

VÄRDESÄTTA

GB

DE

FR

NL

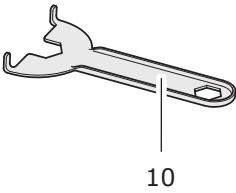
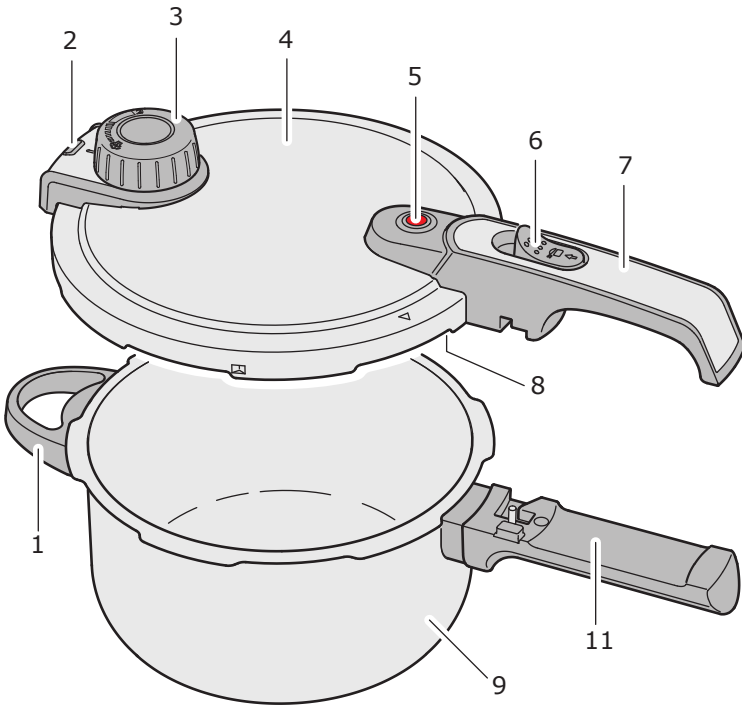
DK

IS

NO



Design and Quality
IKEA of Sweden



ENGLISH	4
DEUTSCH	15
FRANÇAIS	26
NEDERLANDS	37
DANSK	48
ÍSLENSKA	59
NORSK	70

1. Name of the parts

1. Pot handle
2. Safety opening
3. Pressure regulator
4. Lid
5. Safety valve
6. Lock
7. Lid handle
8. Gasket (not visible; inside the lid)
9. Pot
10. Key
11. Pot handle

2. Important information – please read before use

- Read all the instructions.
 - Do not let children near the pressure cooker when in use.
 - Do not put the pressure cooker into a heated oven.
 - Move the pressure cooker under pressure with the greatest care. Do not touch hot surfaces. Use the handles and knobs. If necessary, use protection.
 - Do not use the pressure cooker for a purpose other than the one for which it is intended.
 - This pressure cooker cooks under pressure. Scalds may result from inappropriate use of the pressure cooker. Make sure that the pressure cooker is properly closed before applying heat. See section "Instructions for use".
 - Never force open the pressure cooker. Do not open before making sure that its internal pressure has completely dropped. See section "Instructions for use".
 - Never use your pressure cooker without adding water, this would seriously damage it.
 - Do not fill the pressure cooker above 2/3 of its capacity (see "MAX" mark inside the pot). When cooking food that expands during cooking, such as rice or dehydrated vegetables, do not fill the pressure cooker above 1/2 of its capacity (see "1/2" mark inside the pot).
 - Use the appropriate heat sources according to the instructions for use.
 - After cooking meat with a skin (e.g. ox tongue) which may swell under the effect of pressure, do not prick the meat while the skin is swollen; hot wa-
- ter could squirt out and you might be scalded.
 - When cooking doughy food, gently shake the pressure cooker before opening the lid to avoid food ejection.
 - Before each use, check that the valves are not obstructed. See section "Instructions for use".
 - Never use the pressure cooker in its pressurised mode for deep or shallow frying of food.
 - Do not tamper with any of the safety systems beyond the maintenance instructions specified in the instructions for use.
 - Only use manufacturer's spare parts in accordance with the relevant model. If you have any questions, please contact your nearest IKEA store/Customer service or see www.ikea.com.
 - KEEP THESE INSTRUCTIONS.

3. Technical information

Working pressure: 0,6 bar (setting 1) and 1,0 bar (setting 2).

Steam releasing pressure: 260 kpa.

Usable capacity: either 6 litres or 4 litres.

License holder: IKEA of Sweden, Tulpanvägen 8 SE-343 81, Älmhult Sweden.

Model: 00286743, 50286745.

The pressure cooker is CE marked according to Pressure Equipment Directive (97/23/EC). The pressure cooker is GS certified.

4. Safety information

- The pressure cooker comes with a pressure regulator in the lid which keeps the desired pressure setting constant.
- Several safety systems ensure that your pressure cooker will function safely, even in the event of a technical fault. The pressure regulator **3** ensures the pressure remains constant within the pressure cooker. It is possible that some steam may continuously escape during use. In the pressure regulator **3** there is an additional pressure control valve that releases the excess pressure via the safety opening **2** if the pressure regulator malfunctions. Should both the pressure regulator **3** and the pressure control valve malfunction, the excess pressure can also escape via the safety valve

5. The lock 6 can only be slid forwards to open the pot when the pressure has been equalised and the red safety valve 5 drops down as a result.

General safety advice

- Be sure to check before every use that the pressure regulator 3 and the safety valve 5 are manoeuvrable and not blocked up (see section "Instructions for use").
- Always ensure that the pressure cooker is closed correctly before putting it on the hob (see section "Instructions for use").
- The pressure regulator 3 should never be covered by any objects.
- Always ensure the safety opening 2 is facing away from you during use and that it is not facing where others may pass by. In the event of a fault, a lot of steam will escape.
- Should steam escape from the safety valve 5 or the safety opening 2, immediately turn off the heat supply as the pressure inside the pressure cooker is too high. Do not continue to use the pressure cooker until the problem has been corrected (see section "Troubleshooting").
- To avoid damaging the pressure cooker, you should ensure that the pot always contains at least 0.25 litres of liquid, so that sufficient steam can be produced and the pressure cooker doesn't over-heat and boil dry.
- **WARNING:** Repairs to the pressure cooker may only be made by an authorised professional.

Good to know

- The pressure cooker is suitable for use on all types of hobs, including induction hobs.
- The pressure cooker can be used as a traditional pot (without the lid) to brown food before pressure cooking.
- By placing the pressure cooker on a hob with the same or a smaller diameter you can save energy.
- Always lift the pressure cooker when moving it on a glass ceramic hob to avoid the risk of scratching the hob.
- Bear in mind that the pressure cooker

gets hot during use. Always handle with pot holders.

- Never let the pressure cooker boil dry, this would seriously damage it.
- The pressure cooker is designed exclusively for cooking, not for storing food. Food that is stored in the pressure cooker for a longer period may affect the surface and take on the taste of metal.
- When the pressure cooker is used on a gas hob make certain the flames do not touch the handles.

5. Instructions for use

Before each use

Before cooking with the pressure cooker, you should check all the safety functions to avoid causing any damage to the pressure cooker.

1. Check that the openings for the pressure regulator 3 on the inside of the lid are clean.
2. Should this not be the case, clean the pressure regulator 3 (see section "Cleaning and storing").
3. Check that the safety valve 5 is movable and not stuck.
4. Check that the gasket 8 is not damaged in any way, i.e. that it is not split.

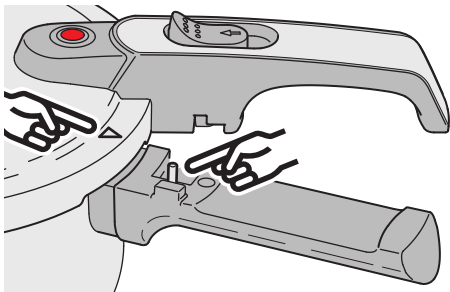
Note! Over time the gasket can become hard and will therefore no longer provide an air-tight seal. This will lead to steam escaping from the rim of the lid and the gasket will therefore require replacing. For replacement gaskets, please contact your nearest IKEA Store/ Customer service or visit www.ikea.com.

How to use the pressure cooker

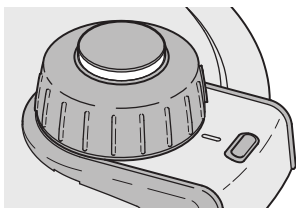
1. Fill the pot with food and/or liquid.

Caution! Never fill the pressure cooker with food and liquid above the "MAX" mark on the inside of the pot. This corresponds to a maximum of 4 litres (for pressure cooker with usable capacity of 6 litres) and maximum of 2,5 litres (for pressure cooker with usable capacity of 4 litres). When cooking food that swells, such as rice or pulses, you should never fill the pot above the "½" mark on the inside of the pot. This will prevent the food from reaching the lid and potentially blocking the safety valve.

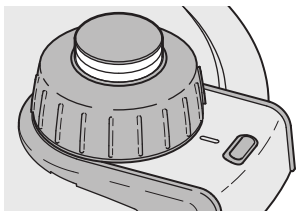
- Place the lid **4** on the pot **9** in such a way that the triangular mark on the lid is pointing to the stud on the pot handle **11**.



- Turn the lid until the lid handle **7** and the pot handle **11** are aligned and audibly click into place.
- Choose the desired cooking setting on the pressure regulator **3**:
 1; Slow cooking: the pressure regulator will display a white ring.



2; Fast cooking: the pressure regulator will display two white rings.



- Place the pressure cooker on a hob which is a similar size to the base of the pressure cooker. **Caution!** The hob should not be bigger than the base of the pressure cooker. Otherwise this could lead to too much heat rising up

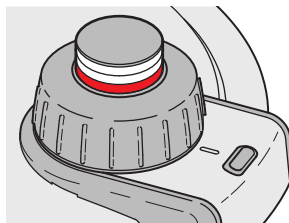
the sides of the base, thereby damaging the plastic handles.

- Turn the hob onto the highest setting. As soon as there is pressure in the pressure cooker, the red safety valve **5** will move upwards thereby locking the lid.

Note! At the beginning of the cooking time, a little steam may emerge from the safety valve.

- As soon as steam starts to come out of the pressure regulator **3**, lower the temperature of the hob to around 1/2 so that only a small amount of steam comes out. If you have chosen "setting 2" for fast cooking and there are two white rings displayed on the pressure regulator **3** and little steam coming out, the pressure cooker is cooking food quickly and saving energy.

Warning! If the red ring is displayed on the pressure regulator **3** when cooking, the pressure is too high and you must lower the setting on the hob.



Opening the pressure cooker

Caution! If the red safety valve **5** is still raised, the pressure cooker is still pressurised and the lid cannot be opened. Under no circumstances should you attempt to force the lid open, as the sudden release of pressure could result in scalding. The pressure cooker will only open once the red safety valve **5** has dropped down. This can be done either of three ways.

Never entirely immerse the pressure cooker in water. Otherwise the pressure will instantly drop which can lead to the base as well as the food being ruined.

Three ways to open the pressure cooker

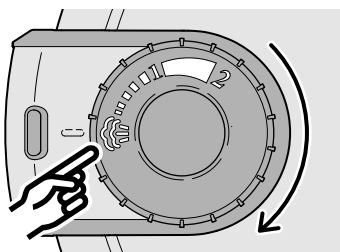
There are three methods to reduce pressure in the pressure cooker in order to be able to open it;

Method 1: Releasing steam

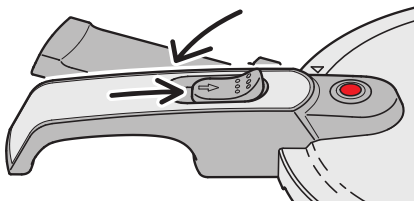
This method requires releasing as much steam as possible until the pressure in the pressure cooker has decreased enough to be able to remove the lid.

Warning! Ensure that the safety opening **2** is facing away from you when you open the pressure cooker as this method means that hot steam will escape from the pressure regulator. You should therefore be careful not to scald yourself.

1. Remove the pressure cooker from the hob.
2. Turn the pressure regulator **3** to the steam releasing setting.



3. Wait until the pressure has equalised and the red safety valve **5** falls back down. **Note!** As soon as the red safety valve **5** falls back down, the temperature inside the pressure cooker is still almost 100 °C.
4. Slide the lock **6** forwards and turn the lid anticlockwise at the same time, until the triangular mark on the lid is pointing to the stud on the pot handle **11**. **Note!** As soon as you slide the lock **6** forwards, some residual steam may escape.

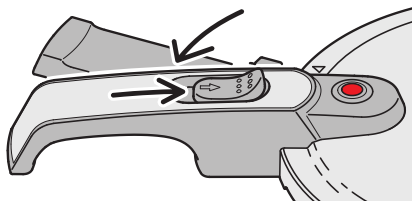


5. Remove the lid from the pot.

Method 2: Saving energy

Method 2 requires the pressure cooker to be turned off a few minutes before the food has finished cooking, leaving the pressure cooker on the hob. This uses the residual heat optimally and saves energy.

1. Wait until the pressure has stabilised and the red safety valve **5** drops down. **Note!** When the safety valve **5** drops down, the temperature inside the pressure cooker is still around 100 °C.
2. Slide the lock **6** forwards and turn the lid anticlockwise at the same time, until the triangular mark on the lid is pointing to the stud on the pot handle **11**. **Note!** As soon as you slide the lock **6** forwards, some residual steam may escape.

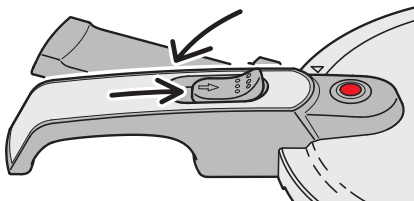


3. Remove the lid from the pot.

Method 3: Saving time

Method 3 requires you to remove the pressure cooker from the hob once the food has finished cooking. In order to be able to open the lid straight away, the pressure in the base has to be released manually. This method in particular saves time.

1. Hold the pressure cooker under running water until the safety valve **5** drops down (the pressure of the water should not be too high). **Caution!** Take care to prevent the water jet from hitting the pressure regulator **3** or the safety valve **5**, as water might otherwise get inside the pot and dilute your food.
2. Slide the lock **6** forwards and turn the lid anticlockwise at the same time, until the triangular mark on the lid is pointing to the stud on the pot handle **11**.
Note: As soon as you slide the lock **6** forwards, some residual steam may escape.



3. Remove the lid from the pot.

6. Cleaning and storing

Your pressure cooker is easy to clean and maintain. In order to enjoy your pressure cooker for a long time, please ensure you always observe the following cleaning instructions.

Frequency of cleaning:

Activity	Frequency
Clean pot 9	After each use
Clean pressure regulator 3	When dirty
Clean lid 4	After each use
Clean gasket 8	After each use
Replace gasket 8	When needed. Contact your nearest IKEA store/ Customer service or visit www.ikea.com for support.

How to clean the pressure cooker

Always wash the pressure cooker after use.

- The pressure cooker should always be washed by hand.
- Do not use steel wool or anything that may scratch the surface.
- If possible you should clean the pressure cooker directly after use so that any leftovers do not dry and stick to the pot.

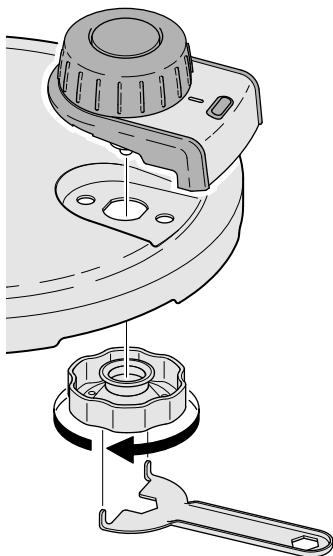
How to clean the pot (9)

Clean the pot **9** after each use:

1. Wash the pot by hand with hot water and a mild detergent.
2. Rinse with clean water.
3. Dry the pot with a tea towel to avoid any water marks.

How to clean the pressure regulator (3)

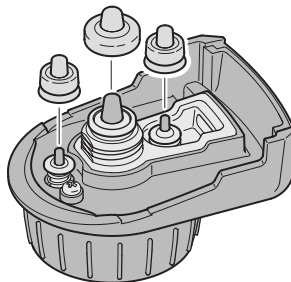
1. Unscrew the union nut for the pressure regulator **3** by turning it in an anticlockwise direction. Use the key **10** supplied for this purpose.



2. Lift the pressure regulator **3** up and out.
3. Rinse the pressure regulator with hot water. **Note!** You can also use a small amount of mild detergent and a very soft brush if necessary.
4. Clean the lid (see section below).
5. Re-insert the pressure regulator into the lid.
6. Tighten the union nut for the pressure regulator **3** by screwing it in a clockwise direction. Use the key **10** supplied for this purpose.

Note! If steam is escaping from the safety opening **2** after the pressure regulator **3** has been fitted, check:

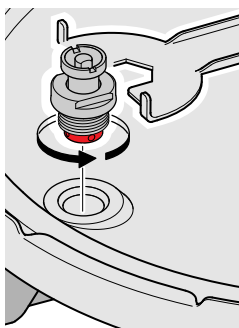
- Whether the union nut for the pressure regulator **3** is properly tightened – the union nut should be tightened firmly by hand using the key **10**.
- Whether the three protective caps in the pressure regulator are defective or not properly fitted – unscrew the pressure regulator and check the fit and integrity of the protective caps.



- If none of the above measures successfully remedies the malfunction, please contact your nearest IKEA store/Custommer service or see www.ikea.com for support.

How to clean the safety valve (5)

1. Unscrew the fastening bolt for the safety valve **5** by turning it in an anticlockwise direction. Use the key **10** supplied for this purpose.



2. Lift the safety valve **5** up and out.
3. Rinse the safety valve with hot water. **Note!** You can also use a small amount of mild detergent and a very soft brush if necessary.
4. Clean the lid (see section below).
5. Re-insert the safety valve into the lid.
6. Tighten the fastening bolt for the safety valve **5** by screwing it in a clockwise direction. Use the key **10** supplied for this purpose.

How to clean the lid (4)

Caution! The lid should not be washed in the dishwasher.

1. Wash the lid with hot water and a mild detergent. If the lid is particularly dirty, soak it for a little while in water and a mild detergent.
2. Rinse the lid under hot water.
3. Dry the lid with a tea towel to avoid any water marks.

How to clean the gasket (8)

Note! The gasket should be replaced once a year if you use the pressure cooker regularly. Please contact your nearest IKEA store/ Customer service or see www.ikea.com for support.

1. Remove the gasket from the lid.
2. Rinse the gasket in clean, hot water.
3. Dry the gasket with a tea towel.

Note! The gasket should not be squashed or deformed during storage. It is therefore advisable to place the gasket back into the lid during storage.

Storing the pressure cooker

Caution! The pressure cooker should never be stored with the lid on. If there is no ventilation then condensation may develop which could lead to a build up of bad smells and may even damage the pressure cooker.

1. Store the gasket in the lid.
2. Store the pot and the lid separately

7. Troubleshooting

Warning! As soon as uncontrolled steam emerges, remove the pressure cooker from the hob. The pressure cooker is not to be used again until the error has been corrected. Only a slight emergence of steam from the pressure regulator **3** is normal.

What to do if:

Problem	Possible cause	Solution
Steam is escaping from between the lid and the pot.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pressure cooker not closed correctly. 2. Gasket is dirty. 3. Gasket is broken/worn away 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Close the pressure cooker again correctly. 2. Clean the gasket. 3. Replace the gasket (1 x year).
No steam is coming from the pressure regulator.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Steam is escaping from between the lid and the pot. 2. Pressure regulator is dirty. 3. Not enough liquid in the pressure cooker. 4. Heat supply too low. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Replace the gasket (1 x year). 2. Clean the pressure regulator (see section "Cleaning and storing"). 3. Slowly cool down the pressure cooker and fill with at least 0.25 l liquid. 4. Increase the heat supply (turn the hob to a higher setting).
Too much steam is coming from the pressure regulator.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Heat supply too high. 2. Pressure regulator is dirty. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Decrease the heat supply (turn the hob to a lower setting). 2. Clean the pressure regulator (see section "Cleaning and storing").
Steam is escaping from the sides of the pressure regulator.	The pressure regulator is not correctly fitted.	Fit the pressure regulator correctly and tighten the union nut on the inside of the lid using the key 10 .
Steam is escaping from the safety opening.	<ol style="list-style-type: none"> 1. The protective caps in the pressure regulator are defective or not properly fitted. 2. The pressure regulator is soiled. 3. The pressure regulator is defective. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check the safety caps (see section "Cleaning and storing"). 2. Clean the pressure regulator (see section "Cleaning and storing"). 3. Contact your nearest IKEA store/Customer service or see www.ikea.com for support.
The lid does not open.	There is too much pressure in the pressure cooker.	Follow the instructions in section "Opening the pressure cooker".
The pressure regulator is displaying a red ring underneath the two white rings.	<ol style="list-style-type: none"> 1. The pressure in the pressure cooker is too high because the heat supply is too high. 2. The pressure regulator is soiled, defective or not correctly fitted. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reduce the heat supply (turn the hob to a lower setting). 2. Clean the pressure regulator, check whether it is fitted correctly.

8. Table of cooking times

Food	Cooking time	Cooking level
Fish and seafood		
Fishsoup	16 min	2
Clams	2-4 min	2
Tuna	4-5 min	2
Squid	6-10 min	2
Conger	8 min	2
Lobster	5-10 min	2
Prawns	4-6 min	2
Sole	3-7 min	2
Codfish	4-8 min	2
Mussels	2-3 min	2
Hake (frozen)	3-6 min	2
Hake (fresh)	3-4 min	2
Angler fish	5-8 min	2
Trout	4-7 min	2
Salmon	5-8 min	2

Food	Cooking time	Cooking level
Fruit		
Apricots	1-4 min	1
Cherries	1-2 min	1
Prunes	1-3 min	1
Apples	2-5 min	1
Peaches	2-5 min	1
Oranges	4-7 min	1
Pears	4-6 min	1

Food	Cooking time	Cooking level
Meat		
Knuckle of pork	30-40 min	2
Mutton	15 min	2
Veal, schnitzel	6 min	2
Rabbit	15-20 min	2
Roast beef	20-25 min	2
Ham, fried	20-25 min	2
Ham, boiled	30-35 min	2
Roast pork	25-30 min	2
Ox tongue, fresh or smoked	50-60 min	2
Pork chop	10-12 min	2
Pig's trotters	25-30 min	2
Pork loin	12-16 min	2
Stewed lamb	10-14 min	2
Leg of lamb	15-20 min	2
Roast veal	15-20 min	2
Stewed veal	15-20 min	2
Veal liver	6-10 min	2
Veal tongue	20-25 min	2

Food	Cooking time	Cooking level
Poultry and game		
Quail	10-15 min	2
Wild rabbit	20-25 min	2
Pheasant	10-15 min	2
Hare	25-28 min	2
Duck	20-25 min	2
Turkey	20-25 min	2
Partridge	14-18 min	2
Pigeon	12-15 min	2
Chicken (depending on size and weight)	20-25 min	2

Food	Cooking time	Cooking level
Pulses		
Beans (pre-soaked)	15-20 min	1
Peas (not pre-soaked)	20-25 min	1
Peas (pre-soaked)	10-15 min	1
Peas, green (pre-soaked)	20-25 min	1
Lentils (not pre-soaked)	15-20 min	1
Lentils (pre-soaked)	8-10 min	1
Broad beans	5-8 min	1
Chickpeas	20-27 min	1

Food	Cooking time	Cooking level
Soups		
Bean soup (pre-soaked)	15-20 min	1
Pea soup (not pre-soaked)	20-25 min	1
Pea soup (pre-soaked)	10-15 min	1
Vegetable soup	4-8 min	1
Pearl barley	18-20 min	1
Semolina	3-5 min	1
Goulash	15-20 min	1
Porridge	3-4 min	1
Potato soup	5-6 min	1
Bone broth	20-25 min	1
Lentils (not pre-soaked)	15-20 min	1
Lentils (pre-soaked)	8-10 min	1
Minestrone	6-8 min	1
Pot-au-Feu	20-25 min	1
Beef bouillon (depending on quantity of meat)	35-40 min (depending of quantity of meat)	1
Stewing hen	25-30 min (depending on size and age)	1
Pasta soup	3-5 min	1
Tomato soup	8-10 min	1
Onion soup	2-3 min	1
Fish soup	8-10 min	1

Food	Cooking time	Cooking level
Vegetables		
Cauliflower	4-6 min	1
Cauliflower, whole	6-8 min	1
Endive	6-8 min	1
Carrots	5-7 min	1
Potatoes, in skins	10-15 min	1
Potatoes, peeled	6-8 min	1
Turnip	4-6 min	1
Carrots, chopped	6 min	1
Peppers	6-8 min	1
Mushrooms	6-8 min	1
Brussel sprouts	4-6 min	1
Beetroot	15-25 min	1
Red cabbage, green cabbage, savoy cabbage	8-10 min	1
Black salsify	5-6 min	1
Celery	15-25 min	1
Asparagus	7-8 min	1
Tomatoes	2-3 min	1
Artichokes	5-8 min	1
Pumpkin	7-9 min	1
Onion	5-7 min	1
Spinach	3-5 min	1
Leek	3-5 min	1

Food	Cooking time	Cooking level
Food other		
Rice	15-20 min	1
Pasta	4-6 min	1

1. Benennung der Teile

1. Topfgriff
2. Sicherheitsöffnung
3. Druckregler
4. Deckel
5. Sicherheitsventil
6. Verriegelung
7. Deckelgriff
8. Dichtungsring (nicht sichtbar, liegt im Deckel)
9. Topf
10. Schlüssel
11. Topfstiel

2. Wichtige Information - vor Gebrauch durchlesen

- Anleitung aufmerksam durchlesen.
- Kinder nicht in Nähe des Schnellkochtopfes lassen, während er in Gebrauch ist.
- Schnellkochtopf nicht in einen heißen Backofen stellen.
- Unter Druck stehenden Schnellkochtopf vorsichtig hantieren. Die Außenseite des Topfs erhitzt sich beim Benutzen. Nur die Griffe und den Topfstiel berühren. Topflappen benutzen.
- Schnellkochtopf nur zum Kochen benutzen.
- Dieses Produkt kocht unter Druckeinwirkung. Unsachgemäße Benutzung kann zu Verbrühungen führen. Vor dem Erhitzen des Topfs unbedingt darauf achten, dass der Deckel korrekt geschlossen ist. Siehe Abschnitt „Gebrauchsanleitung“.
- Schnellkochtopf nie gewaltsam öffnen, bevor der gesamte Druck abgebaut ist. Informationen zum korrekten Öffnen des Schnellkochtopfes im Kapitel „Am Ende der Garzeit“.
- Den Schnellkochtopf nie ohne zugegebene Flüssigkeit benutzen, da er sonst beschädigt wird.
- Schnellkochtopf max. bis zu 2/3 der Kapazität füllen (siehe MAX"-Markierung im Topfinneren). Bei Lebensmitteln, die sich während des Kochvorgangs ausdehnen oder schäumen (Reis, Hülsenfrüchte o. Ä.), den Topf nur bis zur Hälfte der Kapazität füllen (siehe „1/2"-Markierung im Topfinneren).
- Nur in Verbindung mit geeigneten Hitzequellen benutzen (siehe Gebrauchsanleitung).
- Fleisch mit Haut (z. B. Rinderzunge)

kann beim Garen unter Druckeinwirkung anschwellen. In diesem Fall das Fleisch nicht anstecken. Die kochende Flüssigkeit kann zu Verbrühungen führen.

