda, detersivi liquidi e strofinacci che non righino. Non inserire il coperchio nel lavastoviglie, anche se può farlo con il corpo.

Riempire il corpo della pentola con acqua fino ai 2/3 della sua altezza.

- Chiudere la pentola (vedi pagina precedente: Chiusura).
- Situare la pentola a pressione sulla fonte di calore al livello massimo e selezionare il tipo desiderato di cottura (livello di pressione).
- Passati alcuni minuti, l'indicatore di pressione inizia a elevarsi fino raggiungere la pressione desiderata (in questo momento può uscire un pò di vapore dalla valvola) rimanendo visibile la prima o seconda riga bianca (2) secondo si sta utilizzando la pressione minima, massima o intermedia. Arrivato questo momento è importante abbassare la fonte di calore a livello medio-basso. per mantenere la pressione stabile dentro dell pentola. Da questo momento inizia il tempo di cottura raccomandato.
- Una volta trascorsi i 20 minuti, spegnere completamente la fonte di calore.
- Per depressurizzare la pentola a pressione, spostare il selettore di pressione verso la parte. Si produrrà un forte flusso di vapore dalla valvola che finirà quando sparirà la pressione interna. Per fare si che la pressione diminuisca in maniera rapida, può raffreddare la pentola mettendola sotto un piccolo getto d'acqua fredda sul coperchio.
- Quando non fuoriesce più vapore dalla valvola di esercizio, toglierla con un panno umido e aprire la pentola.
- Sciacquare e asciugare il coperchio e il corpo della pentola.



## Prima della cottura

Prima di ogni utilizzo, verificare che il dispositivo di centraggio della valvola di esercizio non sia ostruito.

### Riempimento minimo

Riempire sempre la pentola con una quantità minima equivalente a ¼ della capacità totale della pentola (vedi punto 1/4 all'interno della pentola).

### Riempimento massimo

- Non riempire mai il corpo della pentola per più di 2/3 della sua altezza.
- Nel caso in cui si debbano cucinare alimenti che si dilatano durante la cottura, come il riso, i legumi disidratati o le composte, non riempire mai il corpo della pentola per più della metà della sua altezza. Selezionare il livello di pressione indicato per ogni tipo di alimento a cucinare.
- Situare la pentola a pressione sulla fonte di calore al livello massimo e selezionare il tipo desiderato di cottura (livello di pressione).
- Passati alcuni minuti, l'indicatore di pressione inizia a elevarsi fino raggiungere la pressione desiderata (in questo momento può uscire un pò di vapore dalla valvola) rimanendo visibile la prima o seconda riga bianca (2) secondo si sta utilizzando la pressione minima, massima o intermedia. Arrivato questo momento è importante abbassare la fonte di calore a livello medio-basso. per mantenere la pressione stabile dentro dell pentola. Da questo momento inizia il tempo di cottura raccomandato.

### Se non fuoriesce vapore dalla valvola di esercizio e questa non emette nessun suono durante la cottura:

- La pressione non è aumentata. Questo è normale durante i primi minuti di cottura.

### Se ciò persiste, verificare che:

- La fonte di calore sia sufficientemente forte. Se non è così, aumentarla.
- Verificare che ha introdotto il liquido all'interno della pentola equivalente a un minimo di ¼ della capacità totale della pentola (vedi punto 1/4 all'interno della pentola) .
- La valvola di esercizio sia situata in modo corretto, pulita e priva di residui.
- La pentola a pressione sia chiusa correttamente.
- La guarnizione o i bordi della pentola non siano deteriorati.

## Durante la cottura

**Assicurarsi che non ci siano bambini vicino alla pentola a pressione.**

- Cronometrare i tempi di cottura inclusa in questo manuale di istruzioni (i tempi sono approssimati e orientativi).

Una leggera fuoriuscita di vapore dalla valvola di esercizio durante l'utilizzo della pentola in fase di cottura si considera normale.

- Durante la cottura a pressione, verificare che fuoriesca un po' di vapore regolarmente dalla valvola di esercizio. Se ciò non accade è possibile aumentare leggermente la fonte di calore, se si verifica il contrario, ovvero fuoriesce una quantità eccessiva di vapore, diminuire la fonte di calore.
- Una volta trascorso il tempo di cottura, spegnere la fonte di calore.

**Se uno dei sistemi di sicurezza entra in funzionamento:**



- Spegnere immediatamente la fonte di calore.
- Far raffreddare la pentola a pressione.
- Verificare la valvola di esercizio (per sicurezza eseguire il procedimento di depressurizzazione della pentola prima di effettuare le verifiche).

**Se il vapore fuoriesce dai bordi del coperchio della pentola a pressione, controllare:**

- La chiusura della pentola, se fosse necessario, assicurarne meglio la chiusura.
- Il buono stato della guarnizione di tenuta, se fosse necessario, sostituirla.
- Il corretto posizionamento della guarnizione di tenuta sul coperchio della pentola a pressione.
- La pulizia del coperchio, della valvola di sicurezza e della valvola di esercizio.
- Lo stato corretto del bordo del corpo della pentola.

## Tempi di cottura (orientamento)

I tempi di cottura devono contarsi dal momento in cui la pentola raggiunge la pressione adatta, che è quando comincia ad uscire il vapore della valvola.

		 Pressione massima	 Pressione minima	
<b>Verdure</b>	Carciofi	8 min.	10 min.	
	Sedano	3	5	
	Zucchini	4	8	
	Cipolle	3	5	
	Cavoli	5	8	
	Cavolfiore	5	8	
	Spinaci	3	5	
	Piselli	3	5	
	Fave	5	10	
	Patate	5	10	
	Carote	5	10	
	<b>Legumi*</b>	Fagioli	18	25
		Riso	3	8
		Ceci	25	35
	Lenticchie	20	30	
	Maccheroni	5	8	
	Fettuccine	3	8	
<b>Carni</b>	Arrosti di bue, mucca, agnello, maiale	15	25	
	Cotolette di agnello	5	10	
	Stufato di bue	20	25	
	Fegato	8	10	
<b>Pesci</b>	Vongole	2	6	
	Tonno	3	5	
	Baccalà	5	8	
	Calamari	5	8	
<b>Zuppe e brodi</b>	Brodo di carne	15	20	
	Bollito	20	25	
	Zuppa di verdure	8	10	
	Zuppa di pesce	3	8	

\* Non riempi la pentola a pressione per più dei 2/3. Quando cucina ingredienti il cui volume aumenta durante la cottura, come il riso o i legumi, non riempi la pentola a pressione per più di 1/2 della sua capacità totale.

Questi tempi da cottura sono orientativi, giacché ogni tipo di cucina - gas, elettricità, ecc. hanno risultati diversi.

## Termine della cottura

Per fare ciò spostare il selettore di pressione verso la depressurizzazione. Si produrrà un forte flusso di vapore dalla valvola che finirà quando sparisca la pressione interna. Fare speciale attenzione durante la fuoriuscita del vapore. Per fare sì che la pressione diminuisca in maniera rapida, può raffreddare la pentola mettendola sotto un piccolo getto d'acqua fredda sul coperchio.

- Solamente quando non esiste pressione all'interno della pentola, potrà procedere all'apertura, nel modo indicato anteriormente.
- L'apertura con pressione all'interno potrebbe provocargli danni.

### **Se non si riesce ad aprire il coperchio della pentola:**

- Depressurizzare la pentola e togliere valvola di esercizio.
- Assicurarsi che non resti pressione all'interno.

### **Se gli alimenti non si sono cotti o si sono bruciati, controllare:**

- Il tempo utilizzato per la cottura.
- La potenza della fonte di calore.
- La corretta collocazione della valvola di esercizio.
- La quantità di acqua utilizzata.

## Pulizia e manutenzione

Evitare di lasciare alimenti all'interno della pentola per lunghi periodi di tempo. Non utilizzare mai candeggina o prodotti che contengono composti cloridrici.

- Dopo ogni uso, pulire la pentola con acqua tiepida e un detergente leggero.
- Per lavare l'interno del corpo della pentola è possibile utilizzare un detergente leggero e una spugna normale dal lato duro.
- Per lavare l'esterno del corpo della pentola è possibile utilizzare un detergente leggero e una spugna normale dal lato morbido.
- Per pulire il coperchio della pentola è possibile utilizzare un detergente leggero e una spugna normale dal lato morbido.
- Può pulire il corpo della pentola a pressione a mano o in lavastoviglie.



