



ES

MANUAL DE USO

OLLA A PRESIÓN
MILENIA NOBLE



ANTES DEL PRIMER USO

POR FAVOR, LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ATENTAMENTE
ANTES DE UTILIZARLA POR PRIMERA VEZ. GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

CONTENIDOS

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES	3
SISTEMAS DE SEGURIDAD Y ESTRUCTURA	5
INTRODUCCIÓN Y VENTAJAS	6
INSTRUCCIONES	7
INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO	11
TIEMPOS DE COCINADO	12
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	13

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

ESPECIFICACIÓN	MILENIA NOBLE 4L	MILENIA NOBLE 6L	MILENIA NOBLE 7L	MILENIA NOBLE 7,6L
DIÁMETRO DEL CUERPO	22 cm	22 cm	22 cm	22 cm
CAPACIDAD NOMINAL	4 Litros	6 Litros	7 Litros	7,6 Litros
PRESIÓN DE TRABAJO (kPa)	50/90			

IMPORTADO Y DISTRIBUIDO

ADI HOGAR Y HOSTELERÍA IBERIA, S.L.
Calle Río Piedra s/n. Polígono Industrial
50830 Villanueva de Gállego, Zaragoza, SPAIN
NIF: B80660533

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga estas precauciones básicas de seguridad cuando utilice una olla a presión:

- Lea todas las instrucciones detenidamente antes de usar la olla a presión. No permita que nadie que no esté familiarizado con estas instrucciones use la olla.
- Mantenga a los niños alejados de la olla a presión cuando esté en funcionamiento. Si hay niños cerca de la olla es necesario mantener una vigilancia estrecha.
- No coloque nunca la olla a presión en el horno o microondas, ya que se estropearía el plástico y las piezas de goma y se dañarían los mecanismos de seguridad.
- Mueva la olla a presión con mucho cuidado cuando esté en funcionamiento. ¡No toque la superficie caliente de la olla a presión, porque se podría quemar! Cuando la olla a presión esté caliente, toque solo las asas y use siempre guantes de protección. Tenga mucho cuidado al mover una olla a presión que contenga líquidos calientes.
- No utilice la olla a presión para nada que no sea su uso previsto. Utilice la olla únicamente para los fines descritos en estas instrucciones.
- No utilice esta olla a presión para freír a presión con aceite.
- Con este aparato se cocina a presión. El uso inadecuado puede provocar quemaduras y escaldaduras. Asegúrese de que la olla a presión esté cerrada correctamente antes de ponerla a funcionar. Consulte las “Instrucciones de funcionamiento”.
- Su olla a presión solo es adecuada para su uso en los siguientes focos de calor: gas, eléctrico, vitrocerámica, inducción y halógeno. No utilice otros focos de calor.



Inducción



Vitrocerámica



Gas



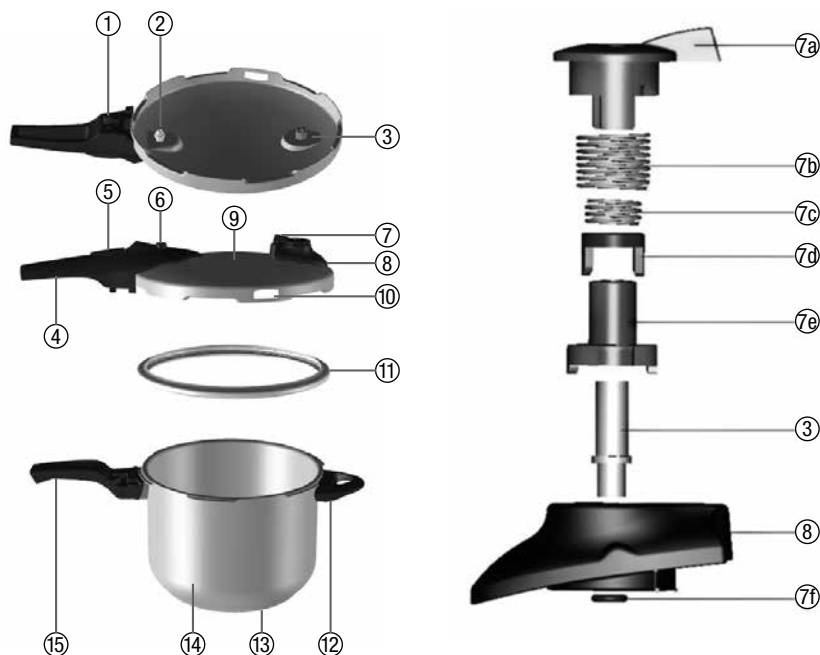
Halógeno



Eléctrico

- Antes de usar la olla a presión, compruébela para asegurarse de que los mecanismos de seguridad no estén dañados o sucios y que las válvulas no estén obstruidas. Además, compruebe siempre que el dispositivo de liberación de presión no tenga ninguna obstrucción antes de usarla. Lea las “Instrucciones de funcionamiento”.
- No abra la olla a presión hasta que se haya enfriado y toda la presión interna haya sido liberada. Si cuesta separar las asas significa que la olla todavía está presurizada, no la fuerce para abrirla. Cualquier presión en la olla puede ser peligrosa. Consulte las “Instrucciones de funcionamiento” para obtener una explicación sobre cómo liberar la presión.
- No utilice nunca la olla a presión sin líquido, ya que se podría dañar por sobrecalentamiento. Tenga en cuenta estrictamente las siguientes cantidades de contenido:
Mínimo: 1/4 litro de líquido.
Máximo: 2/3 de la olla a presión.

- Si va a cocinar alimentos que forman espuma o que se hinchan (como puede ser arroz, legumbres, sopas, caldos o verduras deshidratadas), no llene la olla por encima de la mitad. Un llenado excesivo puede causar un riesgo de obstrucción de la válvula de seguridad y generar un exceso de presión.
- Tenga en cuenta que ciertos alimentos, como salsa de manzana, arándanos, cebada perlada, avena u otros cereales, guisantes, tallarines, macarrones, ruibarbo o espaguetis, pueden generar espuma y salpicar, y eso también puede hacer que se obstruya el dispositivo de liberación de presión (válvula de seguridad). Estos alimentos no deben cocinarse en una olla a presión.
- Cuando cocine alimentos pastosos, agite suavemente la olla antes de abrir la tapa para evitar que salga comida.
- Si cocina carnes con piel (p. ej., lengua) o salchichas con tripa, que pueden hincharse bajo presión, no pinche la piel mientras estén hinchadas, se podría escaldar.
- Cuando se alcance la presión de funcionamiento normal, baje el fuego para que no se evapore todo el líquido que crea el vapor.
- La olla a presión no se puede utilizar con fines médicos, especialmente para la esterilización, ya que no está diseñada para alcanzar la temperatura requerida.
- Utilice solo las piezas de repuesto apropiadas para asegurar un funcionamiento correcto y seguro de la olla a presión. No altere los mecanismos de seguridad ni repare la olla a presión. Por favor, póngase en contacto con el servicio técnico para posibles reparaciones.



1. **Placa de seguridad:** Se activa con la válvula de bloqueo para evitar la apertura de la tapa cuando haya presión en la olla.
2. **Válvula de seguridad:** Controla la presión liberando aire cuando esta aumenta más del nivel establecido.
3. **Tuerca antiobstrucción:** Evita que los alimentos obstruyan la salida de vapor y que se genere un exceso de presión dentro de la olla a presión. El mango de la tapa contiene importantes componentes que son imprescindibles para el uso de la olla a presión.
4. **Mango de la tapa:** Sirve para destapar la olla a presión y contiene componentes de vital importancia para su uso.
5. **Seguro de presión:** Sirve para bloquear la tapa y la olla. Puede abrirse cuando toda la presión haya sido liberada por completo.
6. **Indicador de presión:** El indicador de presión sube unos minutos después de que la olla se calienta y vuelve a la posición inicial cuando la presión se libera por completo.
7. **Regulador de presión:** Dispositivo de ajuste de presión: "1"=nivel de baja presión, "2"=nivel de alta presión.

7a. Eje de la válvula
7b. Resorte grande
7c. Resorte pequeño

7d. Tapa del eje de la válvula
7e. Núcleo del eje de la válvula
7f. Anillo de sellado para regular presión

8. **Base reguladora de la presión:** Parte del dispositivo de control de presión.
9. **Tapa:** Hecha de acero inoxidable de calidad 18/8.
10. **Ventana de seguridad:** Dispositivo de seguridad que libera el exceso de presión empujando la junta de goma cuando la presión de cocción es demasiado alta.
11. **Junta de sellado:** Debe estar completamente limpia.
12. **Asa lateral:** Sirve de ayuda para mover la olla.
13. **Base del cuerpo:** Se compone de tres capas de material y permite una conducción rápida e uniforme del calor. Es apta para cocinas de gas, eléctricas, vitro-cerámicas o de inducción.
14. **Olla:** Hecha de acero inoxidable de calidad 18/8.
15. **Mango de la olla:** La marca "O" indica la posición correcta donde la tapa y la olla se ajustan.

■ **RECOMENDAMOS SUSTITUIR LA JUNTA DE SELLADO Y OTRAS PIEZAS DE GOMA UNA VEZ AL AÑO O COMO MÍNIMO UNA VEZ CADA DOS AÑOS.**

■ **UTILICE SOLO LAS PIEZAS DE REPUESTO ADECUADAS PARA SU OLLA A PRESIÓN.**

INTRODUCCIÓN Y VENTAJAS

La olla a presión consiste en una cazuela de cocción regular y una tapa especial que se fija sobre dicha cazuela. Cuando la olla se calienta, el vapor se mantiene dentro y crea presión. Con esta alta presión, la temperatura de su interior sube por encima del punto normal de ebullición de agua, lo que implica un proceso de cocción más rápido y más sano.

MÁS RÁPIDO

De media, la olla a presión prepara la comida 3 veces más deprisa que los métodos de cocción tradicionales. Las comidas que tardan hasta una hora con la cocción convencional pueden estar listas en tan solo 20 minutos con la olla a presión.

MÁS SABROSO

La comida sabe mejor cuando se prepara en la olla a presión. El menor tiempo de cocción permite que los alimentos conserven todo su sabor natural. Se requiere menos condimento, hasta la mitad de lo que normalmente se usa, y durante la cocción se pierde muy poco sabor. A diferencia de la preparación en microondas, la carne que se prepara en la olla a presión sale de color marrón dorado. Solo hay que sofreírla y a continuación cocinarla a presión. ¡Es deliciosa!

MÁS SANO

Se retienen más vitaminas y minerales cuando los alimentos se preparan en la olla a presión. Todos sabemos que cuanto más se cocinan los alimentos, más nutrientes se pierden. La olla a presión ayuda a retener más del doble de sus vitaminas y nutrientes en comparación con la preparación tradicional en fogones, al usar menos agua.

MULTIFUNCIONAL

Una olla a presión se puede utilizar para cocinar al vapor, cocer a fuego lento, guisar, asar e incluso descongelar. Se ahorra tiempo de cocción para todo, desde delicadas sopas y postres hasta contundentes platos de carne.

INSTRUCCIONES

ANTES DEL PRIMER USO

Tómese el tiempo necesario para leer todas las instrucciones.

1- PARA EMPEZAR

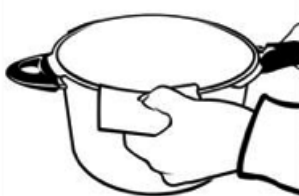


fig. 1

Saque todos los accesorios de la olla. En primer lugar, frote los bordes de la olla y de la tapa con un poco de aceite de cocina. Véase la fig. 1. Llene la olla a presión hasta la mitad con agua fría y caliente la olla durante 30 minutos según se indica en los apartados “Comprobación antes de cerrar”, “Montaje de la tapa en la olla” y “Cocción”. Abra la olla a presión después de que se haya enfriado del todo y se haya liberado toda la presión. Vacíe la olla y séquela con un paño suave.

PROCEDIMIENTO SEGURO

• Añadir alimentos y líquidos

Para cocinar con la olla a presión, es importante llenarla con un líquido que libere vapor al hervir: así, se puede utilizar agua, caldo o vino. No llene NUNCA la olla a presión por encima de 2/3 con líquido y alimentos, sea cual sea la olla a presión que use. Véase la fig. 2. Llene solamente hasta la mitad cuando se cocinen alimentos que se expanden y/o producen espuma al cocinarse, tales como verduras deshidratadas, maíz, etc. Véase la fig. 3.



fig. 2



fig. 3

• Comprobar antes de cerrar

Antes de cerrar la olla, asegúrese siempre de que el tubo de ventilación y la válvula de seguridad están limpios y en posición correcta. Para comprobar que la válvula de seguridad esté limpia y en posición correcta, asegúrese de que la bola de dentro gira fácilmente. (Consulte los detalles en “Cuidado y mantenimiento de la olla a presión”)

ENCAJE DE LA TAPA EN LA OLLA

- Alinee la marca “O” de la tapa con la marca “O” del mango de la olla (Véase la fig. 4).
- Presione la tapa suavemente y gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que los dos mangos coincidan y se bloqueen. (Véase la fig. 5)
- Cuando la tapa de la olla alcance la posición de bloqueo, el botón de bloqueo de presión se desliza hacia afuera automáticamente y se oye un sonido. (Véase la fig. 6.).



fig. 4



fig. 5



fig. 6

2- COCCIÓN (Véase pág.