- Beim Garen von breiigen Nahrungsmitteln, die viel Luft enthalten, den Schnellkochtopf vor dem Öffnen des Deckels leicht schütteln, um Überlaufen zu verhindern.
- Vor jeder Benutzung prüfen, dass der Dichtungsring sauber und die Ventile durchlässig sind. Siehe Abschnitt „Schnellkochtopf vorbereiten“.
- Schnellkochtopf niemals unter Druck zum Anbraten/Braten von Speisen benutzen.
- Abgesehen von den in der Gebrauchsanleitung genannten Maßnahmen sind Änderungen an den Sicherheitssystemen des Produkts nicht erlaubt.
- Nur Ersatzteile des Herstellers verwenden, die bei IKEA erhältlich und auf das jeweilige Modell ausgelegt sind. Bei Fragen zum Produkt mit dem Kundenservice eines IKEA Einrichtungshauses oder über www.IKEA.de Kontakt aufnehmen.
- DIESE ANLEITUNG IMMER BEFOLGEN.

3. Technische Information

Arbeitsdruck: 0,6 bar (Stufe 1) und 1,0 bar (Stufe 2).

Sicherheitsdruck: 260 kPa.

Verfügbare Kapazität: 6 Liter oder 4 Liter.

Lizenznehmer: IKEA of Sweden AB, Box 702, Tulpanvägen 8, SE-343 81, Älmhult/Schweden.

Model: 00286743, 50286745.

Der Schnellkochtopf trägt das CE-Zeichen gem. der Druckgeräterichtlinie (97/23/EC). Der Schnellkochtopf ist GS-zertifiziert.

4. Sicherheitsinformation

- Im Deckel des Schnellkochtopfs sorgt ein Druckregler für die Beibehaltung des gewünschten Drucks während der Zubereitung.
- Mehrere Sicherheitssysteme sorgen dafür, dass das Produkt auch im Fehlerfalle sicher arbeitet. Der Druckregler **3** sorgt für konstanten Druck im Inneren des Schnellkochtopfs. Bitte Vorsicht - hier kann während des Betriebs ständig etwas Dampf austreten. Im Druckregler

3 befindet sich ein zusätzliches Überdruckventil, das den Überdruck über die Sicherheitsöffnung **2** entlässt, falls am Druckregler eine Funktionsstörung auftritt. Sollten Druckregler **3** und das Überdruckventil im Druckregler versagen, kann der Überdruck auch über das Sicherheitsventil **5** entweichen. Die Verriegelung **6** lässt sich zum Öffnen des Deckels nur dann nach vorne schieben, wenn der Druck ausgeglichen ist und sich dadurch das rote Sicherheitsventil **5** absenkt.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Vor jeder Benutzung prüfen, dass der Druckregler **3** und das Sicherheitsventil **5** leichtgängig und nicht verstopft sind (siehe Abschnitt „Benutzung des Schnellkochtopfs“).
- Immer darauf achten, dass der Topf korrekt geschlossen ist, bevor er auf den Herd gestellt wird (siehe Abschnitt „Benutzung des Schnellkochtopfs“).
- Der Druckregler **3** darf niemals abgedeckt werden.
- Die Sicherheitsöffnung **2** während des Gebrauchs niemals auf den Benutzer auf oder auf eine Stelle, wo jemand vorbeikommen könnte, richten. Im Fehlerfall kann hier ein starker Dampfstrahl austreten.
- Sollte Dampf aus dem Sicherheitsventil **5** oder der Sicherheitsöffnung **2** austreten, sofort die Herdplatte abschalten, da der Druck im Inneren des Topfes zu hoch ist. Den Topf erst wieder in Betrieb nehmen, wenn die Störung beseitigt ist (siehe Abschnitt „Störungen und deren Beseitigung“).
- Um Schäden am Schnellkochtopf zu verhindern, muss sich immer mindestens 0,25 l Flüssigkeit im Topf befinden, damit ausreichend Dampf erzeugt werden kann und der Topf sich nicht überhitzt oder trocken kocht.
- **WARNHINWEIS:** Die Reparatur des Dampfdruckkochtopfs darf nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.

Wissenswertes

- Der Schnellkochtopf ist für alle Herdarten inkl. Induktionsherden geeignet.
- Das Produkt kann (ohne Deckel) wie ein

herkömmlicher Kochtopf zum Anbraten von Speisen benutzt werden, die danach unter Druck gegart werden.

- Den Schnellkochtopf auf einer Platte mit dem gleichen oder geringeren Durchmesser zu benutzen spart Energie.
- Bei Glaskeramikkochfeldern den Schnellkochtopf zum Bewegen immer hochheben, damit keine Kratzer entstehen.
- Der Schnellkochtopf erhitzt sich bei der Benutzung auf dem Herd. Zum Bewegen immer Topflappen benutzen.
- Niemals trocken kochen lassen, da dies das Produkt beschädigen könnte.
- Der Schnellkochtopf ist für die Zubereitung und nicht zum Aufbewahren von Speisen gedacht. Wenn Speisen länger darin stehen bleiben, kann das Material beeinträchtigt werden und die Speisen einen metallischen Geschmack annehmen.
- Bei Verwendung auf dem Gasherd darauf achten, dass die Flammen die Griffe nicht erreichen.

5. Hinweise zur Benutzung

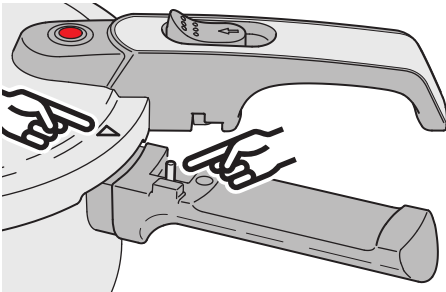
Vor jeder Benutzung

Bevor der Schnellkochtopf benutzt wird, sollten zur Vermeidung von Schäden am Produkt die folgenden Sicherheitsfunktionen geprüft werden.

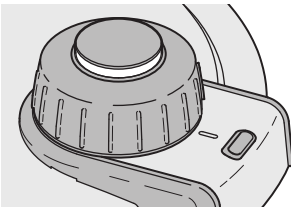
1. Prüfen, ob die Öffnungen des Druckreglers **3** auf der Innenseite des Deckels sauber sind.
2. Ist dies nicht der Fall, den Druckregler **3** reinigen (siehe Abschnitt „Reinigung und Verwahrung“).
3. Prüfen, ob das Sicherheitsventil **5** nach oben und unten beweglich ist und nicht festsetzt.
4. Prüfen, dass der Dichtungsring **8** nicht beschädigt ist. Bitte beachten: Im Laufe der Zeit kann der Dichtungsring verhärtet und dichtet dann nicht mehr korrekt ab. Das kann dazu führen, dass unter dem Deckelrand Dampf austritt. Dann muss der Dichtungsring erneuert werden. In diesem Fall bitte mit dem Kundenservice im nächstgelegenen IKEA Einrichtungshaus oder über www.IKEA.de Kontakt aufnehmen.

Benutzung des Schnellkochtopfs

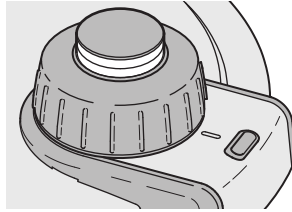
1. Gargut und/oder Wasser in den Topf geben. Achtung! Den Schnellkochtopf nie über die „MAX“-Markierung im Inneren des Topfs befüllen. Dies entspricht maximal 4 Litern (bei Schnellkochtopf mit 6 Litern Nutzinhalt) und maximal 2,5 Litern (bei Schnellkochtopf mit 4 Litern Nutzinhalt). Bei Lebensmitteln, die sich während des Kochvorgangs ausdehnen oder schäumen (Reis, Hülsenfrüchte o. Ä.), den Topf nur bis zur „1/2“-Markierung im Topfinneren füllen. Dadurch wird verhindert, dass Kochgut an den Deckel gelangt und eventuell das Sicherheitsventil verstopft.
2. Den Deckel **4** so auf den Topf **9** legen, dass die Dreiecksmarkierung auf dem Deckel auf den Stift im Topfstiel **11** zeigt.



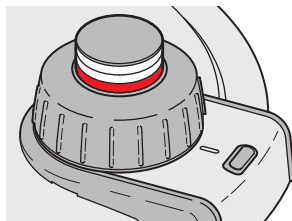
3. Den Deckel drehen, bis Deckelgriff **7** und Topfstiel **11** übereinanderstehen und hörbar einrasten.
4. Am Druckregler **3** die gewünschte Kochstufe wählen:
 - 1) Biogaren - am Druckregler wird ein weißer Ring sichtbar.



- 2) Schnellgaren - am Druckregler werden zwei weiße Ringe sichtbar.



5. Den Schnellkochtopf auf ein Kochfeld stellen, das den gleichen Durchmesser hat wie das Topfunterteil. **Achtung!** Das Kochfeld darf nicht größer sein als der Boden des Schnellkochtopfs, da sonst die vom Kochfeld aufsteigende Hitze die Kunststoffgriffe beschädigen könnte.
6. Das Kochfeld auf höchste Stufe stellen. Sobald Dampfdruck im Topf entsteht, steigt das rote Sicherheitsventil **5** nach oben und verriegelt dabei den Deckel. Bitte beachten: zu Beginn des Kochens kann etwas Dampf am Sicherheitsventil austreten.
7. Sobald Dampf am Druckregler **3** austritt, die Wärmezufuhr auf etwa die Hälfte verringern, sodass nur noch sehr wenig Dampf am Druckregler austritt. In diesem Moment beginnt die in den Rezepten genannte Kochzeit. Wenn in der „Einstellung 2“ für Schnellgaren zwei weiße Ringe am Druckregler **3** erscheinen und nur wenig Dampf austritt, wird die Speise schnell und Energie sparend gegart. **Achtung!** Wenn der rote Ring am Druckregler **3** auftaucht, ist der Druck zu hoch und die Wärmezufuhr des Kochfelds muss reduziert werden.



Schnellkochtopf öffnen

Achtung! Wenn das rote Sicherheitsventil **5** noch oben ist, herrscht Druck im Topf und der Deckel kann nicht geöffnet werden. Unter keinen Umständen versuchen, den Deckel mit Gewalt zu öffnen. Sonst könnte die plötzliche Druckentlastung zu Verbrühungen führen. Erst wenn das rote Sicherheitsventil **5** gesunken ist, lässt sich der Topf öffnen. Das lässt sich auf drei Arten erreichen. Den Topf nie ganz ins Wasser tauchen. Der schlagartig zusammenbrechende Druck würde zu Schäden am Topf und zu zerfallendem Gargut führen.

Drei Arten, den Schnellkochtopf zu öffnen

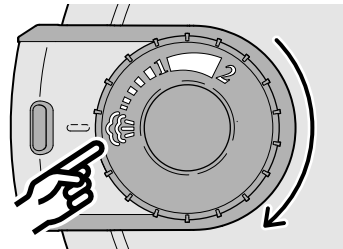
Es gibt drei Möglichkeiten, den Druck im Topf zu mindern, um ihn öffnen zu können;

Methode 1: Abdampfen

Bei dieser Methode wird solange Dampf abgelassen, bis der Druck im Topf weit genug abgesunken ist, um den Deckel öffnen zu können

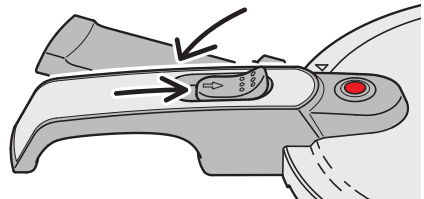
Achtung! Darauf achten, dass die Sicherheitsöffnung **2** vom Körper abgewendet wird, denn bei dieser Methode tritt heißer Dampf aus dem Druckregler aus. Achte daher darauf, dich daran nicht zu verbrühen.

1. Den Schnellkochtopf vom Herd nehmen.
2. Den Druckregler **3** auf die Stellung fürs Abdampfen drehen.



3. Abwarten bis der Druck ausgeglichen ist und sich dadurch das rote Sicherheitsventil **5** absenkt. **Hinweis:** wenn das rote Sicherheitsventil **5** sich absenkt, beträgt die Temperatur im Inneren des Schnellkochtopfes noch fast 100° C.
4. Die Verriegelung **6** nach vorne schieben und gleichzeitig den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis die Dreiecksmarkierung auf dem Deckel auf den Stift im Topfstiel **11** zeigt.

Bitte beachten: Sobald die Verriegelung nach vorne geschoben wird, kann noch etwas Restdampf austreten.

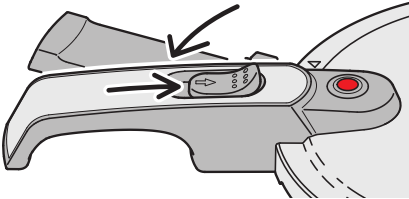


5. Den Deckel vom Topf nehmen.

Methode 2: Energie sparen

Bei Methode 2 schaltet man das Kochfeld einige Minuten vor Ende der Garzeit aus und lässt den Schnellkochtopf auf der Herdplatte stehen. So wird die Restwärme optimal genutzt und Energie gespart.

1. Abwarten, bis der Druck ausgeglichen ist und das rote Sicherheitsventil **5** sich absenkt. **Bitte beachten:** Sobald das rote Sicherheitsventil **5** sich absenkt, beträgt die Temperatur im Inneren des Schnellkochtopfs noch fast 100° C.
2. Die Verriegelung **6** nach vorne schieben und gleichzeitig den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis die Dreiecksmarkierung auf dem Deckel auf den Stift im Topfstiel **11** zeigt.
Bitte beachten: Sobald die Verriegelung nach vorne geschoben wird, kann noch etwas Restdampf austreten.

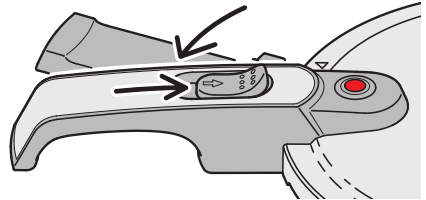


3. Den Deckel vom Topf nehmen.

Methode 3: Zeit sparen

Bei Methode 3 nimmt man den Topf nach dem Ende der Garzeit von der Herdplatte. Um ihn sofort öffnen zu können, muss der Druck im Inneren des Schnellkochtopfes manuell abgelassen werden. Diese Methode spart Zeit.

1. Den Schnellkochtopf unter einen nicht zu starken Wasserstrahl halten, bis das rote Sicherheitsventil **5** sich absenkt.
Vorsicht! Darauf achten, dass der Wasserstrahl nicht auf den Druckregler **3** oder das Sicherheitsventil **5** trifft. Es könnte sonst Wasser in den Topf gelangen und die Speisen verdünnen.
2. Die Verriegelung **6** nach vorne schieben und gleichzeitig den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis die Dreiecksmarkierung auf dem Deckel auf den Stift im Topfstiel **11** zeigt.
Hinweis! Wenn die Verriegelung nach vorne geschoben wird, kann noch etwas Restdampf austreten.



3. Den Deckel vom Topf nehmen.

6. Reinigung und Verwahrung:

Der Schnellkochtopf ist wartungsfreundlich und leicht zu reinigen. Für lange Haltbarkeit sollten die folgenden Reinigungsmaßnahmen stets gründlich durchgeführt werden.

Häufigkeit der Reinigung:

Aktivität	Frequenz
Reinigen des Topfunterteils	nach jeder Benutzung
Reinigen des Druckreglers 3	bei Verschmutzung
Reinigen des Deckels 4	nach jeder Benutzung
Reinigen des Dichtungsringes 8	nach jeder Benutzung
Austauschen des Dichtungsringes 8	Bei Bedarf. Bitte mit dem Kundenservice im nächstgelegenen IKEA Einrichtungshaus oder über www.IKEA.de Kontakt aufnehmen.

Reinigen des Schnellkochtopfs

Den Schnellkochtopf nach jeder Benutzung spülen.

- Der Schnellkochtopf muss immer von Hand gespült werden.
- Keine Stahlwolle o. Ä. benutzen, was die Oberfläche angreifen könnte.
- Den Schnellkochtopf möglichst direkt nach Gebrauch spülen, damit keine Speisereste festtrocknen können.

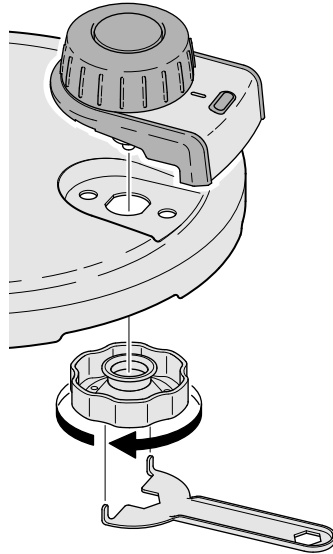
Reinigen des Topfunterteils (9)

Das Topfunterteil **9** nach jedem Gebrauch reinigen:

1. Den Topf mit warmem Wasser und mildem Spülmittel abwaschen.
2. Mit klarem Wasser abspülen.
3. Zur Vermeidung von Kalkflecken mit einem Geschirrtuch abtrocknen.

Reinigen des Druckreglers (3)

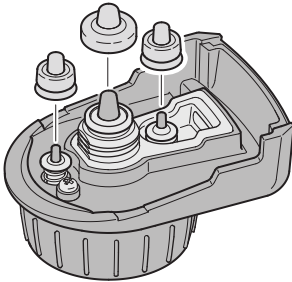
1. Die Mutter am Druckregler **3** gegen den Uhrzeigersinn abschrauben. Dafür den mitgelieferten Schlüssel **10** benutzen.



2. Den Druckregler hochziehen und herausnehmen.
3. Den Druckregler mit warmem Wasser abspülen. **Hinweis:** Bei Bedarf etwas mildes Spülmittel und eine weiche Bürste zum Säubern benutzen.
4. Den Deckel reinigen (siehe folgenden Abschnitt).
5. Den Druckregler wieder in den Deckel einsetzen.
6. Die Mutter am Druckregler **3** im Uhrzeigersinn festziehen. Dafür den mitgelieferten Schlüssel **10** benutzen.

Hinweis: Falls nach der Montage des Druckreglers **3** Dampf aus der Sicherheitsöffnung **2** austritt, kontrollieren:

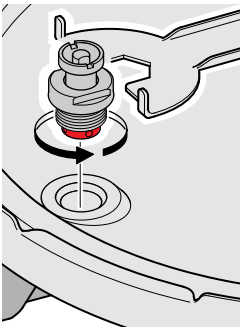
- dass die Mutter am Druckregler **3** korrekt angezogen ist – die Mutter sollte von Hand mit dem Schlüssel **10** gut festgezogen werden;
- ob die drei Schutzkappen im Druckregler defekt bzw. inkorrekt aufgesetzt sind – den Druckregler abschrauben und den korrekten Sitz und die Unversehrtheit der Schutzkappen prüfen.



- Wenn keine der genannten Maßnahmen helfen, bitte mit dem Kundenservice im nächstgelegenen IKEA Einrichtungshaus oder über www.IKEA.de Kontakt aufnehmen.

Reinigung des Sicherheitsventils (5)

1. Die Befestigungsschraube für das Sicherheitsventil **5** gegen den Uhrzeigersinn abschrauben. Dafür den mitgelieferten Schlüssel **10** benutzen.



2. Das Sicherheitsventil **5** hochziehen und herausnehmen.
3. Das Sicherheitsventil mit warmem Wasser abspülen. **Hinweis:** Bei Bedarf etwas mildes Spülmittel und eine weiche Bürste zum Säubern benutzen.
4. Den Deckel reinigen (siehe folgenden Abschnitt).
5. Das Sicherheitsventil wieder in den Deckel einsetzen.
6. Die Befestigungsschraube für das Sicherheitsventil **5** im Uhrzeigersinn festziehen. Dafür den mitgelieferten Schlüssel **10** benutzen.

Reinigen des Deckels (4)

Vorsicht! Der Deckel darf nicht in der Maschine gespült werden.

1. Den Deckel mit warmem Wasser und mildem Spülmittel abwaschen. Bei starker Verschmutzung den Deckel kurz in Spülwasser einweichen.
2. Den Deckel mit klarem Wasser abspülen.
3. Zum Vermeiden von Kalkflecken mit einem Geschirrtuch abtrocknen.

Reinigen des Dichtungsring (8)

Hinweis: Der Dichtungsring sollte bei regelmäßiger Benutzung des Schnellkochtopfs einmal jährlich durch einen neuen ersetzen. Für weitere Informationen bitte mit dem Kundenservice im nächstgelegenen IKEA Einrichtungshaus oder über www.IKEA.de Kontakt aufnehmen.

1. Den Dichtungsring aus dem Deckel nehmen.
2. Den Dichtungsring mit warmem Wasser abspülen.
3. Den Dichtungsring mit einem Geschirrtuch abtrocknen.

Hinweis: Der Dichtungsring darf nicht gepresst oder verformt werden. Deshalb den Dichtungsring immer in den Deckel einlegen, bevor der Topf in den Schrank gestellt wird.

Lagern/verwahren des Schnellkochtopfs

ACHTUNG! Der Schnellkochtopf darf nicht in geschlossenem Zustand gelagert werden. Ohne Belüftung könnte sich Kondenswasser bilden, das zu Geruchsbildung oder Schäden am Topf führen kann.

1. Den Dichtungsring in den Deckel einlegen.
2. Topfunterteil und Deckel getrennt verwahren.

7. Störungen

ACHTUNG! Sobald unkontrolliert Dampf aus dem Schnellkochtopf austritt, sofort die Wärmezufuhr stoppen. Der Topf darf erst nach Beseitigung der Störung wieder benutzt werden. Lediglich ein leichter Dampfaustritt aus dem Druckregler **3** ist normal.

Was tun, wenn:

Störung	Mögliche Ursachen	Beseitigung
Zwischen Deckel und Topf entweicht Dampf.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Der Topf ist nicht richtig geschlossen. 2. Der Dichtungsring ist verschmutzt. 3. Dichtungsring ist defekt/ verschlissen. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Topf korrekt schließen. 2. Dichtungsring reinigen. 3. Dichtungsring erneuern (1 x jährlich).
Aus dem Druckregler entweicht kein Dampf.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dampf entweicht zwischen Deckel und Topf. 2. Druckregler verschmutzt. 3. Zu wenig Flüssigkeit im Topf. 4. Wärmezufuhr zu gering. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dichtungsring erneuern (1 x jährlich). 2. Druckregler reinigen (siehe Abschnitt „Reinigung und Verwahrung“). 3. Topf langsam abkühlen lassen und mindestens 0,25 l Flüssigkeit einfüllen. 4. Wärmezufuhr erhöhen (Kochfeld höher stellen).
Aus dem Druckregler entweicht zu viel Dampf.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wärmezufuhr zu hoch. 2. Druckregler verschmutzt. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wärmezufuhr senken (Kochfeld niedriger stellen). 2. Druckregler reinigen (siehe Abschnitt „Reinigung und Verwahrung“).
Seitlich vom Druckregler entweicht Dampf.	Druckregler ist nicht korrekt montiert.	Druckregler korrekt montieren und mit dem Schlüssel 10 die Überwurfmutter auf der Innenseite des Deckels nachziehen.
Aus dem Sicherheitsventil entweicht Dampf.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schutzkappen im Druckregler defekt oder nicht korrekt aufgesetzt. 2. Druckregler verschmutzt. 3. Druckregler defekt. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Die Schutzkappen prüfen (siehe Abschnitt "Reinigung und Verwahrung"). 2. Den Druckregler reinigen (siehe Abschnitt "Reinigung und Verwahrung"). 3. Wenn keine der genannten Maßnahmen helfen, bitte mit dem Kundenservice im nächstgelegenen IKEA Einrichtungshaus oder über www.IKEA.de Kontakt aufnehmen.
Der Deckel lässt sich nicht öffnen.	Der Druck im Schnellkochtopf ist zu hoch.	Die Anleitungen im Abschnitt "Schnellkochtopf öffnen" befolgen.
Am Druckregler wird unter den zwei weißen Ringen ein roter Ring sichtbar.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Der Druck im Topf ist zu groß, weil die Wärmezufuhr zu hoch ist. 2. Der Druckregler ist verschmutzt, defekt oder nicht korrekt montiert. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wärmezufuhr senken (Kochfeld niedriger stellen). 2. Druckregler reinigen und kontrollieren, ob er korrekt verschraubt ist.