**Non lasciare il coperchio della pentola immerso in acqua.**

**Non lavare il coperchio della pentola a pressione in lavastoviglie**

- Pulire la valvola di esercizio regolarmente.
- Pulire la base della valvola di sicurezza all'interno del coperchio della pentola.

## Conservazione

Situare il coperchio della pentola al contrario sul corpo della stessa.

- Si deve evitare di lasciare nella pentola alimenti già cotti, perché tendono ad attaccarsi. In tal caso sarà necessario strofinare per un tempo maggiore, avremo bisogno di una quantità superiore di detergente ed è possibile graffiare e rovinare la pentola a pressione.
- Le macchie di calcare possono essere evitate se si asciuga la pentola a pressione con un panno asciutto invece di lasciarla asciugare da sola. In questo modo eviteremo anche le macchie che lasciano cloro e altre sostanze presenti nell'acqua.
- Se dovesse essere presente qualche macchia di calcare sul corpo della pentola è possibile passare un panno imbevuto di aceto caldo. Poi può essere lavata normalmente ed asciugata con un panno.
- Se ha perso la lucidità si può strofinare il corpo della pentola con un panno inumidito in alcool.

## Sostituzione della guarnizione

- Scegliere sempre una guarnizione corrispondente al proprio modello di pentola a pressione.
- Immergerla in acqua e sapone, sciacquarla e collocarla poco a poco esercitando pressione con le dita fino a quando non è totalmente incastrata nello spazio apposito all'interno del coperchio.
- Non tagliare mai la guarnizione di tenuta.

Far verificare la pentola a pressione da un servizio tecnico Monix autorizzato dopo 10 anni di utilizzo.

**Nel caso in cui si sia bruciato un alimento all'interno della pentola a pressione:**

- Lasciare in ammollo il corpo della pentola per un periodo di tempo prima di procedere alla sua pulizia.



## Domande frequenti

### **Cosa fare se non si riesce ad aprire il coperchio?**

- Depressurizzare la pentola e togliere valvola di esercizio.
- Assicurarci che non resti pressione all'interno.
- Se necessario, riscaldare per qualche secondo la pentola senza la valvola di esercizio.

### **Cosa fare se la pentola è stata utilizzata senza liquido al suo interno?**

- Mettersi in contatto con il servizio assistenza postvendita MONIX per la sua verifi ca.

### **Cosa fare se non fuoriesce per niente vapore dalla valvola di esercizio e la pentola non emette nessun suono di fuoriuscita di vapore?**

- La pressione non è aumentata. Questo è normale durante i primi minuti di cottura.

### **SE QUESTA SITUAZIONE PERSISTE, VERIFICARE CHE:**

- La fonte di calore sia suffi cientemente forte. Se non è così, aumentarla.
- La quantità di liquido presente nel corpo della pentola sia suffi ciente.
- La valvola di esercizio sia situata in modo corretto, pulita e priva di residui.
- La pentola a pressione sia chiusa correttamente.
- La guarnizione o i bordi della pentola non siano deteriorati.

### **Cosa fare se la valvola di sicurezza entra in funzionamento?**

- Spegnerne la fonte di calore.
- Lasciar raffreddare la pentola.
- Verifi care il dispositivo di centraggio della valvola, la valvola di esercizio e la valvola di sicurezza.

### **Cosa fare se fuoriesce vapore tra il coperchio e il corpo della pentola?**

- Verifi care la chiusura della pentola e, se necessario, assicurarne meglio la chiusura.
- Verifi care il buono stato della guarnizione di tenuta e, se necessario, sostituirla.
- Verifi care il corretto posizionamento della guarnizione di tenuta sul coperchio della pentola a pressione.
- Verifi care la pulizia del coperchio, della valvola di sicurezza e della valvola di esercizio.
- Verifi care lo stato corretto del bordo del corpo della pentola.

### **Cosa fare se gli alimenti non si sono cotti o si sono bruciati?**

- Verifi care il tempo utilizzato per la cottura.
- Verifi care la potenza della fonte di calore.
- Verifi care la corretta collocazione della valvola di esercizio.
- Verifi care la quantità di acqua utilizzata.

### **Come si pulisce la pentola a pressione se si sono bruciati alimenti al suo interno?**

- Lasciare in ammollo il corpo della pentola per un periodo di tempo prima di procedere alla sua pulizia.
- NON utilizzare mai candeggina o prodotti che contengano composti cloridrici.

## Garanzia

La scadenza della presente garanzia è di due anni a partire dalla data di acquisto del prodotto, e copre i possibili difetti di fabbricazione, e non copre i difetti derivati da un cattivo uso delle componenti, uso improprio della stessa o i danni provocati da colpi.

Per rendere effettiva la presente garanzia, il consumatore dovrà rivolgersi sempre allo negozio dove ha acquistato il prodotto, accompagnato dalla ricevuta di acquisto. Solo nel caso in cui quanto detto in precedenza dovesse risultare impossibile o eccessivamente costoso, il consumatore potrà rivolgersi al fabbricante ai fini di reclamare la riparazione o sostituzione del prodotto, dirigendosi tramite posta ordinaria a:

**ISOGONA S.L., c/ Basters 4, Polígono Industrial, (43800) Valls, Tarragona (Spagna).**

I possibili prodotti difettosi coperti da questa garanzia saranno consegnati, riparati e/o sostituiti senza spese, e restituiti all'acquirente senza alcun costo.

Questa garanzia non incide sui diritti di cui dispone il consumatore conforme a quanto previsto dall'RDL 1/2007, Legge Generale per la Difesa dei Consumatori e Utenti.

La presente si interpreterà in conformità alle leggi spagnole, essendo i tribunali spagnoli competenti per risolvere qualsiasi possibile differenza.

\* Nel caso in cui il prodotto sia stato acquistato in un paese distinto dalla Spagna, per rendere effettiva la presente garanzia, il consumatore dovrà rivolgersi sempre allo negozio in cui è stato acquistato il prodotto, accompagnato dalla ricevuta d'acquisto. Solo nel caso in cui quanto detto anteriormente risulti impossibile o troppo costoso, il consumatore potrà rivolgersi all'importatore indicato dallo stabilimento di riferimento.

# Selecta

TÚ ELIGES

Autocuiseur rapide

## Instructions d'utilisation FRANÇAIS

Pression de fonctionnement :  
60 - 100 kPa



## Index

Règles de sécurité	52
Schéma	53
Caractéristiques	53
Sources de chaleur compatibles	54
Régulateur de pression progressive	54
Triple fond diffuseur	55
Triple système de sécurité	55
Pièces de rechange	56
Instructions d'utilisation	57
Ouverture	
Fermeture	
Première utilisation	58
Avant la cuisson	59
Remplissage minimum	
Remplissage maximum	
Pendant la cuisson	60
Temps de cuisson	61
Fin de la cuisson	62
Nettoyage et entretien	62
Rangement	63
Remplacement du joint d'étanchéité	
Questions fréquentes	64
Garantie	65