• Mover y colocar la olla a presión

Estabilice la olla a presión en el fuego. (Véase la fig.7)

• Ajustar la presión

El selector tiene 4 posiciones. Puede usar la posición 2 para situaciones normales y la posición especial 1 para cocinar de forma rápida los alimentos que se cocinan fácilmente. Véase la fig. 8.



fig. 7

Módulo de control de la válvula de control de presión:

2 - 90kPa

1 - 50kPa



- Posición de liberación del vapor



- Desmontaje del módulo

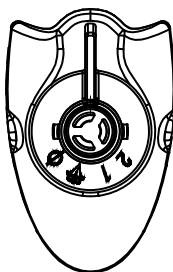


fig. 8

• Cocción

Coloque la olla a presión en el fuego. Pasado un tiempo saldrán pequeñas cantidades de vapor. Cuando el indicador de presión suba, significará que la presión empieza a crecer. (véanse las figuras 9 y 10). Hay que ir con precaución al ajustar la intensidad de calor para que las llamas no suban por los laterales de la olla.



fig. 9

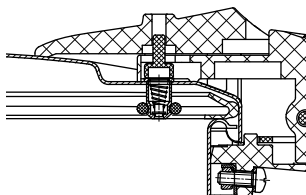


fig. 10

• **Cocción a presión**

La cocción comienza cuando el vapor sale constantemente por la salida de vapor. Reduzca la intensidad de calor y empiece a contar el tiempo de cocción seleccionado según se indica en su libro de recetas o según su propia elección. (Véase la fig. 11)



fig. 11

3- **APERTURA**

Después de apagar el fuego, hay dos opciones:

- **Liberar la presión lentamente y destapar la olla.**

Nivela la olla a presión y deje que se enfríe naturalmente. (Véase la fig. 12). Así se pueden guisar alimentos cuando la temperatura permanece alta dentro de la olla durante cierto tiempo después de apagar el fuego.

- **Utilizar el regulador de presión para liberar la presión rápidamente.**



fig. 12

- **Cuando el indicador de presión está abajo en la posición normal, significa que toda la presión se ha liberado de la olla y la tapa se puede abrir.** (Véase la fig. 13)
- Deslice el seguro de presión hacia el centro de la tapa como se muestra en la fig. 14.
- Gire el asa superior en sentido antihorario. (Véase la fig. 15)
- Haga coincidir la "O" de la tapa y la "O" del mango para destapar la olla correctamente (Véase la fig. 16)

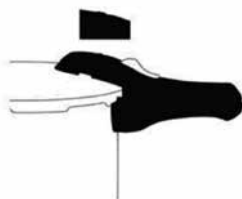


fig. 13



fig. 14



fig. 15



fig. 16

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

LIMPIEZA BÁSICA

Para prolongar la vida útil de la olla a presión, elimine los alimentos rápidamente después de cada uso. Limpie y séquela con un paño para evitar que los restos de comida manchen la olla, en particular los alimentos ácidos o alcalinos. La olla y la tapa deben limpiarse con agua caliente y un detergente suave y con un estropajo de esponja no abrasivo. Vaya con precaución especial para no dañar la junta de goma de la tapa.

LIMPIEZA COMPLETA

1) Limpieza del regulador de presión

Gire la pieza **7a** en el sentido contrario de las agujas del reloj hasta la posición de desmontaje para quitar la válvula de control de presión después de cada uso, como se muestra en la figura 8. Gire la pieza **7a** hasta que se separe de la válvula. Asegúrese de que el resorte permanezca en la válvula. Enjuague cada parte cuidadosamente con agua y vuelva a montarlos. Apriete la pieza **7a** para asegurarse de que gira fácilmente; si no lo hace, significa que el resorte no está bien encajado.

2) Limpieza de la base del regulador de presión (pieza 8) y tuerca antiobstrucción (pieza 3)

Compruebe que los dispositivos de purga estén limpios después de cada uso. Los dispositivos de purga pueden limpiarse en agua caliente como se muestra en la figura 17. Retire la válvula y la base de la válvula y asegúrese de que el anillo de sellado de la válvula esté limpio y no desgastado. Sustituya el anillo de sellado de la válvula si está roto o desgastado. Limpie cada parte en agua caliente. Vuelva a montar todas las partes como estaban al principio.

3) Válvula de seguridad

Compruebe que la válvula de seguridad esté limpia después de cada uso. Enjuáguela con agua tibia cuando sea necesario, y también puede hacer una limpieza adicional como se muestra en la fig. 17.



fig. 17

4) Anillo de sellado

Lávalo con agua caliente o con agua caliente y jabón después de cada uso y vuelva a montarlo a continuación en la tapa.

TIEMPOS DE COCINADO

COMIDAS	AGUA	TIEMPO MINUTOS	POSICIÓN
SOPAS:			
Sopa de arroz	al gusto	4-6	2
Sopa de verduras	al gusto	4-5	2
Sopa de pescado	al gusto	3-4	2
Sopa de fideos	al gusto	3-5	1
ARROZ Y PASTAS:			
Arroz con pollo	2 tazas por 1 arroz	6-7	2
Pasta	cubrir	4-5	2
VERDURAS:			
Acelgas	cubrir	6-7	2
Alcachofas	cubrir	5-6	2
Puerros	cubrir	3-5	2
Zanahoria	cubrir	5-6	2
Berza	2 tazas	4-5	2
Coliflor	2 tazas	4-6	2
Espinacas	cubrir	4	2
Habas	cubrir	3-4	2
LEGUMBRES:			
Garbanzos	cubrir	20	2
Lentejas	cubrir	15-20	2
PATATAS:			
Patatas en salsa	1 litro por 1 kg	5-7	2
Patatas a la riojana	3/4 litro por 1 kg	5-7	2
PESCADOS:			
Marmitako	al gusto	10	2
Chipirones	2 tazas	10	2
Pulpo	cubrir	30	2
Merluza	1 taza	30	1
Mejillones al vapor	1/2 litro	20	1
CARNES:			
Albóndigas	2 tazas	10-12	2
Redondo	cubrir	20	2
Riñones al jerez	2 copas de jerez	5-6	2
Solomillo de buey	1 taza por 1,5kg	15-17	2
Callos	cubrir	25-35	2
Cordero	1/2 litro por 1 kg	10-12	2
Conejo	1/2 litro por 1 kg	10-12	2
Codornices en salsa	1 taza	5-10	2
Pollo	1 taza	8-9	2
Gallina	cubrir	15-20	2
POSTRES:			
Arroz con leche	2 tazas leche, 1 arroz	6	1
Flan	1/2 litro leche	4-5	1

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
No sale nada de vapor del regulador de presión.	No hay suficiente líquido dentro de la olla.	Añada al menos la cantidad mínima (0,25 litro) de líquido.
Sale vapor alrededor del regulador de presión.	Eso es normal; sin embargo, si sale una gran cantidad de vapor, debe reducir la temperatura.	Baje el fuego y luego siga cocinando como de costumbre. Disminuya la cantidad de líquido según las instrucciones.
Sale una gran cantidad de vapor de la válvula del indicador de presión.	La junta tórica de la válvula del indicador de presión no está instalada correctamente.	Coloque la junta tórica de forma correcta en la ranura.
Sale vapor del borde de la tapa.	La junta de goma no está bien colocada. La junta de goma está sucia o dañada.	Coloque la junta correctamente. Limpie o reemplace la junta.
La varilla del indicador no sube.	- La temperatura de calentamiento es demasiado baja. - La olla no está cerrada correctamente. - No hay suficiente líquido en la olla. - La junta de goma está dañada o endurecida. - El regulador de presión no está bien conectado y de forma segura.	- Aumente el calor. - Cierre bien la olla asegurándose de que la placa de empuje esté en la posición de bloqueo. - Añada al menos la cantidad mínima (0,25 litro) de líquido. - Sustituya la junta. - Coloque el regulador de presión de forma correcta y seleccione un ajuste de presión.
La varilla del indicador no baja.	Sigue habiendo presión dentro de la olla.	Espere hasta que la presión se libere de la olla o gire el dispositivo de control de presión a la configuración de liberación de vapor.
El sistema de apertura y cierre no funciona.	El botón de apertura no coincide con la marca "O".	Asegúrese de que coincidan.

Nota: Si no puede resolver un problema o corregir un defecto, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para obtener más orientación.



MANUAL DO UTILIZADOR

PANELA DE PRESSÃO
MILENIA NOBLE

PT



ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

POR FAVOR, LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ATENTAMENTE ANTES DE UTILIZAR A PANELA PELA PRIMEIRA VEZ. GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES.

ÍNDICE

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES	17
SISTEMAS DE SEGURANÇA E ESTRUTURA	19
INTRODUÇÃO E VANTAGENS	20
INSTRUÇÕES	21
INSTRUÇÕES DE MANUTENÇÃO	25
TEMPO DE COZIMENTO	26
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	27

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

ESPECIFICAÇÃO	MILENIA NOBLE 4L	MILENIA NOBLE 6L	MILENIA NOBLE 7L	MILENIA NOBLE 7,6L
DIÂMETRO DO CORPO	22 cm	22 cm	22 cm	22 cm
CAPACIDADE NOMINAL	4 Litros	6 Litros	7 Litros	7,6 Litros
PRESSÃO DE TRABALHO (kPa)	50/90			

IMPORTADO E DISTRIBUÍDO

ADI HOGAR Y HOSTELERÍA IBERIA, S.L.
Calle Río Piedra s/n. Polígono Industrial
50830 Villanueva de Gállego, Zaragoza, SPAIN
NIF: B80660533

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Siga estas precauções básicas de segurança quando utilizar uma panela de pressão:

- Leia todas as instruções com atenção antes de utilizar a panela de pressão. Não permita que ninguém que não esteja familiarizado com estas instruções utilize a panela.
- Mantenha as crianças longe da panela de pressão quando ela estiver em funcionamento. Se houver crianças perto da panela é necessário manter uma vigilância apertada.
- Nunca coloque a panela de pressão no forno ou no micro-ondas, porque o plástico e as peças de borracha ficariam estragadas e os mecanismos de segurança ficariam danificados.
- Mova a panela de pressão com muito cuidado quando estiver em funcionamento. Nunca toque na superfície quente da panela de pressão, porque poderia queimar-se! Quando a panela de pressão estiver quente, toque somente nas asas e use sempre luvas de proteção. Tenha muito cuidado ao mover uma panela de pressão que contenha líquidos quentes.
- Não utilize a panela de pressão para nada que não seja o seu uso previsto. Utilize a panela apenas para os fins descritos nestas instruções.
- Não utilize esta panela de pressão para fritar à pressão com óleo.
- Com este aparelho cozinha-se à pressão. O uso indevido pode provocar queimaduras e escaldões. Certifique-se de que a panela de pressão está corretamente fechada antes de colocá-la a funcionar. Consulte as “Instruções de funcionamento”.
- A sua panela de pressão é adequada apenas para o seu uso com as seguintes fontes de calor: gás, eletricidade, vitrocerâmica, indução e halogénea. Não utilize outras fontes de calor.



Placa de indução



Placa vitrocerâmica



Fogão a gás



Placa halogénea



Placa elétrica

- Antes de usar a panela de pressão, verifique-a para certificar-se de que os mecanismos de segurança não estão danificados ou sujos e que as válvulas não estão obstruídas. Para além disso, verifique sempre que o dispositivo de alívio de pressão não tenha nenhuma obstrução antes de usá-la. Leia as “Instruções de funcionamento”.
- Não abra a panela de pressão até ela ter arrefecido e toda a pressão interna tenha sido libertada. Se notar resistência ao separar as asas, isso significa que a panela ainda tem pressão. Não a force para abri-la. Qualquer pressão na panela pode ser perigosa. Consulte as “Instruções de funcionamento” para obter uma explicação sobre como aliviar a pressão.
- Nunca utilize a panela de pressão sem líquido, porque poderia ficar danificada por sobreaquecimento. Tenha em conta estritamente as seguintes quantidades de conteúdo:
Mínimo: 1/4 litro de líquido.
Máximo: 2/3 da panela de pressão.

- Se for cozinhar alimentos que formam espuma ou que incham (como, por exemplo, arroz, leguminosas, sopas, caldos ou verduras desidratadas), não encha a panela acima da metade. Um enchimento excessivo pode provocar um risco de obstrução do tubo de ventilação e gerar um excesso de pressão.
- Tenha em conta que certos alimentos, como molho de maçã, arandos, cevadinha, aveia ou outros cereais, ervilhas, massas, macarrão, ruibarbo ou esparguete, podem criar espuma e salpicar, e isso também pode fazer que se obstrua o dispositivo de alívio de pressão (tubo de ventilação). Estes alimentos não devem ser cozinhados numa panela de pressão.
- Quando cozinhar alimentos pastosos, agite suavemente a panela antes de abrir a tampa para evitar que saia comida.
- Se cozinhar carnes com pele (p. ex., língua) ou salsichas com tripa, que podem inchar sob pressão, não perfure a pele enquanto estiverem inchadas, porque poderia queimar-se com o líquido que soltam.
- Quando atingir a pressão de funcionamento normal, baixe o lume para que não se evapore todo o líquido que cria o vapor.
- A panela de pressão não pode ser utilizada com fins médicos, especialmente para a esterilização, porque não foi concebida para atingir a temperatura exigida.
- Utilize apenas as peças sobresselentes apropriadas para assegurar um funcionamento correto e seguro da panela de pressão. Não altere os mecanismos de segurança nem repare a panela de pressão. Por favor, entre em contacto com a loja onde comprou a panela para eventuais reparações.



1. **Placa de segurança:** Ativa-se com a válvula de bloqueio para evitar a abertura da tampa quando existe pressão na panela.
2. **Válvula de segurança:** Controla a pressão soltando ar quando esta aumenta mais do que o nível estabelecido.
3. **Porca anti obstrução:** Evita que os alimentos obstruam a saída de vapor e que se forme um excesso de pressão dentro da panela de pressão. A pega da tampa contém componentes importantes que são imprescindíveis para o uso da panela de pressão.
4. **Pega da tampa:** Serve para destapar a panela de pressão e contém componentes de vital importância para o seu uso.
5. **Seguro de pressão:** Serve para bloquear a tampa e a panela. Pode abrir-se quando toda a pressão tenha sido aliviada por completo.
6. **Indicador de pressão:** O indicador de pressão sobe uns minutos depois de a panela aquecer e volta à posição inicial quando a pressão se alivia por completo.
7. **Regulador de pressão:** Dispositivo de ajuste de pressão: “1”=nível de baixa pressão, “2”=nível de alta pressão.