8. Garzeiten

Speisen	Kochzeit	Kochstufe einstellen
Fisch und Meeresfrüchte		
Fischsuppe	16 Min.	2
Muscheln	2-4 Min.	2
Thunfisch	4-5 Min.	2
Tintenfisch	6-10 Min.	2
Aal	8 Min.	2
Hummer	5-10 Min.	2
Garneelen	4-6 Min.	2
Seezunge	3-7 Min.	2
Kabeljau	4-8 Min.	2
Miesmuscheln	2-3 Min.	2
Seehecht (gefroren)	3-6 Min.	2
Seehecht (frisch)	3-4 Min.	2
Seeteufel	5-8 Min.	2
Forelle	4-7 Min.	2
Lachs	5-8 Min.	2

Speisen	Kochzeit	Kochstufe einstellen
Früchte		
Aprikosen	1-4 Min.	1
Kirschen	1-2 Min.	1
Pflaumen	1-3 Min.	1
Äpfel	2-5 Min.	1
Pfirsiche	2-5 Min.	1
Apfelsinen	4-7 Min.	1
Birnen	4-6 Min.	1

Speisen	Kochzeit	Kochstufe einstellen
Hülsenfrüchte		
Bohnen (vorgeweicht)	15-20 Min.	1
Erbsen (nicht vorgeweicht)	20-25 Min.	1
Erbsen (vorgeweicht)	10-15 Min.	1
Erbsen, grüne (vorgeweicht)	20-25 Min.	1
Linsen (nicht vorgeweicht)	15-20 Min.	1
Linsen (vorgeweicht)	8-10 Min.	1
dicke Bohnen	5-8 Min.	1
Kichererbsen	20-27 Min.	1

Speisen	Kochzeit	Kochstufe einstellen
Fleisch		
Schweinschaxe	30-40 Min.	2
Lammfleisch	15 Min.	2
Kalbskotelett/-schnittel	6 Min.	2
Kaninchen	15-20 Min.	2
Roastbeef	20-25 Min.	2
Schinken, gebraten	20-25 Min.	2
Schinken, gekocht	30-35 Min.	2
Schweinebraten	25-30 Min.	2
Ochsenszunge, frisch oder geräuchert	50-60 Min.	2
Schweinekotelett	10-12 Min.	2
Eisbein	25-30 Min.	2
Schweinelende	12-16 Min.	2
Lammgulasch	10-14 Min.	2
Lammkeule	15-20 Min.	2
Kalbsbraten	15-20 Min.	2
Kalbsfrikassee	15-20 Min.	2
Kalbsleber	6-10 Min.	2
Kalbszunge	20-25 Min.	2

Speisen	Kochzeit	Kochstufe einstellen
Suppen		
Bohnensuppe (vorgeweicht)	15-20 Min.	1
Erbsensuppe (nicht vorgeweicht)	20-25 Min.	1
Erbsensuppe (vorgeweicht)	10-15 Min.	1
Gemüsesuppe	4-8 Min.	1
Graupensuppe	18-20 Min.	1
Grießbrei	3-5 Min.	1
Gulaschsuppe	15-20 Min.	1
Reisbrei	3-4 Min.	1
Kartoffelsuppe	5-6 Min.	1
Knochenbrühe	20-25 Min.	1
Linsen (nicht vorgeweicht)	15-20 Min.	1
Linsen (vorgeweicht)	8-10 Min.	1
Minestrone	6-8 Min.	1
Pot-au-Feu	20-25 Min.	1
Fleischbrühsuppe	35-40 Min. (abhängig von der Menge)	1
Hühnersuppe	25-30 Min. (abhängig von der Größe)	1
Nudelsuppe	3-5 Min.	1
Tomatensuppe	8-10 Min.	1
Zwiebelsuppe	2-3 Min.	1
Fischsuppe	8-10 Min.	1

Speisen	Kochzeit	Kochstufe einstellen
Gemüse		
Blumenkohl	4-6 Min.	1
Blumenkohl, ganz	6-8 Min.	1
Chicorée	6-8 Min.	1
Karotten	5-7 Min.	1
Pellkartoffeln	10-15 Min.	1
Kartoffeln, geschält	6-8 Min.	1
Kohlrabi oder weiße Rüben	4-6 Min.	1
Karotten, in Stücken	6 Min.	1
Paprika	6-8 Min.	1
Pilze	6-8 Min.	1
Rosenkohl	4-6 Min.	1
Rote Bete	15-25 Min.	1
Rotkohl, Weißkohl, Wirsing	8-10 Min.	1
Schwarzwurzel	5-6 Min.	1
Knollensellerie	15-25 Min.	1
Spargel	7-8 Min.	1
Tomaten	2-3 Min.	1
Artischocken	5-8 Min.	1
Kürbis	7-9 Min.	1
Zwiebeln	5-7 Min.	1
Spinat	3-5 Min.	1
Lauch	3-5 Min.	1

Speisen	Kochzeit	Kochstufe einstellen
Geflügel und Wild		
Wachtel	10-15 Min.	2
Kaninchen	20-25 Min.	2
Fasan	10-15 Min.	2
Hase	25-28 Min.	2
Ente	20-25 Min.	2
Puter	20-25 Min.	2
Rebhuhn	14-18 Min.	2
Taube	12-15 Min.	2
Hühnchen (abhängig von Größe und Gewicht)	20-25 Min.	2

Speisen	Kochzeit	Kochstufe einstellen
andere Lebensmittel		
Reis	15-20 Min.	1
Nudeln	4-6 Min.	1

1. Schéma descriptif

1. Poignée de cuve
2. Orifice de sécurité
3. Régulateur de pression
4. Couvercle
5. Soupape de sécurité
6. Verrou
7. Poignée longue de couvercle
8. Joint
9. Cuve
10. Clé
11. Poignée de cuve

2. Informations importantes, lire avant utilisation

- Lire toutes les instructions.
- Ne pas laisser les enfants s'approcher de l'autocuiseur lorsque celui-ci est utilisé.
- Ne pas mettre l'autocuiseur dans un four chaud.
- Lorsque l'autocuiseur est sous pression, le déplacer avec prudence. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées. Si nécessaire, utiliser des maniques.
- Ne pas utiliser l'autocuiseur à d'autres fins que celles pour lesquelles il est destiné.
- Cet autocuiseur cuit les aliments sous pression. Des brûlures peuvent résulter d'une mauvaise utilisation de l'autocuiseur. Vérifier que l'autocuiseur est bien fermé avant de le poser sur une source de chaleur. Voir chapitre « Notice d'utilisation ».
- Ne jamais forcer l'ouverture de l'autocuiseur. Ne pas ouvrir avant de vous être assuré que la pression intérieure est entièrement retombée. Voir le chapitre « Notice d'utilisation ».
- Ne jamais utiliser l'autocuiseur sans ajouter d'eau, au risque de l'endommager sérieusement.
- Ne pas remplir l'autocuiseur au-delà des 2/3 de sa capacité (voir le repère MAX à l'intérieur de la cuve). Pour la cuisson d'aliments qui gonflent en cuisant, comme le riz ou les légumes déshydratés, ne pas remplir l'autocuiseur au-delà de la moitié de sa capacité (voir le repère 1/2 à l'intérieur de la cuve).
- Utiliser la source de chaleur appropriée suivant la notice d'utilisation.
- Après cuisson de viandes comportant une peau superficielle (langue de boeuf...) qui peut enfler sous l'effet de la pression, ne piquez pas la viande alors que la peau est encore gonflée : vous risqueriez de vous brûler.
- Pour les aliments pâteux, secouer légèrement l'autocuiseur avant ouverture pour éviter une projection des aliments.
- Avant utilisation, vérifier que le joint est propre et que les soupapes ne sont pas obstruées. Voir chapitre « Notice d'utilisation ».
- Ne jamais utiliser l'autocuiseur en mode pression pour faire frire des aliments.
- Ne pas intervenir sur les systèmes de sécurité au-delà des consignes de nettoyage et d'entretien.
- Ne jamais utiliser l'autocuiseur en mode pression pour faire frire des aliments.
- Utiliser uniquement des pièces détachées fournies par le fabricant pour ce modèle précis. Si vous avez des questions, merci de bien vouloir contacter votre magasin IKEA le plus proche/le service clientèle ou www.ikea.com/fr. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

3. Informations techniques

Pression de fonctionnement : 0,6 bar (mode 1) et 1,0 bar (mode 2).

Pression d'évacuation de la vapeur : 260 kPa.

Capacité utile : 6 litres ou 4 litres.

Licence : IKEA of Sweden, Tulpanvägen 8 SE-343 81, Älmhult, Suède.

Modèle : 00286743, 50286745.

Cet autocuiseur respecte les normes CE d'après la Directive Équipements sous pression (97/23/EC).

Cet autocuiseur est certifié GS.

4. Informations de sécurité

- L'autocuiseur est équipé d'un régulateur de pression dans le couvercle qui maintient la pression désirée à un niveau constant.
- Plusieurs systèmes de sécurité garantissent que votre autocuiseur fonctionne en toute sécurité, même en cas de défaut technique. Le régulateur de pression **3** garantit un niveau de pression constant. Il est possible qu'un peu de vapeur s'échappe en cours d'utilisation.

À l'intérieur du régulateur de pression **3** se trouve une soupape additionnelle qui libère la pression excédentaire à travers l'orifice de sécurité **2** si le régulateur de pression ne fonctionne pas correctement. En cas de dysfonctionnement du régulateur de pression **3** et de la soupape de contrôle de pression, la pression excédentaire peut également s'évacuer à travers la soupape de sécurité **5**. Le verrou **6** peut uniquement être avancé pour ouvrir l'autocuiseur lorsque la pression s'est équilibrée et de ce fait, la soupape de sécurité **5** rouge descend.

Conseils de sécurité

- Avant chaque utilisation, vérifier que le régulateur de pression **3** et la soupape de sécurité **5** sont mobiles et qu'ils ne sont pas bloqués (voir chapitre « Notice d'utilisation »).
- Toujours vérifier que l'autocuiseur est correctement fermé avant de le poser sur la table de cuisson (voir chapitre « Notice d'utilisation »).
- Le régulateur de pression **3** ne doit jamais être recouvert d'un objet.
- Vérifier que l'orifice de sécurité **2** se situe toujours à l'opposé de vous et qu'il n'est pas non plus dirigé vers des passants. En cas d'erreur, une grande quantité de vapeur pourrait s'en échapper.
- Si de la vapeur s'échappe par la soupape de sécurité **5** ou par l'orifice de sécurité **2**, éteindre immédiatement la source de chaleur car la pression à l'intérieur de l'autocuiseur est trop forte. Ne pas utiliser l'autocuiseur tant que le problème n'est pas résolu (voir chapitre « Que faire si »).
- Afin de ne pas endommager l'autocuiseur, vérifier que la cuve contient toujours au moins 0,25 L de liquide, afin que suffisamment de vapeur puisse être produite et que l'autocuiseur ne surchauffe pas et ne fonctionne pas à vide.
- **ATTENTION** : toute réparation de l'autocuiseur doit être réalisée par un professionnel agréé.

Bon à savoir

- L'autocuiseur peut être utilisé sur toutes les tables de cuisson, y compris à induction.
- L'autocuiseur peut être utilisé comme faitout traditionnel (sans le couvercle) pour faire brunir les aliments avant de les cuire sous pression.
- En plaçant l'autocuiseur sur une table de cuisson de diamètre identique ou inférieur, vous économisez de l'énergie.
- Pour déplacer l'autocuiseur sur une table de cuisson en vitrocéramique, toujours le soulever pour éviter de la rayer.
- L'autocuiseur chauffe beaucoup pendant son utilisation. Penser à le manipuler avec des maniques.
- Ne jamais laisser l'autocuiseur fonctionner à vide au risque de l'endommager sérieusement.
- L'autocuiseur est conçu exclusivement pour la cuisson, pas pour la conservation d'aliments. En cas de conservation prolongée d'aliments dans l'autocuiseur, la surface peut être altérée et les aliments peuvent prendre un goût métallique.
- Lorsque l'autocuiseur est utilisé sur une table de cuisson au gaz, veiller à ce que les flammes ne touchent pas les poignées.

5. Notice d'utilisation

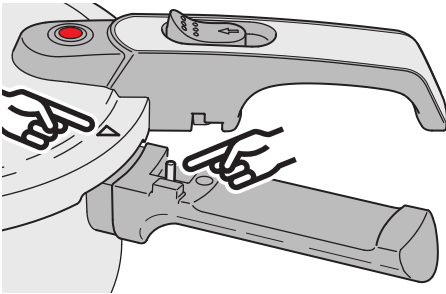
Avant chaque utilisation

Avant d'utiliser l'autocuiseur, vérifier toutes les fonctions de sécurité pour éviter d'endommager l'autocuiseur.

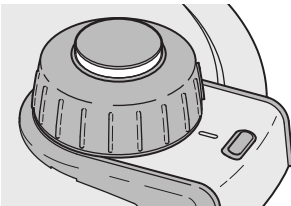
1. Vérifier que les orifices du régulateur de pression **3** à l'intérieur du couvercle sont propres.
2. Si ce n'est pas le cas, nettoyer le régulateur de pression **3** (voir chapitre « Nettoyage et stockage »)
3. Vérifier que la soupape de sécurité **5** est mobile et non coincée.
4. Vérifier que le joint **8** n'est pas endommagé, c'est-à-dire fendu. Attention ! Avec le temps, le joint peut se durcir et n'assurera pas une étanchéité à l'air. De la vapeur s'échappera alors par le bord du couvercle. Il faut alors remplacer le joint. Pour le remplacement du joint, contactez votre magasin IKEA/le service clientèle ou rendez-vous sur www.ikea.com/fr.

Comment utiliser l'autocuiseur

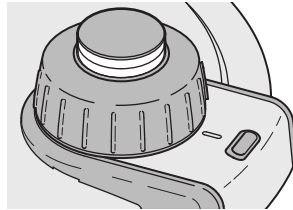
1. Remplir la cuve d'aliments et/ou de liquide. **Attention !** ne jamais remplir l'autocuiseur d'aliments ou de liquide au-delà du repère MAX à l'intérieur de la cuve. Ceci correspond à un volume maximum de 4 litres (pour les autocuiseurs d'une capacité utile de 6 litres) et de 2,5 litres (pour les autocuiseurs d'une capacité utile de 4 litres). Pour faire cuire des aliments qui gonflent à la cuisson, comme le riz ou les légumineuses, ne jamais remplir la cuve au-delà du repère 1/2 à l'intérieur de la cuve. Cela évitera que les aliments n'atteignent le couvercle et puissent bloquer la soupape de sécurité.
2. Placer le couvercle **4** sur la cuve **9** de manière à ce que le symbole triangulaire sur le couvercle pointe vers le goujon sur la poignée de la cuve **11**.



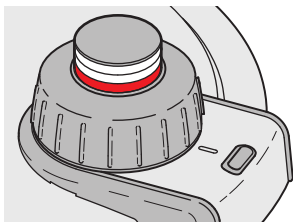
3. Tourner le couvercle jusqu'à ce que la poignée du couvercle **7** et la contre-poignée **11** soient alignées et se ferment avec un « clic » sonore.
4. Sélectionner le mode de cuisson sur le régulateur de pression **3** :
1 ; Cuisson lente : un anneau blanc apparaît sur le régulateur de pression.



- 2 ; Cuisson rapide : deux anneaux blancs apparaissent sur le régulateur de pression.



5. Placer l'autocuiseur sur un foyer de même diamètre que le fond de l'autocuiseur. **Attention !** Le foyer ne doit pas être plus grand que la base de l'autocuiseur. Sinon, trop de chaleur peut monter sur les côtés de la cuve, ce qui pourrait endommager les poignées.
6. Régler la table de cuisson sur la température la plus élevée. Dès que de la pression se forme dans l'autocuiseur, la soupape de sécurité rouge **5** se soulève vers le haut, ce qui verrouille le couvercle. **Attention !** En début de cuisson, il est possible qu'un peu de vapeur s'échappe de la soupape de sécurité.
7. Dès que la vapeur commence à s'échapper du régulateur de pression **3**, diminuer de moitié environ la température de la table de cuisson de façon à ne laisser s'échapper qu'une petite quantité de vapeur. Si vous avez choisi le mode de cuisson « 2 » pour une cuisson rapide et que deux anneaux blancs apparaissent sur le régulateur de pression **3** et qu'une petite quantité de vapeur est émise, c'est que l'autocuiseur est en train de faire cuire les aliments rapidement, en économisant l'énergie. **Attention !** Si l'anneau rouge apparaît sur le régulateur de pression **3** au cours de la cuisson, c'est que la pression est trop forte : il faut réduire la température de la table de cuisson.



Ouverture de l'autocuiseur

Attention ! Si la soupape de sécurité **5** est levée, l'autocuiseur est toujours sous pression et ne peut être ouvert. Vous ne devez forcer l'ouverture du couvercle sous aucun prétexte. L'échappement soudain de pression peut vous ébouillanter. L'autocuiseur ne pourra être ouvert qu'une fois que la soupape de sécurité **5** est baissée. Pour ce faire, il y a trois moyens. Ne jamais plonger entièrement l'autocuiseur dans l'eau, parce qu'ainsi la pression diminuerait instantanément, ce qui pourrait endommager la base de l'autocuiseur et les aliments.

Trois moyens d'ouvrir l'autocuiseur

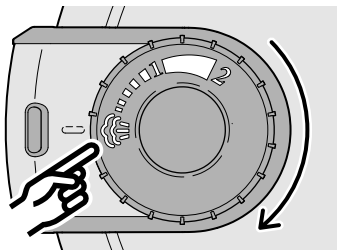
Il existe trois façons de réduire la pression dans l'autocuiseur afin de pouvoir l'ouvrir ;

Méthode 1 : libérer la vapeur

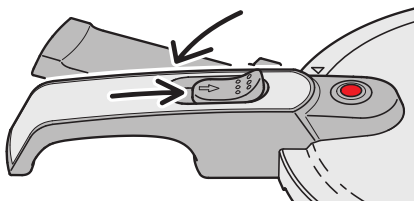
Cette méthode consiste à libérer autant de vapeur que possible jusqu'à ce que la pression dans l'autocuiseur ait suffisamment baissé pour pouvoir ouvrir le couvercle.

Attention ! Veillez à ce que l'orifice de sécurité **2** se trouve à l'opposé de vous lorsque vous ouvrez l'autocuiseur car cette méthode implique que de la vapeur chaude s'échappe par le régulateur de pression. Soyez prudent pour éviter de vous brûler.

1. Retirer l'autocuiseur du feu.
2. Tourner le régulateur de pression **3** afin de le positionner sur le cran de relâchement de pression.



3. Attendre que la pression soit retombée et que la soupape rouge de sécurité **5** s'abaisse. **Attention !** Lorsque cette dernière s'abaisse, la température à l'intérieur de l'autocuiseur avoisine toujours les 100°C.
4. Glisser le verrou **6** vers l'avant et tourner le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le symbole triangulaire pointe vers le goujon sur la poignée de la cuve **11**. **Attention !** Lorsque vous poussez le verrou vers l'avant, de la vapeur résiduelle peut se libérer.

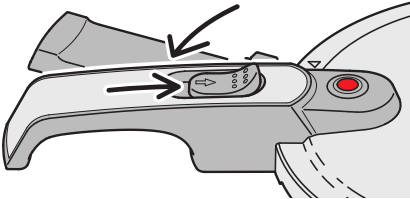


5. Retirer le couvercle.

Méthode 2 : économiser de l'énergie

La méthode 2 consiste à éteindre l'autocuiseur quelques minutes avant que les aliments n'aient fini de cuire, tout en laissant l'autocuiseur sur la table de cuisson. Cette méthode permet de mettre à profit la chaleur résiduelle et d'économiser de l'énergie.

1. Attendre que la vapeur se soit stabilisé et que la soupape de sécurité rouge **5** s'abaisse. **Attention !** Lorsque la soupape de sécurité rouge **5** s'abaisse, la température à l'intérieur de l'autocuiseur avoisine toujours les 100°C.
2. Glisser le verrou **6** vers l'avant et tourner le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la marque triangulaire pointe vers le goujon sur la poignée de la cuve **11**. **Attention !** Lorsque vous poussez le verrou vers l'avant, de la vapeur résiduelle peut se libérer.

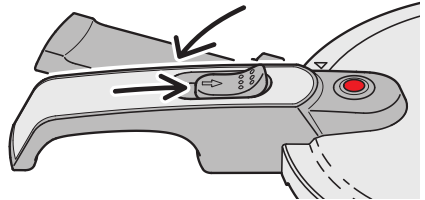


3. Retirer le couvercle.

Méthode 3 : gagner du temps

La méthode 3 consiste à retirer l'autocuiseur du feu une fois que les aliments sont cuits. Afin de pouvoir ouvrir le couvercle immédiatement, la pression dans la cuve doit être libérée manuellement. Cette méthode permet de gagner du temps.

1. Tenir l'autocuiseur sous le jet d'eau froide du robinet jusqu'à ce que la soupape de sécurité **5** s'abaisse (la pression de l'eau ne doit pas être trop forte). **Attention :** évitez que le jet d'eau ne touche le régulateur de pression **3** ou la soupape de sécurité **5**. De l'eau pourrait alors pénétrer dans la cuve et diluer vos aliments.
2. Glisser le verrou **6** vers l'avant et tourner le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la marque triangulaire pointe vers le goujon sur la poignée de la cuve **11**. **Attention !** Lorsque vous poussez le verrou vers l'avant, de la vapeur résiduelle peut se libérer.



3. Retirer le couvercle.

6. Nettoyage et stockage

Cet autocuiseur est facile à nettoyer et à entretenir. Afin de pouvoir l'utiliser pendant longtemps, veuillez suivre ces conseils de nettoyage.

Fréquence de nettoyage :

Action	Fréquence
Nettoyage de la cuve 9	Après chaque utilisation
Nettoyage du régulateur de pression 3	Lorsqu'il est sale
Nettoyage du couvercle	Après chaque utilisation
Nettoyage du joint	Après chaque utilisation
Remplacement du joint d'étanchéité 8	Lorsque nécessaire. Si besoin, contactez votre magasin IKEA/le service Clients ou rendez-vous sur www.ikea.fr .

Nettoyage de l'autocuiseur

Nettoyer l'autocuiseur après chaque utilisation.

- L'autocuiseur doit toujours être nettoyé à la main.
- Ne pas utiliser de la laine d'acier ou autre grattoir qui pourrait rayer la surface.
- Si possible, nettoyer l'autocuiseur juste après utilisation pour éviter que les restes ne sèchent et ne collent à la cuve.

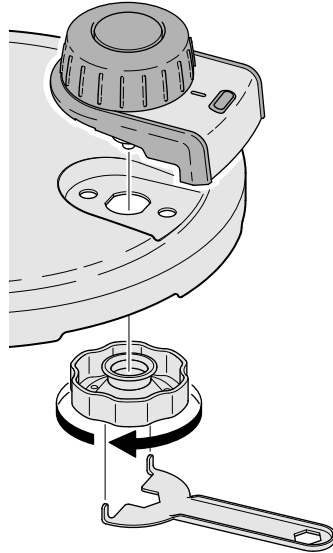
Nettoyage de la cuve (9)

Nettoyer la cuve **9** après chaque utilisation;

1. Nettoyer la cuve à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux.
2. Rincer à l'eau claire.
3. Essuyer la cuve à l'aide d'un torchon pour éviter les traces d'eau.

Nettoyage du régulateur de pression (3)

1. Dévisser l'écrou de fixation du régulateur de pression **3** en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre à l'aide de la clé **10**, fournie à cet effet.

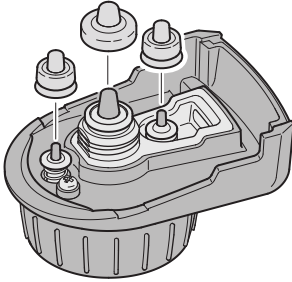


2. Soulever et retirer le régulateur de pression **3**.
3. Rincer le régulateur de pression à l'eau chaude. Vous pouvez aussi utiliser une petite quantité de détergent doux et une brosse douce si nécessaire.
4. Nettoyer le couvercle (voir partie ci-dessous).
5. Replacer le régulateur de pression dans le couvercle.
6. Visser l'écrou de fixation du régulateur de pression **3** en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre à l'aide de la clé **10**, fournie à cet effet.

NB ! Si de la vapeur s'échappe de l'orifice de sécurité **2** après que le régulateur de pression **3** soit fixé, vérifier :

- Si l'écrou de fixation du régulateur de pression **3** est correctement fixé - l'écrou doit être fermement serré à la main en utilisant la clé **10**.
- Vérifier si les bouchons de protection du

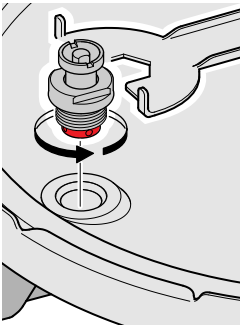
régulateur de pression sont défectueux ou mal fixés : dévisser le régulateur de pression et vérifier que les bouchons de protection sont bien fixés et en bon état.