## Règles de sécurité

1. Lire avant d'utiliser l'autocuiseur. Conserver ces instructions.
2. Les règles de sécurité doivent impérativement être respectées pendant l'utilisation de l'autocuiseur.
3. Éloigner les enfants lors de l'utilisation de l'autocuiseur.
4. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser la poignée et le manche.
5. Vérifier que les poignées sont correctement fixées et situées.
6. Redoubler de prudence en transportant l'autocuiseur plein de liquide chaud.
7. Ne pas mettre l'autocuiseur dans un four chaud.
8. Ne jamais utiliser l'autocuiseur dans un autre but que celui pour lequel il est prévu. Cet ustensile permet de cuire sous pression. Une utilisation inadéquate peut provoquer des brûlures. Veiller à ce que l'autocuiseur soit bien fermé avant de l'utiliser. Pour en savoir plus, consulter les instructions.
9. Ne jamais remplir l'autocuiseur au-delà des 2/3. Dans le cas d'aliments dont le volume augmente pendant la cuisson, comme le riz ou les légumes, ne pas remplir l'autocuiseur au-delà de la moitié de sa capacité totale.
10. Ne pas cuire d'aliments comme la compote de pommes, les airelles, l'orge, l'avoine ou d'autres céréales, les petits pois, les pâtes, les macaronis, la rhubarbe ou les spaghettis. Ces aliments ont tendance à produire de la mousse et des bulles qui pourraient bloquer la soupape de sécurité.
11. Après la cuisson des viandes qui ont une peau superficielle (par ex. la langue de boeuf) qui peut gonfler sous l'effet de la pression, éviter de les piquer tant que la peau semble gonflée, car du liquide chaud risque de provoquer des brûlures.
12. Dans le cas d'aliments épais, remuer légèrement l'autocuiseur avant d'ouvrir le couvercle, afin d'éviter les projections à l'extérieur.
13. Avant d'utiliser l'autocuiseur, il faut toujours s'assurer que les soupapes de sécurité ne sont pas obstruées. Consulter les instructions d'utilisation.
14. Avant d'utiliser cet autocuiseur, il faut s'assurer qu'il est correctement fermé. Il faut également s'assurer que la fente de sécurité du couvercle est dirigée à l'opposé du sens d'utilisation.
15. Ne pas utiliser l'autocuiseur pour cuisiner uniquement avec de l'huile.
16. Ne jamais utiliser l'appareil sans avoir ajouté de l'eau au préalable, cela provoquerait de sérieux dommages.
17. Une fois la pression de cuisson normale atteinte, baisser la température, afin d'empêcher la perte de vapeur créée par le liquide. Surveiller l'autocuiseur pendant la cuisson.
18. N'ouvrir l'autocuiseur que lorsque la pression est complètement retombée à l'intérieur. Ne jamais forcer son ouverture. Consulter les instructions d'utilisation.
19. Ne modifier aucune pièce d'origine de l'autocuiseur, en particulier celles liées à la sécurité, outre les instructions du présent manuel. Cela pourrait annuler l'efficacité des éléments de sécurité. Si une ou plusieurs pièces ne correspondent pas à la description qui figure dans cette notice, contacter un technicien pour qu'il puisse les vérifier.
20. Utiliser uniquement les pièces du fabricant conformes au modèle correspondant. Plus particulièrement, utiliser un autocuiseur et un couvercle produits par le même fabricant et conçus pour être compatibles.
21. Toute réparation doit être réalisée par du personnel autorisé du service après-vente.

## Schéma



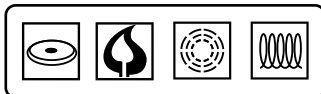
## Caractéristiques de l'autocuiseur

Capacité	Diamètre	Référence
4 L	22 cm	M790001
6 L	22 cm	M790002
7 L	22 cm	M790003
9 L	24 cm	M790004
4 + 6 L	22 cm	M790005

## Sources de chaleur compatibles

Les modèles d'autocuiseurs Selecta de Monix sont compatibles avec toutes les sources de chaleur, dont l'induction.

### INDUCTION



- Sur des plaques électriques, nous recommandons d'utiliser un foyer de diamètre inférieur ou égal à celui du fond extérieur de l'autocuiseur.
- Sur des plaques vitrocéramiques, nous recommandons de vérifier que le fond extérieur de l'autocuiseur soit propre et sans aucun résidu.
- Sur des plaques à gaz, nous recommandons que la flamme ne ressorte jamais du diamètre du fond de l'autocuiseur.
- Sur des plaques à induction, nous recommandons d'utiliser un foyer d'un diamètre équivalent ou légèrement inférieur (qui couvre au moins 70 %) à celui du fond extérieur de l'autocuiseur.

## Sélecteur de pression progressive

L'autocuiseur comporte une vanne qui permet à une pression de sélection graduelle. Positions recommandées pour la cuisson différents types d'aliments sont indiqués sur le couvercle:



• 0,6 kg/cm<sup>2</sup>, la pression minimale de fonctionnement. Recommandé pour les légumes.



• 0,75 kg/cm<sup>2</sup>, la pression moyenne de fonctionnement. Recommandé pour les poissons.



• 1 kg/cm<sup>2</sup>, la pression maximale de fonctionnement. Recommandé pour les viandes et les légumes secs.



## Triple fond diffuseur

Pour tirer un profit optimal de la chaleur, il possède un fond de diffusion sandwich composé d'acier inoxydable - aluminium - acier inoxydable. Ce fond de diffusion spécial absorbe et transmet l'énergie avec une homogénéité maximale.



## Triple système de sécurité

### En cas d'excès de pression:

L'autocuiseur dispose d'un triple système de sécurité.

- La soupape de dépressurisation agit rapidement en éliminant la vapeur par l'orifice de sortie du couvercle. [1]
- Une deuxième valve prend le relai de la première valve en cas de problème sur cette dernière. [2]
- Dans le cas où les deux soupapes de sécurité ne fonctionnent pas, le joint en caoutchouc se dilate à travers la fente du couvercle pour évacuer la pression de l'autocuiseur dans le sens opposé au poste de travail et préserver ainsi la sécurité de la personne qui l'utilise. [3]



**Nous vous recommandons de changer le joint du dispositif de fermeture au moins une fois par an.**

## Pièces de rechange MONIX disponibles auprès des services d'assistance technique

Pour toutes réparations ou le remplacement de pièces sur la liste, contactez le SAV Monix

Le joint de l'autocuiseur peut être remplacé par le client (voir page 15), et nous recommandons de le changer au moins une fois par an. Il faut utiliser uniquement des pièces de rechange du fabricant et correspondant au modèle.

Description	Référence
Poignée auxiliaire SELECTA	M957070
Poignée du couvercle monté SELECTA	M957071
Poignée de la cuve SELECTA	M957072
Joint d'étanchéité 4, 6, 7 l SELECTA	A990932
Joint d'étanchéité 9 l SELECTA	A990935
Soupape de sécurité SELECTA	M957073
Soupape de fonctionnement SELECTA	M957074

## Instructions d'utilisation

### Ouverture du couvercle

Pousser en avant le bouton et faire tourner la partie supérieure du manche du couvercle vers la droite, jusqu'à faire coïncider la flèche du couvercle avec le point qui se trouve placé dans le centre du manche du corps de l'autocuiseur. (2)

Dans cette position, soulever le couvercle verticalement et l'autocuiseur sera ouvert.

Ne jamais essayer d'ouvrir l'autocuiseur sans s'assurer au préalable que toute la vapeur a été évacuée.

Par ailleurs, l'autocuiseur est équipé d'un système de blocage empêchant son ouverture dans le cas où le dispositif se trouvait encore sous pression.



### Fermeture du couvercle

Placer le couvercle sur le corps de l'autocuiseur, en alignant la flèche du couvercle et le point du manche inférieur. (2)

Appuyer délicatement le couvercle contre le corps. Faire tourner la poignée du couvercle vers la gauche, jusqu'à ce que la butée du couvercle coïncide avec celle du corps. (3)

Le bouton se place alors en position fermée.

Si jamais l'autocuiseur avait été chauffé sans liquide à l'intérieur, contacter le service après-vente MONIX pour le faire vérifier.



## Première utilisation

Avant d'utiliser l'autocuiseur pour la première fois, nous recommandons de bien nettoyer toutes les pièces à l'eau chaude en utilisant un détergent liquide et une éponge non abrasive. Ne jamais mettre le couvercle dans le lave-vaisselle même si l'on peut le faire avec le corps.

Remplir le corps de l'autocuiseur jusqu'aux deux tiers de sa hauteur.

- Fermer l'autocuiseur (voir page précédente : Fermeture).
- Placer l'autocuiseur sur la source de chaleur au niveau maximum et de sélectionner le type de cuisson (niveau de pression) souhaitée.
- Après quelques minutes, l'indicateur de pression va remonter (à ce moment là, de la vapeur peut s'échapper de la soupape), jusqu'à la 1ère ou 2ème ligne blanche (2), selon si on a choisit la vitesse 1, 2, 3. Arrivé à ce stade, il est important de baisser le feu pour maintenir une pression stable dans l'autocuiseur.
- Une fois les 20 minutes écoulées, éteindre complètement la source de chaleur.
- Pour dépressuriser l'autocuiseur, placer le sélecteur sur la position d'évacuation de la vapeur, pour permettre à cette dernière de sortir par la soupape. Cette dernière s'arrête lorsque la pression intérieure a disparu. Si l'on souhaite éliminer plus rapidement la pression, placer l'autocuiseur sous le robinet d'eau froide.
- Dès que la vapeur ne sort plus de la soupape de dépressurisation, retirer la soupape à l'aide d'un torchon humide et ouvrir l'autocuiseur.
- Rincer et sécher le couvercle, et le corps de l'autocuiseur.