7a. Eixo da válvula
7b. Mola grande
7c. Mola pequena

7d. Tampa do eixo da válvula
7e. Núcleo do eixo da válvula
7f. Anel de vedação para regular a pressão

- 8. Base reguladora da pressão:** Parte do dispositivo de controlo da pressão.
- 9. Tampa:** Fabricada em aço inoxidável de qualidade 18/8.
- 10. Janela de segurança:** Dispositivo de segurança que alivia o excesso de pressão empurrando a junta de borracha quando a pressão de cozedura é demasiado alta.
- 11. Junta de vedação:** Deve estar completamente limpa.
- 12. Asa lateral:** Serve de ajuda para mover a panela.
- 13. Base do corpo:** É composta por três camadas de material e permite uma condução rápida e homogênea do calor. É apta para placas a gás, elétricas, vitrocerâmicas ou de indução.
- 14. Panela:** Fabricada em aço inoxidável de qualidade 18/8.
- 15. Pega da panela:** A marca “O” indica a posição correta em que tampa e a panela encaixam

■ **SUBSTITUA A JUNTA DE VEDAÇÃO E OUTRAS PEÇAS DE BORRACHA UMA VEZ POR ANO OU UMA VEZ CADA DOIS ANOS.**

■ **UTILIZE APENAS AS PEÇAS SOBRESSELENTES ADEQUADAS PARA A SUA PANELA DE PRESSÃO**

INTRODUÇÃO E VANTAGENS

A panela de pressão consiste numa panela de cozedura normal e uma tampa especial que se encaixa nessa panela. Quando a panela aquece, o vapor mantém-se dentro e cria pressão. Com esta alta pressão, a temperatura do seu interior sobe acima do ponto de ebulição normal da água, o que traz consigo um processo de cozedura mais rápido e mais saudável.

COZEDURA MAIS RÁPIDA

Em média, a panela de pressão prepara a comida 3 vezes mais depressa do que os métodos de cozedura tradicionais. As comidas que demoram até uma hora com a cozedura convencional podem estar prontas em apenas 20 minutos com a panela de pressão.

COMIDA MAIS SABOROSA

A comida sabe melhor quando se prepara na panela de pressão. O tempo de cozedura menor permite que os alimentos conservem todo o seu sabor natural. É necessário menos tempero, até metade do que normalmente se usa, e durante a cozedura perde-se muito pouco sabor. Ao contrário da preparação no micro-ondas, a carne que se prepara na panela de pressão sai com uma cor castanha-dourada. Basta refogá-la primeiro e depois cozinhá-la à pressão. Fica deliciosa!

COZEDURA MAIS SAUDÁVEL

Retêm-se mais vitaminas e minerais quando os alimentos se preparam na panela de pressão. Todos sabemos que quanto mais se cozinham os alimentos, mais nutrientes se perdem. A panela de pressão ajuda a reter mais do dobro das suas vitaminas e nutrientes em comparação com a preparação tradicional em fogões, ao utilizar menos água.

MULTIFUNCIONAL

Uma panela de pressão pode ser utilizada para cozinhar a vapor, cozinhar em lume brando, estufar, assar e inclusive descongelar. Poupa-se tempo de cozedura para tudo, desde delicadas sopas e sobremesas até contundentes pratos de carne.

INSTRUÇÕES

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Leia todas as instruções com atenção.

1- PARA COMEÇAR

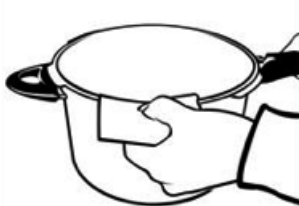


fig. 1

Retire todos os acessórios da panela. Em primeiro lugar, esfregue os bordos da panela e da tampa com um pouco de óleo de cozinha. Ver a fig. 1. Encha a panela de pressão até metade com água fria e aqueça a panela durante 30 minutos conforme se indica nas secções “Verificação antes de fechar”, “Encaixar a tampa na panela” e “Cozedura”. Abra a panela de pressão depois de estar completamente arrefecida e ter soltado toda a pressão. Esvazie a panela e seque-a com um pano suave.

PROCEDIMENTO SEGURO

• Acrescentar alimentos e líquidos

Para cozinhar coma panela de pressão, é importante enchê-la com um líquido que solte vapor ao ferver: assim, pode-se utilizar água, caldo ou vinho. NUNCA encha a panela de pressão acima de 2/3 com líquido e alimentos, seja qual for a panela de pressão que use. Ver a fig. 2. Encha somente até metade quando cozinhar alimentos que se expandam e/ou produzam espuma quando são cozinhados, como, por exemplo, leguminosas secas, milho, etc. Ver a fig. 3.



fig. 2



fig. 3

- **Verificar antes de fechar**

Antes de fechar a panela, certifique-se sempre de que o tubo de ventilação e a válvula de segurança estão limpos e na posição correta. Para verificar que a válvula de segurança está limpa e na posição correta, certifique-se de que a bola interior gira facilmente. (Consulte os pormenores em “Cuidado e manutenção da panela de pressão”)

ENCAIXE DA TAMPA NA PANELA

- Alinhe a marca “O” da tampa com a marca “O” da pega da panela (Ver a fig. 4).
- Pressione a tampa suavemente e rode no sentido dos ponteiros do relógio até as duas pegas coincidirem e fiquem bloqueadas. (Ver a fig. 5)
- Quando a tampa da panela atingir a posição de bloqueio, o botão de bloqueio de pressão desliza para fora automaticamente e ouve-se um som. (Ver a fig. 6).



fig. 4



fig. 5



fig. 6

2- COZEDURA

• Mover e colocar a panela de pressão

Estabilize a panela de pressão no lume. (Ver a fig. 7)

• Regular a pressão

O seletor tem 4 posições. Pode usar a posição 2 para situações normais e a posição especial 1 para cozinhar de forma rápida os alimentos que se cozinham facilmente. Ver a fig. 8.



fig. 7

Módulo de controlo da válvula de controlo de pressão:

2 - 90kPa

1 - 50kPa



- Posição de alívio de vapor



- Desmontagem do módulo

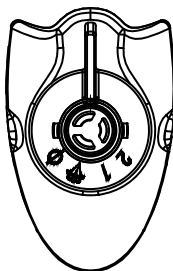


fig. 8

• Cozedura

Coloque a panela de pressão no lume. Passado um tempo sairão pequenas quantidades de vapor. Quando o indicador de pressão subir, significará que a pressão começa a crescer. (ver as figuras 9 e 10). É preciso ter precaução ao regular a intensidade do lume para que as chamas não subam pelos laterais da panela.



fig. 9

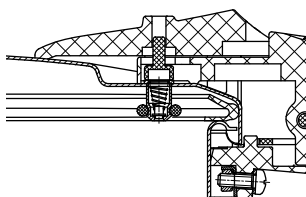


fig. 10

- **Cozedura à pressão**

A cozedura começa quando o vapor sai constantemente pela saída de vapor. Reduza a intensidade do lume e comece a contar o tempo de cozedura selecionado conforme se indica no seu livro de receitas ou conforme a sua própria escolha. (Ver a fig. 11)



fig. 11

3- **ABERTURA**

Depois de apagar o lume, há duas opções:

- **Aliviar a pressão lentamente e destapar a panela.**

Nivele a panela de pressão e deixe-a arrefecer naturalmente. (Ver a fig. 12). Assim é possível cozinhar alimentos quando a temperatura se mantém alta dentro da panela durante um certo tempo depois de apagar o lume.

- **Utilizar o regulador de pressão para aliviar a pressão rapidamente.**



fig. 12

- **Quando o indicador de pressão está em baixo na posição normal, significa que a panela já não tem pressão e a tampa pode abrir-se.** (Ver a fig. 13)
- Deslize o bloqueio de pressão para o centro da tampa, tal como se mostra na fig. 14.
- Rode a pega superior em sentido contrário aos ponteiros do relógio. (Ver a fig. 15)
- Faça coincidir o "O" da tampa e o "O" da pega para destapar a panela corretamente (Ver a fig. 16)

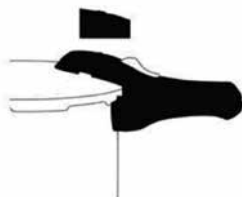


fig. 13



fig. 14



fig. 15



fig. 16

INSTRUÇÕES DE MANUTENÇÃO

LIMPEZA BÁSICA

Para prolongar a vida útil da panela de pressão, retire os alimentos rapidamente depois de cada uso. Limpe-a e seque-a com um pano para evitar que os restos de comida manchem a panela, especialmente, os alimentos ácidos ou alcalinos. A panela e a tampa devem ser limpas com água quente e um detergente suave e com um esfregão de esponja não abrasivo. Tenha cuidado para não danificar a junta de borracha da tampa.

LIMPEZA COMPLETA

1) Limpeza do regulador de pressão

Rode a peça **7a** em sentido contrário aos ponteiros do relógio até à posição de desmontagem para retirar a válvula de controlo de pressão depois de cada uso, tal como se mostra na figura 8. Rode a peça **7a** até ela se separar da válvula. Certifique-se de que a mola fica na válvula. Lave cada parte cuidadosamente com água e volte a montá-las. Aperte a peça **7a** para certificar-se de que roda facilmente; se não o fizer, significa que a mola não está bem encaixada.

2) Limpeza da base do regulador de pressão (peça 8) e porca anti obstrução (peça 3)

Verifique que os dispositivos de purga estão limpos depois de cada uso. Os dispositivos de purga podem ser limpos em água quente tal como se mostra na figura 18. Retire a válvula e a base da válvula e certifique-se de que o anel vedante da válvula está limpo e não desgastado. Substitua o anel vedante da válvula se estiver partido ou desgastado. Limpe cada parte em água quente. Volte a montar todas as partes tal como estavam ao princípio.

3) Válvula de segurança

Verifique que a válvula de segurança está limpa depois de cada uso. Lave-a com água tépida quando for necessário, e também pode fazer uma limpeza adicional como se mostra na fig. 17.



fig. 17

4) Anel de vedação

Lave-o com água quente ou com água quente e sabão depois de cada uso e volte a montá-lo de seguida na tampa.

TEMPO DE COZIMENTO

ALIMENTOS	ÁGUA	TEMPO MINUTOS	POSIÇÃO
SOPAS:			
Sopa de arroz	ao gosto	4-6	2
Sopa de legumes	ao gosto	4-5	2
Sopa de peixe	ao gosto	3-4	2
Sopa de maça	ao gosto	3-5	1
ARROZ, MASSAS:			
Arroz con frango	2 taças por 1 arroz	6-7	2
Esparguette, macarrão	cobrir	5	2
LEGUMES:			
Acelgas	cobrir	6-7	2
Alcachofas	cobrir	5-6	2
Alho francês	cobrir	3-5	2
Cenouras	cobrir	5-6	2
Repolho	2 taças	4-5	2
Couve flor	2 taças	4-6	2
Espinafres	cobrir	4	2
Favas	cobrir	3-4	2
LEGUMES SECOS:			
Grão	cobrir	20	2
Lentilhas	cobrir	15-20	2
BATATAS:			
Batatas en moho	1 l por 1 kg	5-7	2
Batatas con tomate	3/4 l por 1 kg	5-7	2
PEIXE:			
Chocos	2 taças	10	2
Polvo	cobrir	30	2
Pescada	1 taça	30	1
Mexilhão ao vapor	1/2 l	20	1
CARNE:			
Almôndegas	2 taças	10-12	2
Redondo	cobrir	20	2
Lombo de vaca	1 taça por 1,5kg	15-17	2
Tripas	cobrir	25-35	2
Cordeiro	1/2 l por 1 kg	10-12	2
Coelho	1/2 l por 1 kg	10-12	2
Codornices en molho	1 taça	5-10	2
Frango	1 taça	8-9	2
Galinha	cobrir	15-20	2
POSTRES:			
Arroz doce	2 taças leite, 1 arroz	6	1
Pudim	1/2 l leite	4-5	1

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
Não sai vapor pelo regulador de pressão.	Não há líquido suficiente dentro da panela.	Acrescente pelo menos a quantidade mínima (0,25 litros) de líquido.
Sai vapor à volta do regulador de pressão.	É normal; contudo, se sair uma grande quantidade de vapor, deve reduzir a temperatura.	Baixe o lume e continue a cozinhar como de costume. Reduza a quantidade de líquido conforme as instruções.
Sai uma grande quantidade de vapor da válvula do indicador de pressão.	O o-ring da válvula do indicador de pressão não está instalado corretamente.	Coloque o o-ring corretamente na ranhura.
Sai vapor pelo bordo da tampa.	A junta de borracha não está bem colocada. A junta de borracha está suja ou danificada.	Coloque a junta corretamente. Limpe ou substitua a junta.
A haste do indicador não sobe.	- A temperatura de aquecimento é demasiado baixa. - A panela não está bem fechada. - Não há líquido suficiente na panela. - A junta de borracha está danificada ou endurecida. - O regulador de pressão não está bem instalado, nem está seguro.	- Suba o lume. - Feche bem a panela certificando-se de que a patilha está na posição de bloqueio. - Acrescente pelo menos a quantidade mínima (0,25 litros) de líquido. - Substitua a junta. - Instale o regulador de pressão corretamente e selecione um ajuste de pressão.
A haste do indicador não baixa.	Continua a haver pressão dentro da panela.	Espere até a panela ficar sem pressão ou rode o dispositivo de controlo de pressão para a configuração de alívio de vapor.
O sistema de abertura e fecho não funciona.	O botão de abertura não coincide com a marca "O".	Certifique-se de que coincidem.