- Si aucune des actions ci-dessus ne résout le problème, contactez votre magasin IKEA/le service clientèle ou rendez-vous sur www.ikea.com/fr

Nettoyage de la soupape de sécurité (5)

1. Dévisser l'écrou de fixation de la soupape de sécurité **5** en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre à l'aide de la clé **10** fournie à cet effet.



2. Soulever et retirer la soupape de sécurité **5**.
3. Rincer la soupape de sécurité à l'eau chaude. **Attention !** Vous pouvez aussi utiliser un peu de détergent et une brosse souple si nécessaire.
4. Nettoyer le couvercle (voir paragraphe plus bas).

5. Repositionner la soupape de protection sur le couvercle.
6. Serrer l'écrou de fixation de la soupape de sécurité **5** en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre à l'aide de la clé **10** fournie à cet effet.

Nettoyage du couvercle (4)

Attention ! Le couvercle ne doit pas être lavé au lave-vaisselle.

1. Nettoyer le couvercle à l'eau chaude avec un détergent doux. Si le couvercle est très sale, le mettre à tremper quelques instant dans de l'eau avec un peu de détergent.
2. Rincer le couvercle à l'eau chaude.
3. Essuyer le couvercle avec un torchon pour éviter les traces d'eau.

Nettoyage du joint (8)

Attention ! Le joint doit être remplacé une fois par an si vous utilisez l'autocuiseur de manière régulière. Si besoin, veuillez contacter votre magasin IKEA/le service Clientèle ou rendez-vous sur www.ikea.com/fr

1. Retirer le joint du couvercle.
2. Rincer le joint à l'eau propre et chaude.
3. Essuyer le joint avec un torchon.

Attention : le joint ne doit pas être comprimé ou déformé. Il est conseillé de remettre le joint sur le couvercle pour éviter qu'il ne soit endommagé.

Stockage de l'autocuiseur

Attention ! L'autocuiseur ne doit jamais être rangé avec le couvercle posé dessus. Sans une ventilation suffisante, de la condensation peut se former et entraîner de mauvaises odeurs, voire endommager l'autocuiseur.

1. Ranger le joint dans le couvercle.
2. Ranger la cuve et le couvercle séparément.

7. En cas de problème

Attention ! Dès que de la vapeur incontrôlée s'échappe, retirer l'autocuiseur du feu. L'autocuiseur ne doit pas être utilisé tant que le problème n'a pas été résolu. Seul un petit filet de vapeur doit s'échapper du régulateur de pression 3.

Que faire si :

Problème	Cause possible	Solution
De la vapeur s'échappe entre la cuve et le couvercle.	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'autocuiseur n'est pas fermé correctement. 2. Le joint est sale. 3. Le joint est fendu/usé. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Refermer l'autocuiseur correctement. 2. Nettoyer le joint. 3. Remplacer le joint (1 fois par an).
Aucune vapeur ne s'échappe du régulateur de pression.	<ol style="list-style-type: none"> 1. De la vapeur s'échappe entre le couvercle et la cuve. 2. Le régulateur de pression est sale. 3. Il n'y a pas assez de liquide dans l'autocuiseur. 4. Le feu n'est pas suffisamment fort. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remplacer le joint (1 fois par an). 2. Nettoyer le régulateur de pression (voir le chapitre « Nettoyage et stockage »). 3. Faire refroidir doucement l'autocuiseur et remplir avec au moins 0,25 L de liquide. 4. Augmenter la chaleur du feu.
Trop de vapeur s'échappe du régulateur de pression.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le feu est trop élevé. 2. Le régulateur de pression est sale. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Baisser le feu. 2. Nettoyer le régulateur de pression (voir le chapitre « Nettoyage et stockage »).
De la vapeur s'échappe des côtés du régulateur de pression.	Le régulateur de pression n'est pas correctement fixé.	Fixer le régulateur de pression correctement et serrer l'écrou-raccord à l'intérieur du couvercle à l'aide de la clé 10 .
De la vapeur s'échappe de l'orifice de sécurité.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Les bouchons de protection du régulateur de pression sont défectueux ou mal fixés. 2. Le régulateur de pression est sale. 3. Le régulateur de pression est défectueux. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifier les bouchons de sécurité (voir le chapitre "Nettoyage et stockage"). 2. Nettoyer le régulateur de pression (voir le chapitre « Nettoyage et stockage »). 3. En cas de besoin, contactez votre magasin IKEA/le service Clients ou rendez-vous sur www.ikea.com/fr.
Le couvercle ne s'ouvre pas.	La pression dans l'autocuiseur est trop forte.	Suivre les instructions dans le chapitre "Ouverture de l'autocuiseur".
Un anneau rouge apparaît sous les deux anneaux blancs du régulateur de pression.	<ol style="list-style-type: none"> 1. La pression à l'intérieur de l'autocuiseur est trop élevée parce que le feu est trop fort. 2. Le régulateur de pression est sale, défectueux ou mal fixé. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Baisser le feu. 2. Nettoyer le régulateur de pression et vérifier qu'il est correctement installé.

8. Tableau des temps de cuisson

Aliments	Temps de cuisson	Niveaux de cuisson
Poisson et fruits de mer		
Soupe de poisson	16 min	2
Palourde	2-4 min	2
Thon	4-5 min	2
Calamar	6-10 min	2
Congre	8 min	2
Langouste	5-10 min	2
Crevettes	4-6 min	2
Sole	3-7 min	2
Morue	4-8 min	2
Moules	2-3 min	2
Merlu (surgelé)	3-6 min	2
Merlu (frais)	3-4 min	2
Baudroie	5-8 min	2
Truite	4-7 min	2
Saumon	5-8 min	2

Aliments	Temps de cuisson	Niveaux de cuisson
Fruits		
Abricots	1-4 min	1
Cerises	1-2 min	1
Prunes	1-3 min	1
Pommes	2-5 min	1
Pêches	2-5 min	1
Oranges	4-7 min	1
Poires	4-6 min	1

Aliments	Temps de cuisson	Niveaux de cuisson
Viande		
Jarret de porc	30-40 min	2
Mouton	15 min	2
Escalope de veau	6 min	2
Lapin	15-20 min	2
Rôti de bœuf	20-25 min	2
Jambon, frit	20-25 min	2
Jambon, cuit	30-35 min	2
Rôti de porc	25-30 min	2
Langue de bœuf, fraîche ou fumée	50-60 min	2
Côtelettes de porc	10-12 min	2
Pieds de porc	25-30 min	2
Échine de porc	12-16 min	2
Ragoût d'agneau	10-14 min	2
Gigot d'agneau	15-20 min	2
Rôti de veau	15-20 min	2
Ragoût de veau	15-20 min	2
Foie de veau	6-10 min	2
Langue de veau	20-25 min	2

Aliments	Temps de cuisson	Niveaux de cuisson
Volaille et gibier		
Lapin	10-15 min	2
Lapin sauvage	20-25 min	2
Faisan	10-15 min	2
Lièvre	25-28 min	2
Canard	20-25 min	2
Dinde	20-25 min	2
Perdrix	14-18 min	2
Pigeon	12-15 min	2
Poulet (selon le poids et la taille)	20-25 min	2

Aliments	Temps de cuisson	Niveaux de cuisson
Légumes secs		
Haricots (pré-trempés)	15-20 min	1
Pois (non pré-trempés)	20-25 min	1
Pois (pré-trempés)	10-15 min	1
Pois, verts (pré-trempés)	20-25 min	1
Lentilles (non pré-trempées)	15-20 min	1
Lentilles (pré-trempées)	8-10 min	1
Fèves	5-8 min	1
Pois chiches	20-27 min	1

Aliments	Temps de cuisson	Niveaux de cuisson
Soupes		
Soupe aux haricots (pré-trempés)	15-20 min	1
Soupe de pois (non pré-trempés)	20-25 min	1
Soupe de pois (pré-trempés)	10-15 min	1
Soupe de légumes	4-8 min	1
Orge perlée	18-20 min	1
Semoule	3-5 min	1
Goulasch	15-20 min	1
Porridge	3-4 min	1
Soupe de pommes de terre	5-6 min	1
Bouillon d'os	20-25 min	1
Lentilles (non pré-trempées)	15-20 min	1
Lentilles (pré-trempées)	8-10 min	1
Minestrone	6-8 min	1
Pot-au-feu	20-25 min	1
Bouillon de bœuf (en fonction de la quantité de viande)	35-40 min (en fonction de la quantité de viande)	1
Poule à bouillir	25-30 min (en fonction de la taille et de l'âge)	1
Soupe de pâtes	3-5 min	1
Soupe de tomates	8-10 min	1
Soupe à l'oignon	2-3 min	1
Soupe de poisson	8-10 min	1

Aliments	Temps de cuisson	Niveaux de cuisson
Légumes		
Chou-fleur	4-6 min	1
Chou-fleur, entier	6-8 min	1
Endive	6-8 min	1
Carottes	5-7 min	1
Pommes de terre, avec la peau	10-15 min	1
Pommes de terre, pelées	6-8 min	1
Rutabaga	4-6 min	1
Carottes, émincées	6 min	1
Poivrons	6-8 min	1
Champignons	6-8 min	1
Choux de Bruxelles	4-6 min	1
Betteraves	15-25 min	1
Chou rouge, chou vert, chou de Milan	8-10 min	1
Salsifis	5-6 min	1
Céleri	15-25 min	1
Asperges	7-8 min	1
Tomates	2-3 min	1
Artichauts	5-8 min	1
Citrouille	7-9 min	1
Oignon	5-7 min	1
Épinards	3-5 min	1
Poireau	3-5 min	1

Aliments	Temps de cuisson	Niveaux de cuisson
Autres aliments		
Riz	15-20 min	1
Pâtes	4-6 min	1

1. Beschrijving van de snelkookpan

1. Handgreep van de pan
2. Veiligheidsopening
3. Drukregulator
4. Deksel
5. Veiligheidsventiel
6. Slot
7. Handgreep slot
8. Pakkingring (niet zichtbaar, zit in de deksel)
9. Pan
10. Sleutel
11. Handgreep pan

2. Belangrijke informatie – lezen voor gebruik

- Lees de instructies voor gebruik goed door.
- Toezicht is vereist wanneer de snelkookpan wordt gebruikt in de nabijheid van kinderen.
- Zet de snelkookpan nooit in een warme oven.
- Wees zeer voorzichtig wanneer de snelkookpan tijdens het gebruik moet worden verplaatst. De buitenkant van de snelkookpan wordt warm tijdens het gebruik. Gebruik pannenlappen.
- Gebruik de snelkookpan uitsluitend voor het bereiden van voedsel.
- De snelkookpan werkt onder druk. Foutief gebruik kan resulteren in brandwonden. Verzeker je ervan dat de deksel goed dicht zit voordat de pan wordt verwarmd. Zie het hoofdstuk "Instructies voor gebruik".
- Probeer de deksel niet open te maken voordat de druk volledig is gedaald. Instructies voor het openen van de deksel staan in het hoofdstuk "Instructies voor gebruik".
- Gebruik de snelkookpan nooit zonder eerst vloeistof toe te voegen, anders kan de pan ernstig beschadigen.
- Vul de snelkookpan nooit voor meer dan 2/3 (zie de "MAX"-markering aan de binnenkant van de pan). Bij het bereiden van voedsel dat bij het koken schuimt of uitzet, zoals rijst of gedroogde groente, de pan slechts voor de helft vullen (zie de "1/2"-markering aan de binnenkant van de pan).
- Gebruik de juiste warmtebronnen zoals vermeld in de gebruiksaanwijzing.

- Prik na het koken van vlees met huid (bv. ossentong) dat als gevolg van de druk kan opzwellen, niet in het vlees als de huid gezwollen is; opspattend heet water kan brandwonden veroorzaken.
- Bij het bereiden van deeggerechten of voedsel dat veel lucht bevat, schud je de snelkookpan voorzichtig voor het openen van de deksel om te voorkomen dat het eten eruit spat.
- Controleer de ventielen en pakkingen telkens voor je de snelkookpan gebruikt. Zie het hoofdstuk "Instructies voor gebruik".
- Gebruik de snelkookpan nooit onder druk voor het frituren of bakken van voedsel.
- Breng tijdens het onderhoud geen wijzigingen aan in de veiligheidssystemen als dat niet specifiek staat vermeld in de gebruiksaanwijzing.
- Gebruik alleen reserveonderdelen die door IKEA worden verstrekt. Voor vragen kan je contact opnemen met een IKEA winkel bij jou in de buurt/klantenservice of kijk op IKEA.nl.
- VOLG ALTIJD DEZE INSTRUCTIES.

3. Technische informatie

Werkdruk: 0,6 bar (instelling 1) en 1,0 bar (instelling 2).

Druk stoomuitlaat: 260 kPa.

Bruikbare capaciteit: 6 liter of 4 liter.

Licentie eigenaar: IKEA of Sweden, Tulpanvägen 8 SE- 34 381, Älmhult, Zweden.

Model: 00286743, 50286745.

De snelkookpan is CE-gemerkt volgens de Richtlijn drukapparatuur (97/23/EG). De snelkookpan is GS-gecertificeerd.

4. Veiligheidsinformatie

- De snelkookpan heeft een drukregelaar in de deksel die de gewenste druk tijdens het koken constant houdt.
- De snelkookpan heeft meerdere veiligheidssystemen die garanderen dat de pan veilig werkt, ook als er een technische storing optreedt. De drukregelaar 3 garandeert dat de druk in de snelkookpan constant blijft. Denk eraan dat er stoom uit de pan kan komen bij gebruik. In de drukregelaar 3 zit ook nog een drukregelventiel dat de overdruk via

de veiligheidsopening afvoert wanneer de drukregelaar niet werkt. Zouden de drukregelaar **3** en het drukregelventiel niet werken, dan kan de overdruk ook via het veiligheidsventiel **5** verdwijnen. Het slot **6** kan alleen naar voren worden geschoven om de pan te openen wanneer de druk weer gelijkmatig is en het veiligheidsventiel als gevolg daarvan omhoog is gegaan.

Algemene veiligheidsadviezen

- Controleer voor elk gebruik of de drukregelaar **3** en het veiligheidsventiel **5** zich licht op en neer kunnen bewegen en niet worden geblokkeerd (zie het hoofdstuk 'Instructies voor gebruik').
- Controleer altijd of de snelkookpan goed dicht zit voor je hem gaat gebruiken (zie het hoofdstuk 'Instructies voor gebruik').
- De drukregelaar **3** mag nooit door enig voorwerp worden bedekt.
- Controleer zorgvuldig of de veiligheidsopening **2** tijdens gebruik van je is afgewend en of deze ook niet een kant op staat waar anderen kunnen passeren. Als er een technische storing ontstaat, kan er veel stoom uit de snelkookpan komen.
- Komt er stoom uit het veiligheidsventiel **5** of de veiligheidsopening **2**, zet onmiddellijk de kookplaat/het fornuis uit omdat de druk in de pan te hoog is. Gebruik de snelkookpan daarna alleen wanneer de storing is verholpen (zie het hoofdstuk 'Wanneer de snelkookpan niet werkt').
- Om schade aan de snelkookpan te voorkomen, zorg ervoor dat er altijd minstens 0,25 liter vloeistof in de pan staat, zodat er voldoende stoom kan worden geproduceerd en de snelkookpan niet oververhit raakt of droogkookt.
- **WAARSCHUWING:** Reparaties aan de snelkookpan mogen uitsluitend worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel.

Goed om te weten

- De snelkookpan kan worden gebruikt op alle soorten kookplaten, inclusief inductie.
- De snelkookpan kan worden gebruikt als een gewone pan (zonder deksel) om het

eten aan te braden voor het onder hoge druk verder wordt bereid.

- Gebruik de snelkookpan op een kookplaat met dezelfde of een kleinere diameter als de pan, dat bespaart energie.
- Til de snelkookpan op als je hem op een keramische kookplaat verplaatst, anders kan de kookplaat beschadigen.
- De snelkookpan wordt warm bij gebruik; gebruik een pannenlap als je hem verplaatst.
- Laat de snelkookpan niet droogkoken, dat kan de pan ernstig beschadigen.
- De snelkookpan is bedoeld voor bereiden, niet voor het bewaren van voedsel. Als er langere tijd voedsel in de pan wordt bewaard, kan het oppervlak worden aangetast en het voedsel een metaalachtige smaak krijgen.
- Wees voorzichtig als je de pan op een gaskookplaat gebruikt zodat de gasvlammen de handgrepen van de pan niet raken.

5. Instructies voor gebruik

Voor elk gebruik

Voor gebruik van de snelkookpan is het belangrijk dat je eerst alle veiligheidsfuncties controleert om beschadigingen aan de snelkookpan te voorkomen.

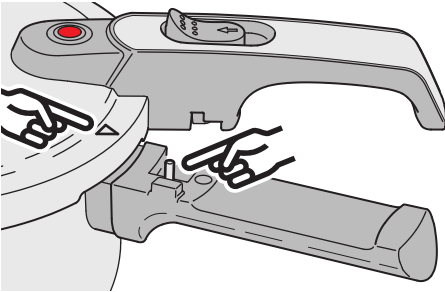
1. Controleer of de openingen van de drukregelaar **3** aan de binnenkant van de deksel schoon zijn.
2. Reinig de drukregelaar **3** als dit niet het geval is (zie 'Reinigen en opbergen').
3. Controleer of je het veiligheidsventiel kan bewegen en of het niet vast zit.
4. Controleer of de pakkingring (het afdichtingsrubber) **8** niet beschadigd is; kijk of deze niet gescheurd is. Na verloop van tijd kan het rubber hard worden en sluit het de pan niet meer luchtdicht af. Daardoor kan er stoom ontsnappen langs de dekselrand en in dat geval moet je het afdichtingsrubber vervangen. Neem voor reserveonderdelen contact op met een IKEA woonwarenhuis bij jou in de buurt of met de klantenservice via IKEA.nl.

Zo gebruik je de snelkookpan

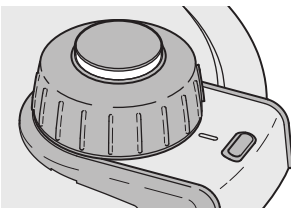
1. Vul de pan met voedsel en/of vloeistof. **Waarschuwing!** Vul de snelkookpan nooit met voedsel en vloeistof boven de "MAX" markering aan de binnenkant van de

pan. Dit komt overeen met maximaal 4 liter (voor de snelkookpan met een bruikbare capaciteit van 6 liter) of maximaal 2,5 liter (voor de snelkookpan met een bruikbare capaciteit van 4 liter). Bij het bereiden van voedsel dat schuimt of tijdens het koken uitzet, zoals rijst of gedroogde groente, de pan niet hoger vullen dan de ½ markering aan de binnenkant van de pan. Dat voorkomt dat het voedsel kan opzwellen tot aan de deksel, wat het veiligheidsventiel kan blokkeren.

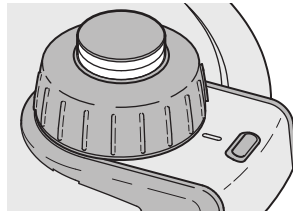
2. Zet de deksel **4** zo op de pan **9** dat de triangelmarkering op de deksel in de richting van de knop op de handgreep van de pan **11** wijst.



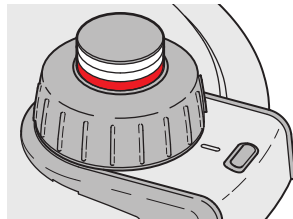
3. Draai de deksel tot de handgreep van de deksel **7** en de handgreep van de pan **11** een rechte lijn vormen. Draai tot je een klik hoort.
4. Kies de gewenste kookinstelling op de drukregelaar **3**:
1; Langzaam koken: de drukregelaar toont een witte ring.



2; Snel koken: de drukregelaar toont twee witte ringen.



5. Plaats de snelkookpan op een kookplaat met dezelfde diameter als de bodem van de pan. **Waarschuwing!** De kookplaat mag niet groter zijn dan de bodem van de snelkookpan, anders kan de warmte van het fornuis zich omhoog verspreiden langs de zijkanten van de pan en daardoor de kunststof handgrepen aantasten.
6. Zet de kookplaat op de hoogste warmte. Zo gauw er druk in de snelkookpan zit gaat het rode veiligheidsventiel **5** omhoog, waardoor de deksel vergrendelt. **Let op!** In het begin kan er wat stoom uit het veiligheidsventiel komen.
7. Zo gauw er stoom uit de drukregelaar **3** komt, de kookplaat ongeveer de helft lager zetten zodat er nog maar weinig stoom uitkomt. Nu begint de bereidings-tijd. Als je "instelling 2" voor snel koken hebt gekozen en je twee witte ringen op drukregelaar **3** ziet en er maar weinig stoom uitkomt, bereidt de snelkookpan het eten snel en wordt er energie bespaard. **Waarschuwing!** Als de rode ring op de drukregelaar **3** zichtbaar is, is de druk te hoog en moet je de temperatuur van de kookplaat verlagen.



Zo open je de snelkookpan

Pas op! Als het rode veiligheidsventiel **5** nog steeds geblokkeerd is, staat de snelkookpan nog onder druk en kan de deksel niet geopend worden. Probeer onder geen enkele omstandigheid de deksel te forceren omdat abrupt drukverlies brandwonden tot gevolg kan hebben. De snelkookpan kan alleen geopend worden als het rode veiligheidsventiel **5** naar beneden is gezakt. Dat kan je op drie manieren bereiken. Dompel de snelkookpan nooit volledig onder water. In dat geval treedt er abrupt drukverlies op en dat kan leiden tot beschadiging van de bodem en het eten in de pan kan je weggoien.

Drie manieren om de snelkookpan te openen

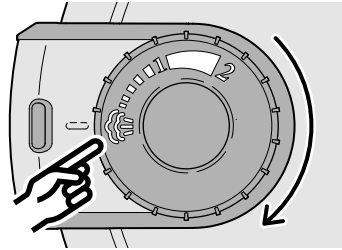
Er zijn drie verschillende methodes om de druk in de snelkookpan te verminderen om deze te kunnen openen;

Methode 1: Stoom laten ontsnappen

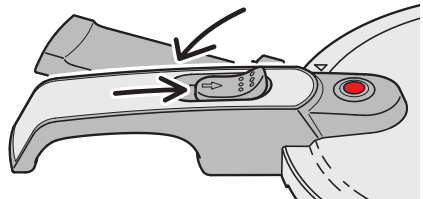
Bij deze methode laat je zoveel mogelijk stoom ontsnappen totdat de druk in de snelkookpan zover gezakt is dat je de deksel kan verwijderen.

Waarschuwing! Let erop dat de veiligheidsopening **2** niet naar jou gericht staat bij het openen van de pan. Bij deze methode ontsnapt de hete stoom namelijk uit de drukregelaar. Pas op dat je je niet verbrandt.

1. Haal de snelkookpan van de kookplaat.
2. Zet de drukregelaar **3** in de stand om stoom te laten ontsnappen.



3. Wacht totdat de druk weer genivelleerd is en het rode veiligheidsventiel **5** naar beneden is gezakt. **Let op!** Zodra het rode veiligheidsventiel gezakt is, is de temperatuur in de snelkookpan nog steeds bijna 100 °C.
4. Schuif de vergrendeling **6** naar voren en draai tegelijkertijd de deksel tegen de klok in totdat het driehoeksymbool op de deksel naar de knop op de handgreep van de pan **11** wijst. **Let op!** Zodra je de vergrendeling **6** naar voren schuift, kan er wat reststoom ontsnappen.

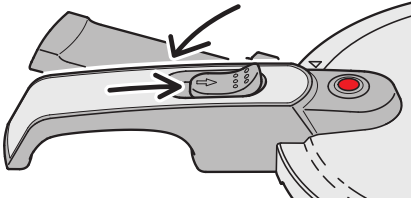


5. Haal de deksel van de pan.

Methode 2: Energiebesparend

Bij methode 2 zet je de snelkookpan een paar minuten voor het einde van de bereidingstijd van de ingrediënten uit en laat je de snelkookpan op de kookplaat staan. Zo maak je optimaal gebruik van de restwarmte en je bespaart energie.

1. Wacht totdat de druk is gestabiliseerd en het rode veiligheidsventiel 5 naar beneden is gezakt. **Let op!** Zodra het rode veiligheidsventiel gezakt is, is de temperatuur in de snelkookpan nog steeds bijna 100 °C.
2. Schuif de vergrendeling 6 naar voren en draai tegelijkertijd de deksel tegen de klok in totdat het driehoeksymbool op de deksel naar de knop op de handgreep van de pan 11 wijst. **Let op!** Zodra je de vergrendeling 6 naar voren schuift, kan er wat reststoom ontsnappen.

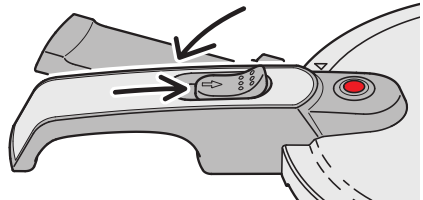


3. Haal de deksel van de pan.

Methode 3: Tijdbesparend

Bij methode 3 haal je de snelkookpan na de bereidingstijd van het eten van de kookplaat. Om de deksel meteen te kunnen openen, moet de druk in de pan handmatig omlaag gebracht worden. Deze methode is vooral tijdbesparend.

1. Hou de snelkookpan onder de stromende kraan totdat het veiligheidsventiel 5 omlaag is gezakt (let op dat de waterstraal niet al te krachtig is). **Pas op!** Voorkom dat de waterstraal de drukregelaar 3 of het veiligheidsventiel 5 raakt omdat water in sommige gevallen in de pan kan stromen en het eten aantast.
2. Schuif de vergrendeling 6 naar voren en draai tegelijkertijd de deksel tegen de klok in totdat het driehoeksymbool op de deksel naar de knop op de handgreep van de pan 11 wijst. **Let op!** Zodra je de vergrendeling 6 naar voren schuift, kan er wat reststoom ontsnappen.