## Avant la cuisson

Avant chaque utilisation, vérifier que la soupape de dépressurisation n'est pas obstruée.

### Remplissage minimum

L'autocuiseur doit toujours contenir une quantité minimale équivalant à ¼ de la capacité totale du pot (voir la marque à l'intérieur du pot 1/4).

### Remplissage maximum

- NE JAMAIS remplir l'autocuiseur au-delà des 2/3 de sa hauteur, aliments inclus.
- Pour cuire des aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumineuses déshydratées ou les compotes, ne jamais remplir le corps de l'autocuiseur au-delà de la moitié de sa hauteur.
- Placer l'autocuiseur sur la source de chaleur au niveau maximum et de sélectionner le type de cuisson (niveau de pression) souhaitée.
- Après quelques minutes, l'indicateur de pression va remonter (à ce moment là, de la vapeur peut s'échapper de la soupape), jusqu'à la 1ère ou 2ème ligne blanche (2), selon si on a choisit la vitesse 1, 2, 3. Arrivé à ce stade, il est important de baisser le feu pour maintenir une pression stable dans l'autocuiseur.

Le temps de cuisson recommandé commence à ce moment-là.

### Si aucune vapeur ne s'échappe par la soupape de dépressurisation et qu'elle n'émet aucun bruit pendant la cuisson:

- La pression n'a pas monté. Ceci est normal durant les premières minutes de la cuisson.

### Si cette situation se prolonge, vérifier les points suivants:

- La source de chaleur est suffisamment forte. Si tel n'est pas le cas, il faut l'augmenter.
- Vérifier que l'autocuiseur contient une quantité de liquide équivalente à ¼ de la capacité totale du pot (voir la marque à l'intérieur du pot 1/4).
- La soupape de dépressurisation est placée correctement, propre et sans résidu.
- L'autocuiseur est correctement fermé.
- Le joint d'étanchéité ou les bords de l'autocuiseur ne sont pas détériorés.

## Pendant la cuisson

Dès que la soupape de dépressurisation commence à expulser de la vapeur de façon régulière, réduire la source de chaleur.

### Éloigner les enfants lors de l'utilisation de l'autocuiseur.

- Chronométrer les temps de cuisson à l'aide du tableau « temps de cuisson » inclus dans les présentes instructions (les heures sont approximatives et d'orientation).

Une légère échappée de vapeur par la soupape de dépressurisation pendant la cuisson est considérée comme normale.

- Pendant la cuisson sous pression, vérifier qu'un peu de vapeur sort régulièrement par la soupape de dépressurisation. Dans le cas contraire, augmenter légèrement la source de chaleur. Si, au contraire, une quantité excessive de vapeur ressort, réduire la source de chaleur.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, éteindre la source de chaleur.

### Si l'un des systèmes de sécurité se déclenche:



- Éteindre immédiatement la source de chaleur.
- Laisser l'autocuiseur refroidir.
- Vérifier la soupape de fonctionnement (par mesure de sécurité, effectuer le processus de dépressurisation de l'autocuiseur avant d'effectuer les vérifications).

### Si la vapeur s'échappe par les bords du couvercle de l'autocuiseur, vérifier les points suivants:

- La fermeture de l'autocuiseur, et si nécessaire, sécuriser davantage la fermeture.
- Le bon état du joint d'étanchéité, et si nécessaire, le remplacer.
- Le bon positionnement du joint d'étanchéité dans le couvercle de l'autocuiseur.
- La propreté du couvercle, de la soupape de sécurité et de la soupape de dépressurisation.
- Le bon état du bord du corps de l'autocuiseur.

## Temps de cuisson (d'orientation)

Les temps de cuisson démarrent à partir du moment où l'autocuiseur atteint la pression souhaitée, c'est-à-dire dès que de la vapeur commence à s'échapper par la soupape.

		 Pression maximale	 Pression minimale	
<b>Légumes</b>	Artichauts	8 min.	10 min.	
	Céleri	3	5	
	Courgettes	4	8	
	Oignons	3	5	
	Chou	5	8	
	Chou-fleur	5	8	
	Épinards	3	5	
	Pois verts	3	5	
	Fèves	5	10	
	Pommes de terre	5	10	
	Carottes	5	10	
	<b>Légumes*</b>	Haricot	18	25
		Riz	3	8
		Pois chiches	25	35
	Lentilles	20	30	
<b>Carnes</b>	Macaroni	5	8	
	Nouilles	3	8	
	Rôti de bœuf, agneau, porc	15	25	
	Côtelettes d'agneau	5	10	
	Bœuf braisé	20	25	
	Foie	8	10	
<b>Poisson</b>	Palourdes	2	6	
	Thon	3	5	
	Morue	5	8	
	Calmars	5	8	
<b>Soupes et potages</b>	Bouillon de bœuf	15	20	
	Cuit	20	25	
	Soupe de légumes	8	10	
	Soupe de poisson	3	8	

\* Pour cuire des aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes, le riz, etc., ne jamais remplir le corps de l'autocuiseur au-delà de la moitié de sa hauteur.

Ces temps de cuisson sont fournis à titre d'indication, car chaque type de cuisinière, au gaz, électrique, etc. offre des résultats différents.

## Fin de la cuisson

Pour libérer la vapeur à l'intérieur de l'autocuiseur, après avoir éteint la source de chaleur, placer le sélecteur de pression sur la position de dépressurisation. Redoubler de prudence lors de la sortie de la vapeur.

Il est possible de choisir une décompression rapide: placer l'autocuiseur sous un jet d'eau froide, afin de faire baisser la pression plus rapidement.

- Dès que la vapeur ne sort plus par la soupape de dépressurisation, la pression est nulle à l'intérieur de l'autocuiseur.
- Ouvrir l'autocuiseur. Pour déplacer l'autocuiseur, utiliser les poignées.

### Si l'on ne parvient pas à ouvrir le couvercle de l'autocuiseur:

- Dépressuriser l'autocuiseur.
- Vérifier qu'il ne reste aucune pression à l'intérieur.

### Si les aliments ne sont pas cuits ou ont brûlé, vérifier les points suivants:

- Le temps de cuisson écoulé.
- La puissance de la source de chaleur.
- Le placement correct de la soupape de dépressurisation.
- La quantité d'eau utilisée.

## Nettoyage et entretien

Éviter de laisser des aliments trop longtemps à l'intérieur de l'autocuiseur. NE JAMAIS utiliser de l'eau de javel ou des produits contenant des composés chlorhydriques.

- Pour laver l'extérieur du corps de l'autocuiseur, utiliser un détergent doux et une éponge ordinaire du côté doux.
- Pour laver le couvercle de l'autocuiseur, utiliser un détergent doux et une éponge ordinaire du côté doux.
- Laver le corps de l'autocuiseur à la main ou dans le lave-vaisselle.

**Ne jamais laisser le couvercle de l'autocuiseur tremper dans l'eau.**



**Ne jamais laisser le couvercle de l'autocuiseur dans le lave-vaisselle.**

- Nettoyer la soupape de dépressurisation.
- Laver la base de la soupape de sécurité à l'intérieur du couvercle de l'autocuiseur.

## Rangement

Retourner le couvercle de l'autocuiseur pour le placer.

- Il faut éviter de laisser longtemps les aliments déjà cuisinés dans l'autocuiseur, car ils ont tendance à adhérer. Cela entraîne un surplus de travail en termes de nettoyage, de quantité de produits chimiques nécessaires (plus de détergent) et notre autocuiseur pourrait finir rayé ou abîmé.
- Les taches de calcaire peuvent être évitées en séchant l'autocuiseur avec un torchon sec au lieu de le laisser sécher seul. Cela permet également d'éviter les taches laissées par le chlore et d'autres substances présentes dans l'eau.
- En présence d'une tache de calcaire particulièrement problématique sur le corps de l'autocuiseur, utiliser un chiffon imbibé de vinaigre chaud pour l'éliminer. Ensuite, laver le corps normalement et sécher avec un torchon.
- S'il a perdu de son brillant, frotter le corps de l'autocuiseur avec un chiffon imbibé d'alcool.