Nota: Se não puder resolver um problema ou corrigir um defeito, entre em contacto com o serviço de apoio ao cliente para obter mais informações.



USER MANUAL

PRESSURE COOKER
MILENIA NOBLE



EN

BEFORE THE FIRST USE

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE THE FIRST USE.
SAVE THESE INSTRUCTIONS.

CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS	31
SAFETY SYSTEMS & STRUCTURE	33
INTRODUCTION AND BENEFITS	34
OPERATING INSTRUCTIONS	35
MAINTENANCE INSTRUCTIONS	39
COOKING TIME	40
TROUBLE SHOOTING	41

PRODUCT INFORMATION

SPECIFICATION	MILENIA NOBLE 4L	MILENIA NOBLE 6L	MILENIA NOBLE 7L	MILENIA NOBLE 7,6L
BODY DIAMETER	22 cm	22 cm	22 cm	22 cm
NOMINAL CAPACITY	4 Litres	6 Litres	7 Litres	7,6 Litres
WORKING PRESSURE (kPa)	50/90			

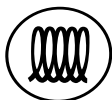
IMPORTED AND DISTRIBUTED

ADI HOGAR Y HOSTELERÍA IBERIA, S.L.
Calle Río Piedra s/n. Polígono Industrial
50830 Villanueva de Gállego, Zaragoza, SPAIN
NIF: B80660533

IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow these basic safety precautions when using pressure cookers:

- Read all instructions carefully before using your pressure cooker. Do not allow anyone who is not familiar with those instructions to use the cooker.
- Keep children away from the pressure cooker when it is in operation. Close supervision is necessary when the pressure cooker is used near children.
- Never place the pressure cooker into the oven or microwave as this will destroy plastic and rubber parts and damage the safety mechanisms.
- Move the pressure cooker very carefully when it is in operation. Do not touch the hot surface of the pressure cooker as this could burn you! When the pressure cooker is hot, only touch the handles and always use protective gloves. Extreme caution must be used when moving a pressure cooker containing hot liquids.
- Do not use the pressure cooker for anything other than its intended use. Only use the cooker for the purposes described in these instructions.
- Do not use this pressure cooker for pressure frying with oil.
- This appliance cooks under pressure. Improper use can lead to burns and scalds. Make sure the pressure cooker is properly closed before operating. See “Operating instructions”.
- Your pressure cooker is only suitable for use on the following heating sources: gas, electric, ceramic, induction and halogen. Do not use other heating sources.



Induction



Ceramic
hob



Gas



Halogen

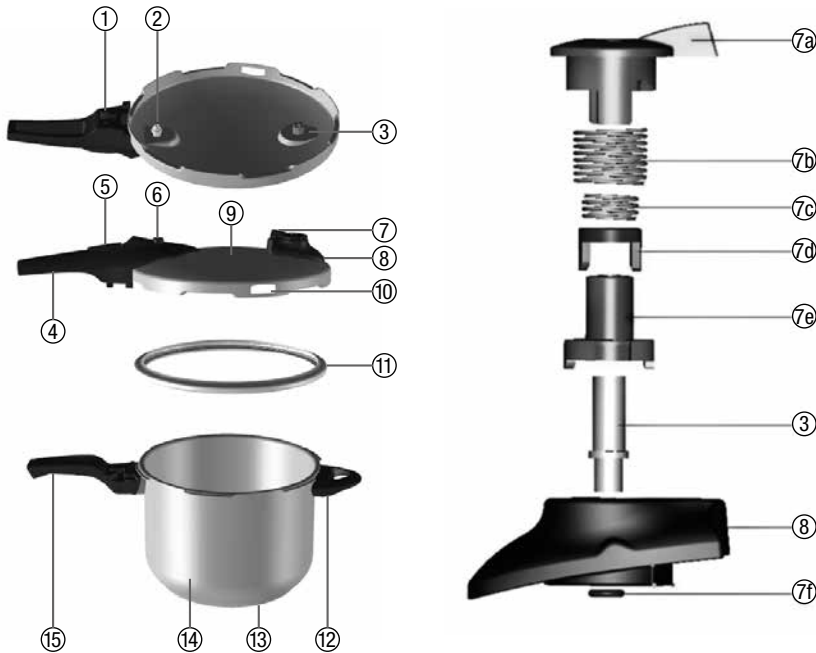


Electric
stove

- Before using the pressure cooker, check it to make sure that the safety mechanisms are not damaged or dirty and that the valves are not obstructed. In addition, always check the pressure release device for any clogging before use. See “operating instructions”.
- Do not open the pressure cooker until it has cooled down and all internal pressure has been released. If the handles are difficult to push apart, this indicates that the cooker is still pressurized – do not force it open. Any pressure in the cooker can be hazardous. Please see “Operating Instructions” for explanation on how to release the pressure.
- Never use the pressure cooker without liquid, as this could result in damages to the cooker by overheating. Adhere strictly to the following content amounts:
Minimum: 1/4 Litre of liquid.
Maximum: 2/3 of the pressure cooker.

- For foods which foam or rise (e.g. rice, legumes, broths, or dried vegetable), do not fill the cooker more than half full. Over filling may cause a risk of clogging the vent pipe and develop excess pressure.
- Be aware that certain foods, such as apple-sauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti can form froth, and sputter, and may also clog the pressure release device (vent pipe). These foods should not be cooked in a pressure cooker.
- When cooking doughy food, gently shake the cooker before opening the lid to avoid food ejection.
- If you cook meat with skin (e.g. tongue) or sausage with casing, which can swell when under pressure, do not pierce the skin as long as it is swollen. This could result in scalding.
- When the normal operating pressure is reached, turn the heat down so that all the liquid which creates the steam does not evaporate.
- Pressure cooker cannot be used for medical purposes, especially for sterilization, as the pressure cooker is not designed to reach the required temperature.
- Use only the appropriate replacement parts, to ensure your pressure cooker will function properly and safety. Do not alter the safety mechanisms or repair the pressure cooker by yourself. Please contact the store where it was purchased for eventual repairs.

SAFETY SYSTEMS & STRUCTURE



1. **Safety Plate:** This is activated with the locking valve to prevent opening of the lid when there is pressure in the cooker.
2. **Safety Valve:** Controls the pressure by releasing air when the pressure builds up more than the set level.
3. **Anti-Clogging Nut:** This effectively prevents food from plugging the steam outlet and allowing excess pressure to build within the pressure cooker.
4. **Lid Handle:** Used to remove the lid from the cooker, the lid handle contains important components vital for the use of pressure cooker.
5. **Pressure Safety Lock:** Used to lock the cover and cooker together. It can be opened when all the pressure has been completely released.
6. **Pressure Indicator:** Pressure indicator moves up a few minutes after the pressure cooker is heated and it returns to its original position when pressure is completely released.
7. **Pressure Regulator:** Pressure setting device: "1"=low-pressure level, "2"=high-pressure level.

7a. Valve shaft
7b. Large spring
7c. Small spring

7d. Valve shaft cover
7e. Valve shaft core
7f. Sealing ring for pressure regulator

8. **Pressure Regulator Base:** Part of pressure control device.
9. **Lid:** Made of quality 18/8 stainless steel.
10. **Safety Window:** A safety device to release excess pressure by pushing the rubber gasket out when the cooking pressure is too high.
11. **Sealing Ring:** It must be completely clean.
12. **Side handle:** This functions as a helping handle when moving the cooker.
13. **Body Base:** This is made up of three layers of material and allows quick and even heat conduction. It is suitable for gas, electric, ceramic or induction heating sources.
14. **Pressure Cooker pot:** Made of quality 18/8 stainless steel.
15. **Body Long Handle:** "O" marks the right position where lid and pot fits together.

■ **REPLACE THE SEALING RING AND OTHER RUBBER-MADE PARTS ONCE A YEAR OR ONCE TWO YEARS.**

■ **USE ONLY THE APPROPRIATE SPARE PARTS FOR YOUR PRESSURE COOKER.**

INTRODUCTION AND BENEFITS

The structure of a pressure cooker consists of a regular cooking pot and a special lid that locks in place on the top of the cook pot. When the cooker is heated up, steam is sealed inside and creates pressure. With this high pressure, the internal temperature in the cooker is raised above the normal boiling point of water, which leads to a faster and healthier cooking process.

FASTER

On average, the pressure cooker prepares food up to 3 times faster than conventional cooking methods. Meals that can take up to one hour with conventional cooking can be ready in as little as 20 minutes with the pressure cooker.

TASTIER

Food tastes better when it is prepared in the pressure cooker. The shorter cooking time allows food to retain its full and natural flavour. Less seasoning is required, up to half of what you would normally use and very little flavour is actually lost during cooking. Unlike microwave cooking, meat prepared in the pressure cooker is golden brown. Simply sauté, then cook under pressure. It is delicious!

HEATHIER

More Vitamins and minerals are retained in food prepared by the pressure cooker. We all know that the longer food cooks, the more nutrients will be lost. Pressure cooker helps food retain more than twice their vitamins and nutrients compared to conventional stovetop cooking, by using less water.

MULTI-FUNCTIONAL

A pressure cooker can be used for steaming, simmering, stewing, roasting and even defrosting. Cooking time is saved for everything from delicate soups and desserts to hearty meat dishes.

OPERATING INSTRUCTIONS

BEFORE THE FIRST USE

Take the time to read all the instructions.

1- GETTING STARTED

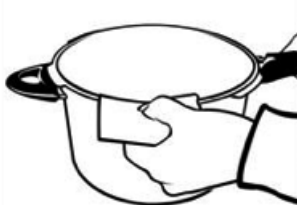


fig. 1

Take all the accessories parts out of the cooker pot. Pre-condition by wiping a small amount of salad oil on the surface of the rim and around the cover edge. See Fig. 1. Fill the pressure cooker 1/2 full with cold water, and heat the pressure cooker for 30 minutes according to the operating instructions of "Checking before closing", "Fitting of lid onto the pot" and "cooking". Open the pressure cooker after it is completely cold and all pressure has been released. Empty the pressure cooker and dry it with soft cloth.

SAFE OPERATION

• Adding food and liquid

To cook with the pressure cooker, it is important to fill with liquid that is capable of releasing steam upon boiling. Either water, soup or wine is acceptable in this case. NEVER fill the pressure cooker more than 2/3 full with liquid and food no matter which pressure cooker you use. See fig. 2. Fill only halfway, when cooking foods that will either expand in size and/or produce foam as they cook, such as dried vegetables, or corn, etc. See fig. 3.



fig. 2



fig. 3

• **Checking before locking**

Before locking the cooker, always make sure that the venting pipe and the safety valve are clean and correctly set. To check whether the safety valve is clean and correct or not, confirm the smooth turning of the ball inside the valve. (Please see detail in the Care and Maintenance of pressure cooker).

FITTING OF LID ONTO THE POT

- Line up “O” on the lid with the mark “O” on the support handle. (See fig 4).
- Press down slightly on the lid and turn clockwise until the two handles match up and lock together. (See fig 5).
- When the cooker lid reaches the locked position, the pressure lock button slides outwards automatically and a sound is heard. (See fig 6).



fig. 4



fig. 5



fig. 6

2- COOKING

• Moving and positioning the pressure cooker

Stabilize the pressure cooker on the heater. (See fig 7).

• Pressure setting

The selector has 4 positions. You may use position 2 in normal cases and special position 1 for quick cooking of easily cooked food. (See fig 8).



fig. 7

Control module of pressure control valve:

2 - 90kPa

1 - 50kPa



- **Steam release position**



- **Removing the module**

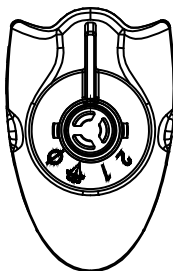


fig. 8

• Cooking

Place the pressure on stovetop. Small amounts of steam often escapes from the steam outlet in a while. When the pressure indicator moves up, pressure begins building. (See fig 9 & 10). Cautions must be made to control the heat setting so that flames do not reach the wall of the cooker..



fig. 9

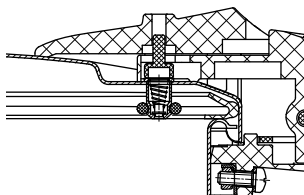


fig. 10

- **Pressure cooking**

Cooking starts when the steam escapes steadily from the outlet.

Lower the heat and start the timing after setting the cooking time as indicated in your recipe book or according to your own choice. (See fig. 11)



fig. 11

3- OPENING

After the heat has been turned off, you have two alternatives:

- **Slow pressure release and opening.**

Level the pressure cooker and leave it to cool down naturally. (See fig. 12). This is a way used for stewing foods when high temperature remains in the unit for certain time after heat is turned off.

- **Use pressure regulator for fast pressure release.**



fig. 12

- **When pressure indicator is down in the normal position, all pressure has been released from the pressure cooker; the pressure cooker cover can be opened.**

(See fig. 13)

- Slide the pressure safety lock towards the cover centre as shown in fig. 14.

- Rotate the upper handle anticlockwise. (See fig. 15)

- Match "o" on the cover and "o" on the lifting handle correctly and open the cover (See fig. 16).

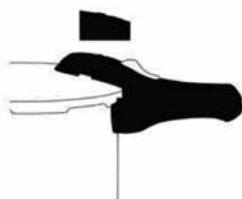


fig. 13



fig. 14



fig. 15



fig. 16

MAINTENANCE INSTRUCTIONS

SIMPLE CLEANING

To extend the life of pressure cooker, remove foods in time after each use. Wash clean and towel dry in order to avoid food residue stain in the unit, especially acid or alkali foods. The pressure cooker pot and lid should be washed with warm water and mild detergent and a non-abrasive cleaning pad. Special cautions must be taken so as not to damage the rubber seal in the lid.

