

# DILLKÖTT

GB

DE

FR

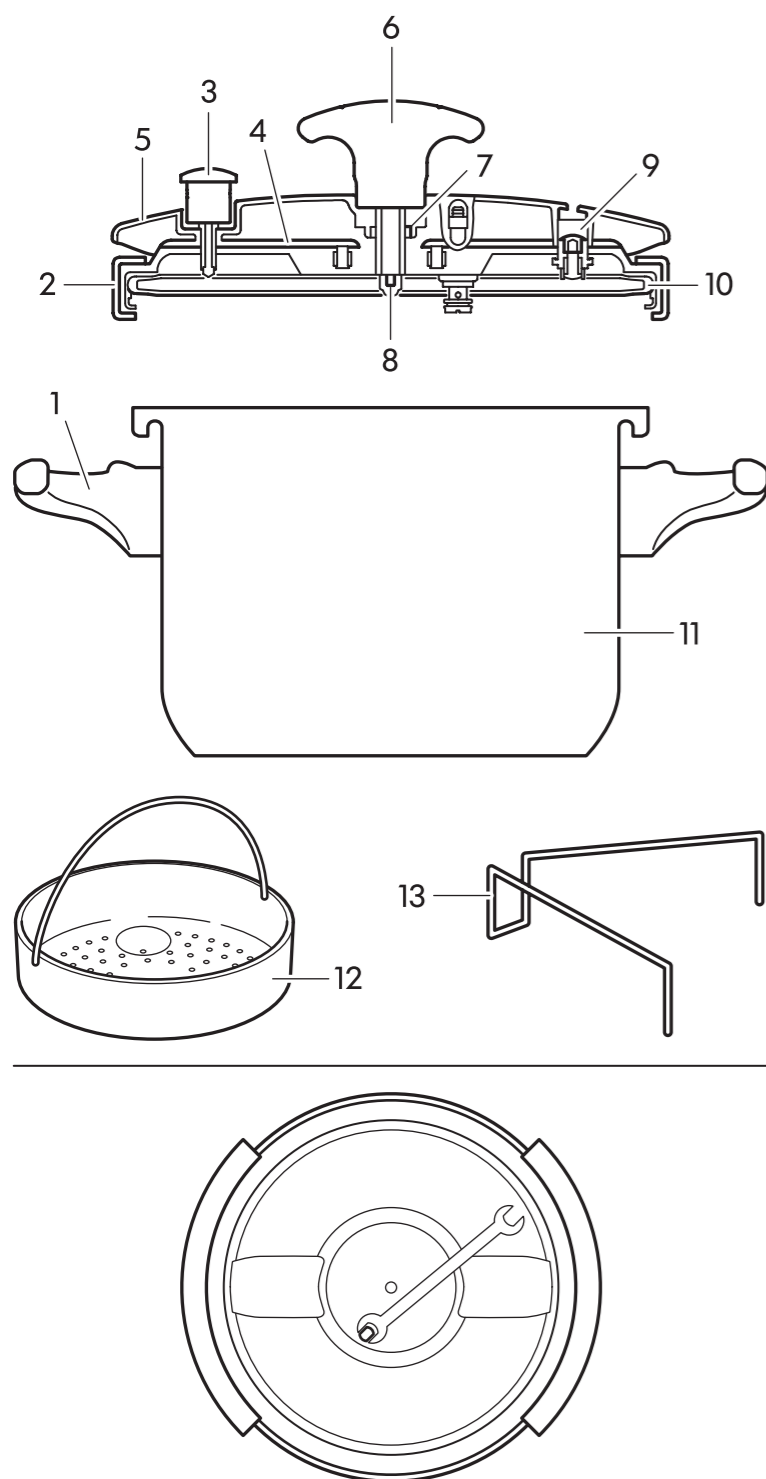
NL

DK

NO



Design and Quality  
IKEA of Sweden



#### Tabell over tilberedningstider

##### Kjøtt

Svinestek:	18–20 minutter
Svinekoteletter:	10–12 minutter
Syltelabber:	25–30 minutter
Svinekam:	12–16 minutter
Lammestek:	17–20 minutter
Fårikålkjøtt:	10–14 minutter
Lammelår:	15–20 minutter
Kalvestek:	15–20 minutter
Kalvekoteletter:	12–15 minutter
Lapskaus på kalvekjøtt	15–20 minutter
Kalvelever:	6–10 minutter
Kalvetunge:	20–25 minutter
Oksestek:	25–30 minutter
Braiserert oksekjøtt:	20–15 minutter
Lapskaus på oksekjøtt:	18–25 minutter
Oksetunge:	28–35 minutter

##### Fjærkre og vilt

Vaktel:	10–15 minutter
Villkanin:	20–25 minutter
Fasan:	10–15 minutter
Hare:	25–28 minutter
And:	20–25 minutter
Kalkun:	20–25 minutter
Raphøne:	14–18 minutter
Due:	12–15 minutter
Kylling:	11–15 minutter

##### Fisk og sjømat

Muslinger:	2–4 minutter
Tunfisk:	4–5 minutter
Blekksprut:	6–10 minutter
Havål:	8 minutter
Hummer:	5–10 minutter
Reker:	4–6 minutter
Sjötunge:	3–7 minutter
Torsk:	4–8 minutter
Blåskjell:	2–3 minutter
Lysing (frossen):	3–6 minutter
Lysing (fersk):	3–4 minutter
Marulk:	5–8 minutter
Ørret:	4–7 minutter
Laks:	5–8 minutter

##### Belgfrukter og grønnsaker

Artisjokker:	5–8 minutter
Ris:	4–6 minutter
Gresskar:	7–9 minutter
Løk:	5–7 minutter
Blomkål:	5–8 minutter
Rosenkål:	5–7 minutter
Asparges:	5–8 minutter
Spinat:	3–5 minutter
Kikerter:	20–27 minutter
Erter (friske):	4–6 minutter
Tørkede erter:	18–20 minutter
Bondebønner:	5–8 minutter
Linser:	15–18 minutter
Kålrot:	6–9 minutter
Poteter:	5–7 minutter
Purreløk:	3–5 minutter
Rødbeter:	18–25 minutter
Kål:	7–10 minutter
Tomater:	2–5 minutter
Gulrøtter:	5–7 minutter

##### Supper

Hvitløkssuppe:	3–5 minutter
Kjøttsuppe:	30–45 minutter
Hønsesuppe:	20–25 minutter
Ertesuppe:	8–10 minutter
Fiskesuppe:	8–10 minutter
Kyllingsuppe:	12–15 minutter
Purreløksuppe:	6–10 minutter
Tomatsuppe:	8–12 minutter
Grønnsakssuppe:	10–15 minutter

Problemløsning		
Problem	Mulige årsaker	Løsninger
Trykkokeren lager lyd, men det kommer ikke damp ut.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Platetoppen holder for høy temperatur.</li> <li>2. Det er ikke nok vann i trykkokeren.</li> <li>3. Pakningen er skitten.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Skru opp varmen.</li> <li>2. Fyll mer væske på trykkokeren.</li> <li>3. Rengjør pakningen.</li> </ol>
Damp siver ut fra sikkerhetsventilen.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trykkreguleringsventilens ventilrør er blokkert.</li> <li>2. Sikkerhetsventilen er montert feil.</li> <li>3. Platetoppen holder for høy temperatur.</li> <li>4. Trykkokeren er overfylt.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fjern årsaken til blokkeringen.</li> <li>2. Demonter sikkerhetsventilen som anvist i avsnittet «Rengjøring av sikkerhetsventilen, trykkindikatoren og trykkreguleringsventilen».</li> <li>3. Senk temperaturen.</li> <li>4. Fjern litt av væsken eller maten i trykkokeren.</li> </ol>
Damp siver ut mellom gryten og lokket.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trykkreguleringsventilen eller sikkerhetsventilen er blokkert.</li> <li>2. Pakningen er montert feil.</li> <li>3. Pakningen er skadet.</li> <li>4. Pakningen er skitten.</li> <li>5. Lokket er ikke ordentlig lukket.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kontroller at pakningen sitter godt i lokket.</li> <li>2. Skift ut pakningen.</li> <li>3. Ta kontakt med ditt lokale IKEA-varehus, ring kundeservice eller gå til <a href="http://www.IKEA.no">www.IKEA.no</a>.</li> <li>4. Rengjør pakningen.</li> <li>5. Sett på lokket som anvist i avsnittet «Slik bruker du trykkokeren».</li> </ol>
Det er vanskelig å åpne eller lukke lokket.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pakningen sitter ikke godt nok på plass i lokket.</li> <li>2. Trykkindikatoren er ikke helt tilbakestilt.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Skift ut pakningen. Ta kontakt med ditt lokale IKEA-varehus, ring kundeservice eller gå til <a href="http://www.IKEA.no">www.IKEA.no</a>.</li> <li>2. Vent til det ikke er trykk igjen i trykkokeren og trykkindikatoren er helt tilbakestilt.</li> </ol>
Pakningen er blitt skjøvet ut gjennom sikkerhetsåpningen i kanten av lokket.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Arbeidstrykket i trykkokeren er for høyt.</li> <li>2. Pakningen er slitt.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Slå av varmen, og løft trykkokeren forsiktig bort fra platetoppen.</li> <li>2. Ta kontakt med ditt lokale IKEA-varehus, ring kundeservice eller gå til <a href="http://www.IKEA.no">www.IKEA.no</a> for å bestille ny pakning. <b>Viktig!</b> Trykkokeren må ikke brukes før pakningen er skiftet ut.</li> </ol>