### Remplacement du joint d'étanchéité

- Toujours choisir un joint correspondant au modèle de l'autocuiseur.
- Il faut l'immerger dans de l'eau savonneuse, le rincer et le mettre en place en exerçant une pression progressive avec les doigts, jusqu'à ce qu'il soit complètement emboîté dans la rainure prévue à cet effet à l'intérieur du couvercle.
- Ne jamais couper le joint d'étanchéité. Faire vérifier l'autocuiseur par un service technique MONIX agréé si celui-ci a plus de dix ans.

### Si un aliment a brûlé à l'intérieur de l'autocuiseur:

- Laisser le corps de l'autocuiseur tremper un certain temps avant de le laver.



## Questions fréquentes

### Que faire si je ne parviens pas à ouvrir le couvercle ?

- Dépressurisez l'autocuiseur et retirez la soupape de dépressurisation.
- Vérifiez qu'il ne reste aucune pression à l'intérieur.
- Si nécessaire, chauffez l'autocuiseur quelques instants sans mettre la soupape de dépressurisation.

### Que faire si l'autocuiseur a été utilisé sans liquide à l'intérieur ?

- Veuillez contacter le service après-vente MONIX pour le faire vérifier.

### Que faire si aucune vapeur ne sort par la soupape de dépressurisation, et si l'autocuiseur n'émet aucun bruit de sortie de vapeur ?

- La pression n'a pas monté. Ceci est normal durant les premières minutes de la cuisson.

### SI CECI PERSISTE, VÉRIFIEZ SI :

- La source de chaleur est suffisamment forte. Si tel n'est pas le cas, augmentez-la.
- La quantité de liquide dans le corps de l'autocuiseur est suffisante.
- La soupape de dépressurisation est placée correctement, propre et sans résidus.
- L'autocuiseur est correctement fermé.
- Le joint d'étanchéité ou les bords de l'autocuiseur ne sont pas détériorés.

### Que faire si la soupape de sécurité se met en marche ?

- Éteignez la source de chaleur.
- Laissez l'autocuiseur refroidir.
- Vérifiez le centrage de la soupape, la soupape de dépressurisation et la soupape de sécurité.

### Que faire si de la vapeur s'échappe entre le couvercle et le corps de l'autocuiseur ?

- Vérifiez la fermeture de l'autocuiseur, et si nécessaire, assurez la fermeture le mieux possible.
- Vérifiez le bon état du joint d'étanchéité, et si nécessaire, remplacez-le.
- Vérifiez le bon positionnement du joint d'étanchéité dans le couvercle de l'autocuiseur.
- Vérifiez la propreté du couvercle, de la soupape de sécurité et de la soupape de dépressurisation.
- Vérifiez le bon état du bord du corps de l'autocuiseur.

### Que faire si les aliments n'ont pas été cuits ou ont brûlé ?

- Vérifiez le temps de cuisson suivi.
- Vérifiez la puissance de la source de chaleur.
- Vérifiez le placement correct de la soupape de dépressurisation.
- Vérifiez la quantité d'eau utilisée.

### Comment nettoyer l'autocuiseur si des aliments ont brûlé à l'intérieur ?

- Laissez le corps de l'autocuiseur à tremper un certain temps avant de le laver.
- N'utilisez JAMAIS de javel ni de produits contenant des composés chlorhydriques.

## Garantie

Cette garantie a une durée de validité de deux ans à partir de la date d'achat du produit, et couvre les éventuels défauts de fabrication. La garantie ne couvre pas les défauts résultant d'une mauvaise utilisation de l'objet garanti, d'un usage inapproprié de ce dernier ou des dommages causés par des chocs.

Pour que cette garantie devienne effective, le consommateur devra toujours s'adresser à l'établissement dans lequel il a acheté le produit, et présenter un justificatif d'achat.

Uniquement dans le cas où ce qui est mentionné ci-dessus s'avère impossible ou excessivement coûteux, le consommateur pourra s'adresser au fabricant afin de réclamer la réparation ou la substitution du produit, en l'envoyant par courrier ordinaire à :

**ISOGONA S.L., c/ Basters 4, Polígono Industrial, (43800) Valls, Tarragona (ESPAGNE).**

Les éventuels produits défectueux couverts par cette garantie seront réceptionnés, réparés et/ou remplacés sans frais, et renvoyés à l'acheteur à titre gracieux.

Cette garantie n'a aucune incidence sur les droits dont dispose le consommateur conformément à ce que prévoit le RDL 1/2007, Loi Générale pour la Défense des Consommateurs et Utilisateurs.

La présente garantie sera interprétée conformément aux lois Espagnoles, et les tribunaux espagnols seront compétents pour régler tous les éventuels différends.

\* Dans le cas où le produit a été acheté dans un pays autre que l'Espagne, pour que cette garantie devienne effective, le consommateur devra toujours s'adresser à l'établissement dans lequel il a acheté le produit, et présenter un justificatif d'achat. Uniquement dans le cas où ce qui précède est impossible à réaliser ou trop coûteux, le consommateur pourra s'adresser à l'importateur que le dit établissement lui indiquera.

# Selecta

TÚ ELIGES

Schnellkochtopf

## Bedienung- anleitung DEUTSCH



Betriebsdruck:  
60 - 100 kPa

## Index

Sicherheitsregeln	68
Schema	69
Eigenschaften	69
Geeignete Hitzequellen	70
Allmähliche Druckselektor	70
Dreifacher Hitzeverteilungsboden	71
Dreifaches Sicherheitssystem	71
Ersatzteile	72
Gebrauchsanweisung	73
Öffnen	
Schließen	
Erste Verwendung	74
Vor dem Kochen	75
Mindestfüllung	
Höchstfüllung	
Während des Kochens	76
Garzeiten	77
Ende des Kochens	78
Reinigung und Instandhaltung	78
Aufbewahrung	79
Ändern der Dichtung	
FAQ	80
Garantie	81

## Sicherheitsregeln

1. Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der ersten Verwendung des Schnellkochtopfs bitte aufmerksam durch! Bewahren Sie sie danach in greifbarer Nähe auf.

2. Bei jeder Verwendung des Druckkochtopfs müssen unbedingt alle Sicherheitsregeln eingehalten werden.

3. Vermeiden Sie, dass Kinder in die Nähe des Topfes kommen.

4. Berühren Sie niemals die heißen Flächen des Topfes. Halten Sie ihn immer nur an Stiel und Griff fest.

5. Achten Sie darauf, dass Stiel und Griff fest und korrekt montiert sind.

6. Bewegen Sie den Topf sehr vorsichtig, wenn er voll ist.

7. Dieser Topf darf nicht im Backofen verwendet werden.

8. Verwenden Sie den Topf nicht für andere Anwendungen, sondern nur zum Kochen. Es handelt sich um einen Topf zum Kochen unter Druck. Eine falsche Anwendung kann zu schlimmen Verbrennungen führen. Vergewissern Sie sich vor der Verwendung, dass der Deckel korrekt geschlossen ist. Lesen Sie für weitere Information zur Verwendung die Bedienungsanleitung.

9. Der Topf darf nicht mehr als 2/3 gefüllt werden. Wenn Sie Lebensmittel wie Reis oder Hülsenfrüchte darin kochen, die sich beim Garen aufblähen, füllen Sie den Topf nicht mehr als zur Hälfte.

10. Kochen Sie darin nicht folgende oder ähnliche Lebensmittel wie Apfelmarmelade, Blaubeeren, Gerste, Hafer oder andere Getreidearten, Erbsen oder Rhabarber. Auch keine Nudeln wie Tallarines, Makkaroni oder Spagetti. Diese Lebensmittel können viel Schaum erzeugen, der aufsteigen und das Koch- und Sicherheitsventil verstopfen kann.

11. Nach der Zubereitung von Fleischgerichten mit geschlossener Haut (z.B. Ochsenzunge), die sich durch den Druck aufblähen können, durchstechen Sie nicht die Haut, solange sie noch aufgebläht ist. Dabei könnten Sie sich erheblich verbrennen.

12. Bei cremeartigen Gerichten sollten Sie den Topf

vor dem Öffnen mehrmals leicht schütteln, um das spätere Aufsteigen von Dampfblasen zu vermeiden, die beim Platzen im offenen Topf zu Verbrühungen führen könnten.

13. Prüfen Sie vor jedem Gebrauch sorgfältig, dass das Sicherheitsventil nicht verstopft ist. Beachten Sie dazu die Bedienungsanleitung.