COMPLETE CLEANING

1) Pressure regulator cleaning

Remove the pressure control valve after each use by rotating part **7a** anticlockwise to the removing position as shown in fig 8, and remove the pressure control valve. Rotate the part **7a** until it is separated from the valve. Take care that the spring remains in the valve. Rinse every part carefully in water and reassemble them together. Press part **7a** to confirm whether it turns smoothly; if not, it means that the spring is not correctly fitted.

2) Pressure regulator base (part 8) and anti-clogging nut (part 3) cleaning.

Check whether the venting devices are clean after each use. Venting devices can be cleaned in warm water and as shown in Fig. 18 below. Remove the valve and valve base and confirm that the valve-sealing ring is clean and not broken or worn out. Replace the valve-sealing ring if it is found to be broken or worn out. Wash every part in warm water. Reassemble all parts as original.

3) Safety valve

Check whether the safety valve is clean after each use. Rinse it in warm water when necessary and further cleaning can be done as shown in fig. 18 below.



fig. 17

4) Sealing ring

Wash in warm water or warm sudsy water after each use then reassembled into the cover.

COOKING TIME

FOOD	WATER	TIME MINUTES	POSITION
SOUPS:			
Rice soup	to taste	4-6	2
Vegetable soup	to taste	4-5	2
Fish soup	to taste	3-4	2
Noodle soup	to taste	3-5	1
PASTA AND RICE:			
Chicken and rice	2 cups per 1 rice	6-7	2
Spaghettis, macaroni	cover	5	2
VEGETABLES:			
Chard	cover	6-7	2
Artichokes	cover	5-6	2
Leeks	cover	3-5	2
Carrots	cover	5-6	2
Cabbage	2 cups	4-5	2
Cauliflower	2 cups	4-6	2
Espinach	cover	4	2
Pea	cover	3-4	2
LEGUME:			
Chickpea	cover	20	2
Lentils	cover	15-20	2
POTATO:			
Potatoes with sauce	1 l per 1 kg	5-7	2
Potatoes with tomato	3/4 l per 1 kg	5-7	2
FISH:			
Squid	2 cups	10	2
Octopus	cover	30	2
Hake	1 cup	30	1
Mussels	1/2 l	20	1
MEAT:			
Meatballs	2 cups	10-12	2
Round of beef	cover	20	2
Beef loin	1 cup per 1,5kg	15-17	2
Tripe	cover	25-35	2
Lamb	1/2 l per 1 kg	10-12	2
Rabbit	1/2 l per 1 kg	10-12	2
Quail in sauce	1 cup	5-10	2
Chicken and rice	1 cup	8-9	2
Turkey	cover	15-20	2
DESSERTS:			
Rice pudding	2 cups milk, 1 rice	6	1
Crème caramel	1/2 l milk	4-5	1

TROUBLE SHOOTING

PROBLEMS	CAUSE	SOLUTION
No steam escapes from the pressure regulator.	There is not enough liquid inside the cooker.	Add at least the minimum amount (0.25 litre) of liquid.
Steam escapes around the pressure regulator.	This is normal; however, if a very large amount of steam escapes, you should reduce the temperature.	Turn down the heat and then continue cooking as usual. Decrease the quantity of liquid as per the instructions.
A lot of steam leaks from the pressure indicator valve.	The O-ring of the pressure indicator valve is not installed properly.	Install the O-ring properly in the groove.
Steam escapes at the edge of the lid.	The rubber gasket is not properly in place. The rubber gasket is dirty or damaged.	Insert the gasket properly. Clean or replace the gasket.
The indicator rod does not rise.	- The heating temperature is too low. - The cooker is not closed properly. - There is not enough liquid in the cooker. - The rubber gasket is damaged or hardened. - The pressure regulator is not attached correctly and firmly.	- Increase heat. - Close the cooker properly by making sure the push plate is in the locking position. - Add at least the minimum amount (0.25 litre) of liquid. - Replace the gasket. - Insert the pressure regulator correctly and select a pressure setting.
The indicator rod does not go down.	There is still pressure inside the pressure cooker.	Wait until the pressure releases from the cooker or turn the pressure control device to steam release setting.
Opening and Closing system does not work.	The open button does not match with the marking "O".	Make sure to match them

Remarque: Si vous n'arrivez pas à régler un problème ou corriger un défaut, contactez le service clientèle pour vous guider.



GUIDE DE L'UTILISATEUR

AUTOUISEUR
MILENIA NOBLE



FR

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LE MODE D'EMPLOI AVANT LA PREMIÈRE MISE
EN SERVICE DE L'APPAREIL. CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI.

TABLE DES MATIÈRES

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	45
SYSTÈMES DE SÉCURITÉ ET STRUCTURE	47
INTRODUCTION ET AVANTAGES	48
MODE D'EMPLOI	49
CONSIGNES D'ENTRETIEN	53
TEMPS DE CUISSON	54
DÉPANNAGE	55

INFORMATIONS DU PRODUIT

ESPEMODELES	MILENIA NOBLE 4L	MILENIA NOBLE 6L	MILENIA NOBLE 7L	MILENIA NOBLE 7,6L
DIAMÈTRE DE LA CUVE	22 cm	22 cm	22 cm	22 cm
CAPACITÉ NOMINALE	4 Litros	6 Litros	7 Litros	7,6 Litros
PRESSIION DE FONCTIONNEMENT (kPa)	50/90			

IMPORTÉ ET DISTRIBUÉ

ADI HOGAR Y HOSTELERÍA IBERIA, S.L.
 Calle Río Piedra s/n. Polígono Industrial
 50830 Villanueva de Gállego, Zaragoza, SPAIN
 NIF: B80660533

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Suivez ces précautions élémentaires de sécurité lorsque vous utilisez un autocuiseur:

- Lisez toutes les instructions attentivement avant d'utiliser votre autocuiseur. Les personnes n'ayant pas lu et compris ce mode d'emploi ne doivent pas utiliser cet appareil.
- Gardez l'autocuiseur hors de portée des enfants lorsqu'il est en marche. Assurez une étroite surveillance si vous utilisez votre autocuiseur à proximité d'enfants.
- Ne mettez jamais votre autocuiseur dans un four chaud ou à micro-ondes, car non seulement cela abîmerait le plastique et les pièces en caoutchouc, mais en plus cela endommagerait les systèmes de sécurité.
- Déplacez votre autocuiseur avec un maximum de précaution lorsqu'il est en marche. Ne touchez pas les surfaces chaudes de votre autocuiseur car vous risqueriez de vous brûler! Lorsque l'autocuiseur est chaud, ne touchez que les poignées et utilisez toujours des gants de protection. Un autocuiseur contenant des liquides chauds doit être déplacé avec un maximum de précaution.
- N'utilisez pas votre autocuiseur dans un autre but que celui auquel il est destiné. Un autocuiseur sert uniquement aux fins décrites dans ce mode d'emploi.
- N'utilisez pas votre autocuiseur pour frire sous pression avec de l'huile.
- Cet appareil cuit sous pression. Une utilisation inappropriée peut causer des brûlures et ébouillancements. Assurez-vous que l'autocuiseur est bien fermé avant de le mettre en service. Consultez le « Mode d'emploi ».
- Votre autocuiseur est compatible uniquement avec les sources de chaleur suivantes : gaz, électrique, vitrocéramique, induction et halogène. N'utilisez pas d'autres sources de chaleur.



Induction



Vitrocéramique



Gaz



Halogène



Cuisinière
électrique

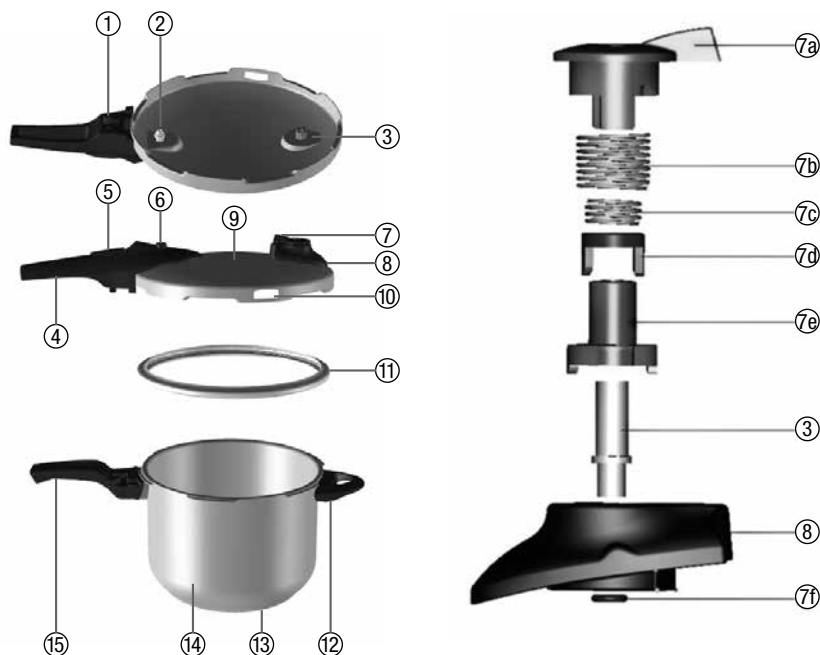
- Avant d'utiliser votre autocuiseur, vérifiez-le pour vous assurer que les systèmes de sécurité ne sont pas endommagés ou sales et que les soupapes ne sont pas obstruées. Par ailleurs, vérifiez toujours que le système de libération de pression n'est pas obstrué avant d'utiliser votre appareil. Lisez le « Mode d'emploi ».
- N'ouvrez pas votre autocuiseur tant qu'il n'a pas refroidi et toute la pression intérieure n'est pas retombée. Si les poignées sont difficiles à séparer, cela veut dire que l'autocuiseur est toujours sous pression, ne forcez pas pour l'ouvrir. Toute pression dans l'autocuiseur peut être dangereuse. Référez-vous au « Mode d'emploi » pour savoir comment libérer la pression.
- N'utilisez jamais votre autocuiseur sans liquide, cela pourrait l'endommager par surchauffe. Respectez scrupuleusement les quantités suivantes:

Minimum : 1/4 de litre de liquide.

Maximum : 2/3 de l'autocuiseur.

- Pour les aliments qui produisent de l'écume ou qui gonflent (comme le riz, les légumes secs, les soupes, les bouillons ou les légumes déshydratés), ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà de la moitié de sa capacité. Un remplissage excessif peut entraîner un risque d'obstruction du conduit d'évacuation de la vapeur et engendrer un excès de pression.
- Notez que certains aliments, comme la compote de pommes, les myrtilles, l'orge perlé, l'avoine ou d'autres céréales, les petits pois, les tagliatelles, les macaronis, la rhubarbe ou les spaghettis, peuvent produire de l'écume et gicler, ce qui peut aussi obstruer le système de libération de pression (conduit d'évacuation de la vapeur). Ces aliments ne doivent pas être cuits dans un autocuiseur.
- Dans le cas d'aliments pâteux, votre autocuiseur doit être légèrement secoué avant ouverture du couvercle pour que ces aliments ne giclent pas à l'extérieur.
- Si vous cuisez des viandes avec la peau (par ex. langue de bœuf) ou des saucisses avec boyaux, qui risquent de gonfler sous l'effet de la pression, ne piquez pas la viande tant que la peau présente un aspect gonflé, car vous risqueriez d'être ébouillanté.
- Dès que la pression de fonctionnement normale est atteinte, diminuez le feu pour éviter que ne s'évapore tout le liquide qui crée la vapeur.
- L'autocuiseur ne peut être utilisé à des fins médicales, notamment pour la stérilisation, car il n'est pas conçu pour atteindre la température exigée.
- N'utilisez que des pièces de rechange appropriées pour assurer un fonctionnement correct et sûr de votre autocuiseur. N'intervenez pas sur les systèmes de sécurité et ne réparez pas non plus l'autocuiseur. Pour toute réparation éventuelle, veuillez vous adresser au magasin où vous l'avez acheté.

SYSTÈMES DE SÉCURITÉ ET STRUCTURE



1. **Plaque de sécurité:** Elle est activée par la soupape de verrouillage pour éviter l'ouverture du couvercle lorsque l'autocuiseur est sous pression.
2. **Soupape de sécurité:** Elle contrôle la pression en libérant de l'air lorsque celle-ci augmente au-delà du niveau établi.
3. **Vis anti-obstruction:** Elle évite que les aliments obstruent le conduit d'évacuation de vapeur et qu'un excès de pression se produise dans l'autocuiseur. Le manche du couvercle contient d'importants éléments qui sont indispensables pour utiliser l'autocuiseur.
4. **Manche du couvercle:** Il sert à découvrir l'autocuiseur et contient des éléments d'une importance vitale pour son utilisation.
5. **Verrouillage sécurité couvercle:** Il sert à verrouiller le couvercle et la cuve. L'ouverture est possible dès que toute la pression a été libérée entièrement.
6. **Indicateur de pression:** L'indicateur de pression monte quelques minutes après que l'autocuiseur chauffe et revient dans sa position initiale lorsque la pression est libérée entièrement.
7. **Régulateur de pression:** Système de réglage de la pression : « 1 »=niveau de basse pression, « 2 »=niveau de haute pression.