3. Haal de deksel van de pan.

6. Reinigen en opbergen

De snelkookpan is gemakkelijk te reinigen en te onderhouden. Om lang plezier te hebben van de snelkookpan, altijd onderstaan- de reinigingsinstructies volgen.

Hoe vaak moet de snelkookpan worden schoongemaakt:

Activiteit	Frequentie
Reinigen van de pan	Na elk gebruik
Reinigen van de drukregulator 3	Als hij vuil is
Reinigen van de deksel 4	Na elk gebruik
Reinigen van pakkingring 8	Na elk gebruik
Pakkingring vervangen 8	Indien nodig. Neem contact op met het dichtstbijzijnde IKEA woonwarenhuis/Klantenservice of ga naar ikea.nl

Reinigen van de snelkookpan

Maak de snelkookpan na gebruik altijd schoon.

- De snelkookpan is niet vaatwasserbestendig.
- Gebruik geen staalwol of iets anders wat krassen kan veroorzaken op het oppervlak.
- Maak de snelkookpan indien mogelijk meteen na gebruik schoon, zodat er geen etensresten kunnen indrogen en vastkoken.

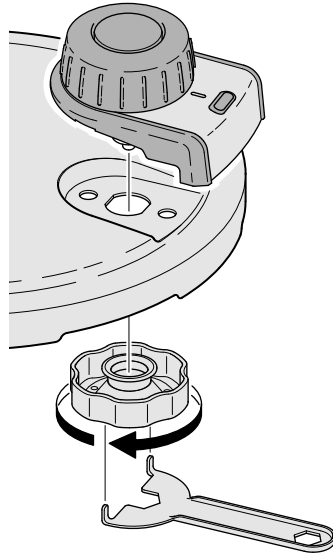
Reinigen van de pan (9)

Maak de pan (9) na elk gebruik schoon:

1. Was de pan af met warm water en een mild afwasmiddel.
2. Spoel af met schoon water.
3. Droog af met een theedoek om water- vlekken te voorkomen.

Reinigen van de drukregelaar (3)

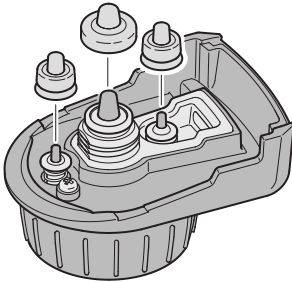
1. Draai de moer van de drukregelaar **3** los door deze tegen de klok in te draaien. Gebruik daarvoor de meegeleverde sleutel **10**.



2. Til de drukregelaar op en neem hem uit.
3. Spoel de drukregelaar af met warm water. **Let op!** Je kan, indien nodig, ook een beetje mild schoonmaakmiddel en een zachte borstel gebruiken.
4. Maak de deksel schoon (zie hieronder).
5. Plaats de drukregelaar weer in de deksel.
6. Draai de moer van de drukregelaar **3** vast door deze met de klok mee vast te draaien. Gebruik daarvoor de meegeleverde sleutel **10**.

Let op! Als er stoom ontsnapt uit de veiligheidsopening **2** na plaatsing van de drukregelaar **3**, controleer je het volgende:

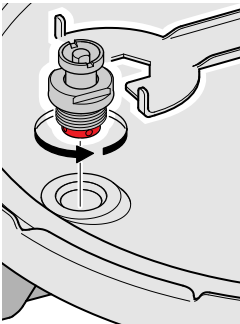
- Controleer of de moer van de drukregelaar **3** goed vastzit – draai de moer stevig handmatig vast met de sleutel **10**.
- Controleer of de beschermdoppen van de drukregelaar defect zijn of onjuist gemonteerd – draai de drukregelaar los en controleer de pasvorm en conditie van de beschermdoppen.



- Als geen van bovenstaande maatregelen een oplossing biedt voor het defect, adviseren we je om contact op te nemen met een IKEA woonwarenhuis bij jou in de buurt/Klantenservice of ga naar IKEA.nl

Schoonmaken van het veiligheidsventiel (5)

1. Draai de bevestigingsbout van het veiligheidsventiel **5** los door hem tegen de klok in te draaien. Gebruik daarvoor de meegeleverde sleutel **10**.



2. Til het veiligheidsventiel **5** op en neem hem uit.
3. Spoel het veiligheidsventiel af met warm water. **Let op!** Je kan, indien nodig, ook een beetje mild schoonmaakmiddel en een zachte borstel gebruiken.
4. Maak de deksel schoon (zie hieronder).
5. Plaats het veiligheidsventiel weer in de deksel.

6. Draai de bevestigingsbout van het veiligheidsventiel **5** vast door hem met de klok mee vast te draaien. Gebruik daarvoor de meegeleverde sleutel **10**.

Reinigen van de deksel (4)

Waarschuwing! De deksel is niet vaatwaserbestendig.

1. Was de deksel af met warm water en een mild schoonmaakmiddel. Is de deksel erg vies, leg deze dan een tijdje in water met wat afwasmiddel.
2. Spoel de deksel af met schoon water.
3. Droog af met een theedoek om waterlekken te voorkomen.

Reinigen van de pakkingring (8)

Let op! De pakkingring moet eenmaal per jaar worden vervangen als je de snelkookpan regelmatig gebruikt. Voor meer informatie, neem contact op met het dichtstbijzijnde IKEA woonwarenhuis/Klantenservice of ga naar IKEA.nl

1. Haal de pakkingring uit de deksel.
2. Spoel de pakkingring af met warm water.
3. Droog de pakkingring af met een theedoek.

Let op! De pakkingring mag bij het opbergen niet worden samengeperst of vervormd. Daarom is het goed de pakkingring bij het opbergen van de snelkookpan terug te plaatsen in de deksel.

Opbergen van de snelkookpan

Belangrijk! Bewaar de snelkookpan nooit met de deksel erop. Wanneer er geen ventilatie in de pan is, kan dit leiden tot een opeenhoping van onaangename geurtjes, waardoor de snelkookpan kan beschadigen.

1. Bewaar de pakkingring in de deksel.
2. Bewaar pan en deksel los van elkaar.

7. Wanneer de snelkookpan niet werkt

Waarschuwing! Wanneer er ongecontroleerde stoom uit de snelkookpan komt, deze van het fornuis halen. Gebruik de snelkookpan niet totdat de storing is verholpen. Het is normaal dat er wat stoom uit de drukregulator 3 komt.

Wat doe ik als:

Probleem	Mogelijke oorzaken	Maatregel
Er ontsnapt stoom tussen de deksel en de pan.	<ol style="list-style-type: none"> 1. De snelkookpan zit niet goed dicht. 2. De pakkingring is vuil. 3. De pakkingring is versleten. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sluit de snelkoker op de juiste wijze. 2. Reinig de pakkingring. 3. Vervang de pakkingring (1 x per jaar).
Er komt geen stoom uit de drukregelaar.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Er ontsnapt stoom tussen de deksel en de pan. 2. De drukregelaar is vuil. 3. Er zit onvoldoende vloeistof in de snelkookpan. 4. De kookplaat staat op een te lage warmte. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vervang de pakkingring (1 x per jaar). 2. Reinig de drukregelaar (zie het hoofdstuk "Reinigen en opbergen"). 3. Koel de snelkoker langzaam en vul deze met minstens 0.25 l vloeistof. 4. Verhoog de warmte van de kookplaat.
Er komt teveel stoom uit de drukregelaar.	<ol style="list-style-type: none"> 1. De kookplaat staat op een te hoge warmte. 2. De drukregelaar is vuil. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verlaag de warmte van de kookplaat. 2. Reinig de drukregelaar (zie het hoofdstuk "Reinigen en opbergen").
Er ontsnapt aan de zijkant stoom uit de drukregelaar.	De drukregelaar zit niet op de juiste manier vastgeschroefd.	Schroef de drukregelaar vast en draai de moer aan de binnenkant van de deksel aan met behulp van sleutel 10.
Er komt stoom uit het veiligheidsventiel.	<ol style="list-style-type: none"> 1. De beschermkappen in de drukregelaar zijn defect en niet correct vastgeschroefd. 2. De drukregelaar is vuil. 3. De drukregelaar is defect. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Controleer de beschermkappen (zie het hoofdstuk "Reinigen en opbergen"). 2. Reinig de drukregelaar (zie het hoofdstuk "Reinigen en opbergen"). 3. Neem contact op met het dichtstbijzijnde IKEA woonwarenhuis/Klantenservice of kijk op IKEA.nl
De deksel kan niet worden geopend.	Er is teveel druk in de snelkookpan.	Volg de instructies in het hoofdstuk "Het openen van de snelkookpan".
De drukregelaar toont een rode ring onder de twee witte ringen.	<ol style="list-style-type: none"> 1. De druk in de snelkookpan is te hoog omdat de warmte van de kookplaat te hoog is. 2. De drukregelaar is vuil, defect of onjuist vastgeschroefd. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verlaag de warmte van de kookplaat. 2. Reinig de drukregelaar, controleer of deze op de juiste wijze is vastgeschroefd.

8. Kooktijden

Voedsel	Kooktijd	Instelling voedselbereiding
Vis en schaaldieren		
Vissoep	16 min	2
Kokkels	2-4 min	2
Tonijn	4-5 min	2
Inktvis	6-10 min	2
Paling	8 min	2
Kreeft	5-10 min	2
Garnalen	4-6 min	2
Zeetong	3-7 min	2
Kabeljauw	4-8 min	2
Mosselen	2-3 min	2
Heek (diepvries)	3-6 min	2
Heek (vers)	3-4 min	2
Zeeduivel	5-8 min	2
Forel	4-7 min	2
Zalm	5-8 min	2

Voedsel	Kooktijd	Instelling voedselbereiding
Fruit		
Abrikozen	1-4 min	1
Kersen	1-2 min	1
Pruimen	1-3 min	1
Appels	2-5 min	1
Perziken	2-5 min	1
Sinaasappels	4-7 min	1
Peren	4-6 min	1

Voedsel	Kooktijd	Instelling voedselbereiding
Vlees		
Varkensschenkel	30-40 min	2
Schapenvlees	15 min	2
Kalfsvlees/schnitzel	6 min	2
Konijn	15-20 min	2
Rosbief	20-25 min	2
Gebraden ham	20-25 min	2
Gekookte ham	30-35 min	2
Geroosterd varkensvlees	25-30 min	2
Ossentong, vers of gerookt	50-60 min	2
Karbonade	10-12 min	2
Varkenspootjes	25-30 min	2
Varkenslende	12-16 min	2
Lamsschotel	10-14 min	2
Lamsbout	15-20 min	2
Geroosterd kalfsvlees	15-20 min	2
Gestoofd kalfsvlees	15-20 min	2
Kalfslever	6-10 min	2
Kalfstong	20-25 min	2

Voedsel	Kooktijd	Instelling voedselbereiding
Gevogelte en wild		
Kwartel	10-15 min	2
Konijn	20-25 min	2
Fazant	10-15 min	2
Haas	25-28 min	2
Eend	20-25 min	2
Kalkoen	20-25 min	2
Patrijs	14-18 min	2
Duif	12-15 min	2
Kip (afhankelijk van grootte en gewicht)	20-25 min	2

Voedsel	Kooktijd	Instelling voedselbereiding
Peulvruchten		
Bonen (geweekt)	15-20 min	1
Erwten (niet geweekt)	20-25 min	1
Erwten (geweekt)	10-15 min	1
Erwten, groene (geweekt)	20-25 min	1
Linzen (niet geweekt)	15-20 min	1
Linzen (geweekt)	8-10 min	1
Tuinbonen	5-8 min	1
Kikkererwten	20-27 min	1

Voedsel	Kooktijd	Instelling voedselbereiding
Soep		
Bonensoep (geweekt)	15-20 min	1
Erwtensoepp (niet geweekt)	20-25 min	1
Erwtensoepp (geweekt)	10-15 min	1
Groentesoepp	4-8 min	1
Parelgort	18-20 min	1
Griesmeelpap	3-5 min	1
Goulash	15-20 min	1
Rijstepap	3-4 min	1
Aardappelsoepp	5-6 min	1
Vleesbouillon	20-25 min	1
Linzensoepp (niet geweekt)	15-20 min	1
Linzensoepp (geweekt)	8-10 min	1
Minestrone-soepp	6-8 min	1
Pot-au-feu	20-25 min	1
Vleessoep	35-40 min (afhankelijk van de hoeveelheid voedsel)	1
Kippensoep	25-30 min (afhankelijk van de grootte)	1
Soep met pasta		1
Tomatensoepp	3-5 min	1
Uiensoep	8-10 min	1
Vissoep	2-3 min	1
	8-10 min.	

Voedsel	Kooktijd	Instelling voedselbereiding
Groente		
Bloemkool	4-6 min	1
Bloemkool, heel	6-8 min	1
Andijvie	6-8 min	1
Wortel	5-7 min	1
Aardappel, ongeschild	10-15 min	1
Aardappel, geschild	6-8 min	1
Koolraap	4-6 min	1
Wortel, in stukken	6 min	1
Paprika	6-8 min	1
Paddestoelen	6-8 min	1
Spruitjes	4-6 min	1
Rode bieten	15-25 min	1
Rode kool, witte kool, savoyekool	8-10 min	1
Schorseneren	5-6 min	1
Sellerie	15-25 min	1
Asperges	7-8 min	1
Tomaten	2-3 min	1
Artisjokken	5-8 min	1
Pompoen	7-9 min	1
Uien	5-7 min	1
Spinazie	3-5 min	1
Prei	3-5 min	1

Voedsel	Kooktijd	Instelling voedselbereiding
Overige levensmiddelen		
Rijst	15-20 min	1
Pasta	4-6 min	1

1. Trykkogerens dele

1. Grydens håndtag
2. Sikkerhedsåbning
3. Trykregulator
4. Låg
5. Sikkerhedsventil
6. Lås
7. Lågets håndtag
8. Forsegling (ikke synlig, er indvendigt i låget)
9. Gryde
10. Nøgle
11. Grydens håndtag

2. Vigtig information - læs før brug

- Læs alle anvisninger.
- Lad ikke børn komme i nærheden af trykkogeren, når den er i brug.
- Sæt ikke trykkogeren i en opvarmet ovn.
- Trykkogeren skal flyttes meget forsigtigt, når der er tryk på den. De varme overflader må ikke berøres. Brug knop-erne og grebene. Brug evt. grydelapper.
- Brug ikke trykkogeren til andet end det beregnede formål.
- Denne trykkoger tilbereder madvarer under tryk. Hvis trykkogeren bruges forkert, er der risiko for skoldning. Sørg for, at trykkogeren er ordentligt lukket, før du tænder for varmen. Se afsnittet "Brugsanvisning".
- Trykkogeren må ikke tvinges åben. Må ikke åbnes, før det er sikkert, at trykket indvendigt er faldet helt. Se afsnittet "Brugsanvisning".
- Brug aldrig trykkogeren uden at tilsætte vand, da det kan beskadige den alvorligt.
- Fyld ikke trykkogeren mere end 2/3 op (se mærket "MAX" indvendigt i gryden). Når du tilbereder madvarer, der udvider sig under tilberedning, f.eks. ris eller tørrede grøntsager, må du ikke fylde trykkogeren mere end halvt op (se mærket "½" indvendigt i gryden).
- Brug en passende varmekilde i henhold til brugsanvisningen.
- Når du koger kød med hud (f.eks. oksetunge), der kan svulme op under tryk, må du ikke prikke hul på huden, mens den er opsvulmet, da varmt vand kan sprøjte ud, og det kan medføre skoldning.

- Når du tilbereder klæge madvarer, skal du ryste trykkogeren forsigtigt, før du åbner låget, for at undgå, at madvarerne bliver slynget ud.
- Kontrollér før hver brug, at ventilerne ikke er tilstoppede. Se afsnittet "Brugsanvisning".
- Brug aldrig trykkogeren under tryk til dybstegning af madvarer.
- Sikkerhedssystemerne må ikke ændres ud over de vedligeholdelsesanvisninger, der er angivet i brugsanvisningen.
- Brug kun de af producentens reservedele, der passer til den relevante model. Hvis du har spørgsmål, er du velkommen til at kontakte Kundeservice i det nærmeste varehus eller besøge IKEA.dk.
- GEM DISSE ANVISNINGER.

3. Teknisk information

Arbejdstryk: 0,6 bar (indstilling 1) og 1,0 bar (indstilling 2).

Damptryk: 260 kpa.

Kapacitet: enten 6 eller 4 liter.

Licensindehaver: IKEA of Sweden, Tulpanvägen 8 SE-343 81, Älmhult, Sverige

Model: 00286743, 50286745.

Trykkogeren er CE-mærket i henhold til EU-direktivet vedrørende trykbærende udstyr (97/23/EF).

Trykkogeren er GS-certificeret.

4. Sikkerhedsinformation

- Trykkogeren leveres med en trykregulator i låget, som holder den ønskede trykindstilling konstant.
- Flere forskellige sikkerhedssystemer sørger for, at trykkogeren fungerer sikkert, også hvis der opstår en teknisk fejl. Trykregulatoren, **3**, sikrer, at trykket forbliver konstant indvendigt i trykkogeren. Der kan slippe lidt damp ud af trykkogeren under brug. Trykregulatoren, **3**, har en ekstra kontrolventil, der udløser det ekstra tryk via sikkerhedsåbningen, **2**, hvis trykregulatoren ikke fungerer korrekt. Hvis både trykregulatoren, **3**, og kontrolventilen ikke fungerer korrekt, kan det overskydende tryk også blive udløst via sikkerhedsventilen, **5**. Låsen, **6**, kan kun skubbes fremad for at åbne gryden, når trykket er blevet udlignet, og den røde sikkerhedsventil, **5**, falder.

Generelle sikkerhedsråd

- Kontrollér før hver brug, at trykregulatoren, **3**, og sikkerhedsventilen, **5**, kan betjenes og ikke er blokeret (se afsnittet "Brugsanvisning").
- Kontrollér altid, at trykkogeren er lukket korrekt, før du sætter den på kogepladen (se afsnittet "Brugsanvisning").
- Trykregulatoren, **3**, må aldrig være til-dækket.
- Sørg altid for, at sikkerhedsåbningen, **2**, vender væk fra dig under brug, og at den ikke peger i en retning, hvor andre går forbi. Hvis der opstår en fejl, bliver der lukket meget damp ud.
- Hvis der bliver lukket damp ud fra sikkerhedsventilen, **5**, eller sikkerhedsåbningen, **2**, skal du straks slukke for varmetilførslen, da trykket indvendigt i trykkogeren er for højt. Du må ikke bruge trykkogeren, før problemet er blevet løst (se afsnittet "Fejlfinding").
- For ikke at beskadige trykkogeren skal du sørge for, at gryden altid indeholder mindst 2½ dl væske, så der kan dannes en tilstrækkelig mængde damp, og trykkogeren ikke overopheder og koger tør.

Godt at vide

- Trykkogeren er velegnet til brug på alle slags kogeplader, også induktionskogeplader.
- Trykkogeren kan bruges som en traditionel gryde (uden låg) til at brune madvarer, før de trykkes.
- Hvis du bruger trykkogeren på en kogeplade med samme eller mindre diameter, kan du spare energi.
- Løft altid trykkogeren, når du flytter den på keramiske kogeplader, så de ikke bliver ridsede.
- Husk, at trykkogeren bliver varm under brug. Brug altid grydelapper.
- Lad aldrig trykkogeren koge tør, da det vil beskadige den alvorligt.
- Trykkogeren er udelukkende beregnet til tilberedning, ikke opbevaring, af madvarer. Madvarer, der opbevares i trykkogeren i længere tid, kan påvirke overfladen og tage smag af metallet.
- Hvis trykkogeren bruges på et gaskomfur, skal du sørge for, at flammerne ikke rører håndtagene.

5. Brugsanvisning

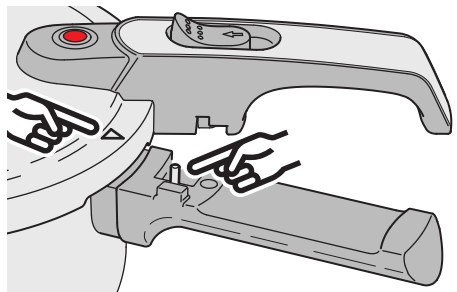
Før hver brug

Før du tilbereder madvarer i trykkogeren, skal du kontrollere alle sikkerhedsfunktioner for at undgå at beskadige trykkogeren.

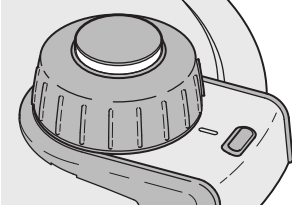
1. Kontrollér, at åbningerne i trykregulatoren, **3**, indvendigt i låget er rene.
2. Hvis de ikke er rene, skal du rense trykregulatoren, **3**, (se afsnittet "Rengøring og opbevaring").
3. Kontrollér, at sikkerhedsventilen, **5**, kan bevæges og ikke sidder fast.
4. Kontrollér, at forseglingen, **8**, ikke er beskadiget, dvs. at den ikke er revnet. **BEMÆRK!** Med tiden kan forseglingen blive hård og giver derfor ikke længere en lufttæt forsegling. Det kan få damp til at slippe ud under lågets kant, og derfor skal forseglingen udskiftes. Få oplysninger om ekstra forsegling ved at kontakte Kundeservice i dit nærmeste IKEA varehus eller besøg IKEA.dk.

Sådan bruges trykkogeren

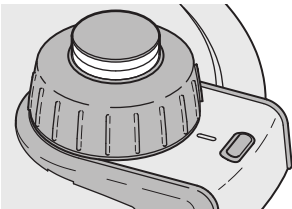
1. Fyld gryden med madvarer og/eller væske. **FORSIGTIG!** Trykkogeren må aldrig fyldes med madvarer og væske over markeringen "MAX" indvendigt i gryden. Det svarer til maks. 4 liter (i en trykkoger med en kapacitet på 6 liter) og maks. 2,5 liter (i en trykkoger med en kapacitet på 4 liter). Når du tilbereder madvarer, der svulmer op, f.eks. ris eller bælgfrugter, må du ikke fylde gryden over markeringen "½" indvendigt i gryden. Det forhindrer maden i at nå op til låget og eventuelt blokere sikkerhedsventilen.
2. Læg låget, **4**, på gryden, **9**, så trekanten på låget peger mod boltene på grydens håndtag, **11**.



3. Drej låget, indtil håndtaget på låget, **7**, og håndtaget på gryden, **11**, står lige ud for hinanden og klikker på plads.
4. Vælg den ønskede tilberedningsmetode på trykregulatoren, **3**.
 1. Langsom tilberedning: Trykregulatoren viser 1 hvid ring.

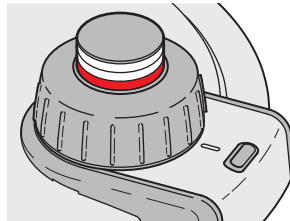


2. Hurtig tilberedning: Trykregulatoren viser 2 hvide ringe.



5. Sæt trykkogeren på en kogeplade, der passer i størrelsen til trykkogeren bund. **FORSIGTIG!** Kogepladen må ikke være større end trykkogeren bund. Ellers er der risiko for, at der stiger for meget varme op ad bundens sider, og det beskadiger plasthåndtagene.
6. Tænd kogepladen på den højeste indstilling. Så snart der er tryk på trykkogeren, bevæger den røde sikkerhedsventil, **5**, sig opad og låser dermed låget. **BE-MÆRK!** I begyndelsen af tilberedningstiden kan der slippe lidt damp ud fra sikkerhedsventilen.
7. Så snart der begynder at komme damp ud af trykregulatoren, **3**, skal du skrue ned for kogepladen til det halve, så der kun kommer lidt damp ud. Hvis du har valgt "indstilling 2" for hurtig tilberedning, der vises 2 hvide ringe på trykregulatoren, **3**, og der kun kommer lidt damp ud, tilbereder trykkogeren maden hurtigt og energibesparende.

ADVARSEL! Hvis den røde ring vises på trykregulatoren, **3**, under tilberedningen, er trykket for højt, og du skal skrue ned for varmen på kogepladen.



Sådan åbner du trykkogeren

FORSIGTIG! Hvis den røde sikkerhedsventil, **5**, stadigvæk står højt, er trykkogeren fortsat under tryk, og låget kan ikke tages af. Du må under ingen omstændigheder forsøge at tage låget af med magt, da den pludselige frigivelse af tryk kan medføre skoldning. Trykkogeren kan kun åbnes, når den røde sikkerhedsventil, **5**, er faldet. Dette kan gøres på **3** forskellige måder. Du må aldrig nedsænke trykkogeren fuldstændigt i vand. Hvis det sker, vil trykket falde med det samme, og det kan ødelægge både bunden og maden.

3 metoder til at åbne trykkogeren

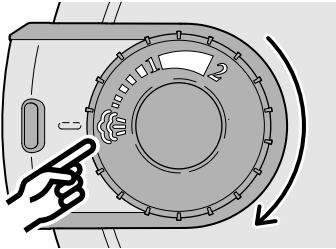
Der findes 3 metoder til at reducere trykket i trykkogeren, så den kan åbnes.

1. metode: Luk damp ud

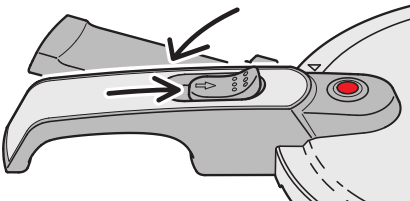
Denne metode kræver, at der lukkes så meget damp som muligt ud, indtil trykket i trykkogeren er faldet nok til, at låget kan tages af.