14. Es ist extrem wichtig, dass der Topf korrekt geschlossen ist, bevor Sie ihn auf den Herd stellen. Um Verbrühungen zu vermeiden, muss die Sicherheitsöffnung am Deckel immer weg von den Personen gerichtet werden.

15. Verwenden Sie den Topf nicht zum Kochen nur mit Öl, d.h. ohne Wasser.

16. Jegliches Erhitzen des Topfes ohne wasserhaltige Flüssigkeit wird ihn erheblich beschädigen.

17. Sobald nach dem Ankochen der normale Kochdruck erreicht ist, regeln Sie die Hitze herunter. Durch zu starkes Kochen könnte alles Wasser aus dem Inhalt entweichen und der Topf trocken kochen. Überwachen Sie während des Kochens immer wieder einmal den Druck.

18. Öffnen Sie den Drucktopf niemals, bevor er sich soweit abgekühlt hat, dass er nicht mehr unter Druck steht. Öffnen Sie ihn niemals mit Gewalt. Beachten Sie dazu die Bedienungsanleitung.

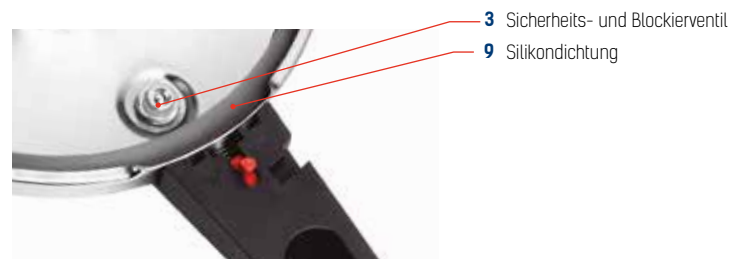
19. Führen Sie außer den in diesem Handbuch vorgesehenen Reinigungs- und Austauschmaßnahmen keine Veränderungen an den Originalteilen des Topfes vor, vor allem nicht an den Sicherheitselementen, da diese sonst

unwirksam werden könnten. Sollte irgendein Element des Topfes nicht den Beschreibungen in dieser Anleitung entsprechen, wenden Sie sich bitte zur Prüfung der Verwendbarkeit an einen technischen Service.

20. Ersetzen Sie beschädigte Elemente immer nur durch Originalersatzteile für das entsprechende Modell. Verwenden Sie vor allem immer nur die richtigen vom Hersteller vorgesehenen oder als geeignet erklärten Deckel auf Ihren Töpfen.

21. Alle Reparaturen an diesem Topf sollten nur von autorisierten Mitarbeitern unseres Kundendienstes ausgeführt werden.

## Einzelteile des Topfes



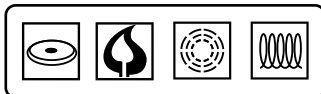
## Eigenschaften des Schnellkochtopfs

Fassungsvermögen	Durchmesser	Bestellnummer
4 L	22 cm	M790001
6 L	22 cm	M790002
7 L	22 cm	M790003
9 L	24 cm	M790004
4 + 6 L	22 cm	M790005

## Geeignete Hitzequellen

Die Schnellkochtopfmodelle Selecta von Monix können auf aller Art von Hitzequellen einschließlich Induktionsplatten verwendet werden.

### INDUCTION



- Auf Elektroplatten sollte die Heizfläche auf keinen Fall größer als der Topfboden sein.
- Auf Glaskeramik-Kochflächen sollten Sie unbedingt darauf achten, dass der Topfboden von unten komplett sauber und frei von Anhaftungen ist.
- Auf Gasherden sollte die Flamme niemals größer als der Topfboden sein und nicht an den Topfwänden herauflecken.
- Auf Induktionsplatten sollte die Heizfläche genauso groß wie der Diffusionsboden des Topfes sein.

## Gradueller Druckwähler

Dieser Schnellkochtopf ist mit einem Regler ausgestattet, der eine stufenlose Einstellung des Kochdrucks ermöglicht. Auf dem Deckel sind empfohlene Stellungen zum Kochen diverser Nahrungsmittel markiert:



- 0,6 kg / cm<sup>2</sup>,  
Mindest-Betriebsdruck.  
Gut für Gemüse.



- 0,75 kg / cm<sup>2</sup>,  
mittlerer Betriebsdruck.  
Gut für Fisch.



- 1 kg / cm<sup>2</sup>, höchster  
Betriebsdruck.  
Gut für Fleisch.



## Dreifacher Hitzeverteilungsboden

Um die Herdenergie bestens zu nutzen, ist dieser Topf mit einem mehrschichtigen Hitzeverteilungsboden (Edelstahl – Aluminium – Edelstahl) ausgestattet. Dieser spezielle Hitzeverteilungsboden überträgt die Energie extrem gleichmäßig. Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl 18/10



## Dreifaches Sicherheitssystem

### Gegen Überdruck...

...verfügt dieser Topf über ein dreifaches Sicherheitssystem.

- Das normale Kochventil öffnet sich bei Überdruck sofort und lässt den überschüssigen Dampf durch die Auslassöffnung am Deckel ab. (1)
- Ein zweites auf einen geringfügig höheren Druck eingestelltes Sicherheitsventil spricht an, wenn doch einmal das normale Kochventil verstopfen sollte. (2)
- Zusätzlich noch stellt der Deckel mit seiner Dichtung selbst ein drittes Sicherheitssystem dar. Im unwahrscheinlichen Fall, dass beide Ventile einmal blockieren sollten und der Druck weiter steigt, wird ein Stück der Silikondichtung durch die längliche Öffnung am Deckelrand nach hinten herausgedrückt, so dass der Druck dann dort entweichen kann, ohne die Personen vor dem Herd zu verbrühen. (3)



**Wir empfehlen, die Deckeldichtung mindestens einmal pro Jahr auszutauschen.**

## Über den MONIX-Kundendienst erhältliche Ersatzteile

Bitte wenden Sie sich für Reparaturen oder den Austausch von hier beschriebenen Teilen an einen MONIX-Kundendienst.

Die Deckeldichtung des Schnellkochtopfs kann der Kunde selbst austauschen (siehe Seite 15). Dies sollte mindestens einmal jährlich geschehen.

Ersetzen Sie beschädigte Elemente immer nur durch Originalersatzteile für das entsprechende Modell.

Beschreibung	Bestellnummer
Topfhenkel SELECTA	M957070
Montierter oberer Griff SELECTA	M957071
Topfgriff SELECTA	M957072
Drucktopfdichtung 4, 6 bzw. 7 Liter SELECTA	A990932
Drucktopfdichtung 9 Liter SELECTA	A990935
Sicherheitsventil SELECTA	M957073
Betriebsventil SELECTA	M957074

## Bedienungsanleitung

### Öffnen des Deckels

Zum Öffnen des Deckels brauchen Sie nur den Schieber in Richtung Topfmitte zu bewegen und den Griff am Topfdeckel nach rechts zu drehen (1), bis die Pfeilmarkierung am Deckelrand der Gegenmarkierung unten in der Mitte des Topfgriffes gegenübersteht. (2)

In dieser Position können Sie den Deckel nach oben abheben und den Topf öffnen.

Versuchen Sie niemals, den Topf zu öffnen, solange er noch unter Druck steht.

Normalerweise ist dies jedoch nicht möglich, da das eingebaute Sicherheitsventil den Deckel blockiert, solange der Topf auch nur unter geringem Druck steht.

### Schließen des Deckels

Setzen Sie den Deckel so auf den Topf auf, dass die Markierungen am Deckelrand und am Topfgriff übereinstimmen. (2)

Drücken Sie den Deckel nun leicht auf den Topf auf

und drehen dann den Deckel nach links, bis die beiden Stilhälften perfekt übereinander liegen. (3)

Daraufhin rastet der Verschlusschieber automatisch in die Stellung CLOSED-CERRAR (geschlossen) ein.

Sollte der Topf einmal ohne Inhalt überhitzt worden sein, sollten Sie unbedingt vom BRA-Kundendienst überprüfen lassen, ob er beschädigt wurde.



## Erste Verwendung

Vor dem ersten Einsatz sollten Sie Ihren neuen Topf unbedingt gut mit heißem Wasser, Spülmittel und nicht kratzendem Scheuerschwamm von eventuell noch vorhandenen Verunreinigungen durch die Herstellung befreien. Spülen Sie den Deckel nicht in der Spülmaschine. Für den Topf dagegen ist das kein Problem.