7a. Axe de la soupape

7b. Grand ressort

7c. Petit ressort

7d. Cache de l'axe de la soupape

7e. Noyau de l'axe de la soupape

7f. Bague d'étanchéité pour régler la pression

8. **Support du régulateur de pression:** Partie du dispositif de commande de la pression.
9. **Couvercle:** Fabriqué en acier inoxydable de qualité 18/8.
10. **Fenêtre de sécurité:** Dispositif de sécurité qui libère l'excès de pression en poussant le joint en caoutchouc lorsque la pression de cuisson est trop élevée.
11. **Joint d'étanchéité:** Il doit être tout à fait propre.
12. **Poignée latérale:** Elle aide à déplacer l'autocuiseur.
13. **Fond de la cuve:** Il est composé de trois couches de matériau et permet une conduction rapide et uniforme de la chaleur. Il est compatible avec les plaques de cuisson à gaz, électriques, vitrocéramiques ou à induction.
14. **Cuve:** Fabriquée en acier inoxydable de qualité 18/8.
15. **Manche de la cuve:** La marque « O » indique la position correcte où le couvercle et la cuve s'emboîtent.
- **Changez le joint d'étanchéité et les autres pièces en caoutchouc une fois par an ou tous les deux ans.**
 - **N'utilisez que des pièces de rechange correspondant à votre autocuiseur.**

INTRODUCTION ET AVANTAGES

L'autocuiseur consiste en une marmite de cuisson uniforme et un couvercle spécial à poser sur cette marmite. Lorsque l'autocuiseur chauffe, la vapeur reste à l'intérieur et crée de la pression. Grâce à cette pression élevée, la température à l'intérieur monte au-delà du point normal d'ébullition de l'eau, ce qui implique un processus de cuisson plus rapide et plus sain.

PLUS RAPIDE

En moyenne, l'autocuiseur cuit le repas 3 fois plus vite que les méthodes de cuisson traditionnelles. Les repas qui demandent jusqu'à une heure de cuisson conventionnelle peuvent être prêts en 20 minutes seulement avec l'autocuiseur.

PLUS SAVOUREUX

Le plat a meilleur goût lorsqu'il est préparé à l'autocuiseur. Le temps de cuisson réduit permet aux aliments de conserver toute leur saveur naturelle. Ils demandent moins d'assaisonnement, jusqu'à la moitié de la dose utilisée normalement, et perdent peu de goût pendant la cuisson. À la différence de la préparation au four à micro-ondes, la viande qui est préparée à l'autocuiseur en sort de couleur marron doré. Il suffit de la faire revenir puis de la cuire sous pression. Un régal!

PLUS SAIN

Les aliments préparés dans l'autocuiseur conservent plus de vitamines et de minéraux. Il est bien connu que plus les aliments sont cuits, plus ils perdent de nutriments. L'autocuiseur aide à retenir plus de deux fois leurs vitamines et nutriments par rapport à la cuisson classique sur gazinière, car il utilise moins d'eau.

POLYVALENT

Un autocuiseur peut être utilisé pour cuisiner à la vapeur, cuire à petit feu, mijoter, rôtir et même décongeler. Il fait gagner du temps de cuisson pour tout, des soupes exquises et desserts aux plats de viande consistants.

MODE D'EMPLOI

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Prenez le temps nécessaire pour lire toutes les instructions.

1- POUR COMMENCER

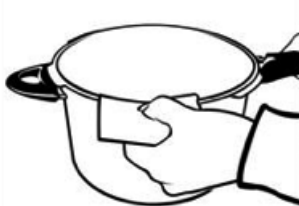


fig. 1

Enlevez tous les accessoires de l'autocuiseur. Dans un premier temps, frottez les bords de la cuve et du couvercle avec un peu d'huile de cuisine. Voir la fig. 1. Remplissez votre autocuiseur jusqu'à la moitié de sa capacité avec de l'eau froide et chauffez-le pendant 30 minutes selon ce qui est indiqué dans les chapitres « Vérification avant fermeture », « Pose du couvercle sur la cuve » et « Cuisson ». Ouvrez l'autocuiseur après qu'il ait complètement refroidi et libéré toute la pression. Videz l'autocuiseur et essuyez-le avec un torchon doux.

FONCTIONNEMENT EN TOUTE SÉCURITÉ

• Ajouter des aliments et liquides

Pour cuisiner avec l'autocuiseur, il est important de le remplir d'un liquide qui dégage de la vapeur en bouillant : ainsi, il est possible d'utiliser l'eau, le bouillon ou le vin. Ne remplissez JAMAIS votre autocuiseur au-delà des 2/3 avec un liquide et des aliments, quel que soit l'autocuiseur que vous utilisez. Voir la fig. 2. Ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà de la moitié quand vous cuisinez des aliments qui se dilatent et/ou produisent de l'écume à la cuisson, par exemple les légumes déshydratés, le maïs, etc. Voir la fig. 3



fig. 2



fig. 3

• Vérification avant fermeture

Avant de fermer l'autocuiseur, assurez-vous toujours que le conduit d'évacuation de la vapeur et la soupape de sécurité sont propres et bien en place. Pour vérifier si la soupape de sécurité est propre et bien en place, assurez-vous que la bille située à l'intérieur tourne facilement. (Voir les détails dans « Entretien et maintenance de l'autocuiseur »)

POSE DU COUVERCLE SUR LA CUVE

- Alignez la marque « O » du couvercle avec la marque « O » du manche de votre autocuiseur (Voir la fig. 4).
- Appuyez légèrement sur le couvercle et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les deux manches se rejoignent et s'imbriquent. (Voir la fig. 5)
- Lorsque le couvercle de l'autocuiseur atteint la position de verrouillage, le bouton de verrouillage sécurité glisse vers l'extérieur automatiquement et déclenche un son. Voir la fig. 6



fig. 4



fig. 5



fig. 6

2- CUISSON

- **Déplacer et poser l'autocuiseur**

Mettez l'autocuiseur sur le feu. (Voir la fig. 7)

- **Régler la pression**

Le sélecteur possède 4 positions. Vous pouvez utiliser la position 2 pour des situations normales et la position spéciale 1 pour cuire rapidement les aliments qui se cuisinent facilement. Voir la fig. 8.



fig. 7

Module de commande de la
soupape de contrôle de pression:

2 - 90kPa

1 - 50kPa



- **Position de libération
de vapeur**



- **Démontage du module**

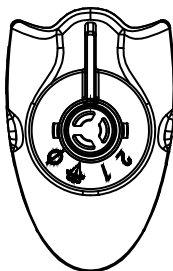


fig. 8

- **Cuisson**

Placez votre autocuiseur sur le feu. Au bout d'un certain temps, il dégagera de petites quantités de vapeur. Lorsque l'indicateur de pression monte, cela veut dire que la pression commence à augmenter. (Voir les figures 9 et 10). Réglez la source de chaleur avec précaution afin que les flammes ne montent pas sur les parois de votre autocuiseur.



fig. 9

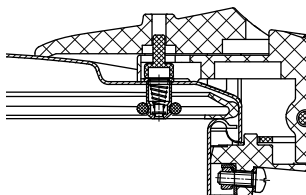


fig. 10

- **Cuisson sous pression**

La cuisson commence lorsque la vapeur s'échappe de façon continue par le conduit d'évacuation de vapeur.

Réduisez la puissance du feu et décomptez le temps de cuisson sélectionné selon ce qui est indiqué dans votre livre de recettes ou selon votre propre choix. (Voir la fig. 11)



fig. 11

3- OUVERTURE

Après avoir éteint le feu, vous avez deux possibilités:

- **Relâcher la pression lentement et découvrir l'autocuiseur.**

Posez votre autocuiseur sur une surface plane et laissez-le refroidir naturellement. (Voir la fig. 12). Il s'agit là d'une manière de faire mijoter des aliments lorsque la température reste élevée dans l'autocuiseur pendant un certain temps après avoir éteint le feu.

- **Utiliser le régulateur de pression pour relâcher la pression rapidement.**



fig. 12

- **Lorsque l'indicateur de pression est en bas dans la position normale, cela veut dire que toute la pression s'est échappée de l'autocuiseur et le couvercle peut être ouvert. (Voir la fig. 13)**

- Glissez le verrouillage sécurité couvercle vers le milieu du couvercle comme l'indique la fig. 14.
- Tournez la poignée supérieure dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre. (Voir la fig. 15)
- Alignez le « O » du couvercle avec le « O » du manche pour découvrir l'autocuiseur correctement (Voir la fig. 16)

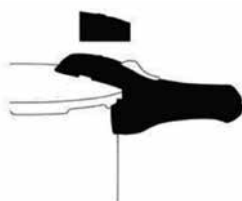


fig. 13



fig. 14



fig. 15



fig. 16

CONSIGNES D'ENTRETIEN

NETTOYAGE ÉLÉMENTAIRE

Pour prolonger la durée de vie de votre autocuiseur, enlevez les aliments rapidement après chaque utilisation. Lavez-le et essuyez-le avec un torchon pour éviter que les restes de nourriture ne tachent l'autocuiseur, en particulier les aliments acides ou alcalins. L'autocuiseur et le couvercle doivent être lavés à l'eau chaude additionnée de produit de vaisselle doux et avec une éponge non abrasive. Prenez un maximum de précaution pour ne pas endommager le joint en caoutchouc du couvercle.

NETTOYAGE COMPLET

1) Nettoyage du régulateur de pression

Tournez la pièce **7a** dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre jusqu'à la position de démontage pour enlever la soupape de contrôle de pression après chaque utilisation, comme indiqué sur la figure 8. Tournez la pièce **7a** jusqu'à ce qu'elle se détache de la soupape. Vérifiez que le ressort reste sur la soupape. Rincez chaque pièce soigneusement à l'eau et remontez-les. Serrez la pièce **7a** pour vous assurer qu'elle tourne facilement; si ce n'est pas le cas, cela veut dire que le ressort est mal installé.

2) Nettoyage du support du régulateur de pression (pièce 8) et de la vis anti-obstruction (pièce 3)

Vérifiez que les dispositifs de purge sont propres après chaque utilisation. Les dispositifs de purge peuvent être lavés à l'eau chaude comme indiqué sur la figure 18. Enlevez la soupape et la base de la soupape et assurez-vous que la bague d'étanchéité de la soupape est propre et non usée. Remplacez la bague d'étanchéité de la soupape si elle est cassée ou usée. Lavez chaque pièce à l'eau chaude. Remontez toutes les pièces comme elles l'étaient au début.

3) Soupape de sécurité

Vérifiez que la soupape de sécurité est propre après chaque utilisation. Rincez-la à l'eau chaude quand cela est nécessaire. Vous pouvez aussi faire un nettoyage supplémentaire comme indiqué sur la fig. 18.



Fig. 18

4) Bague d'étanchéité

Lavez-la à l'eau chaude ou à l'eau chaude additionnée de produit de vaisselle après chaque utilisation et remontez-la ensuite sur le couvercle.

TEMPS DE CUISSON

RECETTE	EAU	TEMPS MINUTES	POSITION
SOUPES:			
Soupe de riz	à votre goût	4-6	2
Soupe de légumes	à votre goût	4-5	2
Soupe de poisson	à votre goût	3-4	2
Bouillon vermicelle	à votre goût	3-5	1
PÂTES ET RIZ:			
Poulet au riz	2 tasses pour 1 riz	6-7	2
Spaghettis, macarons	couvrir	5	2
LÉGUMES:			
Blette	couvrir	6-7	2
Artichauts	couvrir	5-6	2
Poireaux	couvrir	3-5	2
Carottes	couvrir	5-6	2
Chou	2 tasses	4-5	2
Chou-fleur	2 tasses	4-6	2
Epinards	couvrir	4	2
Fèves	couvrir	3-4	2
LÉGUMES SECS:			
Pois chiches	couvrir	20	2
Lentilles	couvrir	15-20	2
POMMES DE TERRE:			
P. De terre sauce	1 l pour 1 kg	5-7	2
POISSONS:			
Calamars	2 tasses	10	2
Poulpe	couvrir	30	2
Merlu	1 tasse	30	1
Moules	1/2 l	20	1
VIANDES:			
Boulettes	2 tasses	10-12	2
Noix	couvrir	20	2
Tournedos	1 tasse pour 1,5kg	15-17	2
Tripes	couvrir	25-35	2
Agneau	1/2 l pour 1 kg	10-12	2
Lapin	1/2 l pour 1 kg	10-12	2
Cailles en sauce	1 tasse	5-10	2
Poulet	1 tasse	8-9	2
Poule	couvrir	15-20	2
DESSERTS:			
Riz au lait	2 tasses lait 1 riz	6	1
Flan	1/2 l lait	4-5	1

PROBLÈME	CAUSE	REMÈDE
Le régulateur de pression ne libère pas de vapeur.	Il n'y a pas assez de liquide dans l'autocuiseur.	Ajoutez au moins la quantité minimale de liquide (0,25 litre).
De la vapeur s'échappe autour du régulateur de pression.	C'est normal. Cependant, si une grande quantité de vapeur s'échappe, vous devez réduire la température.	Baissez le feu et ensuite continuez de cuisiner comme d'habitude. Diminuez la quantité de liquide selon les instructions.
Une grande quantité de vapeur s'échappe de la soupape de l'indicateur de pression.	Le joint torique de la soupape de l'indicateur de pression n'est pas installé correctement.	Installez le joint torique correctement dans la rainure.
De la vapeur s'échappe du bord du couvercle.	Le joint en caoutchouc n'est pas bien positionné. Le joint en caoutchouc est sale ou abîmé.	Mettez bien le joint en place. Lavez ou remplacez le joint.
La tige de l'indicateur ne monte pas.	- La température de chauffe est trop faible. - L'autocuiseur n'est pas bien fermé. - Il n'y a pas assez de liquide dans l'autocuiseur. - Le joint en caoutchouc est endommagé ou dur. - Le régulateur de pression n'est pas bien connecté et de façon sûre.	- Augmentez la source de chaleur. - Fermez bien l'autocuiseur en vous assurant que la plaque de poussée est dans la position de verrouillage. - Ajoutez au moins la quantité minimale de liquide (0,25 litre). - Changez le joint. - Installez le régulateur de pression correctement et sélectionnez un réglage de pression.
La tige de l'indicateur ne descend pas.	L'autocuiseur est encore sous pression.	Attendez que la pression s'échappe de l'autocuiseur ou tournez le dispositif de commande de la pression sur configuration de libération de vapeur.
Le système d'ouverture et de fermeture ne fonctionne pas.	Le bouton d'ouverture n'est pas aligné avec la marque « O ».	Assurez-vous qu'ils sont alignés.