ENGLISH	4
DEUTSCH	9
FRANÇAIS	15
NEDERLANDS	21
DANSK	26
NORSK	31

**Parts and Features:**

1. Handle
2. Clamp
3. Pressure control valve
4. Lid
5. Panel
6. Knob
7. Pressure indicator
8. Safety port
9. Safety valve
10. Gasket
11. Pot
12. Steamer basket
13. Support trivet

**Technical information:**

Working pressure: 72-88 kPa

Safety pressure: 110-155 kPa

**Important!**

- Read the instructions carefully before use. Always follow 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 pot holders and only touch the handles and knob.
- Do not use the pressure cooker for a purpose other than the one for which it is intended.
- This appliance cooks under pressure. Scalds may result from inappropriate use of the pressure cooker. Make sure that the cooker is properly closed before applying heat.
- Never use your pressure cooker without adding water, this would seriously damage it.
- Never force open the pressure cooker. Do not open before making sure that its internal pressure has completely dropped. For instructions how to open the cooker, see chapter "At the end of the cooking time".
- Do not fill the cooker beyond 2/3 of its capacity. When cooking foodstuffs which expand during cooking, such as rice or dehydrated vegetables, do not fill the cooker to more than 1/3 of its capacity.
- After cooking meat with skin (e.g. ox tongue) which may swell under the effect of pressure,

do not prick the meat while the skin is swollen; you might be scalded.

- When cooking doughy food, gently shake the cooker before opening the lid to avoid food ejection.
- Before each use, check that the gasket is clean and that the valves are not obstructed. If you should observe any defect, do not use the cooker.
- Never use the pressure cooker in its pressurized 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 problem with the product, please, contact your nearest IKEA store/ Customer service or see [www.ikea.com](http://www.ikea.com).
- The product is intended for household use only.

**Good to know:**

- The pressure cooker is suitable for use on all types of hobs.
- The cooker can be used as a traditional pot to brown food before pressure cooking.
- By placing the cooker on a hob with the same or a smaller diameter you can save energy.
- Always lift the cooker when moving it on a glass ceramic hob to avoid the risk of scratching the hob.
- Bear in mind that the 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 cookware for a longer period may affect the surface and take on the taste of metal.
- Make certain the flames do not touch the handles when the cooker is used on a gas hob.

**Before using for the first time:**

- Read all the instructions carefully.
- Fill the pressure cooker halfway with water and close the lid according to the instructions

stålull eller annet som kan forårsake skade.

- Tørk av pakningen, og sett den tilbake i lokket når den er helt tørr. Sett inn pakningen med litt matolje for å gjøre tettingen enklere.
- Skift pakning med jevne mellomrom (hvert år eller annethvert år, avhengig av hvor ofte du bruker trykkokeren). Når du skal skifte pakning, kan du ta kontakt med ditt lokale IKEA-varehus, ringe kundeservice eller gå til [www.ikea.no](http://www.ikea.no). Bruk aldri andre reservedeler enn dem som leveres av IKEA.
- Oppbevar trykkokeren med lokket opp-ned oppå gryten. Dette hindrer at pakningen tørker ut, og forlenger pakningens levetid.

**Rengjøring av sikkerhetsventilen, trykkindikatoren og trykkreguleringsventilen:**

- Vask sikkerhetsventilen, trykkindikatoren og trykkreguleringsventilen for hånd etter hver bruk, med vann og oppvaskmiddel. Hold delene under rennende vann for å se om de er blitt helt rene.
- Ikke bruk skarpe gjenstander for å fjerne inntørkede matrester fra de ovennevnte delene. Det er enklere å rengjøre trykkokeren etter at den er bløtlagt i vann.
- Trykkindikatoren og sikkerhetsventilen kan demonteres for grundig rengjøring. Snu lokket opp-ned, og ta ut skruene med en stjerneskakel.
- Trykkregulatoren kan demonteres fra lokket for grundig rengjøring. Ta tak i trykkreguleringsventilen, og dra den oppover.

**Viktig!**

- Hvis du demonterer trykkreguleringsventilen fra lokket, må du være ekstra oppmerksom på at delene settes på riktig plass når du skal montere den igjen. Sørg for at hakket på trykkreguleringsventilen passer mot nøkkelen på panelet.

**Rengjøring av dampinnsatsen**

- Vask, skyll og tørk innsatsen forsiktig før du bruker den første gang.
- Innsatsen tåler oppvaskmaskin. Tørk av innsatsen etter vask for å unngå flekkdannelse eller kalkavsetninger fra vannet. Flekker og merker kan fjernes med litt eddik oppløst i lunke vann. Saltflekker kan gnis av med en svamp.
- Bruk ikke stålull eller annet som kan lage riper i overflaten.

på platetoppen, og varm opp til det kommer damp ut av trykkreguleringsventilen (3). Dette vil fjerne alle eventuelle materialer eller rester etter produksjonsprosessen, fra trykkokeren.

- Slå av varmen, og løft trykkokeren forsiktig bort fra platetoppen. Når trykkokeren har kjølt seg ned, rengjør du gryten og lokket for hånd, med vann og oppvaskmiddel.

#### Før hver bruk:

- Kontroller at alle ventilene er rene og beveger seg fritt, og at pakningen sitter godt på plass i lokket.
- Sørg for at det er nok væske i trykkokeren.

#### Slik bruker du trykkokeren:

- Fyll trykkokeren opp til minst 1/4 (den nederste målestreken i gryten) eller maksimalt 2/3 av kapasiteten (den øverste målestreken). Når du lager mat som utvider seg eller avgir skum, må du ikke fylle trykkokeren mer enn opp til 1/3 av kapasiteten. Hvis trykkokeren overfylles, kan innholdet koke over og blokkere ventilene.
- Sett lokket på gryten, og vri bryteren med klokken. Kontroller at lokket sitter godt på gryten. Lokket sitter riktig når grytehåndtakene og panelet er i plan.
- Sett trykkokeren på platetoppen, og varm opp til det kommer en jevn strøm av damp ut av trykkreguleringsventilen (3). De anbefalte tilberedningstidene i tabellen tar utgangspunkt i det øyeblikket damp begynner å strøme ut av trykkreguleringsventilen. Juster temperaturen, og tilbered maten i henhold til de angitte tidene i tabellen. Etter som trykket bygger seg opp inne i trykkokeren, vil det normalt sive litt damp ut fra undersiden av lokket.
- For å forhindre overtrykk er trykkokeren utstyrt med en sikkerhetsventil (9). Hvis sikkerhetsventilen er blokkert og ikke klarer å frigjøre trykk, vil en annen sikkerhetsinnretning i kanten på lokket bli aktivert. Ved overtrykk vil pakningen bli skjøvet ut gjennom sikkerhetsåpningen i lokket og dermed slippe ut damp. Når trykkokeren er i bruk, skal den alltid

plasseres slik at sikkerhetsåpningen (8) vender bort fra brukeren.

#### Etter koking:

Lokket kan bare åpnes når det ikke er trykk igjen i trykkokeren og trykkindikatoren (7) er helt tilbakestilt. Trykket kan frigjøres på to måter:

##### 1. Langsom frigjøring

Løft trykkokeren forsiktig av platetoppen etter koking, og la den kjøle seg ned. Temperaturen faller veldig sakte, så denne metoden egner seg ikke til måltider med et «kritisk kokepunkt», som fisk og grønnsaker.

##### 2. Rask frigjøring

Sett trykkokeren under springen, og la kaldt vann renne over lokket. Når trykkokeren har kjølt seg ned og alt trykket er borte, kan du åpne lokket. Dette er den beste måten å åpne trykkokeren på når den er overfylt eller maten avgir store mengder skum.

Ikke la det rennende vannet treffe rett på sikkerhetsventilen (9), og senk aldri trykkokeren ned i vann for å kjøle den ned.

#### Viktig!

Sett aldri trykkreguleringsventilen (3) i loddrett stilling for å slippe ut damp. Dampen som kommer ut fra trykkreguleringsventilen, er svært varm og kan skålede.