Füllen Sie den Topf zu 2/3 mit Wasser.

- Schließen Sie den Topf (siehe vorherige Seite: Schließen).
- Stellen Sie den Topf auf den auf höchste Stufe eingestellten Herd und wählen am Topf die gewünschte Kochstärke (Druckwert).
- Nach ein paar Minuten beginnt der Druckanzeiger herauszukommen, bis der eingestellte Druck erreicht ist (dabei kann etwas Dampf aus dem Ventil austreten) und je nach Druckeinstellung auf niedrig, mittel oder hoch die erste oder zweite weiße Linie erscheint (2). In diesem Moment ist es sehr wichtig, den Herd auf mittel bis niedrig auf gerade so viel Hitze zurückzustellen, dass sich der Druck im Topf erhält.
- Nach 20 Minuten stellen Sie den Herd komplett ab.
- Um den Druck abzulassen, stellen Sie den Öffnungsschieber auf die Position zum Ablassen des Dampfes. Der daraufhin zunächst recht stark austretende Dampfstrahl wird immer schwächer und versiegt, wenn sich der gesamte Überdruck im Topf abgebaut hat.
- Wenn Sie den Druck schneller abbauen wollen, halten Sie den geschlossenen Topf unter einen kalten Wasserstrahl.
- Spülen Sie Deckel und Topf und trocknen sie ab.



## Vor dem Kochen

Prüfen Sie vor jeder Verwendung des Topfes, dass das Kochventil nicht verstopft ist.

### Mindestfüllung

Füllen Sie den Topf immer mindestens zu 1/4 seiner Füllmenge (siehe 1/4-Markierung innen an der Topfwand).

### Höchstfüllung

Füllen Sie den Topf NIEMALS zu mehr als zwei Dritteln seiner Höhe mit Lebensmitteln und Flüssigkeit.

- Wenn Sie Lebensmittel wie Reis, Hülsenfrüchte oder Kompott darin kochen, die sich beim Garen aufblähen, füllen Sie den Topf nicht mehr als zur Hälfte.
- Stellen Sie den Topf auf den auf höchste Stufe eingestellten Herd und wählen am Topf die gewünschte Kochstärke (Druckwert).
- Nach ein paar Minuten beginnt der Druckanzeiger herauszukommen, bis der eingestellte Druck erreicht ist (dabei kann etwas Dampf aus dem Ventil austreten) und je nach Druckeinstellung auf niedrig, mittel oder hoch die erste oder zweite weiße Linie erscheint (2). In diesem Moment ist es sehr wichtig, den Herd auf mittel bis niedrig auf gerade so viel Hitze zurückzustellen, dass sich der Druck im Topf erhält.

Ab diesem Augenblick beginnt die empfohlene Garzeit.

### Wenn beim Kochen kein Dampf aus dem Kochventil austritt, oder der Topf keine Geräusche macht:

- Es hat sich noch kein Druck aufgebaut. Das ist normal für die ersten Kochminuten.

### Dauert diese Situation jedoch lange an, prüfen Sie:

- Ob die Hitzequelle stark genug ist. Ist sie zu schwach, stellen Sie sie stärker.
- Prüfen Sie, ob der Topf wirklich mit mindestens 1/4 seiner Füllmenge (siehe 1/4-Markierung innen an der Topfwand) befüllt ist.
- Ob das Betriebsventil korrekt aufgesetzt, sauber und frei von Rückständen ist.
- Ob der Deckel korrekt aufgesetzt und der Topf richtig verschlossen ist.
- Ob die Deckeldichtung oder die Topfkante beschädigt ist.

## Während des Kochens

**Vermeiden Sie, dass Kinder in die Nähe kommen, wenn Sie einen Druckkochtopf verwenden.**

- Kontrollieren Sie genau die Kochzeiten anhand der Tabelle "Kochzeiten" in diesem Handbuch (diese Zeiten sind jedoch nur Ungefährwerte).

Ein leichter Dampfaustritt durch das Kochventil während des Kochens ist normal und notwendig.

- Achten Sie also darauf, dass während der gesamten Kochzeit gleichmäßig eine geringe Menge Dampf durch das Kochventil austritt. Tritt kein Dampf mehr aus, erhöhen Sie die Hitzezufuhr ein wenig, wird der Dampfstrahl zu stark, verringern Sie sie wieder.

- Ist die Kochzeit abgelaufen, schalten Sie die Hitzequelle ab.

**Wenn eins der Sicherheitssysteme anspricht, tun Sie folgendes:**



- Schalten Sie sofort die Hitzequelle ab.
- Lassen Sie den Drucktopf abkühlen.
- Prüfen Sie das Betriebsventil (Machen Sie aus Sicherheitsgründen den Topf wie oben beschrieben druckfrei, bevor Sie das Ventil und seinen Sitz prüfen).

**Falls Dampf am Deckelrand um den Topf herum austritt, prüfen Sie folgendes:**

- Den Verschluss des Topfes. Schließen Sie ihn gegebenenfalls besser.
- Den guten Zustand der Dichtung. Tauschen Sie sie gegebenenfalls aus.
- Den korrekten Sitz der Dichtung im Deckelrand.
- Die Sauberkeit von Deckel, Sicherheitsventil und Kochventil.
- Den guten Zustand der Ränder von Topf und Deckel.

## Kochzeiten (Ungefährwerte)

Die folgenden Garzeiten gelten erst ab dem Augenblick, in dem der Topf den korrekten Betriebsdruck erreicht hat.

		 Höchstdruck	 Mindestdruck	
<b>Gemüse</b>	Artischocken	8 Min.	10 Min.	
	Sellerie	3	5	
	Zucchini	4	8	
	Zwiebeln	3	5	
	Kohl	5	8	
	Blumenkohl	5	8	
	Spinat	3	5	
	grüne Erbsen	3	5	
	Bohne	5	10	
	Kartoffeln	5	10	
	Möhren	5	10	
	<b>Gemüse*</b>	Bohne	18	25
		Reis	3	8
	Kichererbsen	25	35	
	Linsen	20	30	
	Makkaroni	5	8	
	Nudeln	3	8	
<b>Fleisch</b>	Roastbeef, Rindfleisch, Lamm, Schwein	15	25	
	Lammkoteletts	5	10	
	Gedämpftes Rindfleisch	20	25	
	Leber	8	10	
<b>Fisch</b>	Venusmuscheln	2	6	
	Thunfisch	3	5	
	Kabeljau	5	8	
	Tintenfische	5	8	
<b>Suppen und Brühen</b>	Rinderbrühe	15	20	
	gekocht	20	25	
	Gemüsesuppe	8	10	
	Chowder	3	8	

\* Wenn Sie Lebensmittel wie Hülsenfrüchte oder Reis in diesem Topf kochen, die sich beim Garen aufblähen, füllen Sie den Topf nicht mehr als zur Hälfte.

Diese Kochzeiten sind Richtwerte, die je nach Herdtyp wie Gas oder Strom etwas anders ausfallen können.

## Öffnen des Topfes

Um den Dampfdruck aus dem Topf heraus zu lassen, unterbrechen Sie als erstes die Hitzezufuhr. Stellen Sie dann den Druckschieber auf Dampf ablassen. Achten Sie dabei darauf, sich nicht mit dem heißen Dampf zu verbrühen.

Sie können den Topf auch schneller abkühlen: Halten Sie ihn dazu einfach im Spülbecken unter den kalten Wasserstrahl. Der Druck baut sich dann sehr schnell ab.

- Wenn bei geöffnetem Ventil kein Dampf mehr aus dem Topf austritt, ist davon auszugehen, dass kein Überdruck mehr in seinem Inneren besteht.
- Öffnen Sie den Topf. Halten Sie den Topf zum Tragen immer nur an den Griffen fest.

### Wenn sich der Deckel nicht öffnen lässt:

- Machen Sie den Topf drucklos.
- Vergewissern Sie sich, dass er wirklich nicht mehr unter Druck steht.

### Falls der Inhalt nicht gar wurde oder angebrannt ist, prüfen Sie folgendes:

- War die Garzeit richtig? • Ist die Hitzequelle stark genug?
- Sitzt das Kochventil richtig? • Reicht die Flüssigkeitsmenge im Topf?