Remarque: Si vous n'arrivez pas à régler un problème ou corriger un défaut, contactez le service clientèle pour vous guider.



BEDIENUNGS- ANLEITUNG

DAMPFDRUCKKOCHTOPF
MILENIA NOBLE

Geprüft nach EN 12778:2002/A1:2005



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG BITTE ALLE ANLEITUNGEN AUFMERKSAM DURCHLESEN.
DIESE ANLEITUNG GUT AUFBEWAHREN.

DE

INHALT

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	59
SICHERHEITSSYSTEME UND AUFBAU	61
EINFÜHRUNG UND VORTEILE	62
ANLEITUNGEN	63
WARTUNGSANLEITUNGEN	67
KOCHZEIT	68
PROBLEMLÖSUNG	69

PRODUCT INFORMATION

MODELL	MILENIA NOBLE 4L	MILENIA NOBLE 6L	MILENIA NOBLE 7L	MILENIA NOBLE 7,6L
DURCHMESSER	22 cm	22 cm	22 cm	22 cm
VOLUMEN	4 Liter	6 Liter	7 Liter	7,6 Liter
BETRIEBSDRUCK	Erste Stufe: 50 kPa, Zweite Stufe: 90 kPa			

IMPORTIERT UND VERTEILT

ADI HOGAR Y HOSTELERÍA IBERIA, S.L.
Calle Río Piedra s/n. Polígono Industrial
50830 Villanueva de Gállego, Zaragoza, SPAIN
NIF: B80660533

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung eines Schnellkochtopfes diese grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen befolgen:

- Vor der Verwendung des Schnellkochtopfes aufmerksam alle Anleitungen durchlesen. Nicht zulassen, dass jemand den Schnellkochtopf verwendet, der nicht mit dieser Anleitung vertraut ist.
- Kinder vom Schnellkochtopf fernhalten, wenn er in Betrieb ist. Wenn sich Kinder in der Nähe des Topfes befinden, sind diese sorgfältig zu beaufsichtigen.
- Schnellkochtopf niemals in den Backofen oder in die Mikrowelle stellen, denn dadurch würden die Kunststoff- und Gummitteile und die Sicherheitsmechanismen beschädigt.
- Den Topf sehr vorsichtig bewegen, wenn er unter Druck steht. Heiße Oberfläche des Schnellkochtopfes nicht berühren, da sonst Verbrennungsgefahr besteht. Wenn der Schnellkochtopf heiß ist, nur die Griffe berühren und stets Schutzhandschuhe tragen. Bei der Bewegung eines Schnellkochtopfes mit heißen Flüssigkeiten sehr vorsichtig sein.
- Schnellkochtopf nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke verwenden. Topf nur für die in dieser Anleitung beschriebenen Zwecke benutzen.
- Schnellkochtopf nicht zum Druckbraten mit Öl verwenden.
- Mit diesem Gerät wird unter Druck gegart. Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen. Sich vor der Inbetriebnahme versichern, dass der Schnellkochtopf richtig verschlossen ist. Siehe „Bedienungsanleitung“.
- Ihr Schnellkochtopf ist nur für die Verwendung mit folgenden Wärmequellen geeignet: Gas, Strom, Glaskeramik, Induktion und Halogen. Keine anderen Wärmequellen verwenden.



Induktion



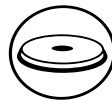
Glaskeramik



Gas



Halogen



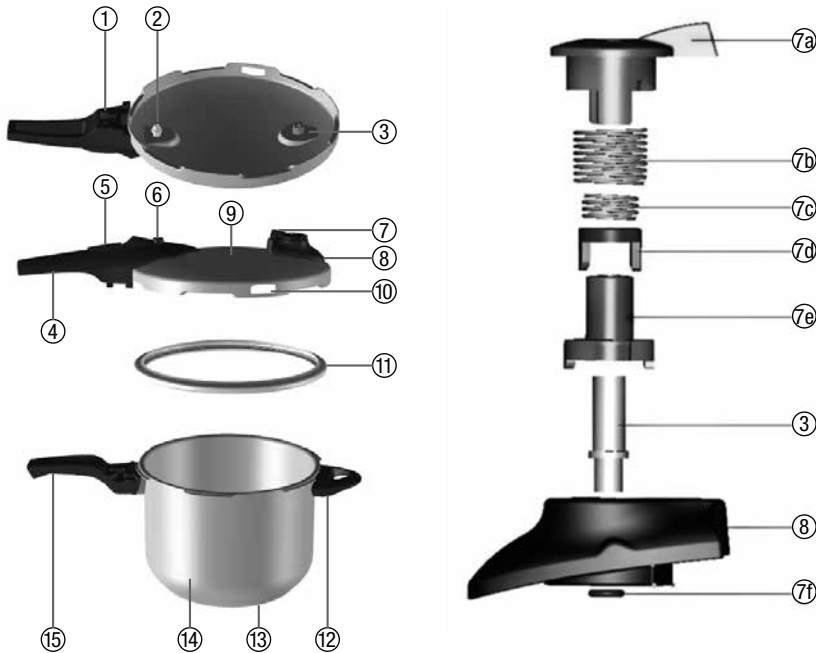
Elektroherd

- Schnellkochtopf vor Gebrauch prüfen, um sicherzustellen, dass die Sicherheitsmechanismen nicht beschädigt oder verschmutzt und die Ventile nicht verstopft sind. Außerdem vorher immer prüfen, dass die Druckentlastungsvorrichtung nicht verstopft ist. Siehe „Bedienungsanleitung“.
- Schnellkochtopf erst öffnen, wenn er abgekühlt ist und sich der gesamte Innendruck abgebaut hat. Wenn es schwierig ist, die Griffe zu trennen, bedeutet das, dass der Schnellkochtopf noch unter Druck steht. Nicht versuchen, ihn mit Gewalt zu öffnen. Jeder Druck im Schnellkochtopf kann gefährlich sein. Für eine Erklärung dazu, wie der Druck abgelassen werden kann, siehe die „Bedienungsanleitung“.
- Schnellkochtopf niemals ohne Flüssigkeit verwenden, da er durch Überhitzung beschädigt werden könnte. Unbedingt die folgenden Füllmengen beachten:

Mindestwert: 1/4 Liter Flüssigkeit

Höchstwert: 2/3 des Schnellkochtopfes

- Schnellkochtopf nicht mehr als zur Hälfte füllen, wenn schäumende oder quellende Speisen (wie etwa Reis, Hülsenfrüchte, Suppen, Brühen oder getrocknetes Gemüse) gegart werden. Eine Überfüllung kann zur Verstopfung des Entlüftungsrohrs und zur Bildung eines zu hohen Druckes führen.
- Beachten, dass bestimmte Lebensmittel wie Apfelmus, Heidelbeeren, Perlgrauen, Hafer und andere Getreidesorten, Erbsen, Bandnudeln, Makkaroni, Rhabarber oder Spaghetti Schaum erzeugen und spritzen können. Auch dies kann dazu führen, dass die Druckentlastungsvorrichtung (Entlüftungsrohr) verstopft. Diese Speisen sollten nicht in einem Schnellkochtopf gegart werden.
- Schnellkochtopf beim Garen von teigigen Speisen vor dem Öffnen des Deckels leicht schütteln, damit diese nicht herausspritzen.
- Beim Garen von Fleisch mit Haut (z. B. Zunge) oder Würsten mit Darm, die sich unter Druck aufblähen können, nicht die Haut einstechen, solange sie aufgebläht sind, da dies zu Verbrühungen führen könnte.
- Wärmezufuhr nach Erreichen des normalen Betriebsdrucks verringern, damit nicht die ganze Flüssigkeit verdampft, die den Dampf erzeugt.
- Der Schnellkochtopf darf nicht zu medizinischen Zwecken, wie beispielsweise zur Sterilisierung verwendet werden, denn er ist nicht dafür ausgelegt, die erforderliche Temperatur zu erreichen.
- Nur geeignete Ersatzteile verwenden, um einen einwandfreien, sicheren Betrieb des Schnellkochtopfes zu gewährleisten. Weder die Sicherheitsmechanismen verändern, noch den Schnellkochtopf reparieren. Für eventuell Reparaturen bitte das Geschäft kontaktieren, wo er gekauft wurde.
- Bewahren Sie das Produkt im trockenen und sauberen Ort auf.
- Nehmen Sie an den Sicherheitssystemen, außer der Wartung, die in der Gebrauchsanleitung aufgeführt ist, keinerlei Eingriffe vor.



1. **Sicherheitsplättchen:** Wird mit dem Sperrventil aktiviert, um das Öffnen des Deckels zu verhindern, wenn der Topf unter Druck steht.
2. **Sicherheitsventil:** Steuert den Druck, indem es Luft entweichen lässt, wenn der Druck über den eingestellten Wert steigt.
3. **Verstopfungsschutzmutter:** Verhindert, dass die Speisen den Dampfauslass verstopfen und im Schnellkochtopf ein zu hoher Druck entsteht. Der Deckelstielgriff enthält wichtige Komponenten, die für den Gebrauch des Schnellkochtopfes unverzichtbar sind.
4. **Deckelstielgriff:** Dient zum Öffnen des Schnellkochtopfes und enthält für seinen Gebrauch wichtige Komponenten.
5. **Drucksicherung:** Dient zum Sperren des Deckels und des Topfes. Kann geöffnet werden, wenn sich der Druck vollständig abgebaut hat.
6. **Druckanzeige:** Die Druckanzeige steigt einige Minuten nach dem Aufheizen des Schnellkochtopfes hoch und kehrt in ihre Ausgangsstellung zurück, wenn sich der Druck vollständig abgebaut hat.
7. **Druckregler:** Druckeinstellungsvorrichtung: „1“ = niedrige Druckstufe, „2“ = hohe Druckstufe

7a. Ventilachse
7b. Große Feder
7c. Kleine Feder

7d. Abdeckung der Ventilachse
7e. Kern der Ventilachse
7f. Dichtungsring zur Druckregulierung

8. **Sockel des Druckregelventils:** Teil der Druckregelvorrichtung
9. **Deckel:** Aus Edelstahl der Güte 18/8.
10. **Sicherheitsfenster:** Sicherheitsvorrichtung, die den Überdruck bei zu hohem Gardruck durch Schieben der Gummidichtung ablässt.
11. **Dichtring:** Muss vollkommen sauber sein.
12. **Seitengriff:** Hilft bei der Bewegung des Topfes.
13. **Topfboden:** Er besteht aus dreilagigem Material und ermöglicht eine schnelle, gleichmäßige Wärmeverteilung. Für Gas-, Elektro-, Glaskeramik- oder Induktionsherde geeignet.
14. **Schnellkochtopf:** Aus Edelstahl der Güte 18/8.
15. **Topfstielgriff:** Die Markierung „O“ weist auf die richtige Stellung hin, wo Deckel und Topf übereinanderstehen.

- **DICHTRING UND ANDERE GUMMITHEILE EINMAL PRO JAHR ODER SPÄTESTENS ALLE ZWEI JAHRE AUSTAUSCHEN.**
- **FÜR DEN SCHNELLKOCHTOPF NUR DIE RICHTIGEN ERSATZTEILE VERWENDEN.**

EINFÜHRUNG UND VORTEILE

Der Schnellkochtopf besteht aus einem normalen Kochtopf und einem speziellen Deckel, der auf diesen Topf aufgesetzt wird. Wenn der Topf erhitzt wird, bleibt der entstehende Dampf im Inneren und erzeugt Druck. Bei diesem hohen Druck steigt die Temperatur im Topf über den normalen Siedepunkt von Wasser, was zu einem schnelleren, gesünderen Garvorgang führt.

SCHNELLER

Mit dem Schnellkochtopf werden die Speisen durchschnittlich drei Mal schneller als bei herkömmlichen Garmethoden zubereitet. Speisen, die beim herkömmlichen Garen bis zu eine Stunde benötigen, können mit dem Schnellkochtopf in nur 20 Minuten fertig sein.

SCHMACKHAFTER

Die Speisen schmecken besser, wenn sie im Schnellkochtopf zubereitet werden. Durch die kürzere Garzeit bleibt der natürliche Geschmack der Speisen erhalten. Es muss weniger gewürzt werden - bis zur Hälfte der normalerweise verwendeten Gewürze - und beim Garen geht nur wenig Geschmack verloren. Im Gegensatz zur Zubereitung in der Mikrowelle ist im Schnellkochtopf zubereitetes Fleisch gebräunt. Es braucht nur angebraten und dann unter Druck gegart zu werden. Einfach köstlich!

GESÜNDER

Wenn Speisen im Schnellkochtopf zubereitet werden, bleiben mehr Vitamine und Mineralstoffe erhalten. Wir wissen ja alle, dass mehr Nährstoffe verloren gehen, je länger Lebensmittel gegart werden. Der Schnellkochtopf trägt dazu bei, mehr als doppelt so viele ihrer Vitamine und Nährstoffe zu erhalten wie herkömmliche Zubereitungen am Herd, da weniger Wasser verwendet wird.

MULTIFUNKTIONAL

Ein Schnellkochtopf kann zum Dämpfen, Garen, Schmoren, Braten und sogar zum Auftauen verwendet werden. Bei allem wird Zeit eingespart, von köstlichen Suppen und Nachspeisen bis hin zu herzhaften Fleischgerichten.

ANLEITUNGEN

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Nehmen Sie sich die Zeit, alle Anleitungen durchzulesen.