#### Slik bruker du dampkurven

Fyll trykkokeren med vann opp til den nederste målestreken. Sett støtteunderlaget og dampkurven i bunnen av gryten. Legg maten i kurven, og følg de vanlige anvisningene for bruk av trykkokeren. Husk at vannet i gryten ikke skal komme i kontakt med bunnen av dampkurven.

#### Rengjøring og oppbevaring:

- Rengjøring av gryten og lokket:**
- Vask trykkokeren for hånd etter hver bruk.
  - Bruk ikke stålull eller annet som kan lage riper i overflaten.

#### Rengjøring av pakningen:

- Vask alltid pakningen for hånd. Bruk ikke

below. Place the cooker on the hob and heat until steam is emitted from the pressure control valve (3). This will remove any materials or residue left inside the cooker after the manufacturing process.

- Turn off the heat and carefully remove the cooker from the hob. When the cooker has cooled down, clean the pot and lid by hand with water and washing-up detergent.

#### Before every use:

- Make sure all the valves are clean and move smoothly and the gasket fits snugly in its place in the lid.
- Ensure that there is the required volume of liquid inside the cooker.

#### How to use the pressure cooker:

- Fill the cooker with at least 1/4 (lower marking on the inside of the pot) or maximum 2/3 of its capacity (upper marking). When cooking food that swells or froths, fill the cooker to 1/3 its capacity only. If the cooker is overfilled, the content may boil over and cause the valves to clog.
- Place the lid on the pressure cooker pot and turn the knob clockwise. Make sure that the lid fits the pot snugly. The lid is placed correctly when the pot handles and panel are aligned.
- Place the pressure cooker on high heat until a steady jet steam is emitting from the pressure control valve (3). The cooking time recommended in the enclosed table is calculated starting from the moment steam is emitted from the pressure control valve. Adjust the temperature and cook the food according to the table of cooking times. As the pressure is building up inside the cooker it is normal that some steam will escape from under the panel on the lid.
- In order to prevent excessive pressure, the pressure cooker is fitted with a safety valve (9). If the safety valve fails to release the pressure (due to clogging), there is another security device located in the rim of the lid. In case of high pressure build-up, the gasket will be pushed out through the safety port in the lid and thereby allow steam out. When the pressure cooker is in use, always position

the cooker so that the safety port (8) is facing away from you.

#### At the end of the cooking time:

The lid can only be opened when there is no inside pressure left and the pressure indicator (7) is fully retracted. This can be done in either of two ways:

##### 1. Slow way of releasing pressure

At the end of the cooking time, carefully remove the cooker from the hob and let it cool down. As temperature decreases very slow, do not use this method for meals with a “critical cooking point”, such as fish and vegetables.

##### 2. Fast way of releasing pressure

Place the cooker under the tap and let cold water run on the lid. When the cooker has cooled down, and there is no inside pressure left, the lid can be opened. This is the best method for opening the cooker when it is overfilled or the food produces great quantities of froth.

Do not run water directly on the safety valve (9) and never submerge the cooker in water in order to cool it down.

#### Important!

Never adjust the pressure control valve (3) in an upraised position in order to release steam. The steam that comes out from the pressure control valve vent-pipe is hot and may cause scalding.

#### How to use the steamer basket

Fill the cooker with water up to the lower marking. Place the support trivet and steamer basket on the bottom of the pot. Add food in the basket and follow the normal instructions for how to use the pressure cooker. Bear in mind that the water in the pot should not reach the bottom of the basket.

#### Cleaning and Storing:

##### Cleaning the pot and lid:

- Always wash the cooker after use. The cooker should always be washed by hand.

- Do not use steel wool or anything that may scratch the surface.

#### Cleaning the gasket:

- Always wash the gasket by hand. Do not use steel wool or anything that may cause damage.
- Wipe off the gasket and replace it in the lid when it is completely dry. Rub the gasket with cooking oil in order to make sealing easier.
- Regularly replace the gasket with a new one (every one or two years depending on how often the pressure cooker is used). If the gasket needs to be replaced - contact your nearest IKEA store/ Customer service or see [www.IKEA.com](http://www.IKEA.com). Never use any spare parts other than the ones supplied by IKEA.
- Store the pressure cooker with the lid placed upside down on top of the pot. This will prevent the gasket from getting dry and prolong its lifespan.

#### Cleaning the safety valve, pressure indicator and pressure control valve:

- After each use, always wash the safety valve, pressure indicator and pressure control valve by hand with water and washing-up detergent. To check whether it has been properly cleaned, hold it under running water.
- Do not use any sharp objects to remove dried-in food from any of the parts mentioned above. Cleaning is easier if the lid is first soaked in water.
- The pressure indicator and safety valve can be removed for thorough cleaning. Turn the lid upside down and use a ring spanner to disassemble the screw nuts.

- The pressure regulator can be dismantled from the lid for thorough cleaning. Simply grab the pressure control valve and pull upwards.

#### Important!

- If the pressure control valve has been removed from the lid, pay special attention to ensure that the parts get properly re-assembled afterwards. Make sure that the slot on the pressure control valve is fitted into the key on the panel.

#### Cleaning of the steamer insert

- Wash, rinse and dry the insert carefully before using it for the first time.
- The insert is dishwasher-safe. To prevent any marks left by limescale in the water, always wipe dry after washing. Spots and marks may be removed with a little vinegar diluted in lukewarm water. Salt marks may be rubbed off with a sponge.
- Do not use steel wool or anything that may scratch the surface.

#### Deler:

1. Håndtak
2. Klemme
3. Trykkreguleringsventil
4. Lokk
5. Panel
6. Bryter
7. Trykkindikator
8. Sikkerhetsåpning
9. Sikkerhetsventil
10. Pakning
11. Gryte
12. Dampkurv
13. Støtte for dampkurv

#### Tekniske spesifikasjoner:

Arbeidstrykk: 72–88 kPa  
Sikkerhetstrykk: 110–155 kPa

#### Viktig!

- Les bruksanvisningen nøye før bruk. Følg alltid instruksjonene.
- Hold trykkokeren utenfor rekkevidde for barn når den er i bruk.
- Ikke sett trykkokeren inn i en varm ovn.
- Vær svært forsiktig hvis du flytter trykkokeren når den er under trykk.
- Unngå kontakt med varme overflater. Bruk grytelapper, og berør bare håndtakene og bryteren.
- Trykkokeren må ikke brukes til andre formål enn det den er beregnet for.
- Produktet koker under trykk. Uriktig bruk av trykkokeren kan føre til skålding. Kontroller at trykkokeren er forsvarlig lukket før du tilfører varme.
- Bruk aldri trykkokeren uten først å tilsette vann. Bruk uten vann vil gjøre alvorlig skade på produktet.
- Åpne aldri trykkokeren med makt. Ikke åpne før du har forsikret deg om at trykket på innsiden er helt borte. Anvisninger om åpning av trykkokeren finner du i avsnittet «Etter koking».
- Ikke fyll vannkokeren opp til mer enn 2/3 av kapasiteten. Ved tilberedning av matvarer som utvider seg under koking, som ris eller tørkede grønnsaker, må du ikke fylle vannkokeren opp til mer enn 1/3 av kapasiteten.

- Noen kjøttretter (f.eks. oksetunge) har skinn som kan svulle på grunn av trykket: Ikke stikk hull på skinnet mens det er svellet opp, da dette kan føre til skålding.
- Etter koking av deigaktig mat må du riste trykkokeren lett før du åpner lokket, slik at du unngår at maten velter ut.
- Kontroller at pakningen er ren og at ventilene beveger seg fritt, før hver bruk. Ikke bruk trykkokeren hvis du oppdager feil.
- Bruk aldri trykk ved steking eller frityrsteking i trykkokeren.
- Ikke endre noen av sikkerhetssystemene utover vedlikeholdsinstruksjonene som er angitt i bruksanvisningen.
- Bruk bare reservedeler som er levert fra produsenten og som passer til den aktuelle modellen. Hvis du har problemer eller spørsmål i forbindelse med produktet, kan du ta kontakt med ditt lokale IKEA-varehus, ringe kundeservice eller gå til [www.ikea.no](http://www.ikea.no).
- Produktet er kun beregnet for bruk i hjemmet.

#### Godt å vite:

- Trykkokeren kan brukes på alle slags platetopper.
- Produktet kan brukes som en tradisjonell gryte for å brune maten før den trykkokes. Sett trykkokeren på en plate med samme eller mindre diameter, så 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 kokekaret over lengre tid, kan påvirke overflaten og ta smak av metall.
- Pass på at flammene ikke kommer i kontakt med håndtakene når trykkokeren brukes på en gasstopp.