## Reinigung und Instandhaltung

Bewahren Sie keine Lebensmittel für lange Zeit im Topf auf. Benutzen Sie NIEMALS chlorhaltige Produkte zum Reinigen dieses Topfes.

- Spülen Sie den Topf nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und normalem Spülmittel.
- Zum Spülen des Topfes von innen können Sie leichtes Spülmittel und normale Scheuerschwämme für den Küchengebrauch verwenden.
- Zum Reinigen des Topfes von außen sollten Sie nur leichtes Spülmittel und die weiche Seite eines normalen Scheuerschwamms verwenden.
- Auch zum Reinigen des Topfdeckels sollten Sie nur leichtes Spülmittel und die weiche Seite eines normalen Scheuerschwamms verwenden.
- Der Topf kann von Hand oder in der Spülmaschine gespült werden.



Lassen Sie den Topfdeckel nicht für lange Zeit in Wasser liegen.

Spülen Sie den Topfdeckel nicht in der Spülmaschine.

- Reinigen Sie regelmäßig das Betriebsventil.
- Reinigen Sie regelmäßig auch den Sitz des Sicherheitsventils an der Unterseite des Topfdeckels.

## Aufbewahrung

Bewahren Sie den Topf mit dem Deckel umgedreht auf den Topf aufgelegt auf.

- Verwahren Sie nicht über längere Zeit schon gekochte Speisen im Topf auf, um zu vermeiden, dass diese am Topf anhaften. Dann müssen Sie mehr scheuern und mehr Spül- und Scheuermittel einsetzen, was zum Verkratzen und Beschädigen des Topfes beiträgt.
- Wasserflecken durch Kalkablagerung vermeiden Sie, wenn Sie den Topf gut abtrocknen statt ihn von selbst trocknen zu lassen. So vermeiden Sie außerdem Flecken durch Chlor und andere im Wasser enthaltene Substanzen.
- Hartnäckige Kalkablagerungen am Topf können Sie durch Reiben mit einem in warmen Essig getränktem Tuch entfernen. Spülen Sie den Topf danach wie normal gründlich aus und trocknen ihn ab.
- Sind die Topfflächen sehr stumpf geworden, werden sie meist durch Abreiben mit einem in Alkohol getränktem Tuch wieder glänzend.

### Auswechseln der Deckeldichtung des Drucktopfes

- Verwenden Sie immer nur die für den jeweiligen Schnellkochtopf passenden Dichtungen.
- Reinigen Sie die neue Dichtung mit Seifenwasser, spülen sie ab und setzen sie mit Fingerdruck ein, bis sie komplett in ihre Führung im Deckelrand hineingleitet.
- Schneiden Sie die Dichtung niemals durch.

Nach 10 Jahren Gebrauch sollten Sie Ihren Dampfdrucktopf von einem zugelassenen MONIX-Kundendienst überprüfen lassen.

### Wenn einmal Speisen im Topf so stark anbrennen, dass sie nicht leicht entfernt werden können:

- Lassen Sie den Topf mit heißem Wasser eine Zeit lang einweichen, bevor Sie ihn reinigen.



## Häufige Fragen

### Was tun, wenn ich den Deckel nicht öffnen kann?

- Lassen Sie den Druck aus dem Topf ab und nehmen das Betriebsventil ab.
- Vergewissern Sie sich, dass er wirklich nicht mehr unter Druck steht.
- Erhitzen Sie den Topf gegebenenfalls kurzzeitig ohne Kochventil.

### Was tun, wenn der Topf ohne Flüssigkeit darin erhitzt wurde?

- Wenden Sie sich an einen MONIX-Service, um den Topf auf Schäden zu überprüfen.

### Was tun, wenn beim Kochen kein Dampf aus dem Kochventil austritt, oder der Topf keine Geräusche macht?

#### WENN BEIM KOCHEN KEIN DAMPF AUS DEM KOCHVENTIL AUSTRITT, ODER DER TOPF KEINE GERÄUSCHE MACHT:

- Es hat sich noch kein Druck aufgebaut. Das ist normal für die ersten Kochminuten.

#### FALLS DIESER ZUSTAND SICH FORTSETZT, PRÜFEN SIE (machen Sie aus Sicherheitsgründen den Topf wie oben beschrieben druckfrei, bevor Sie das Ventil und seinen Sitz prüfen):

- Ob die Hitzequelle stark genug ist. Ist sie zu schwach, stellen Sie sie stärker.
- Ob der Flüssigkeitsgehalt im Topf ausreicht.
- Ob das Betriebsventil korrekt aufgesetzt, sauber und frei von Rückständen ist.
- Ob der Deckel korrekt aufgesetzt und der Topf richtig verschlossen ist.
- Ob die Deckeldichtung oder die Topfkante beschädigt ist.

### Was tun, wenn das Sicherheitsventil anspricht?

- Schalten Sie sofort die Hitzequelle ab.
- Lassen Sie den Topf abkühlen.
- Prüfen Sie den Ventilsitz, das Betriebsventil und das Sicherheitsventil.

### Was tun, wenn Dampf zwischen Deckel und Topfkörper austritt?

- Prüfen Sie den Verschluss des Topfes. Schließen Sie ihn gegebenenfalls besser.
- Prüfen Sie den guten Zustand der Dichtung. Tauschen Sie sie gegebenenfalls aus.
- Prüfen Sie den korrekten Sitz der Dichtung im Deckelrand.
- Prüfen Sie die Sauberkeit von Deckel, Sicherheitsventil und Kochventil.
- Prüfen Sie den guten Zustand der Ränder von Topf und Deckel.

### Was tun, wenn der Inhalt nicht gar wurde oder angebrannt ist?

- War die Garzeit richtig?
- Ist die Hitzequelle stark genug?
- Sitzt das Kochventil richtig?
- Reicht die Flüssigkeitsmenge im Topf?

### Wie reinige ich den Drucktopf, wenn etwas darin stark angebrannt ist?

- Lassen Sie den Topf mit heißem Wasser eine Zeit lang einweichen, bevor Sie ihn reinigen.
- Benutzen Sie NIEMALS chlorhaltige Produkte zum Reinigen dieses Topfes.

## Garantie

Diese Garantie gilt für 2 Jahre ab dem Kaufdatum und deckt alle Fabrikationsfehler, jedoch nicht eventuelle Schäden durch unangemessene oder falsche Verwendung des Produkts oder durch Stöße.

Zur Inanspruchnahme dieser Garantie muss der Verbraucher sich an das Geschäft wenden, in dem er das Produkt gekauft hat und den entsprechenden Kaufbeleg vorlegen. Nur wenn dies unmöglich oder unangemessen teuer sein sollte, kann der Verbraucher sich auch direkt an den Hersteller wenden und die Reparatur oder den Austausch des Produkts beantragen. Senden Sie das Produkt dann bitte mit normaler Post an:

**ISOGONA S.L., c/ Basters 4, Poligono Industrial, (43800) Valls, Tarragona (SPANIEN).**

Die schadhafte Produkte werden im Rahmen dieser Garantie kostenlos entgegengenommen, repariert bzw. ersetzt und dem Käufer wieder ausgehändigt.

Diese Garantie beeinträchtigt nicht die Verbraucherrechte gemäß Königlichem Dekret 1/2007, dem Grundgesetz zum Schutz der Verbraucher und Benutzer.

Diese Vereinbarung unterliegt den Gesetzen Spaniens und für jeglicher Rechtsstreit in diesem Zusammenhang sind die spanischen Gerichte zuständig.

\* Wurde das Produkt in einem anderen Land als Spanien gekauft, muss sich der Verbraucher zur Inanspruchnahme dieser Garantie an das Geschäft wenden, wo er es gekauft hat und den entsprechenden Kaufbeleg vorlegen. Nur wenn dies unmöglich oder unangemessen teuer sein sollte, kann der Verbraucher sich auch direkt an den Importeur wenden, der ihm vom Geschäft genannt wird.

**Selecta**  
TÚ ELIGES

**MONIX**  
¡Qué menox... que Monix!





**¡Qué menox... que Monix!**

**ISOGONA, S.L.**

Basters, 4 - 43800 **VALLS** (SPAIN)

Tel. +34 **977 608 899**

[comercial@monix-original.com](mailto:comercial@monix-original.com)

[www.monix.es](http://www.monix.es)