1- ERSTE SCHRITTE

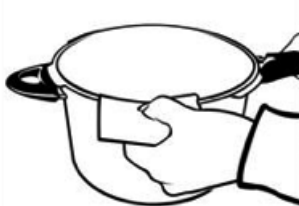


abb. 1

Alle Zubehörteile aus dem Topf nehmen. Ränder von Topf und Deckel zunächst mit ein bisschen Speiseöl einreiben. Siehe Abb. 1. Schnellkochtopf zur Hälfte mit kaltem Wasser füllen und wie in den Abschnitten „Prüfung vor dem Schließen“, „Aufsetzen des Deckels auf den Topf“ und „Garen“ beschrieben, 30 Minuten lang erhitzen. Topf öffnen, sobald er vollständig abgekühlt ist und sich der gesamte Druck abgebaut hat. Topf entleeren und mit einem weichen Tuch abtrocknen.

SICHERE VORGEHENSWEISE

• Hinzufügen von Speisen und Flüssigkeiten

Der Schnellkochtopf muss zum Garen unbedingt mit einer Flüssigkeit gefüllt werden, die beim Kochen Dampf erzeugt. Dazu kann Wasser, Brühe oder Wein verwendet werden. Schnellkochtopf NIEMALS mehr als 2/3 mit Flüssigkeit und Speisen füllen, egal, welcher Topf verwendet wird. Siehe abb. 2. Nur bis zur Hälfte füllen, wenn Speisen gegart werden, die sich beim Garen ausdehnen und/oder schäumen, wie z. B. getrocknetes Gemüse oder Mais. Siehe abb. 3



abb. 2



abb. 3

• Prüfung vor dem Schließen

Sich vor dem Schließen des Schnellkochtopfes immer vergewissern, dass das Entlüftungsröhr und das Sicherheitsventil sauber sind und sich in der richtigen Position befinden. Zur Prüfung des Sicherheitsventils auf Sauberkeit und richtige Position sicherstellen, dass sich die Kugel im Ventil leicht drehen lässt. (Siehe Einzelheiten in „Pflege und Wartung des Schnellkochtopfes“)

AUFSETZEN DES DECKELS AUF DEN TOPF

- Die Markierung „O“ des Deckels auf die Markierung „O“ des Topfstielgriffes bringen (siehe abb. 4).
- Deckel leicht andrücken und im Uhrzeigersinn drehen, bis die beiden Stielgriffe übereinander liegen und sich verriegeln. (Siehe abb. 5)
- Wenn der Topfdeckel die Verriegelungsposition erreicht, gleitet die Drucksperrtaste automatisch heraus und man vernimmt ein Geräusch. (Siehe abb. 6).



abb. 4



abb. 5



abb. 6

2- GAREN

• **Bewegen und Aufstellen des Schnellkochtopfes**

Schnellkochtopf auf der Wärmequelle stabilisieren. (Siehe abb. 7)

• **Einstellen des Druckes**

Der Wahlschalter hat vier Stellungen. Stellung 2 kann für normale Situationen und die besondere Stellung 1 zum schnellen Garen von leicht zu garenden Speisen verwendet werden. Siehe abb. 8.



abb. 7

Regelmodul des
Druckregelventils:

2 - 90kPa

1 - 50kPa



- **Dampffreisetzungsposition**



- **Entnahme des moduls**



abb. 8

• **Garen**

Schnellkochtopf auf die Wärmequelle stellen. Nach einer gewissen Zeit treten kleinere Dampfmen- gen aus. Wenn die Druckanzeige steigt, bedeutet das, dass der Druck zu steigen beginnt. (Siehe Abb. 9 und 10). Bei der Einstellung der Wärmezufuhr ist bei Gasherden Vorsicht geboten, damit die Flammen nicht seitlich am Topf hervorschlagen.



abb. 9

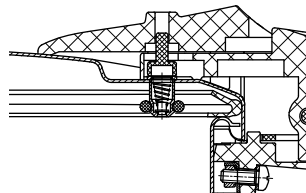


abb. 10

- **Druckgaren**

Das Garen beginnt, wenn ständig Dampf aus dem Dampfauslass austritt. Wärmezufuhr in diesem Fall verringern und mit der Zählung der nach eigener Wahl gewählten oder im Kochbuch angegebenen Garzeit beginnen. (Siehe abb. 11)



abb. 11

3- ÖFFNUNG

Nach dem Ausschalten der Wärmezufuhr gibt es zwei Möglichkeiten:

- **Langsame Freisetzung des Druckes und Abnahme des Deckels.**

Schnellkochtopf eben beiseite stellen und langsam abkühlen lassen. (Siehe abb. 12).

Auf diese Weise können Speisen geschmort werden, wenn die Temperatur im Topf nach dem Ausschalten der Wärmezufuhr eine gewisse Zeit lang hoch bleibt.

- **Verwendung des Druckreglers zur schnellen Dampffreisetzung.**



abb. 12

- **Wenn sich die Druckanzeige unten in ihrer normalen Stellung befindet, bedeutet das, dass sich der gesamte Druck im Schnellkochtopf abgebaut hat und der Deckel geöffnet werden kann.** (Siehe abb. 13)

• Drucksicherung wie auf der Abbildung zur Deckelmitte hin vorschieben (siehe abb. 14).

• Oberen Stielgriff entgegen dem Uhrzeigersinn drehen (siehe abb. 15)

• Die Markierung „O“ des Deckels auf das „O“ des Topfstielgriffes bringen, um den Topf richtig zu öffnen (siehe abb. 16)

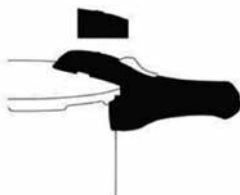


abb. 13



abb. 14



abb. 15



abb. 16

WARTUNGSANLEITUNGEN

GRUNDLEGENDE REINIGUNG

Speisen nach jedem Gebrauch schnell entfernen, um die Lebensdauer des Schnellkochtopfes zu verlängern. Topf spülen und mit einem Tuch abtrocknen, damit er nicht durch Speisereste, insbesondere saure und basische Speisen, Flecken bekommt. Topf und Deckel sollten mit heißem Wasser, einem milden Spülmittel und einem nicht scheuernden Spülschwamm gereinigt werden. Besonders darauf achten, dass der Dichtungsring des Deckels nicht beschädigt wird.

KOMPLETTE REINIGUNG

1) Reinigung des Druckreglers

Zur Entfernung des Druckregelventils nach jedem Gebrauch Teil **7a** entgegen dem Uhrzeigersinn bis in die Entnahmeposition drehen, wie Abbildung 8 zu entnehmen ist. Teil **7a** drehen, bis es sich vom Ventil löst. Sicherstellen, dass die Feder im Ventil verbleibt. Alle Teile sorgfältig mit Wasser abspülen und wieder zusammensetzen. Teil **7a** anziehen, um sicherzustellen, dass es sich leicht dreht. Ist das nicht der Fall, bedeutet dies, dass die Feder nicht richtig eingesetzt ist.

2) Reinigung des Druckreglersockels (Teil 8) und der Verstopfungsschutzmutter (Teil 3)

Nach jedem Gebrauch prüfen, dass die Entlüftungsvorrichtungen sauber sind. Die Entlüftungsvorrichtungen können, wie Abbildung 18 zu entnehmen ist, mit heißem Wasser gereinigt werden. Ventil und Ventilsockel entfernen und sicherstellen, dass der Dichtring des Ventils sauber und nicht verschlissen ist. Dichtring des Ventils austauschen, wenn er kaputt oder verschlissen ist. Jedes Teil mit heißem Wasser reinigen. Alle Teile erneut zusammenbauen, wie dies zu Beginn der Fall war.

3) Sicherheitsventil

Nach jedem Gebrauch prüfen, dass das Sicherheitsventil sauber ist. Bei Bedarf mit lauwarmem Wasser abspülen oder eine zusätzliche Reinigung vornehmen, wie sie in abb. 17 zu sehen ist.



abb. 17

4) Dichtring

Nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser oder heißer Spülmittellauge spülen und danach wieder in den Deckel einsetzen.

NAHRUNGSMITTEL	WASSERMENGE	DAUER MINUTES	KOCHSTUFE
SUPPEN:			
Reissuppe	deine entscheidung	4-6	2
Gemüsesuppe	deine entscheidung	4-5	2
Fischsuppe	deine entscheidung	3-4	2
Nudelsuppe	deine entscheidung	3-5	1
NUDELN UND REIS:			
Reis mit huhn	2 tassens auf 1 reis	6-7	2
Spaghettis, makkaroni	bedeckt	5	2
GEMÜSE:			
Mangold	bedeckt	6-7	2
Artischocken	bedeckt	5-6	2
Lauch	bedeckt	3-5	2
Möhren	bedeckt	5-6	2
Kohl	2 tassens	4-5	2
Blumenkohl	2 tassens	4-6	2
Espinach	bedeckt	4	2
Erbse	bedeckt	3-4	2
HÜLSENFRUCHT:			
Kichererbse	bedeckt	20	2
Linsen	bedeckt	15-20	2
KARTOFFEL:			
Kartoffeln mit sauce	1 l auf 1 kg	5-7	2
Kartoffeln mit tomaten	3/4 l auf 1 kg	5-7	2
FISCH:			
Kalmar	2 tassens	10	2
Tintenfisch	bedeckt	30	2
Seehecht	1 tasse	30	1
Muscheln	1/2 l	20	1
FLEISCH:			
Klopse	2 tassens	10-12	2
Runde rindfleisch	bedeckt	20	2
Rinderlende	1 tasse auf 1,5kg	15-17	2
Kutteln	bedeckt	25-35	2
Lamm	1/2 l auf 1 kg	10-12	2
Kaninchenfleisch	1/2 l auf 1 kg	10-12	2
Wachtel in sauce	1 tasse	5-10	2
Hühnchen und reis	1 tasse	8-9	2
Truthahn	bedeckt	15-20	2
NACHTISCH:			
Reispudding	2 tassens milk, 1 rice	6	1
Crème caramel	1/2 l milk	4-5	1

PROBLEMLÖSUNG

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Aus dem Druckregler tritt kein Dampf aus.	Nicht genug Flüssigkeit im Schnellkochtopf.	Wenigstens die Mindestflüssigkeitsmenge (0,25 Liter) zugeben.
Um den Druckregler herum tritt Dampf aus.	Das ist normal. Wenn jedoch eine große Dampfmenge austritt, muss die Temperatur verringert werden.	Wärmezufuhr reduzieren und dann wie gewohnt weiter garen. Flüssigkeitsmenge gemäß der Anleitungen verringern.
Aus dem Druckanzeigeventil tritt eine große Menge Dampf aus.	Der O-Ring des Druckanzeigeventils ist nicht richtig eingesetzt.	O-Ring richtig in die Nut einsetzen.
Am Deckelrand tritt Dampf aus.	Dichtungsring ist nicht richtig eingesetzt. Dichtungsring ist verschmutzt oder beschädigt.	Dichtungsring richtig einsetzen. Dichtungsring reinigen oder ersetzen.
Das Stäbchen der Anzeige steigt nicht nach oben.	- Zu niedrige Aufheiztemperatur. - Schnellkochtopf ist nicht richtig geschlossen. - Nicht genug Flüssigkeit im Schnellkochtopf. - Dichtungsring ist beschädigt oder hart. - Druckregler ist nicht richtig und sicher eingesetzt.	- Wärmezufuhr erhöhen. - Schnellkochtopf richtig schließen und dabei sicherstellen, dass sich das Schiebplättchen in Sperposition befindet. - Wenigstens die Mindestflüssigkeitsmenge (0,25 Liter) zugeben. - Dichtring auswechseln - Druckregler richtig einsetzen und Druckeinstellung wählen.
Das Stäbchen der Anzeige sinkt nicht ab.	Der Schnellkochtopf steht weiter unter Druck.	Warten, bis sich der Druck im Schnellkochtopf abgebaut hat oder Druckregelvorrichtung in die Einstellung zur Dampffreisetzung drehen.
Das Öffnungs- und Schließsystem funktioniert nicht.	Die Öffnungstaste steht nicht über der Markierung „O“.	Sicherstellen, dass sie übereinstimmen.

Hinweis: Wenn Sie ein Problem nicht beheben oder einen Fehler nicht korrigieren können, setzen Sie sich bitte zur weiteren Orientierung mit dem Kundenbetreuungsdienst in Verbindung.

NOTAS - NOTAS - NOTES - REMARQUES - ANMERKUNGEN

Lined area for notes, consisting of multiple horizontal lines.

NOTAS - NOTAS - NOTES - REMARQUES - ANMERKUNGEN

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 28 horizontal blue or grey lines spaced evenly apart, typical of notebook paper. The lines extend across the entire width of the page, leaving small margins at the top and bottom. There are no vertical lines, text, or other markings on the page.



Pyrex® es una marca de Corning Incorporated utilizada bajo licencia por International Cookware y bajo sublicencia por ADI HOGAR Y HOSTELERÍA IBERIA, S.L. - Calle Río Piedra. Polígono Industrial 50830 Villanueva de Gállego, Zaragoza (España).

Pyrex® é uma marca da Corning Incorporated utilizada sob licença da International Cookware e sob sublicença pela ADP DISTRIBUIÇÃO PORTUGAL, UNIPessoal LDA. - Av. Almirante Gago Coutinho 132/134, Edifício 14 - Portela de Sintra 2710-418, Sintra (Portugal).

Pyrex® is a trademark of Corning Incorporated used under license by International Cookware and used under a sublicense by ADI HOGAR Y HOSTELERÍA IBERIA, S.L. - Calle Río Piedra. Polígono Industrial - 50830 Villanueva de Gállego, Zaragoza (España).

Pyrex® est une marque de Corning Incorporated utilisée sous licence pour International Cookware et en sous-licence pour ADI HOGAR Y HOSTELERÍA IBERIA, S.L. - Calle Río Piedra. Polígono Industrial 50830 Villanueva de Gállego, Zaragoza (España).

Pyrex® ist eine Marke von Corning Incorporated, die unter Lizenz von International Cookware und unter einer Unterlizenz von ADI HOGAR Y HOSTELERÍA IBERIA, S.L. - Calle Río Piedra. Polígono Industrial 50830 Villanueva de Gállego, Zaragoza (España).