#### Før første gangs bruk:

- Les hele bruksanvisningen nøye.
- Fyll halve trykkokeren med vann, og sett på lokket som anvist nedenfor. Sett trykkokeren

Tabel over tilberedningstider

**Kød**

Stegt svinekød:	18-20 minutter
Svinekotelet:	10-12 minutter
Grisetæer:	25-30 minutter
Flæskesteg:	12-16 minutter
Stegt lam:	17-20 minutter
Braiseret lam:	10-14 minutter
Lammekølle:	15-20 minutter
Stegt kalv:	15-20 minutter
Kalvekoteletter:	12-15 minutter
Braiseret kalv:	15-20 minutter
Kalvelever:	6-10 minutter
Kalvetunge:	20-25 minutter
Roastbeef:	25-30 minutter
Braiseret oksekød:	20-15 minutter
Stegt oksekød:	18-25 minutter
Oksetunge:	28-35 minutter

**Fjerkræ og fuglevildt**

Vagtel:	10-15 minutter
Vild kanin:	20-25 minutter
Fasan:	10-15 minutter
Hare:	25-28 minutter
And:	20-25 minutter
Kalkun:	20-25 minutter
Agerhøne:	14-18 minutter
Due:	12-15 minutter
Kylling:	11-15 minutter

**Fisk og skaldyr**

Muslinger:	2-4 minutter
Tun:	4-5 minutter
Blæksprutte:	6-10 minutter
Havål:	8 minutter
Hummer:	5-10 minutter
Rejer:	4-6 minutter
Søtunge:	3-7 minutter
Torsk:	4-8 minutter
Blåmuslinger:	2-3 minutter
Kulmule (frossen):	3-6 minutter
Kulmule (frisk):	3-4 minutter
Havtaske:	5-8 minutter
Ørred:	4-7 minutter
Laks:	5-8 minutter

**Bælgplanter og grøntsager**

Artiskokker:	5-8 minutter
Ris:	4-6 minutter
Græskar:	7-9 minutter
Løg:	5-7 minutter
Blomkål:	5-8 minutter
Rosenkål:	5-7 minutter
Asparges:	5-8 minutter
Spinat:	3-5 minutter
Kikærter:	20-27 minutter
Ærter (friske):	4-6 minutter
Tørrede ærter:	18-20 minutter
Hestebønner:	5-8 minutter
Linsær:	15-18 minutter
Majroer/kålrambi:	6-9 minutter
Kartofler:	5-7 minutter
Porrer:	3-5 minutter
Rødbeder:	18-25 minutter
Kål:	7-10 minutter
Tomater:	2-5 minutter
Gulerødder:	5-7 minutter

**Suppe**

Hvidløgssuppe:	3-5 minutter
Oksekødssuppe:	30-45 minutter
Hønskødssuppe:	20-25 minutter
Ærtesuppe:	8-10 minutter
Fiskesuppe:	8-10 minutter
Kyllingesuppe:	12-15 minutter
Porresuppe:	6-10 minutter
Tomatsuppe:	8-12 minutter
Grøntsagssuppe:	10-15 minutter

**Frugt**

Abrikoser:	1-4 minutter
Kirsebær:	1-2 minutter
Svesker:	1-3 minutter
Æbler:	2-5 minutter
Ferskner:	2-5 minutter
Appelsiner:	4-7 minutter
Pærer:	4-6 minutter

**What to do if**

Problem	Possible causes	Solutions
<b>The pressure cooker is making a sound but no steam comes out.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>The temperature on the hob is too low.</li> <li>Not enough liquid in the cooker.</li> <li>The gasket is dirty.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Increase the heat.</li> <li>Increase the amount of liquid in the cooker.</li> <li>Clean the gasket.</li> </ol>
<b>Steam escapes from the safety valve.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>The vent-pipe of the pressure control valve is blocked.</li> <li>The safety valve is not assembled correctly.</li> <li>The temperature on the hob is too strong.</li> <li>The pressure cooker is overfilled.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Remove what is causing the blocking.</li> <li>Assemble the safety valve according to the instructions given in the section "Cleaning the safety valve, pressure indicator and pressure control valve".</li> <li>Decrease the temperature.</li> <li>Decrease the amount of liquid/food in the cooker.</li> </ol>
<b>Steam escapes between the pot and the lid.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>The pressure control valve or safety valve has been blocked.</li> <li>The gasket is not correctly assembled.</li> <li>The gasket is damaged.</li> <li>The gasket is dirty.</li> <li>The lid is not closed properly.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Remove what is causing the blocking.</li> <li>Make sure that the gasket fits the lid snugly.</li> <li>Replace with a new gasket. Contact your nearest IKEA store/ Customer service or see <a href="http://www.IKEA.com">www.IKEA.com</a>.</li> <li>Clean the gasket.</li> <li>Close the lid according to the instructions given in the section "How to use the pressure cooker".</li> </ol>
<b>Difficulties to open and close the lid.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>The gasket does not fit properly in the lid.</li> <li>The pressure indicator has not descended completely.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Replace with a new gasket. Contact your nearest IKEA store/ Customer service or see <a href="http://www.IKEA.com">www.IKEA.com</a>.</li> <li>Wait until there is no inside pressure left and the pressure indicator is completely retracted.</li> </ol>
<b>The gasket has been pushed out through the safety port in the rim of the lid.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>The working pressure inside the cooker is too high.</li> <li>The gasket is worn out.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Turn off the heat and carefully move the cooker from the hob.</li> <li>Contact your nearest IKEA store/ Customer service or see <a href="http://www.IKEA.com">www.IKEA.com</a> to order a new gasket. <b>Important!</b> Do not use the pressure cooker until the gasket is replaced.</li> </ol>



## Tables of cooking times

**Meats**

Roasted pork	18-20 minutes
Pork chop	10-12 minutes
Pig's trotters	25-30 minutes
Pork loin	12-16 minutes
Roast lamb	17-20 minutes
Stewed lamb	10-14 minutes
Leg of lamb	15-20 minutes
Roast veal	15-20 minutes
Veal cutlets	12-15 minutes
Stewed veal	15-20 minutes
Veal liver	6-10 minutes
Veal tongue	20-25 minutes
Roast beef	25-30 minutes
Braised beef	20-15 minutes
Stewed beef	18-25 minutes
Beef tongue	28-35 minutes

**Poultry and game**

Quail	10-15 minutes
Wild rabbit	20-25 minutes
Pheasant	10-15 minutes
Hare	25-28 minutes
Duck	20-25 minutes
Turkey	20-25 minutes
Partridge	14-18 minutes
Pigeon	12-15 minutes
Chicken	11-15 minutes

**Fish and Seafood**

Clams	2-4 minutes
Tuna	4-5 minutes
Squid	6-10 minutes
Conger	8 minutes
Lobster	5-10 minutes
Prawns	4-6 minutes
Sole	3-7 minutes
Codfish	4-8 minutes
Mussels	2-3 minutes
Hake (frozen)	3-6 minutes
Hake (fresh)	3-4 minutes
Angler fish	5-8 minutes
Trout	4-7 minutes
Salmon	5-8 minutes

**Legumes and vegetables**

Artichokes	5-8 minutes
Rice	4-6 minutes
Pumpkin	7-9 minutes
Onions	5-7 minutes
Cauliflower	5-8 minutes
Brussels sprouts	5-7 minutes
Asparagus	5-8 minutes
Spinach	3-5 minutes
Chickpeas	20-27 minutes
Peas (fresh)	4-6 minutes
Dry peas	18-20 minutes
Broad beans	5-8 minutes
Lentils	15-18 minutes
Turnip	6-9 minutes
Potatoes	5-7 minutes
Leeks	3-5 minutes
Beetroot	18-25 minutes
Cabbage	7-10 minutes
Tomatoes	2-5 minutes
Carrots	5-7 minutes

**Soups**

Garlic soup	3-5 minutes
Rice soup	9-12 minutes
Galician broth	25-30 minutes
Beef soup	30-45 minutes
Hen soup	20-25 minutes
Pea soup	8-10 minutes
Fish soup	8-10 minutes
Chicken soup	12-15 minutes
Leek soup	6-10 minutes
Tomato soup	8-12 minutes
Vegetable soup	10-15 minutes
Greens soup	10-15 minutes

**Fruit**

Apricots	1-4 minutes
Cherries	1-2 minutes
Prunes	1-3 minutes
Apples	2-5 minutes
Peaches	2-5 minutes
Oranges	4-7 minutes
Pears	4-6 minutes