ADVARSEL! Sørg for, at sikkerhedsåbningen, **2**, vender væk fra dig, når du åbner trykkogeren, da denne metode betyder, at der slipper varm damp ud fra trykregulatoren. Derfor skal du passe på ikke at blive skoldet.

1. Tag trykkogeren af kogepladen.
2. Drej trykregulatoren, **3**, til indstillingen for at lukke damp ud.



3. Vent, indtil trykket er stabiliseret, og den røde sikkerhedsventil, **5**, falder. **BEMÆRK!** Når den røde sikkerhedsventil, **5**, falder, er temperaturen indvendigt i trykkogeren stadigvæk ca. 100°.
4. Skub låsen, **6**, fremad, og drej samtidig låget mod uret, indtil trekanten på låget peger mod boltens på grydens håndtag, **11**. **BEMÆRK!** Så snart du skubber låsen, **6**, fremad, kan der slippe lidt overskydende damp ud.

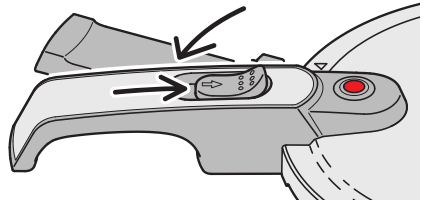


5. Tag låget af gryden.

2. metode: Spar energi

2. metode kræver, at trykkogeren slukkes et par minutter, før maden er tilberedt, og at trykkogeren bliver stående på kogepladen. Så udnyttes eftervarmen optimalt, og det sparer energi.

1. Vent, indtil trykket er stabiliseret, og den røde sikkerhedsventil, **5**, falder. **BEMÆRK!** Når sikkerhedsventilen, **5**, falder, er temperaturen indvendigt i trykkogeren stadigvæk ca. 100°.
2. Skub låsen, **6**, fremad, og drej samtidig låget mod uret, indtil trekanten på låget peger mod boltens på grydens håndtag, **11**. **Bemærk:** Så snart du skubber låsen, **6**, fremad, kan der slippe lidt overskydende damp ud.

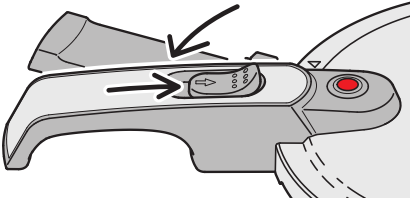


3. Tag låget af gryden.

3. metode: Spar tid

3. metode kræver, at du flytter trykkogeren fra kogepladen, når maden er færdigtilberedt. For at kunne åbne låget med det samme skal trykket i bunden udløses manuelt. Denne metode er meget tidsbesparende.

- Hold trykkogeren under rindende vand, indtil sidderhedsventilen, **5**, falder (vandtrykket må ikke være for højt). **FORSIGTIG!** Sørg for, at vandstrålen ikke rammer trykregulatoren, **3**, eller sikkerhedsventilen, **5**, da der ellers kan komme vand ind i gryden, som fortynder maden.
- Skub låsen, **6**, fremad, og drej samtidig låget mod uret, indtil trekanten på låget peger mod boltene på grydens håndtag, **11**. **BEMÆRK!** Så snart du skubber låsen, **6**, fremad, kan der slippe lidt overskydende damp ud.



- Tag låget af gryden.

6. Rengøring og opbevaring

Trykkogeren nem at holde ren og vedligeholde. For at få glæde af trykkogeren i lang tid skal du sørge for altid at følge rengøringsanvisningerne herunder.

Rengøring – hvor ofte?

Aktivitet	Hvor ofte?
Vask gryden, 9	Efter hver brug
Rengør trykregulatoren, 3	Når den er snavsret
Vask låget, 4	Efter hver brug
Rengør forsegling, 8	Efter hver brug
Udskift forseglingsring, 8	Efter behov. Kontakt Kundeservice i dit nærmeste IKEA varehus, eller besøg IKEA.dk for at få hjælp.

Sådan rengøres trykkogeren

Vask altid trykkogeren efter brug.

- Trykkogeren skal altid vaskes af i hånden.
- Brug ikke ståluld eller andet, der kan ridse overfladen.
- Vask så vidt muligt altid trykkogeren umiddelbart efter brug, så eventuelle madrester ikke tørrer ind og sætter sig fast i gryden.

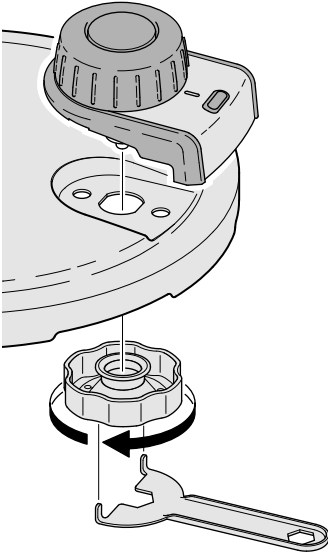
Sådan rengøres gryden, **9**

Rengør gryden, **9**, efter hver brug:

- Vask gryden i hånden med varmt vand og et mildt opvaskemiddel.
- Skyl efter med rent vand.
- Tør gryden med et viskestykke for at undgå pletter.

Sådan rengøres trykregulatoren, **3**

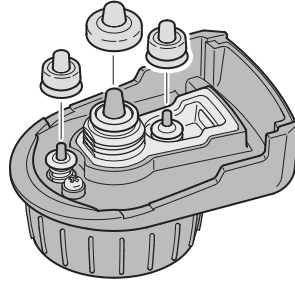
- Løsn boltene på trykregulatoren, **3**, ved at dreje den mod uret. Brug den medfølgende nøgle, **10**.



2. Løft trykregulatoren, **3**, op og ud.
3. Skyl trykregulatoren med varmt vand.
BEMÆRK! Du kan evt. også bruge lidt mildt opvaskemiddel og en meget blød børste.
4. Vask låget (se afsnittet herunder).
5. Sæt trykregulatoren tilbage i låget.
6. Spænd bolten på trykregulatoren, **3**, ved at dreje den med uret. Brug den medfølgende nøgle, **10**.

BEMÆRK! Hvis der kommer damp ud af sikkerhedsåbningen, **2**, når trykregulatoren, **3**, er monteret igen, skal du kontrollere følgende:

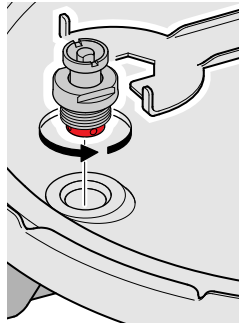
- Er bolten på trykregulatoren ordentligt spændt? Boltet skal spændes godt til i hånden ved hjælp af nøglen, **10**.
- Er beskyttelsesdækslerne på trykregulatoren ødelagt eller ikke ordentligt fastgjort? Skru trykregulatoren løs, og kontrollér, at beskyttelsesdækslerne er hele og korrekt monteret.



- Hvis ingen af ovennævnte tips løser dit problem, er du velkommen til at kontakte Kundeservice i det nærmeste varehus eller gå ind på IKEA.dk.

Sådan rengøres sikkerhedsventilen, **5**

1. Løsn boltet på sikkerhedsventilen, **5**, ved at dreje den mod uret. Brug den medfølgende nøgle, **10**.



2. Løft sikkerhedsventilen, **5**, op og ud.
3. Skyl sikkerhedsventilen med varmt vand. **BEMÆRK!** Du kan evt. også bruge lidt mildt opvaskemiddel og en meget blød børste.
4. Vask låget (se afsnittet herunder).
5. Sæt sikkerhedsventilen tilbage i låget.
6. Spænd boltet på sikkerhedsventilen, **5**, ved at dreje den med uret. Brug den medfølgende nøgle, **10**.

Sådan rengøres låget, 4

FORSIGTIG! Låget må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

1. Vask låget i varmt vand med et mildt opvaskemiddel. Hvis låget er meget snavset, kan du lade det ligge lidt i blød i opvaskevandet.
2. Skyl låget under rindende varmt vand.
3. Tør låget med et viskestykke for at undgå pletter.

Sådan rengøres forseglingsen, 8

BEMÆRK! Forseglingsen skal udskiftes en gang om året, hvis du bruger trykkogeren jævnligt. Kontakt Kundeservice i dit nærmeste IKEA varehus, eller besøg IKEA.dk for at få hjælp.

1. Tag forseglingsen ud af låget.
2. Skyl forseglingsen med rent, varmt vand.
3. Tør forseglingsen med et viskestykke.

BEMÆRK! Forseglingsen må ikke blive klemt eller presset ud af form under opbevaring. Derfor anbefales det at sætte forseglingsen tilbage i låget under opbevaring.

Sådan opbevares trykkogeren

FORSIGTIG! Trykkogeren må ikke opbevares med låget på. Hvis der ikke er nogen luftcirkulation, kan der dannes kondensvand, som kan medføre ubehagelig lugt og måske beskadige trykkogeren.

1. Opbevar forseglingsen i låget.
2. Opbevar gryden og låget hver for sig.

7. Fejlfinding

ADVARSEL! Fjern trykkogeren fra kogepladen, så snart der bliver lukket store mængder damp ud. Trykkogeren må ikke bruges igen, før fejlen er blevet afhjulpet. Det er kun normalt, at der slipper en lille mængde damp ud fra trykregulatoren **3**.

Sådan gør du, hvis:

Problem	Mulig årsag	Løsning
Der slipper damp ud mellem låget og gryden.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Trykkogeren er ikke lukket korrekt. 2. Forseglingen er snavset. 3. Forseglingen er gået i stykker/slidt. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Luk trykkogeren korrekt. 2. Rengør forseglingen. 3. Udskift forseglingen (1 gang om året).
Der kommer ingen damp fra trykregulatoren.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Der slipper damp ud mellem låget og gryden. 2. Trykregulatoren er snavset. 3. Der er ikke nok væske i trykkogeren. 4. Varmeforsyningen er for lav. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Udskift forseglingen (1 gang om året). 2. Rengør trykregulatoren (se afsnittet "Rengøring og opbevaring"). 3. Lad trykkogeren køle langsomt ned, og hæld mindst ¼ liter væske i den. 4. Forøg varmforsyningen (skru op for varmen på kogepladen).
Der kommer for meget damp fra trykregulatoren.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Varmeforsyningen er for høj. 2. Trykregulatoren er snavset. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reducer varmforsyningen (skru ned for varmen på kogepladen). 2. Rengør trykregulatoren (se afsnittet "Rengøring og opbevaring").
Der slipper damp ud fra trykregulatorens sider.	Trykregulatoren er ikke korrekt monteret.	Monter trykregulatoren korrekt, og spænd boltene indvendigt i låget med nøglen, 10.
Der kommer damp ud af sikkerhedsåbningen.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Beskyttelsesdækslerne i trykregulatoren er defekte eller ikke korrekt monteret. 2. Trykregulatoren er snavset. 3. Trykregulatoren er defekt. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kontrollér sikkerhedsdækslerne (se afsnittet "Rengøring og opbevaring"). 2. Rengør trykregulatoren (se afsnittet "Rengøring og opbevaring"). 3. Kontakt Kundeservice i dit nærmeste IKEA varehus, eller gå ind på IKEA.dk for at få hjælp.
Låget ikke kan åbnes.	Der er for højt tryk i trykkogeren.	Følg anvisningerne i afsnittet "Sådan åbner du trykkogeren".
Trykregulatoren viser 1 rød ring neden under de 2 hvide ringe.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Trykket i trykkogeren er for højt, fordi varmforsyningen er for høj. 2. Trykregulatoren er snavset, defekt eller ikke korrekt monteret. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reducer varmforsyningen (skru ned for varmen på kogepladen). 2. Rengør trykregulatoren, og kontrollér om den er monteret korrekt.

8. Tabel over tilberedningstider

Mad	Tilberedningstid	Tilberedningsniveau
Fisk og skaldyr		
Fiskesuppe	16 min.	2
Muslinger	2-4 min.	2
Tun	4-5 min.	2
Blæksprutte	6-10 min.	2
Havål	8 min.	2
Hummer	5-10 min.	2
Rejer	4-6 min.	2
Søtunge	3-7 min.	2
Torsk	4-8 min.	2
Blåmuslinger	2-3 min.	2
Kulmule (frossen)	3-6 min.	2
Kulmule (frisk)	3-4 min.	2
Havtaske	5-8 min.	2
Ørred	4-7 min.	2
Laks	5-8 min.	2

Mad	Tilberedningstid	Tilberedningsniveau
Frugt		
Abrikoser	1-4 min.	1
Kirsebær	1-2 min.	1
Blommer	1-3 min.	1
Æbler	2-5 min.	1
Ferskner	2-5 min.	1
Appelsiner	4-7 min.	1
Pærer	4-6 min.	1

Mad	Tilberedningstid	Tilberedningsniveau
Kød		
Svineskank	30-40 min.	2
Fårekød	15 min.	2
Kalveschnitzel	6 min.	2
Kanin	15-20 min.	2
Roastbeef	20-25 min.	2
Skinke, stegt	20-25 min.	2
Skinke, kogt	30-35 min.	2
Stegt svinekød	25-30 min.	2
Oksetunge, fersk eller røget	50-60 min.	2
Svinekotelet	10-12 min.	2
Grisetæer	25-30 min.	2
Flæskesteg	12-16 min.	2
Braiseret lam	10-14 min.	2
Lammekølle	15-20 min.	2
Stegt kalv	15-20 min.	2
Braiseret kalv	15-20 min.	2
Kalvelever	6-10 min.	2
Kalvetunge	20-25 min.	2

Mad	Tilberedningstid	Tilberedningsniveau
Fjerkræ og vildt		
Vagtel	10-15 min.	2
Vild kanin	20-25 min.	2
Fasan	10-15 min.	2
Hare	25-28 min.	2
And	20-25 min.	2
Kalkun	20-25 min.	2
Agerhøne	14-18 min.	2
Due	12-15 min.	2
Kylling (afhængigt af størrelse og vægt)	20-25 min.	2

Mad	Tilberedningstid	Tilberedningsniveau
Bælgfrugter		
Bønner (udblødt)	15-20 min.	1
Ærter (ikke udblødt)	20-25 min.	1
Ærter (udblødt)	10-15 min.	1
Ærter, grønne (udblødt)	20-25 min.	1
Linser (ikke udblødt)	15-20 min.	1
Linser (udblødt)	8-10 min.	1
Hestebønner	5-8 min.	1
Kikærter	20-27 min.	1

Mad	Tilberedningstid	Tilberedningsniveau
Supper		
Bønnesuppe (udblødt)	15-20 min.	1
Ærtesuppe (ikke udblødt)	20-25 min.	1
Ærtesuppe (udblødt)	10-15 min.	1
Grøntsagssuppe	4-8 min.	1
Perlebyg	18-20 min.	1
Semulje	3-5 min.	1
Gullasch	15-20 min.	1
Grød	3-4 min.	1
Kartoffelsuppe	5-6 min.	1
Suppe (kogt på ben)	20-25 min.	1
Linser (ikke udblødt)	15-20 min.	1
Linser (udblødt)	8-10 min.	1
Minestrone	6-8 min.	1
Fransk kødsuppe	20-25 min.	1
Oksebouillon (afhængigt af mængden af kød)	35-40 min. (afhængigt af kødets kvalitet)	1
Hønsesstuvning	25-30 min. (afhængigt af størrelse og alder)	1
Pastasuppe	3-5 min.	1
Tomatsuppe	8-10 min.	1
Løgsuppe	2-3 min.	1
Fiskesuppe	8-10 min.	1

Mad	Tilberedningstid	Tilberedningsniveau
Grøntsager		
Blomkål	4-6 min.	1
Blomkål, helt	6-8 min.	1
Endive	6-8 min.	1
Gulerødder	5-7 min.	1
Kartofler med skræl	10-15 min.	1
Kartofler, skrællede	6-8 min.	1
Majroer/kålrabi	4-6 min.	1
Gulerødder, hakkede	6 min.	1
Peberfrugter	6-8 min.	1
Champignon	6-8 min.	1
Rosenkål	4-6 min.	1
Rødbeder	15-25 min.	1
Rødkål, grønkål, savoykål	8-10 min.	1
Skorzonerrødder	5-6 min.	1
Selleri	15-25 min.	1
Asparges	7-8 min.	1
Tomater	2-3 min.	1
Artiskokker	5-8 min.	1
Græskar	7-9 min.	1
Løg	5-7 min.	1
Spinat	3-5 min.	1
Porrer	3-5 min.	1

Mad	Tilberedningstid	Tilberedningsniveau
Andre madvarer		
Ris	15-20 min.	1
Pasta	4-6 min.	1

1. Hlutar

1. Handfang á potti
2. Öryggisrauf
3. Þrýstímælir
4. Lok
5. Öryggisventill
6. Lás
7. Handfang á loki
8. Þéttihringur (ekki sjáanlegur; inni í lokinu)
9. Pottur
10. Lykill
11. Handfang á potti

2. Mikilvægt – vinsamlega lesið fyrir notkun

- Lesið allar leiðbeiningarnar.
- Börn ættu ekki að vera nærri hraðsuðupottinum á meðan hann er í notkun.
- Setjið hraðsuðupottinn ekki inn í heitan ofn.
- Farið með gát ef færa þarf hraðsuðupottinn til á meðan í honum er þrýstingur. Snertið ekki heita fleti. Notið handföng og hnúða. Notið pottaleppa ef þörf krefur.
- Notið ekki hraðsuðupottinn í öðrum en tilætluðum tilgangi.
- Þrýstingurinn í hraðsuðupottinum eldar matvælin. Brunasár geta hlotist af rangri notkun á pottinum. Gætið þess að hraðsuðupottinum sé rétt lokað áður en hann er settur á hita. Sjá „Notkunarleiðbeiningar“.
- Opnið pottinn aldrei með afli. Opnið hann ekki fyrr en öruggt er að þrýstingurinn í pottinum sé fallinn. Sjá „Notkunarleiðbeiningar“.
- Notið hraðsuðupottinn aldrei án þess að bæta í hann vatni því það skemmir hann.
- Fyllið hraðsuðupottinn ekki meira en sem nemur 2/3 af pottinum (sjá „MAX“ á innanverðum pottinum). Þegar elduð eru matvæli sem þenjast út við eldun, eins og hrísgrjón eða ýmsar baunategundir, ætti aldrei að fylla pottinn meira en upp að „½“ merkinu á innanverðum pottinum.
- Notið viðeigandi hitagjafa, í samræmi við notkunarleiðbeiningar.

- Eftir eldun á kjöti með skinni (t.d. nautatungu), sem getur bólgnað út við þrýstinginn, má ekki stinga á skinnið á meðan það er enn bólgið; heitt vatn getur sprautast út og valdið bruna.
- Þegar elduð eru deigkennd matvæli þarf að hrista pottinn varlega til áður en hann er opnaður til að koma í veg fyrir að matvælin spýtist út.
- Fyrir hverja notkun þarf að ganga úr skugga um að ventlarnir séu ekki stíflaðir. Sjá „Notkunarleiðbeiningar“.
- Notið aldrei hraðsuðupottinn með þrýstingi til að steikja/djúpsteikja matvæli.
- Aldrei má eiga við öryggiskerfið umfram þær aðgerðir sem taldar eru upp í notkunarleiðbeiningunum.
- Notið aðeins viðeigandi varahluti frá framleiðanda. Ef þú hefur einhverjar spurningar getur þú komið í IKEA verslunina eða haft samband við þjónustuver í síma 5202500.

3. Tæknilegar upplýsingar

Vinnuþrýstingur: 0,6 bör (stilling 1) og 1,0 bar (stilling 2).

Þrýstingur við gufulosun: 260 kpa.

Nýtilegt rúmtak: annað hvort 6 eða 4 lítrar.

Leyfishafi: IKEA of Sweden, Tulpanvägen 8 SE-343 81, Älmhult Sweden.

Módel: 00286743, 50286745.

Hraðsuðupotturinn er CE merktur samkvæmt Tilskipun um þrýstingsbúnað (97/23/EC).

Hraðsuðupotturinn er GS vottaður.

4. Öryggisupplýsingar

- Í loki hraðsuðupottsins er þrýstingsmælir sem heldur hæfilegum og stöðugum þrýstingi.
- Mismunandi öryggiskerfi tryggja að hraðsuðupotturinn þinn virki á öruggan hátt, jafnvel þótt tæknin bili. Þrýstingsmælirinn **3** tryggir að þrýstingurinn haldist stöðugur inni í pottinum. Það er mögulegt að einhver gufa stígi úr pottinum við notkun. Í þrýstingsmælinum er aukaprýstiventill sem léttir á ofþrýstingi í gegnum öryggisraufina **2** ef þrýstingsmælirinn bilar. Ef sú staða kemur upp að bæði

þrýstingsmælirinn og þrýstingsventillinn bili, kemst gufan einnig út um öryggisventilinn **5**. Aðeins er hægt að renna lásnum fram og opna pottinn þegar þrýstingur hefur minnkað og rauði öryggisventillinn **5** fellur í kjölfarið.

Almennar öryggisleiðbeiningar

- Gætið þess að athuga fyrir hverja notkun að þrýstimælirinn **3** og öryggisventillinn **5** séu ekki fastir eða stíflaðir (sjá „notkunarleiðbeiningar“).
- Gætið þess að hraðsuðupotturinn sé alltaf rétt lokaður áður en hann er settur á helluna (sjá „notkunarleiðbeiningar“).
- Þrýstimælinn **3** má aldrei hylja.
- Gætið þess að öryggisraufin snúi alltaf frá ykkur þegar potturinn er í notkun og að hún snúi ekki að stöðum þar sem er umgangur. Ef upp kemur vandamál getur mikið af heitri gufu komið út um raufina.
- Ef gufu leggur út um öryggisventilinn **5** eða öryggisraufina **2**, þarf að slökkva á hellunni tafarlaust þar sem þrýstingurinn í pottinum er orðinn of mikill. Haldið notkun ekki áfram fyrr en búið er að finna orsök vandans (sjá „Vandinn leystur“).
- Til að forðast skemmdir á hraðsuðupottinum þarf að tryggja að í honum sé alltaf a.m.k. 0,25 l af vökva til að næg gufa myndist og til að potturinn ofhitni ekki og það þurrstjóði í honum.
- **VARÚÐ:** Fagmanneskja þarf að sinna viðgerðum á hraðsuðupottinum.

Gott að vita

- Hraðsuðupotturinn hentar til notkunar á allar tegundir af hellum, þar með taldar spanhellur.
- Hægt er að nota hraðsuðupottinn eins og hefðbundinn pott (án loksins) til að brúna matvæli áður en þau eru elduð undir þrýstingi.
- Þú getur sparað orku með því að setja hraðsuðupottinn á hellu sem hefur sama eða minna þvermál og potturinn.
- Lyftið alltaf pottinum upp þegar hann er færður til á keramikhelluborði svo það rispist ekki.
- Hafið í huga að hraðsuðupotturinn hitnar við notkun. Notið alltaf pottaleppa þegar hann er snertur.
- Gætið þess að það þurrstjóði aldrei í

pottinum, það skemmir hann.

- Hraðsuðupotturinn er aðeins ætlaður til matreiðslu, ekki til að geyma í matvæli. Matvæli sem geymd eru í pottinum í lengri tíma geta haft áhrif á yfirborðið og tekið í sig málmbragð.
- Þegar hraðsuðupotturinn er notaður á gashellur þarf að gæta þess að logarnir snerti ekki handföngin.

5. Notkunarleiðbeiningar

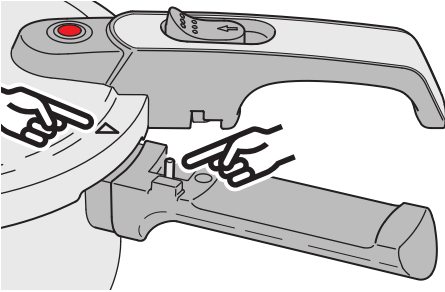
Fyrir hverja notkun

Áður en matreitt er í hraðsuðupottinum ætti að fara yfir öll öryggisatriði pottsins til að draga úr líkum á skemmdum.

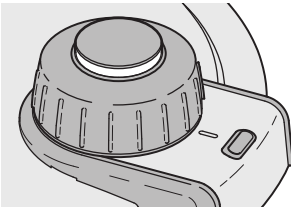
1. Gættu þess að götin fyrir þrýstingsmælinn **3** innan í pottinum séu hrein.
2. Ef svo er ekki, þarf að þrifa þrýstingsmælinn **3** (sjá „Þrif og geymsla“).
3. Gættu þess að hægt sé að hreyfa öryggisventilinn **5**, að hann sé ekki fastur.
4. Gættu þess að þéttihringurinn **8** sé ekki skemmdur á nokkurn hátt, þ.e. að hann hafi ekki klofnað. **Athugið!** Hringurinn getur harðnað með tímanum og þannig hætt að veita loftþétta lokun. Það leiðir til þess að gufa sleppur undan lokinu og þá þarf að skipta um þéttihring. Hafðu samband við IKEA verslunina til að fá nánari upplýsingar.

Svona notar þú hraðsuðupottinn

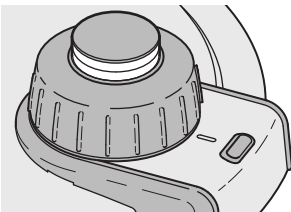
1. Settu matvæli og /eða vökva í pottinn. **Varúð!** Setjið aldrei meiri matvæli og/eða vökva í pottinn en upp að „MAX“ merkinu á innanverðum pottinum. Hámarkið er 4 lítrar (fyrir 6 lítra potta) og 2,5 lítrar (fyrir 4 lítra potta). Þegar elduð eru matvæli sem þenjast út við eldun, eins og hrísgrjón eða ýmsar baunategundir, ætti aldrei að fylla pottinn meira en upp að „½“ merkinu á innanverðum pottinum. Það hindrar að matvælin yfirfylli pottinn þegar þau þenjast út, og stífla mögulega öryggisventilinn.
2. Settu lokið **4** á pottinn **9** þannig að þríhyrningurinn á lokinu vísi á pinnann/tappann á handfangi pottsins **11**.