## Sådan gør du, hvis...

Problem	Mulige årsager	Løsninger
<b>Trykkogeren laver lyde, men der kommer ingen damp ud.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Kogepladens temperatur er for lav.</li> <li>Der er ikke nok væske i kogeren.</li> <li>Pakningen er snavset.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Skrup op for varmen.</li> <li>Forøg mængden af væske i kogeren.</li> <li>Rengør pakningen.</li> </ol>
<b>Der kommer damp ud af sikkerhedsventilen.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Røret på trykregulatoren er blokeret.</li> <li>Sikkerhedsventilen er ikke samlet korrekt.</li> <li>Kogepladens temperatur er for høj.</li> <li>Trykkogeren er overfyldt.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Fjern det, der forårsager blokeringen.</li> <li>Saml sikkerhedsventilen i henhold til anvisningerne i afsnittet "Rengøring af sikkerhedsventil, trykindikator og trykregulator".</li> <li>Skrup ned for varmen.</li> <li>Reducer mængden af væske/madvarer i kogeren.</li> </ol>
<b>Der kommer damp ud mellem gryden og låget.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Trykregulatoren eller sikkerhedsventilen er blokeret.</li> <li>Pakningen er ikke korrekt monteret.</li> <li>Pakningen er beskadiget.</li> <li>Pakningen er snavset.</li> <li>Låget er ikke lukket korrekt.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Sørg for, at pakningen slutter tæt til låget.</li> <li>Udskift pakningen.</li> <li>Kontakt Kundeservice i dit nærmeste IKEA varehus, eller besøg IKEA.dk.</li> <li>Rengør pakningen.</li> <li>Luk låget i henhold til anvisningerne i afsnittet "Sådan bruges trykkogeren".</li> </ol>
<b>Det er svært at åbne og lukke låget.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Pakningen passer ikke ordentligt i låget.</li> <li>Trykindikatoren er ikke faldet helt.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Udskift pakningen. Kontakt Kundeservice i dit nærmeste IKEA varehus, eller besøg IKEA.dk.</li> <li>Vent, indtil der ikke er indvendigt tryk i trykkogeren og trykindikatoren er trukket helt tilbage.</li> </ol>
<b>Pakningen er blevet skubbet ud gennem sikkerhedsåbningen i kanten af låget.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Arbejdstrykket i kogeren er for højt.</li> <li>Pakningen er slidt.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Sluk for varmen, og fjern forsigtigt kogeren fra kogepladen.</li> <li>Kontakt Kundeservice i dit lokale IKEA varehus, eller besøg IKEA.dk for at få en ny pakning. <b>VIGTIGT!</b> Trykkogeren må ikke bruges, før pakningen er udskiftet.</li> </ol>



**Rengøring og opbevaring:****Rengøring af gryde og låg:**

- Vask altid trykkogeren efter brug. Trykkogeren skal altid vaskes af i hånden. Brug ikke ståluld eller andet, der kan ridse overfladen.

**Rengøring af pakningen:**

- Vask altid pakningen af i hånden. Brug ikke ståluld eller andet, der kan beskadige pakningen.
- Tør pakningen af, og sæt den på plads i låget, når den er helt tør. Gnid pakningen ind i madlavningsolie, så den bedre holder tæt.
- Udskift jævnlige pakningen (hvert eller hvert andet år, afhængigt af, hvor tit trykkogeren bruges). Hvis pakningen skal udskiftes, skal du kontakte Kundeservice i dit nærmeste IKEA varehus eller besøge [IKEA.dk](http://IKEA.dk). Brug aldrig andre reservedele end dem, der leveres af IKEA.
- Opbevar trykkogeren med låget placeret omvendt oven på gryden. Det forhindrer pakningen i at udtørre og forlænger dens levetid.

**Rengøring af sikkerhedsventil, trykindikator og trykregulator:**

- Efter hver brug skal sikkerhedsventil, trykindikator og trykregulator altid vaskes af i hånden med vand og opvaskemiddel. Skyl delene af under rindende vand for at sikre, at det bliver ordentligt rent.
- Brug ikke skarpe instrumenter for at fjerne indtørrede madvarer fra ovennævnte dele. Låget er nemmere at rengøre, hvis det først sættes i blød i vand.
- Trykindikatoren og sikkerhedsventilen kan fjernes og rengøres grundigt. Vend låget om, og brug en skrueøgle til at løsne møtrikkerne.
- Trykregulatoren kan afmonteres låget og rengøres grundigt. Tag fat i trykregulatoren, og træk opad.

**VIGTIGT!**

- Hvis trykregulatoren er blevet fjernet fra låget, skal du sikre, at delene bliver korrekt monteret efter vask. Sørg for, at tappen på panelet er indsat i åbningen i trykregulatoren.

**Rengøring af dampindsats**

- Vask, skyl og tør indsatsen omhyggeligt, før den bruges første gang.
- Indsatsen tåler opvaskemaskine. For at forhindre mærker efter kalk i vandet skal indsatsen altid tørres af efter vask. Pletter og mærker kan fjernes med lidt eddike fortyndet i lunkent vand. Saltmærker kan fjernes med en svamp.
- Brug ikke ståluld eller andet, der kan ridse overfladen.

**Beschreibung des Schnellkochtopfs**

1. Griff
2. Verriegelung
3. Druckregler
4. Deckel
5. Abdeckkappe
6. Knopf
7. Druckanzeige
8. Sicherheitsöffnung für Dichtungsring
9. Sicherheitsventil
10. Dichtungsring
11. Topf
12. Dampfeinsatz
13. Halter für Dampfeinsatz

**Technische Informationen:**

Betriebsdruck: 72-88 kPa  
Sicherheitsdruck: 110-155 kPa

**Wichtig!**

- Anleitung vor Gebrauch aufmerksam lesen. Anweisungen immer beachten. 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. Heiße Oberflächen nicht berühren. Topflappen benutzen und nur die Griffe und den Knopf berühren.
- Schnellkochtopf nur zum Kochen benutzen.
- Dieses Produkt kocht unter Druckeinwirkung. Vor dem Erhitzen des Topfs unbedingt darauf achten, dass der Deckel korrekt geschlossen ist. Unsachgemäße Benutzung kann zu Verbrühungen führen.
- Den Schnellkochtopf nie ohne zugegebenes Wasser benutzen, da er sonst beschädigt wird.
- Schnellkochtopf nie gewaltsam öffnen, bevor der gesamte Druck abgebaut ist. Informationen zum korrekten Öffnen des Schnellkochtopfes im Kapitel "Am Ende der Garzeit". Schnellkochtopf max. bis zu 2/3 der Kapazität füllen. Bei Lebensmitteln, die sich während des Kochvorgangs ausdehnen oder schäumen (Reis, Hülsenfrüchte o.Ä.) den Topf nur bis zu 1/3 der Kapazität füllen. Fleisch mit Haut (z.B. Rinderzunge) kann beim Garen unter Druckeinwirkung anschwellen. In diesem Fall das Fleisch nicht

anstechen. Die kochende Flüssigkeit kann zu Verbrühungen führen.

- Beim Garen von Teigwaren 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. Wenn ein Fehler auffällt, den Topf nicht benutzen.
- Schnellkochtopf niemals unter Druck zum Frittieren oder Anbraten von Speisen benutzen.
- Abgesehen von den in der Bedienungsanleitung genannten Maßnahmen sind Änderungen an den Sicherheitssystemen des Produkts nicht erlaubt.
- Nur Originalersatzteile des Herstellers verwenden, die auf das jeweilige Modell ausgelegt sind.
- Bei Fragen zum Produkt mit dem Kundenservice eines IKEA Einrichtungshauses oder über [www.IKEA.de](http://www.IKEA.de) Kontakt aufnehmen. Nur für den Hausgebrauch geeignet.

**Wissenswertes:**

- Der Schnellkochtopf kann auf allen Herdarten benutzt werden.
- Vor dem Schnellkochverfahren kann das Produkt wie ein herkömmlicher Topf zum Anbraten benutzt 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.

#### Vor der ersten Benutzung:

- Gebrauchsanleitung komplett durchlesen.
- Schnellkochtopf zur Hälfte mit Wasser füllen und dann den Deckel gem. der Anleitung unten schließen. Den Schnellkochtopf auf ein Kochfeld stellen und erhitzen, bis aus dem Druckregler Dampf entweicht (3). Dies entfernt alle fertigungsbedingten Rückstände, die sich eventuell noch im Schnellkochtopf befinden.
- Hitzezufuhr ausschalten und den Schnellkochtopf vorsichtig vom Kochfeld nehmen. Sobald der Topf abgekühlt ist, Topf und Deckel mit Wasser und Spülmittel von Hand spülen.

#### Vor jeder Benutzung:

- Sicherstellen, dass alle Ventile sauber sind und sich ungehindert bewegen können. Außerdem muss der Dichtungsring korrekt im Deckel eingelegt werden.
- Darauf achten, dass sich die erforderliche Flüssigkeitsmenge im Schnellkochtopf befindet.

#### Zur Verwendung des Schnellkochtopfs:

- Schnellkochtopf zu mindestens 1/4 (untere Markierung im Topf) oder maximal 2/3 seiner Kapazität (obere Markierung) befüllen. Beim Garen von Speisen, die sich während des Kochvorgangs ausdehnen oder schäumen, Schnellkochtopf nur bis zu 1/3 seiner Kapazität befüllen. Durch ein Überfüllen des Schnellkochtopfs kann er überkochen, was zur Verstopfung der Ventile führen kann.
- Deckel auf den Schnellkochtopf setzen und Knopf im Uhrzeigersinn drehen. Darauf achten, dass der Deckel sicher auf den Topf passt. Der Deckel ist korrekt positioniert, wenn Topfgriff und Abdeckkappe sich in einer Linie befinden.
- Schnellkochtopf auf hoher Hitzestufe erhitzen bis ein gleichmäßiger Dampfstrahl aus dem Druckregler strömt (3). Die empfohlene Garzeit, die in der beiliegenden

- Tabelle angegeben ist, ist ab dem Beginn des Ausströmens von Dampf aus dem Druckregler berechnet. Temperatur anpassen und Speise entsprechend der Garzeittabelle garen. Während des Druckaufbaus im Schnellkochtopf ist es normal, dass Dampf unter der Abdeckkappe auf dem Deckel entweicht.
- Um Überdruck zu verhindern, ist der Schnellkochtopf mit einem Sicherheitsventil ausgestattet (9). Baut das Sicherheitsventil (z.B. durch Verstopfung) den Druck nicht ab, so befindet sich im Deckelrand ein weiteres Sicherheitselement. Im Fall von Hochdruckaufbau wird der Dichtungsring durch die Sicherheitsöffnung für den Dichtungsring im Deckel gedrückt und der Dampf kann entweichen. Daher sollte der Schnellkochtopf beim Benutzen immer so positioniert werden, dass die Sicherheitsöffnung für den Dichtungsring (8) vom Benutzer weggerichtet ist.

#### Am Ende der Garzeit:

Der Deckel kann geöffnet werden, wenn der Innendruck vollständig abgebaut wurde und die Druckanzeige (7) sich komplett abgesenkt hat. Dies kann auf zwei Arten geschehen:

##### 1. Druck langsam abbauen

Schnellkochtopf am Ende der Garzeit vorsichtig vom Kochfeld nehmen und abkühlen lassen. Da die Temperatur bei diesem Verfahren nur sehr langsam sinkt, eignet sich diese Methode nicht für Speisen mit "kritischem Garpunkt" wie z.B. Fisch oder Gemüse.

##### 2. Schnell abdampfen

Den Schnellkochtopf unter den Wasserhahn stellen und vorsichtig kaltes Wasser auf den Deckel laufen lassen. Wenn der Topf abgekühlt und der gesamte Druck abgebaut ist, kann der Deckel geöffnet werden. Dies ist die beste Methode, den Topf zu öffnen, wenn er zu voll ist oder wenn das Kochgut stark schäumt.

#### Før du bruger produktet første gang:

- Læs alle anvisninger omhyggeligt.
- Fyld trykkogeren halvt op med vand, og luk låget i henhold til anvisningerne herunder. Placer kogeren på kogepladen, og varm op, indtil der kommer damp ud fra trykventilen (3). Dette fjerner eventuelle materialerester indvendig i kogeren efter fremstillingsprocessen.
- Sluk for varmen, og fjern forsigtigt kogeren fra kogepladen. Når kogeren er kølet af, vaskes gryde og låg af i hånden med vand og opvaskemiddel.

#### Før hver brug:

- Sørg for, at alle ventiler er rene og kan beværes frit samt at pakningen passer perfekt i låget.
- Sørg for, at der er den nødvendige mængde væske i kogeren.

#### Sådan bruges trykkogeren:

- Fyld kogeren til min. 1/4 (den nederste markering indvendig i gryden) eller maks. 2/3 af dens kapacitet (den øverste markering). Hvis du skal tilberede madvarer, der svulmer op eller skummer, skal du kun fylde kogeren 1/3 op. Hvis kogeren er overfyldt, kan indholdet koge over og stoppe ventilerne.
- Læg låget på trykkogergryden, og drej knoppen med uret. Sørg for, at låget slutter tæt på gryden. Låget er placeret korrekt, når håndtagene og panelet er på linje.
- Opvarm trykkogeren ved høj varme, indtil der kommer en ensartet dampstråle ud fra trykregulatoren (3). Den tilberedningstid, der anbefales i den vedlagte tabel, er beregnet fra det øjeblik, der kommer dampen ud af trykregulatoren. Indstil temperaturen, og tilbered madvarerne i henhold til tabellen over tilberedningstid. Eftersom trykket stiger indvendig i kogeren, er det normalt, at der bliver lukket en vis mængde damp ud fra panelet på låget.
- For at undgå for stort tryk er trykkogeren udstyret med en sikkerhedsventil (9). Hvis sikkerhedsventilen ikke frigiver trykket (på grund af tilstopning, er der placeret en anden sikkerhedsanordning

på lågets kant. Hvis der opbygges højt tryk, bliver pakningen skubbet ud gennem sikkerhedsåbningen i låget, så dampen kan lukkes ud. Når trykkogeren er i brug, skal den altid placeres, så sikkerhedsåbningen (8), vender væk fra dig.

#### Ved afslutning af tilberedningstiden:

Låget kan først åbnes, når der ikke er indvendigt tryk, og når trykindikatoren (7) er helt trukket tilbage. Dette kan gøres på 2 måder:

##### 1. Sådan frigives tryk langsomt

Ved afslutning af tilberedningstiden fjernes kogeren fra kogepladen og stilles til afkøling. Temperaturen falder meget langsomt, så denne metode bør ikke bruges til retter, der skal serveres på "et kritisk tidspunkt", f.eks. fisk eller grøntsager.

##### 2. Sådan frigives tryk hurtigt

Placer trykkogeren under vandhanen, og skyl den med koldt vand. Når kogeren er kølet af, og der ikke er tryk indvendig, kan låget åbnes. Dette er den bedste metode til at åbne trykkogeren, når den er overfyldt, eller når madvarerne frembringer store mængder skum.

Lad ikke vandet løbe direkte ned på sikkerhedsventilen (9), og nedsenk aldrig kogeren i vand for at køle den af.

#### VIGTIGT!

Trykregulatoren (3) må aldrig indstilles for at frigive damp, når den er i en lodret position. Dampen, der kommer ud af trykregulatorens rør, er varm og kan medføre skoldning.

#### Sådan bruges dampindsatsen

Fyld vand i kogeren op til den nederste markering. Placer støtten til dampindsatsen og dampindsatsen nederst i gryden. Læg de madvarer, der skal tilberedes, i indsatsen, og følg de almindelige instruktioner til brug af trykkogeren. Husk, at vandet i gryden ikke må nå bunden af indsatsen.

**Dele og funktioner:**

1. Håndtag
2. Klemme
3. Trykregulator
4. Låg
5. Panel
6. Knop
7. Trykindikator
8. Sikkerhedsåbning
9. Sikkerhedsventil
10. Pakning
11. Gryde
12. Dampindsats
13. Støtte til dampindsats

**Tekniske oplysninger:**

Arbejdsdruk: 72-88 kPa  
Sikkerhedsdruk: 110-155 kPa

**VIGTIGT!**

- Læs anvisningerne omhyggeligt, før du tager produktet i brug. Følg altid anvisningerne.
- 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 grydelapper, og berør kun håndtag og knop.
- Brug ikke trykkogeren til andet end det beregnede formål.
- Dette produkt koger madvarer under tryk. Hvis trykkogeren bruges forkert, er der risiko for skoldning. Sørg for, at kogeren er ordentligt lukket, før du tænder for varmen.
- Brug aldrig trykkogeren uden at tilsætte vand, da det kan beskadige den alvorligt.
- Trykkogeren må ikke tvinges åben. Må ikke åbnes, før det er sikkert, at trykket indvendigt er faldet helt. Se afsnittet "Ved afslutning af tilberedningstiden" for at få anvisninger om, hvordan kogeren åbnes.
- Kogeren må ikke fyldes mere end 2/3. Når du tilbereder madvarer, der udvider sig ved tilberedning, f.eks. ris eller tørrede grøntsager, må kogeren ikke fyldes mere end 1/3.
- 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 det kan medføre skoldning.

- Når du tilbereder klæge madvarer, skal du ryste kogeren forsigtigt, før du åbner låget, for at undgå, at madvarerne bliver slynget ud.
- Kontrollér før hver brug, at pakningen er ren, og at ventilerne ikke er blokerede. Brug ikke kogeren, hvis du opdager fejl eller mangler.
- 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 problemer med produktet, er du velkommen til at kontakte Kundeservice i det nærmeste varehus eller besøge IKEA.dk.
- Produktet er kun beregnet til brug i private hjem.

**Godt at vide:**

- Trykkogeren er egnet til brug på alle slags kogeplader.
- Kogeren kan bruges som en traditionel gryde til at brune madvarer, før de trykkes.
- Hvis du bruger kogeren på en kogeplade med samme eller mindre diameter, kan du spare energi.
- Løft altid kogeren, når du flytter den på keramiske kogeplader, så de ikke bliver ridsede.
- Husk, at trykkogeren bliver varm ved 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 køkkenudstyret 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.