3. Snúðu lokinu þangað til handfang loksins **7** og handfang pottsins **10** mynda beina línu og þau smella á réttan stað.
4. Veldu viðeigandi stillingu á þrýstímælinum **3**:
1; Hægeldun: hvítur hringur sést á þrýstímælinum.



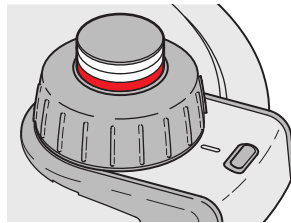
2; Hraðeldun: tveir hvítir hringir sjást á þrýstímælinum.



5. Setjið hraðsuðupottinn á hellu sem er af svipaðri stærð og botn hraðsuðupottsins. **Varúð!** Hellan ætti ekki að vera stærri en botn hraðsuðupottsins. Annars getur myndast of mikill hiti meðfram hliðum pottsins sem getur skemmt handföngin.
6. Stilltu helluna á mesta hita. Um leið og þrýstingur myndast í pottinum færast rauði öryggisventillinn **5** upp og læsir þannig pottinum. **Athugið!** Í upphafi eldunar er eðlilegt að svólítið af gufu

komi út um öryggisventilinn.

7. Um leið og gufa byrjar að streyma út um þrýstingsmælinn **3** má lækka hitann undir pottinum um helming þannig að aðeins lítið af gufu streymi út. Ef þú hefur valið „stillingu 2“ fyrir hraðeldun og tveir hvítir hringir sjást á þrýstingsmælinum **3** og lítil gufa kemur út, þá er hraðsuðupotturinn að elda matvælin hratt og að spara orku. **Varúð!** Ef þrýstingsmælirinn **3** sýnir rauðan hring meðan á eldun stendur er þrýstingurinn of mikill og lækka þarf hitann á hellunni.



Hraðsuðupotturinn opnaður

Varúð! Ef rauði öryggisventillinn er enn uppi er enn þrýstingur í pottinum og því ekki hægt að opna lokið. Aldrei ætti að þvinga lokið opið, þar sem hættu er á brunaslysum ef létt er snögglega á þrýstingnum. Ekki er hægt að opna pottinn fyrr en rauði öryggisventillinn **5** fer niður. Það getur gerst á þrjá vegu.

Setjið hraðsuðupottinn aldrei á kaf í vatn. Þá fellur þrýstingurinn skyndilega sem getur eyðilaggt botninn og matvælin í pottinum.

Þrjár leiðir til að opna hraðsuðupottinn

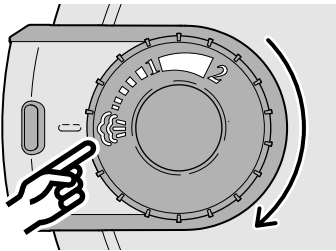
Það eru þrjár leiðir til að létta á þrýsting í hraðsuðupottinum svo hægt sé að opna hann;

Leið 1: Hleypa út gufu

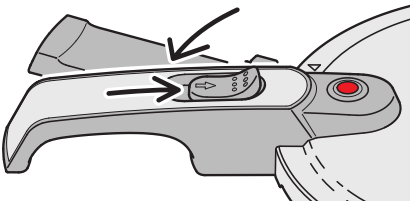
Þessi aðferð gengur út á að hleypa eins mikilli gufu og mögulegt er úr pottinum þannig að þrýstingurinn í honum lækki nægilega mikið til að hægt sé að taka lokið af honum.

Varúð! Gakktu úr skugga um að öryggisraufin 2 snúi frá þegar þú opnar hraðsuðupottinn þar sem þessi leið felur í sér að heit gufa streymir út um þrýstingsmælinn. Það þarf því að passa að brenna sig ekki.

1. Fjarlægðu hraðsuðupottinn af hellunni.
2. Snúðu þrýstingsmælinum **3** á stillinguna sem hleypir út gufu.



3. Bíddu þar til þrýstingurinn hefur lækkað og rauði öryggisventillinn **5** fellur aftur niður. **Athugið!** Um leið og rauði öryggisventillinn fellur aftur niður, er hitinn í pottinum enn næstum 100°C.
4. Renndu lásnum **6** fram og snúðu lokinu rangsælis á sama tíma þar til þríhyrningurinn á lokinu vísar á pinnann á handfangi loksins **11**. **Athugið!** Um leið og þú rennir lásnum **6** fram, gæti afgangsgufa komið út.

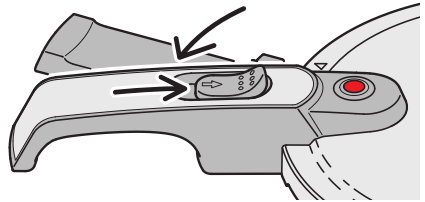


5. Fjarlægðu lokið af pottinum.

Leið 2: Orkusparandi

Leið 2 krefst þess að slökkt sé undir hraðsuðupottinum nokkrum mínútum áður en eldunartíma er lokið og potturinn látinn standa áfram á hellunni. Þá nýtist allur hitinn og þú sparar orku.

1. Bíddu þar til þrýstingurinn er orðinn jafn í pottinum og rauði öryggisventillinn **5** fellur aftur niður. Athugið! Athugið! Þegar rauði öryggisventillinn fellur aftur niður, er hitinn í pottinum enn 100°C.
2. Renndu lásnum **6** fram og snúðu lokinu rangsælis á sama tíma þar til þríhyrningurinn á lokinu vísar á pinnann á handfangi loksins **11**. Athugið! Um leið og þú rennir lásnum **6** fram, gæti afgangsgufa komið út.

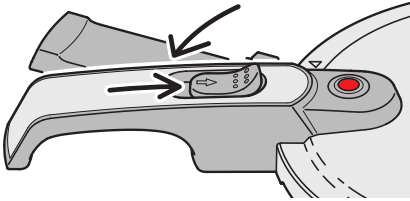


3. Fjarlægðu lokið af pottinum.

Leið 3: Tímasparandi

Leið 3 krefst þess að þú fjarlægir hraðsuðupottinn af hellunni um leið og eldunartíma er lokið. Til að geta opnað lokið strax þarf að létta handvirkt á þrýstingnum í pottinum. Þessi aðferð sparar aðallega tíma.

1. Haltu hraðsuðupottinum undir rennandi vatni þar til öryggisventilinn **5** fellur aftur niður (þrýstingurinn á vatninu má ekki vera mikill). **Varúð!** Gætið þess að vatnsbunan renni ekki beint á þrýstingsmælinn **3** eða öryggisventilinn **5** þar sem vatnið gæti borist í matvælin og þynnt þau út.
2. Renndu lásnum **6** fram og snúðu lokinu rangsælis á sama tíma þar til þríhyrningurinn á lokinu vísar á pinnann á handfangi loksins **11**. **Athugið!** Um leið og þú rennir lásnum **6** fram, gæti afgangsgufa komið út.



3. Fjarlægðu lokið af pottinum.

6. Þrif og geymsla

Einfalt er að þrifa og hirða um hraðsuðupottinn. Til að hægt sé að njóta hans um árabil, ætti alltaf að fylgja eftirfarandi leiðbeiningum um þrif.

Tíðni þrifa:

Aðgerð	Tíðni
Þrif á potti 9	Eftir hverja notkun
Þrif á þrýstingsmæli 3	Þegar óhreint
Þrif á loki 4	Eftir hverja notkun
Þrif á þéttihring 8	Eftir hverja notkun
Skipt um þéttihring 8	Eftir þörfum. Hafðu samband við IKEA verslunina til að fá nánari upplýsingar.

Svona er hraðsuðupotturinn þrífinn

Þvoðu alltaf hraðsuðupottinn eftir notkun.

- Hraðsuðupottinn ætti alltaf að þvo í höndunum.
- Notið ekki stálull eða annað sem gæti rispað yfirborðið.
- Ef mögulegt er, ætti að þvo hraðsuðupottinn strax að notkun lokinni svo að afgangar þorni ekki og festist við pottinn.

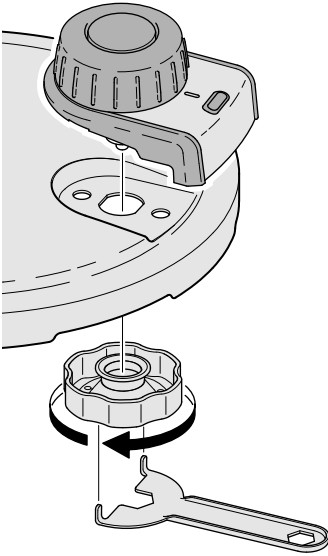
Svona þrífur þú pottinn (9)

Þrífðu pottinn **9** eftir hverja notkun:

1. Þrífðu pottinn í höndunum með heitu vatni og mildri sápu.
2. Skolaðu með hreinu vatni.
3. Þurrkaðu pottinn með diskapurrku til að ekki myndist fôr eftir vatnstauma.

Svona þrífur þú þrýstingsmælinn (3)

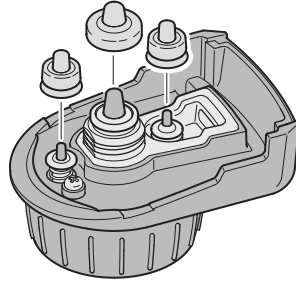
1. Losaðu róna á þrýstingsmælinum **3** með því að snúa henni rangsælis. Notaðu meðfylgjandi lykil **10**.



2. Lyftu þrýstingsmælinum **3** upp og út.
3. Skolaðu þrýstingsmælinn með heitu vatni. **Athugið!** Þú getur líka notað ögn af uppþvottalegi og mjúkan bursta ef þörf krefur.
4. Þrífðu lokið (sjá leiðbeiningar hér að neðan).
5. Komdu þrýstingsmælinum aftur fyrir í lokinu.
6. Festu skrúfboltann á þrýstingsmælinn **3** með því að skrúfa réttisælis. Notaðu til þess meðfylgjandi lykil **10**.

Athugið! Ef gufa kemur út um öryggisraufina **2** eftir að búið er að koma þrýstingsmælinum fyrir, ætti að athuga:

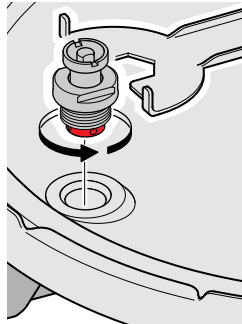
- Hvort skrúfboltinn á þrýstingsmælinum **3** hafi verið nægilega hertur – hann þarf að herða vel með lyklinum **10**.
- Hvort öryggstapparnir í þrýstingsmælinum séu gallaðir eða illa festir – losaðu þrýstingsmælinn og athugaðu hvort tapparnir sitji rétt og hvort eitthvað sé athugavert við þá.



- Ef ekkert af ofantöldu dugar til að laga vandamálið ættir þú að hafa samband við IKEA verslunina og fá aðstoð.

Svona þrífur þú öryggisventilinn (5)

1. Losaðu skrúfboltann á öryggisventilinum **5** með því að snúa honum rangsælis. Notaðu til þess meðfylgjandi lykil **10**.



2. Lyftu öryggisventilinum **5** upp og út.
3. Skolaðu öryggisventilinn með heitu vatni. **Athugið!** Þú getur líka notað ögn af uppþvottalegi og mjúkan bursta ef þörf krefur.
4. Þrífðu lokið (sjá leiðbeiningar hér að neðan).
5. Settu öryggisventilinn aftur í lokið.
6. Festu skrúfboltann á öryggisventilinn **5** með því að skrúfa réttisælis. Notaðu til þess meðfylgjandi lykil **10**.

Svona þrífur þú lokið (4)

Athugið! Lokið ætti ekki að þvo í uppþvottavél.

1. Þvoðu lokið með heitu vatni og mildri sápu. Ef lokið er sérstaklega óhreint má láta það liggja svolitla stund í vatni og mildri sápu.
2. Skolaðu lokið með heitu vatni.
3. Þurrkaðu lokið með diskapurru til að koma í veg fyrir að för myndist eftir vatnstauma.

Svona þrífur þú þéttihringinn (8)

Athugið! Ef hraðsuðupotturinn er notaður reglulega ætti að skipta einu sinni á ári um þéttihring. Vinsamlega hafðu samband við IKEA verslunina til að fá nánari upplýsingar.

1. Fjarlægðu þéttihringinn úr lokinu.
2. Skolaðu hringinn með hreinu og heitu vatni.
3. Þurrkaðu hringinn með diskapurru.

Athugið! Þéttihringinn má ekki brjóta saman eða snúa upp á við geymslu. Það er því ráðlegt að setja hann aftur í lokið áður en potturinn er settur í geymslu.

Geymsla á hraðsuðupottinum

Varúð! Hraðsuðupottinn má aldrei geyma með lokið alveg á. Ef ekkert loft leikur um pottinn getur safnast upp raki sem myndar slæma lykt og skemmir jafnvel pottinn.

1. Geymdu þéttihringinn í lokinu.
2. Geymdu pottinn og lokið í sitthvoru lagi.

7. Bilanaleit

Varúð! Ef gufa streymir viðstöðulaust úr pottinum þarf að taka hann strax af hellunni. Ekki má nota hraðsuðupottinn aftur þar til gert hefur verið við pottinn. Aðeins er eðlilegt að lítið af gufu komi út um þrýstingsmælinn.

Hvað skal gera ef:

Vandamál	Möguleg ástæða	Lausn
Gufa kemur út á milli loksins og pottsins.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hraðsuðupotturinn er ekki nógu vel lokaður. 2. Þéttihringurinn er óhreinn. 3. Þéttihringurinn er slitinn/eyddur. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Loka pottinum á réttan hátt. 2. Hreinsa þéttihringinn. 3. Skipta um þéttihringinn (árlega).
Engin gufa kemur úr þrýstingsmælinum.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gufa kemur út á milli loksins og pottsins. 2. Þrýstingsmælirinn er óhreinn. 3. Ekki nægur vökvi í hraðsuðupottinum. 4. Hiti of lágur. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Skipta um þéttihringinn (árlega). 2. Þrifa þrýstingsmælinn (sjá „Þrif og geymsla“). 3. Kæla hraðsuðupottinn og fylla með a.m.k. 0,25 l af vökva. 4. Auka hitann á hellunni.
Of mikil gufa kemur úr þrýstingsmælinum.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hiti of hár. 2. Þrýstingsmælirinn er óhreinn. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lækka hitann á hellunni. 2. Þrifa þrýstingsmælinn (sjá „Þrif og geymsla“).
Gufa kemur út um hliðar þrýstingsmælisins.	Þrýstingsmælirinn er ekki rétt festur á pottinn.	Festa þrýstingsmælinn rétt á og herða skrúfboltann á innanverðu lokinu með lyklinum 10 .
Gufa kemur út um öryggisraufina.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hlífðartapparnir í þrýstingsmælinum eru gallaðir eða ekki rétt festir. 2. Þrýstingsmælirinn er óhreinn. 3. Þrýstingsmælirinn er gallaður. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fara yfir öryggistappana (sjá „Þrif og geymsla“). 2. Þrifa þrýstingsmælinn (sjá „Þrif og geymsla“). 3. Hafðu samband við IKEA verslunina/þjónustuver til að fá aðstoð.
Lokið opnast ekki.	Það er of mikill þrýstingur í hraðsuðupottinum.	Fylgdu leiðbeiningunum undir „Hraðsuðupotturinn opnaður“.
Á þrýstingsmælinum sést rauður hringur undir tveimur hvítum hringjum.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Þrýstingurinn í hraðsuðupottinum er of mikill því hitinn á hellunni er of hár. 2. Þrýstingsmælirinn er óhreinn, gallaður eða ekki rétt festur. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lækka hitann á hellunni. 2. Þrifa þrýstingsmælinn, athuga hvort hann hafi verið rétt festur.

8. Tafla yfir eldunartíma

Matvæli	Eldunartími	Stilling
Fiskur og sjávarfang		
Fiskisúpa	16 mín.	2
Skelfiskur	2-4 mín.	2
Túnfiskur	4-5 mín.	2
Smokkfiskur	6-10 mín.	2
Áll	8 mín.	2
Humar	5-10 mín.	2
Rækjur	4-6 mín.	2
Lúra	3-7 mín.	2
Þorskur	4-8 mín.	2
Kræklingur	2-3 mín.	2
Lýsingur (frosinn)	3-6 mín.	2
Lýsingur (ferskur)	3-4 mín.	2
Skötuselur	5-8 mín.	2
Silungur	4-7 mín.	2
Lax	5-8 mín.	2

Matvæli	Eldunartími	Stilling
Ávextir		
Apríkósur	1-4 mín.	1
Kirsuber	1-2 mín.	1
Sveskjur	1-3 mín.	1
Epli	2-5 mín.	1
Ferskjur	2-5 mín.	1
Appelsínur	4-7 mín.	1
Perur	4-6 mín.	1

Matvæli	Eldunartími	Stilling
Kjöt		
Grísaskanki	30-40 mín.	2
Lamb	15 mín.	2
Kálfakjöt, snitsel	6 mín.	2
Kálfasteik, kanína	15-20 mín.	2
Roast beef	20-25 mín.	2
Skinka, steikt	20-25 mín.	2
Skinka, soðin	30-35 mín.	2
Grísasteik	25-30 mín.	2
Nautatunga, fersk eða reykt	50-60 mín.	2
Grísakótelettur	10-12 mín.	2
Grísatær	25-30 mín.	2
Grísalund	12-16 mín.	2
Soðið lambakjöt	10-14 mín.	2
Lambalæri	15-20 mín.	2
Kálfasteik	15-20 mín.	2
Soðið kálfakjöt	15-20 mín.	2
Kálfalifur	6-10 mín.	2
Kálfatunga	20-25 mín.	2

Matvæli	Eldunartími	Stilling
---------	-------------	----------

Fuglakjöt og villibráð		
Kornhæna	10-15 mín.	2
Villikanína	20-25 mín.	2
Fasani	10-15 mín.	2
Héri	25-28 mín.	2
Önd	20-25 mín.	2
Kalkúnn	20-25 mín.	2
Akurhæna	14-18 mín.	2
Dúfa	12-15 mín.	2
Kjúklingur (veltur á stærð og þyngd)	20-25 mín.	2

Kornhæna	10-15 mín.	2
Villikanína	20-25 mín.	2
Fasani	10-15 mín.	2
Héri	25-28 mín.	2
Önd	20-25 mín.	2
Kalkúnn	20-25 mín.	2
Akurhæna	14-18 mín.	2
Dúfa	12-15 mín.	2
Kjúklingur (veltur á stærð og þyngd)	20-25 mín.	2

Matvæli	Eldunartími	Stilling
---------	-------------	----------

Belgjurtir		
Baunir (lagt í bleyti áður)	15-20 mín.	1
Ertur (ekki lagt í bleyti)	20-25 mín.	1
Ertur (lagt í bleyti áður)	10-15 mín.	1
Ertur, grænar (lagt í bleyti áður)	20-25 mín.	1
Linsubaunir (ekki lagt í bleyti)	15-20 mín.	1
Linsubaunir (lagt í bleyti áður)	8-10 mín.	1
Hestabaunir	5-8 mín.	1
Kjúklingabaunir	20-27 mín.	1

Baunir (lagt í bleyti áður)	15-20 mín.	1
Ertur (ekki lagt í bleyti)	20-25 mín.	1
Ertur (lagt í bleyti áður)	10-15 mín.	1
Ertur, grænar (lagt í bleyti áður)	20-25 mín.	1
Linsubaunir (ekki lagt í bleyti)	15-20 mín.	1
Linsubaunir (lagt í bleyti áður)	8-10 mín.	1
Hestabaunir	5-8 mín.	1
Kjúklingabaunir	20-27 mín.	1

Matvæli	Eldunartími	Stilling
---------	-------------	----------

Súpur		
Baunasúpa (lagt í bleyti áður)	15-20 mín.	1
Baunasúpa (ekki lagt í bleyti)	20-25 mín.	1
Baunasúpa (lagt í bleyti áður)	10-15 mín.	1
Grænmetissúpa	4-8 mín.	1
Bygg	18-20 mín.	1
Semolina	3-5 mín.	1
Gúllas	15-20 mín.	1
Hafragrautur	3-4 mín.	1
Kartöflusúpa	5-6 mín.	1
Soð úr beinum	20-25 mín.	1
Linsubaunir (ekki lagt í bleyti)	15-20 mín.	1
Linsubaunir (lagt í bleyti áður)	8-10 mín.	1
Minestrone	6-8 mín.	1
Pot-au-Feu	20-25 mín.	1
Nautakjötssöð (veltur á magni af kjöti)	35-40 mín. (veltur á magni af kjöti)	1
Soðin hæna	25-30 mín. (veltur á stærð og aldri)	1
Pastasúpa	3-5 mín.	1
Tómatsúpa	8-10 mín.	1
Lauksúpa	2-3 mín.	1
Fiskisúpa	8-10 mín.	1

Baunasúpa (lagt í bleyti áður)	15-20 mín.	1
Baunasúpa (ekki lagt í bleyti)	20-25 mín.	1
Baunasúpa (lagt í bleyti áður)	10-15 mín.	1
Grænmetissúpa	4-8 mín.	1
Bygg	18-20 mín.	1
Semolina	3-5 mín.	1
Gúllas	15-20 mín.	1
Hafragrautur	3-4 mín.	1
Kartöflusúpa	5-6 mín.	1
Soð úr beinum	20-25 mín.	1
Linsubaunir (ekki lagt í bleyti)	15-20 mín.	1
Linsubaunir (lagt í bleyti áður)	8-10 mín.	1
Minestrone	6-8 mín.	1
Pot-au-Feu	20-25 mín.	1
Nautakjötssöð (veltur á magni af kjöti)	35-40 mín. (veltur á magni af kjöti)	1
Soðin hæna	25-30 mín. (veltur á stærð og aldri)	1
Pastasúpa	3-5 mín.	1
Tómatsúpa	8-10 mín.	1
Lauksúpa	2-3 mín.	1
Fiskisúpa	8-10 mín.	1

Matvæli	Eldunartími	Stilling
Grænmeti		
Blómkál	4-6 mín.	1
Blómkál, heilt	6-8 mín.	1
Jólasalat	6-8 mín.	1
Gulrætur	5-7 mín.	1
Kartöflur, með hýði	10-15 mín.	1
Kartöflur, afhýddar	6-8 mín.	1
Næpa	4-6 mín.	1
Gulrætur, niðurskornar	6 mín.	1
Paprika	6-8 mín.	1
Sveppir	6-8 mín.	1
Rósakál	4-6 mín.	1
Rauðrófa	15-25 mín.	1
Rauðkál, grænkál, blöðrukál	8-10 mín.	1
Svört hafursrót	5-6 mín.	1
Seljurót	15-25 mín.	1
Spergill	7-8 mín.	1
Tómatar	2-3 mín.	1
Ætíþistill	5-8 mín.	1
Grasker	7-9 mín.	1
Laukur	5-7 mín.	1
Spínat	3-5 mín.	1
Blaðlaukur	3-5 mín.	1

Matvæli	Eldunartími	Stilling
Önnur matvæli		
Rice	15-20 mín.	1
Pasta	4-6 mín.	1

1. Navn på delene

1. Grytehandtak
2. Sikkerhetsåpning
3. Trykkregulator
4. Lokk
5. Sikkerhetsventil
6. Lås
7. Grytelokkhandtak
8. Pakning (ikke synlig, er inni lokket)
9. Gryte
10. Spesialnøkkel
11. Grytehandtak

2. Viktig informasjon – vennligst les før bruk

- Les alle instruksjonene.
- Ikke la barn være i nærheten av trykkokeren når den er i bruk.
- Ikke sett trykkokeren inn i en varm ovn.
- Vær svært forsiktig om du må flytte trykkokeren når den er under trykk. Ikke ta på varme overflater. Bruk håndtak og knotter. Om nødvendig, bruk beskyttelse.
- Ikke bruk trykkokeren til annet enn det den er beregnet for.
- Trykkokeren koker mat under trykk. Det er fare for skålding om trykkokeren ikke brukes som den skal. Sørg for at trykkokeren er ordentlig lukket før du setter på varme. Se avsnittet «Slik bruker du trykkokeren».
- Ikke tving trykkokeren åpen. Ikke åpne den før du sjekker at det interne trykket er helt borte. Se avsnittet « Slik åpner du trykkokeren ».
- Bruk aldri trykkokeren uten å tilsette vann, det vil gi alvorlig skade på den.
- Ikke fyll trykkokeren over 2/3 av kapasiteten (se MAX-merket inni gryta). Når du koker mat som ekspanderer under koking, som ris eller tørkede grønnsaker, ikke fyll trykkokeren over 1/2 mengde av kapasiteten (se 1/2-merket inni gryta).
- Bruk riktig varmekilde i henhold til instruksjonene i avsnittet "Bruksanvisning".
- Etter at du har kokt kjøtt med skinn på (for eksempel oksetunge) som kan svulle opp under trykk, ikke pirk borti kjøttent når skinnen er hovent. Det kan sprute ut varmt vann og du kan bli skåldet.