Kein Wasser direkt auf das Sicherheitsventil (9) laufen lassen. Den Topf nicht vollständig unter Wasser stellen, um ihn abzukühlen.

**Wichtig!**

Den Druckregler (3) nicht anheben, um den Druck im Topf zu mindern. Der aus dem Abzugsrohr des Druckreglers entweichende Dampf ist sehr heiß und kann zu Verbrennungen führen.

**Benutzung des Dampfeinsatzes**

Den Topf bis zur unteren Markierung mit Wasser füllen. Dampfeinsatz mit dem Halter auf den Topfboden stellen. Die zu dämpfenden Lebensmittel in den Einsatz geben und danach die weitere Anleitung zur Benutzung des Schnellkochtopfs befolgen. Darauf achten, dass das Wasser im Topf nicht bis zum Boden des Dampfeinsatzes reicht.

**Reinigung und Aufbewahrung:****Reinigung von Topf und Deckel:**

- Den Schnellkochtopf nach jeder Benutzung spülen. Der Schnellkochtopf muss immer von Hand gespült werden.
- Keine Stahlwolle o.Ä. benutzen, was die Oberfläche angreifen könnte.

**Reinigung des Dichtungsringes:**

- Der Dichtungsring muss immer von Hand gespült werden. Keine Stahlwolle o.Ä. benutzen, was den Dichtungsring beschädigen könnte.
- Den Dichtungsring abtrocknen und erst wieder in den Deckel einlegen, wenn er vollständig trocken ist. Der Dichtungsring ist leichter zu wechseln, wenn er mit etwas Speiseöl eingerieben ist.
- Der Dichtungsring muss ausgetauscht werden, wenn er Verschleißerscheinungen zeigt oder längere Zeit benutzt wurde (alle 1 bis 2 Jahre, je nachdem wie oft der Topf benutzt wird). Nimm dann Kontakt mit einem IKEA Einrichtungshaus/Kundeservice auf oder informiere dich auf [www.IKEA.de](http://www.IKEA.de). Es dürfen nur die von IKEA zur Verfügung gestellten Ersatzteile für den Schnellkochtopf verwendet werden.

- Beim Verwaren den Deckel umgedreht auf den Schnellkochtopf legen. So trocknet das Material des Dichtungsringes nicht aus und er hält länger.

**Reinigung von Sicherheitsventil, Druckanzeiger und Druckregler:**

- Sicherheitsventil, Druckanzeiger und Druckregler sollten nach jeder Benutzung mit Wasser und Spülmittel gereinigt werden. Durch Nachspülen unter fließendem Wasser nach dem Spülen sicherstellen, dass alles gründlich sauber ist.
- Keine scharfkantigen Objekte verwenden, um z.B. Speisereste aus den oben genannten Teilen zu entfernen. Die Reinigung fällt leichter, wenn der Deckel zunächst in Wasser eingeweicht wird.
- Druckanzeiger und Sicherheitsventil lassen sich für eine gründliche Reinigung entfernen. Dazu den Deckel umdrehen und die Muttern mit einem Ringschlüssel abschrauben.
- Der Druckregulierer lässt sich für eine gründliche Reinigung vom Deckel entfernen. Dafür den Druckregler gut festhalten und nach oben ziehen.

**Wichtig!**

- Wenn der Druckregler vom Deckel entfernt wurde, bei der erneuten Montage sehr genau auf korrektes Zusammensetzen achten. Sicherstellen, dass die Führungsnut des Druckreglers korrekt in den Schlüssel auf der Abdeckkappe greift.

**Reinigung des Dampfeinsatzes**

- Einsatz vor der ersten Benutzung spülen, mit klarem Wasser abspülen und abtrocknen.
- Der Einsatz ist spülmaschinenfest. Um Kalkspuren durch Wassereinwirkung zu verhindern, Einsatz nach dem Spülen immer abtrocknen. Eventuelle Flecken und Spuren lassen sich mit lauwarmem Wasser mit etwas Essig entfernen. Salzrückstände lassen sich mit einem Schwamm abreiben.
- Keine Stahlwolle o.Ä. benutzen, was die Oberfläche angreifen könnte.

**Wenn der Schnellkochtopf nicht funktioniert**

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungen
<b>Der Schnellkochtopf macht ein Geräusch, aber es tritt kein Dampf aus.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Die Temperatur des Kochfelds ist zu niedrig.</li> <li>Es befindet sich nicht genug Flüssigkeit im Schnellkochtopf.</li> <li>Der Dichtungsring ist verschmutzt.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Wärmezufuhr erhöhen.</li> <li>Flüssigkeitsmenge im Schnellkochtopf erhöhen.</li> <li>Dichtungsring reinigen.</li> </ol>
<b>Aus dem Sicherheitsventil tritt Dampf aus.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Das Entlüftungsrohr des Druckreglers ist verstopft.</li> <li>Das Sicherheitsventil ist nicht korrekt montiert.</li> <li>Die Temperatur des Kochfelds ist zu hoch.</li> <li>Der Schnellkochtopf ist überfüllt.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Ursache für die Blockade entfernen.</li> <li>Sicherheitsventil entsprechend der Anleitung im Kapitel "Reinigung von Sicherheitsventil, Druckanzeiger und Druckregler" montieren.</li> <li>Temperatur senken.</li> <li>Flüssigkeits-/Lebensmittelmenge im Schnellkochtopf vermindern.</li> </ol>
<b>Dampf tritt zwischen Topf und Deckel aus.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Druckregler oder Sicherheitsventil sind blockiert.</li> <li>Der Dichtungsring ist nicht korrekt montiert.</li> <li>Der Dichtungsring ist beschädigt.</li> <li>Der Dichtungsring ist verschmutzt.</li> <li>Der Deckel ist nicht korrekt verschlossen.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Sicherstellen, dass der Dichtungsring gut im Deckel liegt.</li> <li>Durch einen neuen Dichtungsring ersetzen.</li> <li>Bitte mit dem Kundenservice im nächstgelegenen IKEA Einrichtungshaus oder über <a href="http://www.IKEA.de">www.IKEA.de</a> Kontakt aufnehmen.</li> <li>Dichtungsring reinigen.</li> <li>Den Deckel entsprechend der Anleitung in Kapitel "Zur Verwendung des Schnellkochtopfes" verschließen.</li> </ol>
<b>Probleme beim Öffnen und Schließen des Deckels.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Der Dichtungsring passt nicht richtig in den Deckel.</li> <li>Die Druckanzeige hat sich nicht komplett abgesenkt.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mit dem Kundenservice im nächstgelegenen IKEA Einrichtungshaus oder über <a href="http://www.IKEA.de">www.IKEA.de</a> Kontakt aufnehmen, um einen neuen Dichtungsring zu bestellen.</li> <li>Warten, bis sich der Innendruck vollständig abgebaut hat und die Druckanzeige sich komplett abgesenkt hat.</li> </ol>

**Kooktijden**
**Vlees**

Speklapje:	18-20 minuten
Karbonade:	10-12 minuten
Varkenspoortjes:	25-30 minuten
Spareribs:	12-16 minuten
Lamssteak:	17-20 minuten
Lamsstoofpot:	10-14 minuten
Lamsbout:	15-20 minuten
Kalfssteak:	15-20 minuten
Kalfskotelet/-schnitzel:	12-15 minuten
Kalfsstoofpotje:	15-20 minuten
Kalfslever:	6-10 minuten
Kalfstong:	20-25 minuten
Rosbief:	25-30 minuten
Gesmoord rundvlees:	20-15 minuten
Vleespotje/runderstoofschotel:	18-25 minuten
Ossentong:	28-35 minuten

**Gevogelte en wild**

Kwartel:	10-15 minuten
Konijn:	20-25 minuten
Fazant:	10-15 minuten
Haas:	25-28 minuten
Eend:	20-25 minuten
Kalkoen:	20-25 minuten
Patrijs:	14-18 minuten
Duif:	12-15 minuten
Kip:	11-15 minuten

**Vis en schaaldieren**

Venusschelpen:	2-4 minuten
Tonijn:	4-5 minuten
Inktvis:	6-10 minuten
Paling:	8 minuten
Zeekreeft:	5-10 minuten
Garnalen:	4-6 minuten
(Zee)tong:	3-7 minuten
Kabeljauw:	4-8 minuten
Mosselen:	2-3 minuten
Heek (diepvries):	3-6 minuten
Heek (vers):	3-4 minuten
Zeeduivel:	5-8 minuten
Forel:	4-7 minuten
Zalm:	5-8 minuten

**Groente en peulvruchten**

Artisjok:	5-8 minuten
Rijst:	4-6 minuten
Pompoen:	7-9 minuten
Uien:	5-7 minuten
Bloemkool:	5-8 minuten
Spruitjes:	5-7 minuten
Asperges:	5-8 minuten
Spinazie:	3-5 minuten
Kikkererwtten:	20-27 minuten
Erwten (vers):	4-6 minuten
Erwten (gedroogd):	18-20 minuten
Tuinbonen:	5-8 minuten
Linzen:	15-18 minuten
Koolraap:	6-9 minuten
Aardappels:	5-7 minuten
Prei:	3-5 minuten
Bietjes:	18-25 minuten
Witte kool:	7-10 minuten
Tomaten:	2-5 minuten
Wortelen:	5-7 minuten