- Når du koker deigete mat, rist trykkokeren lett før du åpner lokket, for å unngå at det spruter ut mat.
- Før hver bruk, sjekk at ventilene ikke er blokkert. Se avsnittet "Bruksanvisning".
- Bruk aldri trykkokeren med trykk til fritering eller steking av mat.
- Ikke modifierer noen av sikkerhetssystemene ut over vedlikeholdsinstruksjonene som er spesifisert i bruksanvisningen.
- Bruk kun produsentens reservedeler og bruk dem til riktig modell. Dersom du har spørsmål, vennligst kontakt ditt nærmeste IKEA-varehus / kundeservice eller besøk IKEA.no.
- SPAR PÅ DISSE INSTRUKSJONENE.

3. Tekniske data

Arbeidstrykk: 0,6 bar (innstilling 1) og 1,0 bar (innstilling 2).

Damputslippstrykk: 260 kpa.

Bruksvolum: enten 6 liter eller 4 liter.

Lisenseier: IKEA of Sweden, Tulpanvägen 8 SE- 34 381, Älmhult Sverige.

Modell: 00286743, 50286745.

Trykkokeren er CE-merket ifølge trykkutstyrsdirektivet (97/23/EF).

Trykkokeren er GS-sertifisert.

4. Sikkerhetsinformasjon

- Trykkokeren har en trykkregulator i lokket som sørger for at ønsket trykkinnstilling er konstant.
- Flere sikkerhetsinnretninger sørger for at trykkokeren din fungerer på en sikker måte, også ved teknisk feil. Trykkregulatoren **3** sørger for at trykket inni trykkokeren er konstant. Det kan sive ut litt damp når trykkokeren er i bruk. I trykkregulatoren **3** er det en ekstra trykkreguleringsventil som slipper ut overtrykk via sikkerhetsåpningen **2** dersom trykkregulatoren ikke fungerer som den skal. Skulle både trykkregulatoren **3** og trykkreguleringsventilen slutte å fungere, kan overtrykk også slippe ut via sikkerhetsventilen **5**. Låsen **6** kan skyves framover for å åpne lokket kun dersom trykket har stabilisert seg. Den røde sikkerhetsventilen **5** faller ned som følge av dette.

Generelle sikkerhetsråd

- Sjekk før hver bruk at trykkregulatoren **3** og sikkerhetsventilen **5** fungerer og ikke er blokkert (se avsnittet "Bruksanvisning").
- Pass på at trykkokeren alltid er lukket på riktig måte før du setter den på platetoppen (se avsnittet "Bruksanvisning").
- Det må aldri ligge noe oppå trykkregulatoren **3**.
- Når trykkokeren er i bruk, skal den alltid plasseres slik at sikkerhetsåpningen **2** vender bort fra brukeren og andre. Deresom noe er feilmontert, siver det ut mye damp.
- Skru av plata umiddelbart dersom det siver damp ut fra sikkerhetsventilen **5** eller sikkerhetsåpningen **2**. Dette betyr at trykket inni trykkokeren er for høyt. Ikke bruk trykkokeren før du har løst problemet (se avsnittet "Slik løser du problemer").
- For å unngå skader på trykkokeren må du passe på at det alltid er minst 0,25 liter væske i den. På denne måten blir det produsert nok damp til at trykkokeren ikke blir for varm og koker tørr.
- **ADVARSEL:** reparasjoner på trykkokeren skal kun utføres av en autorisert fagperson.

Godt å vite

- Trykkokeren kan brukes på alle slags platetopper, også induksjonstopper.
- Trykkokeren kan brukes som ei vanlig gryte (uten lokk) for å brune mat før den skal trykkokes.
- Setter du trykkokeren på ei plate med samme eller mindre diameter, sparer du energi.
- Løft alltid opp trykkokeren før du flytter den på en glasskeramisk platetopp, så unngår du å lage riper.
- Vær oppmerksom på at trykkokeren blir svært varm når den er i bruk. Bruk alltid grytelapper.
- La aldri trykkokeren koke tørr, da dette vil gjøre alvorlig skade på produktet.
- Trykkokeren er beregnet utelukkende for matlaging, ikke for matoppbevaring. Mat som oppbevares i trykkokeren over lengre tid, kan påvirke overflaten og ta smak av metall.
- Pass på at flammene ikke kommer i kon-

takt med håndtakene når trykkokeren brukes på en gasstopp.

5. Bruksanvisning

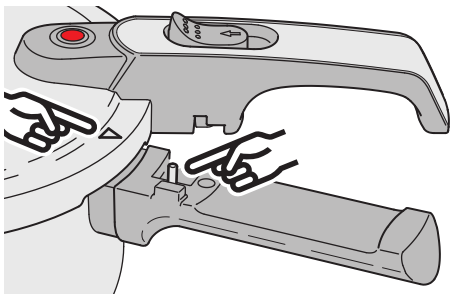
Før hver bruk

Før du skal bruke trykkokeren må du sjekke at alle sikkerhetsinnretningene fungerer, slik at trykkokeren ikke blir ødelagt.

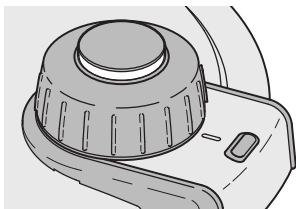
1. Sjekk at trykkregulatoren **3** åpninger på innsiden av lokket er rene.
2. Rengjør trykkregulatoren **3** hvis dette ikke er tilfellet (se avsnittet "Rengjøring og oppbevaring").
3. Sjekk at sikkerhetsventilen **5** kan beveges på og ikke sitter fast.
4. Sjekk at pakningen **8** ikke har noen skader, f.eks. i form av sprekker. Merk: Over tid kan pakningen bli hard og ikke lenger sørge for en lufttett forsegling. Dette gjør at damp siver ut fra kanten av lokket, og pakningen må erstattes med en ny. Ta kontakt med ditt lokale IKEA-varehus, ring kundeservice eller gå på IKEA.no for å bestille ny pakning.

Slik bruker du trykkokeren

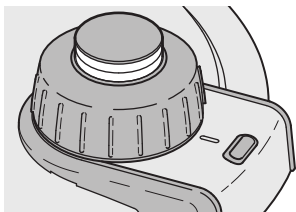
1. Fyll gryta med mat og/eller væske. **Advarsel!** Fyll aldri trykkokeren med mat og væske som overstiger MAX-merket på innsiden av gryta. Dette tilsvarer maksimummengden på 4 liter (for trykkoker med bruksvolum på 6 liter) og maksimummengden på 2,5 liter (for trykkokeren med bruksvolum på 4 liter). Når du lager mat som utvider seg, som ris eller belgfrukter, må du ikke fylle trykkokeren mer enn opp til ½-merket på innsiden av gryta. På denne måten unngår du at sikkerhetsventilen blir blokkert som følge av at maten utvider seg opp til lokket.
2. Sett lokket **4** på gryta **9** slik at trekantmerket på lokket peker mot naglen på grytehåndtaket **11**.



3. Vri lokket til grytelokkhåndtaket **7** og grytehåndtaket **11** står over hverandre, og klikk på plass.
4. Velg ønsket innstilling på trykkregulatoren **3**.
 1. Langsom tilberedning: Trykkregulatoren viser én hvit ring.



2. Rask tilberedning: Trykkregulatoren viser to hvite ringe.

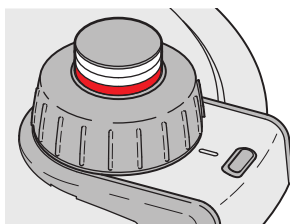


5. Sett trykkokeren på ei plate som er omtrent like stor som bunnen på trykkokeren. **Advarsel!** Plata må ikke være større enn bunnen på trykkokeren. Dette kan nemlig føre til at altfor mye varme stiger opp ved siden av bunnen og dermed ødelegger plasthåndtakene.
6. Sett plata på fullt. Når det er trykk i trykkokeren, vil den røde sikkerhetsventilen **5** bevege seg oppover og med dette låse lokket. **Merk:** Ved begynnel-

sen av tilberedningstiden kan det sive ut litt damp fra sikkerhetsventilen.

7. Når det begynner å komme damp ut av trykkregulatoren **3**, senker du temperaturen på plata til rundt halv effekt, slik at det bare kommer ut litt damp. Dersom du har valgt "innstilling 2" for rask tilberedning og to hvite ringer vises på trykkregulatoren **3** pluss at det kommer ut lite damp, tilbereder trykkokeren maten raskt og sparer energi.

Advarsel! Dersom det vises en rød ring på trykkregulatoren **3**, er trykket for høyt og du må senke temperaturen på plata.



Slik åpner du trykkokeren

Advarsel! Dersom den røde sikkerhetsventilen **5** fortsatt er hevet, er det fremdeles trykk i trykkokeren. Lokket kan følgelig ikke åpnes. Prøv aldri å åpne lokket med makt ettersom den plutselige trykkfrigjøringen kan føre til skålding. Lokket kan åpnes først når den røde sikkerhetsventilen **5** har gått ned. Dette kan gjøres på tre ulike måter. Ha aldri hele trykkokeren ned i vann. Gjør du det, senkes trykket umiddelbart, noe som igjen kan føre til at bunnen og maten blir ødelagt.

Tre måter å åpne trykkokeren på

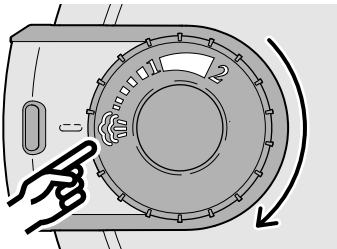
Det er tre måter å redusere trykket i trykkokeren på, slik at du får åpnet lokket.

Metode 1: Slipp ut dampen

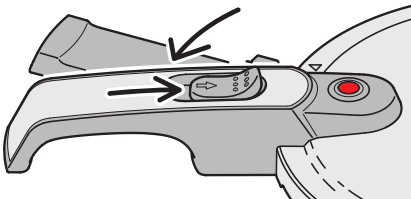
Denne metoden innebærer å frigjøre så mye damp som mulig helt til trykket i trykkokeren er så lavt at du kan ta av lokket.

Advarsel! Pass på at sikkerhetsåpningen **2** er vendt bort fra deg når du åpner trykkokeren, siden denne metoden innebærer at det kommer varm damp ut av trykkregulatoren. Du må derfor være forsiktig og passe på at du ikke skålder deg.

1. Ta trykkokeren av plata.
2. Vri trykkregulatoren **3** til innstillingen for frigjøring av damp.



3. Vent til trykket har stabilisert seg og den røde sikkerhetsventilen **5** faller ned igjen. **Merk:** Når den røde sikkerhetsventilen **5** har falt ned igjen, er temperaturen inni trykkokeren fortsatt på rundt 100 °C.
4. Dytt låsen **6** framover og vri samtidig lokket mot klokka helt til trekantmerket på lokket peker mot merket på grytehandtaket **11**. **Merk:** Når du dytter låsen **6** framover, kan det sive ut litt restdamp.

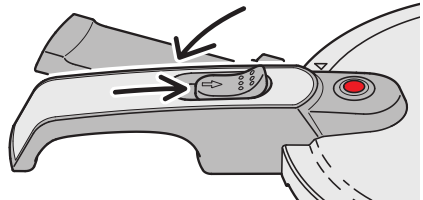


5. Ta av lokket.

Method 2: Saving energy

Metode 2 innebærer at du skrur av plata noen minutter før maten er ferdig tilberedt og lar trykkokeren stå på platetoppen. På denne måten bruker du opp all restdamp og sparer energi.

1. Vent til trykket har stabilisert seg og den røde sikkerhetsventilen **5** faller ned. **Merk:** Når sikkerhetsventilen **5** faller ned, er temperaturen inni trykkokeren fortsatt på rundt 100 °C.
2. Dytt låsen **6** framover og vri samtidig lokket mot klokka helt til trekantmerket på lokket peker mot merket på grytehandtaket **11**. **Merk:** Når du dytter låsen **6** framover, kan det sive ut litt restdamp.

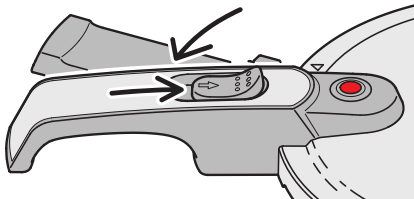


3. Ta av lokket.

Metode 3: Spar tid

Metode 3 innebærer at du tar trykkokeren av plata med en gang maten er ferdig tilberedt. For å kunne ta av lokket med det samme, må trykket i gryta frigjøres manuelt. På denne måten sparer du litt tid.

1. Hold trykkokeren under rennende vann til sikkerhetsventilen **5** faller ned (vanntrykket må ikke være for kraftig). **Advarsel!** Pass på at vannspruten ikke kommer borti trykkregulatoren **3** eller sikkerhetsventilen **5**. Dette kan nemlig føre til at vann renner inn i gryta og ødelegger maten.
2. Dytt låsen **6** framover og vri samtidig lokket mot klokka helt til trekantmerket på lokket peker mot merket på grytehåndtaket **11**. **Merk:** Når du dytter låsen **6** framover, kan det sive ut litt restdamp.



3. Ta av lokket.

6. Rengjøring og oppbevaring

Det er enkelt å rengjøre og vedlikeholde trykkokeren din. For at trykkokeren skal holde i mange år, er det viktig at du følger rengjøringsanvisningene.

Hyppighet på rengjøringen:

Aktivitet	Hyppighet
Rengjøre gryta 9	Etter hver bruk
Rengjøre trykkregulatoren 3	Når den er møkkete
Rengjøre lokket 4	Etter hver bruk
Rengjøre pakningen 8	Etter hver bruk
Erstatte tetningsringen 8	Ved behov Ta kontakt med ditt lokale IKEA-varehus, ring kundeservice eller gå på IKEA.no hvis du lurte på noe.

Slik rengjør du trykkokeren

Vask alltid trykkokeren etter hver bruk.

- Trykkokeren skal vaskes opp for hånd.
- Bruk ikke stållull eller annet som kan lage riper i overflaten.
- Vask trykkokeren helst med en gang du har brukt den, slik at ikke matrester tørker inn og setter seg fast til gryta.

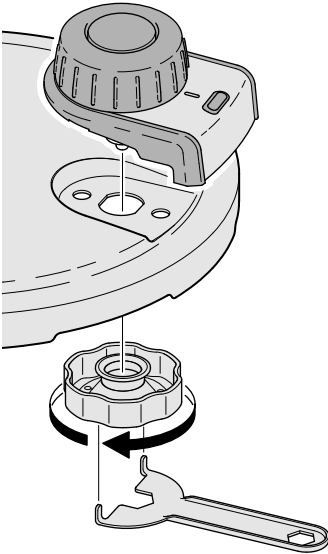
Slik rengjør du gryta (9)

Rengjør gryta **9** etter hver bruk:

1. Vask gryta for hånd med varmt vann og et mildt rengjøringsmiddel.
2. Skyll med rent vann.
3. Tørk gryta med et kjøkkenhåndkle for å unngå vannflekker.

Slik rengjør du trykkregulatoren (3)

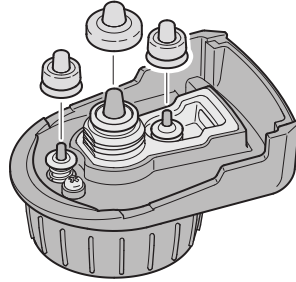
1. Løsne trykkregulatorens festebolt **3** ved å skru den mot klokka. Bruk spesialnøkkelen **10** for å gjøre dette.



2. Løft trykkregulatoren **3** opp og ut.
3. Skyll trykkregulatoren med varmt vann.
Merk: Hvis nødvendig, kan du også bruke litt mildt rengjøringsmiddel og en veldig myk børste.
4. Rengjør lokket (se avsnittet under).
5. Sett trykkregulatoren på plass igjen.
6. Skru på plass trykkregulatorens **3** festebolt ved å skru den med klokka. Bruk spesialnøkkelen **10** for å gjøre dette.

Merk: Dersom det kommer damp ut av sikkerhetsåpningen **2** etter at trykkregulatoren **3** er satt på plass igjen, sjekk følgende:

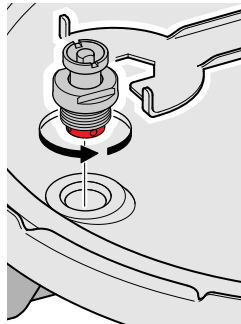
- Er trykkregulatorens **3** festebolt skrudd godt nok fast? Festebolten skal skrus godt fast ved hjelp av spesialnøkkelen **10**.
- Er vernehettene i trykkregulatoren defekte eller festet på feil måte? Skru trykkregulatoren fra hverandre og sjekk om vernehettene sitter og er som de skal.



- Hvis ingen av ovennevnte løsninger hjelper, ta kontakt med ditt lokale IKEA-varehus, ring kundeservice eller gå på IKEA.no

Slik rengjør du sikkerhetsventilen (**5**)

1. Løsne sikkerhetsventilens **5** festebolt ved å skru den mot klokka. Bruk spesialnøkkelen **10** for å gjøre dette.



2. Løft sikkerhetsventilen **5** opp og ut.
3. Skyll sikkerhetsventilen under varmt vann. **Merk:** Hvis nødvendig, kan du også bruke litt mildt rengjøringsmiddel og en veldig myk børste.
4. Rengjør lokket (se avsnittet under).
5. Sett sikkerhetsventilen på plass igjen.
6. Skru på plass sikkerhetsventilens **5** festebolt ved å skru den med klokka. Bruk spesialnøkkelen **10** for å gjøre dette.

Slik rengjør du lokket (4)

Advarsel! Lokket må ikke vaskes i oppvaskmaskin.

1. Vask lokket for hånd med varmt vann og et mildt rengjøringsmiddel. Er lokket veldig møkkete, kan du legge det litt i bløt i varmt såpevann.
2. Skyll lokket under varmt vann.
3. Tørk lokket med et kjøkkenhåndkle for å unngå vannflekker.

Slik rengjør du pakningen (8)

Merk: Pakningen må skiftes ut årlig dersom du bruker trykkokeren regelmessig. Ta kontakt med ditt lokale IKEA-varehus, ring kundeservice eller gå på IKEA.no hvis du lurer på noe.

1. Fjern pakningen fra lokket.
2. Skyll pakningen under rent, varmt vann.
3. Tørk pakningen med et kjøkkenhåndkle.

Merk: Pakningen må ikke ligge i klem ved oppbevaring. Derfor anbefaler vi å sette pakningen tilbake på lokket ved oppbevaring.

Slik oppbevarer du trykkokeren

Advarsel! Trykkokeren skal ikke oppbevares med lokket på. Er det ikke god nok ventilasjon, kan det utvikles kondens. Dette kan i sin tur føre til vond lukt, men også skader på trykkokeren.

1. Oppbevar pakningen festet til lokket.
2. Oppbevar gryta og lokket separat.

7. Om trykkokeren ikke fungerer

Advarsel! Dersom ukontrollerbar damp kommer ut fra trykkokeren, ta den bort fra plata. Trykkokeren skal ikke brukes før feilen er rettet opp. Det er bare normalt at litt damp lekker ut fra trykkregulatoren **3**.

Hva gjør jeg dersom:

Problem	Mulig årsak	Løsning
Det kommer ut damp mellom lokket og gryta.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Trykkokeren er ikke lukket riktig. 2. Pakningen er møkkete. 3. Pakningen er ødelagt/slitt. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lukk trykkokeren igjen, på riktig måte. 2. Rengjør pakningen. 3. Skift pakningen (1 gang per år)
Det kommer ikke damp ut fra trykkregulatoren.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Det lekker ut damp mellom lokket og gryta. 2. Trykkregulatoren er møkkete. 3. Ikke nok væske i trykkokeren. 4. Plata er stilt på for lav varme. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Skift pakningen (1 gang per år). 2. Rengjør trykkregulatoren (se avsnittet "Rengjøring og oppbevaring"). 3. La trykkokeren avkjøle seg sakte og fyll den med minst 0,25 l væske. 4. Øk varmetilførselen (skru opp varmen på plata).
Det kommer for mye damp ut fra trykkregulatoren.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Plata er stilt på for høy varme. 2. Trykkregulatoren er møkkete. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reduser varmetilførselen (skru ned varmen på plata). 2. Rengjør trykkregulatoren (se avsnittet "Rengjøring og oppbevaring").
De lekker ut damp fra sidene av trykkregulatoren.	Trykkregulatoren er ikke skrudd fast riktig.	Fest trykkregulatoren på riktig måte og stram mutteren på innsiden av lokket med spesialnøkkelen 10 .
Det lekker ut damp fra sikkerhetsåpningen.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vernehettene i trykkregulatoren er defekte eller festet på feil måte. 2. Trykkregulatoren er møkkete. 3. Trykkregulatoren er defekt. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sjekk vernehettene (se avsnittet "Rengjøring og oppbevaring"). 2. Rengjør trykkregulatoren (se avsnittet "Rengjøring og oppbevaring"). 3. Kontakt ditt nærmeste IKEA-varehus, ring kundeservice eller besøk IKEA.no hvis du lurer på noe.
Lokket lar seg ikke åpne.	Det er for mye trykk i trykkokeren.	Følg instruksjonene i avsnittet "Slik åpner du trykkokeren".
Det vises en rød ring under de to hvite ringene på trykkregulatoren.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Trykket i trykkokeren er for høyt fordi plata er stilt på for høy varme. 2. Trykkregulatoren er møkkete, defekt eller ikke festet riktig. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reduser varmetilførselen (skru ned varmen på plata). 2. Rengjør trykkregulatoren, sjekk om den er festet riktig.

8. Tabell over koketid

Mat	Koketid	Innstilling
Fisk og sjømat		
Fiskesuppe	16 min	2
Muslinger	2-4 min	2
Tunfisk	4-5 min	2
Blekksprut	6-10 min	2
Ål	8 min	2
Hummer	5-10 min	2
Reker	4-6 min	2
Sjötunge	3-7 min	2
Torsk	4-8 min	2
Blåskjell	2-3 min	2
Lysing (frossen)	3-6 min	2
Lysing (fersk)	3-4 min	2
Breiflabb	5-8 min	2
Ørret	4-7 min	2
Laks	5-8 min	2

Mat	Koketid	Innstilling
Frukt		
Aprikoser	1-4 min	1
Kirsebær	1-2 min	1
Svisker	1-3 min	1
Epler	2-5 min	1
Fersken	2-5 min	1
Appelsiner	4-7 min	1
Pærer	4-6 min	1

Mat	Koketid	Innstilling
Kjøtt		
Svineknoke	30-40 min	2
Fårekjøtt	15 min	2
Kalv, snitsel	6 min	2
Kanin	15-20 min	2
Roast beef	20-25 min	2
Stekt flesk	20-25 min	2
Kokt skinke	30-35 min	2
Svinesteik	25-30 min	2
Oksetunge, fersk eller røkt	50-60 min	2
Svinekoteletter	10-12 min	2
Syltelabb	25-30 min	2
Svinekam	12-16 min	2
Lammegryte	10-14 min	2
Lammesteik	15-20 min	2
Kalvsteik	15-20 min	2
Kalvegryte	15-20 min	2
Kalvelever	6-10 min	2
Kalvetunge	20-25 min	2

Mat	Koketid	Innstilling
Fugl og vilt		
Vaktel	10-15 min	2
Kanin	20-25 min	2
Fasan	10-15 min	2
Hare	25-28 min	2
And	20-25 min	2
Kalkun	20-25 min	2
Rapphøne	14-18 min	2
Due	12-15 min	2
Kylling (avhengig av størrelse og vekt)	20-25 min	2

Mat	Koketid	Innstilling
Belgfrukter		
Bønner (bløtlagte)	15-20 min	1
Bønner (ikke bløtlagte)	20-25 min	1
Erter (bløtlagte)	10-15 min	1
Erter, grønne (bløtlagte)	20-25 min	1
Linser (ikke bløtlagte)	15-20 min	1
Linser (bløtlagte)	8-10 min	1
Bondebønner	5-8 min	1
Kikerter	20-27 min	1

Mat	Koketid	Innstilling
Suppe		
Bønnesuppe (bløtlagt)	15-20 min	1
Ertesuppe (ikke bløtlagt)	20-25 min	1
Ertesuppe (bløtlagt)	10-15 min	1
Grønnsakssuppe	4-8 min	1
Perlegryn	18-20 min	1
Semule	3-5 min	1
Goulash	15-20 min	1
Risgrøt	3-4 min	1
Potetsuppe	5-6 min	1
Buljong	20-25 min	1
Linsesuppe (ikke bløtlagt)	15-20 min	1
Linsesuppe (bløtlagt)	8-10 min	1
Minestrone	6-8 min	1
Pot-au-Feu	20-25 min	1
Kjøttsuppe	35-40 min (avhengig av kjøttmengde)	1
Hønsesuppe	25-30 min (avhengig av størrelse og alder)	1
Suppe med pasta	3-5 min	1
Tomatsuppe	8-10 min	1
Løksuppe	2-3 min	1
Fiskesuppe	8-10 min	1

Mat	Koketid	Innstilling
Grønnsaker		
Blomkål	4–6 min	1
Blomkål, hel	6–8 min	1
Endivie	6–8 min	1
Gulrøtter	5–7 min	1
Poteter, med skall	10–15 min	1
Poteter, skrelte	6–8 min	1
Nepe	4–6 min	1
Gulrøtter, delte	6 min	1
Paprika	6–8 min	1
Sopp	6–8 min	1
Rosenkål	4–6 min	1
Rødbeter	15–25 min	1
Rødkål, hvitkål, savoykål	8–10 min	1
Skorsonerrot (svartrot)	5–6 min	1
Selleri	15–25 min	1
Asparges	7–8 min	1
Tomat	2–3 min	1
Artisjokk	5–8 min	1
Gresskar	7–9 min	1
Løk	5–7 min	1
Spinat	3–5 min	1
Purre	3–5 min	1

Mat	Koketid	Innstilling
Annen mat		
Ris	15–20 min	1
Pasta	4–6 min	1