**Soep**

Knoflooksoep:	3-5 minuten
Vleessoep:	30-45 minuten
Hennensoep:	20-25 minuten
Erwtensoepe:	8-10 minuten
Vissoep:	8-10 minuten
Kippensoep:	12-15 minuten
Uiensoep:	6-10 minuten
Tomatensoep:	8-12 minuten
Groentesoep:	10-15 minuten

**Fruït**

Abrikozen:	1-4 minuten
Kersen:	1-2 minuten
Gedroogde pruimen:	1-3 minuten
Appels:	2-5 minuten
Perziken:	2-5 minuten
Sinaasappels:	4-7 minuten
Peren:	4-6 minuten

**Wanneer de snelkookpan niet werkt**

Probleem	Mogelijke oorzaken	Maatregel
De snelkookpan maakt geluid, maar er komt geen stoom uit.	<ol style="list-style-type: none"> <li>De warmtebron heeft een te lage temperatuur.</li> <li>Te weinig vloeistof snelkookpan.</li> <li>De pakkingring is niet schoon.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Verhoog de warmte.</li> <li>Verhoog de hoeveelheid voedsel in de snelkookpan.</li> <li>Maak de pakkingring zorgvuldig schoon.</li> </ol>
Er komt stoom uit het veiligheidsventiel.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Het stoompijpie zit verstopt.</li> <li>Het veiligheidsventiel is niet correct gemonteerd.</li> <li>De temperatuur is te hoog.</li> <li>De snelkookpan zit te vol.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Verwijder dat wat de blokkade veroorzaakt.</li> <li>Monteer het veiligheidsventiel volgens de instructies in het hoofdstuk "reinigen van veiligheidsventiel en drukregelaar".</li> <li>Verlaag de warmte.</li> <li>Verminder de hoeveelheid vloeistof/voedsel.</li> </ol>
Er dringt stoom tussen pan en deksel door.	<ol style="list-style-type: none"> <li>De drukregelaar of het veiligheidsventiel zit verstopt.</li> <li>De pakkingring zit niet correct in de deksel gemonteerd.</li> <li>De pakkingring is kapot.</li> <li>De pakkingring moet worden schoongemaakt.</li> <li>De deksel is niet goed gesloten.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Plaats de pakkingring op de juiste wijze.</li> <li>Vervang door een nieuwe pakkingring.</li> <li>Richt je tot het dichtstbijzijnde IKEA woonwarenhuis/ klantenservice of IKEA.nl</li> <li>Maak de pakkingring schoon.</li> <li>Sluit de deksel volgens de instructies in het hoofdstuk "zo gebruik je de snelkookpan".</li> </ol>
De deksel is moeilijk te sluiten of te openen.	<ol style="list-style-type: none"> <li>De pakkingring past niet goed in de deksel.</li> <li>De drukindicator is niet helemaal gedaald.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Wend je tot het dichtstbijzijnde IKEA woonwarenhuis/ klantenservice of IKEA.nl voor het bestellen van een nieuwe pakkingring.</li> <li>Wacht tot de druk in de snelkookpan verminderd is en het veiligheidsventiel is gezakt.</li> </ol>
De pakking is door de opening in de rand van de deksel naar buiten geperst.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Te hoge druk in de snelkookpan.</li> <li>De pakkingring is versleten.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Zet de kookplaat uit en neem de snelkookpan voorzichtig van het fornuis.</li> <li>Richt je tot het dichtstbijzijnde IKEA woonwarenhuis/ klantenservice of IKEA.nl voor het bestellen van een nieuwe pakkingring. <b>Belangrijk!</b> Gebruik de snelkookpan niet voordat de pakkingring is vervangen.</li> </ol>

**Wenn der Schnellkochtopf nicht funktioniert**

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungen
Der Dichtungsring hat sich durch die Sicherheitsöffnung im Deckelrand gedrückt.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Der Betriebsdruck im Schnellkochtopf ist zu hoch.</li> <li>Der Dichtungsring ist abgenutzt.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Wärmezufuhr abschalten und Schnellkochtopf vorsichtig vom Kochfeld nehmen.</li> <li>Mit dem Kundenservice im nächstgelegenen IKEA Einrichtungshaus oder über <a href="http://www.IKEA.de">www.IKEA.de</a> Kontakt aufnehmen, um einen neuen Dichtungsring zu bestellen. <b>Wichtig!</b> Schnellkochtopf nicht mehr benutzen, bis der Dichtungsring ausgetauscht wurde.</li> </ol>

**Garzeittabelle****Fleisch**

Schweinebraten:	18-20 Minuten
Schweinekotelett:	10-12 Minuten
Schweinshaxe:	25-30 Minuten
Schweinerippe:	12-16 Minuten
Lammbraten:	17-20 Minuten
Lammragout:	10-14 Minuten
Lammhaxe:	15-20 Minuten
Kalbsbraten:	15-20 Minuten
Kalbskotelett:	12-15 Minuten
Kalbsragout:	15-20 Minuten
Kalbsleber:	6-10 Minuten
Kalbszunge:	20-25 Minuten
Rinderbraten:	25-30 Minuten
Rinderschmorbraten:	20-15 Minuten
Rinderragout:	18-25 Minuten
Rinderzunge:	28-35 Minuten

**Geflügel und Wild**

Wachtel:	10-15 Minuten
Wildkaninchen:	20-25 Minuten
Fasan:	10-15 Minuten
Hase:	25-28 Minuten
Ente:	20-25 Minuten
Truthahn:	20-25 Minuten
Rebhuhn:	14-18 Minuten
Taube:	12-15 Minuten
Huhn:	11-15 Minuten

**Fisch und Meeresfrüchte**

Muscheln:	2-4 Minuten
Thunfisch:	4-5 Minuten
Tintenfisch:	6-10 Minuten
Aal:	8 Minuten
Hummer:	5-10 Minuten
Garnelen:	4-6 Minuten
Seezunge:	3-7 Minuten
Kabeljau:	4-8 Minuten
Miesmuscheln:	2-3 Minuten
Seehecht (gevroren):	3-6 Minuten
Seehecht (frisch):	3-4 Minuten
Seeteufel:	5-8 Minuten
Forelle:	4-7 Minuten
Lachs:	5-8 Minuten

**Hülsenfrüchte und Gemüse**

Artischocken:	5-8 Minuten
Reis:	4-6 Minuten
Kürbis:	7-9 Minuten
Zwiebeln:	5-7 Minuten
Blumenkohl:	5-8 Minuten
Rosenkohl:	5-7 Minuten
Spargel:	5-8 Minuten
Spinat:	3-5 Minuten
Kichererbsen:	20-27 Minuten
Erbsen (frisch):	4-6 Minuten
Trockenerbsen:	18-20 Minuten
Saubohnen:	5-8 Minuten
Linsen:	15-18 Minuten
Rüben:	6-9 Minuten
Kartoffeln:	5-7 Minuten
Lauch:	3-5 Minuten
Rote Bete:	18-25 Minuten
Kohl:	7-10 Minuten
Tomaten:	2-5 Minuten
Karotten:	5-7 Minuten

**Suppen**

Knoblauchsuppe:	3-5 Minuten
Rindfleischsuppe:	30-45 Minuten
Hühnersuppe:	20-25 Minuten
Erbsensuppe:	8-10 Minuten
Fischsuppe:	8-10 Minuten
Geflügelsuppe:	12-15 Minuten
Lauchsuppe:	6-10 Minuten
Tomatensuppe:	8-12 Minuten
Gemüsesuppe:	10-15 Minuten

**Obst**

Aprikosen:	1-4 Minuten
Kirschen:	1-2 Minuten
Pflaumen:	1-3 Minuten
Äpfel:	2-5 Minuten
Pfirsiche:	2-5 Minuten
Orangen:	4-7 Minuten
Birnen:	4-6 Minuten

**Belangrijk!**

Til de drukregelaar (3) nooit op om de druk in de pan snel te verminderen. De stoom die uit het uitvoerpijpje van de drukregelaar komt, is zeer heet en kan brandwonden veroorzaken.

**Zo gebruik je de stoominzet:**

Vul de pan tot de onderste markering met water. Zet de houder en het stoommandje op de bodem van de pan. Leg datgene wat moet worden gestoomd in het mandje en volg daarna de verdere aanwijzingen voor gebruik van de snelkookpan.

Zorg ervoor dat het waterniveau in de pan onder de bodem van het stoommandje blijft.

**Schoonmaken en opbergen:****Reinigen van pan en deksel:**

- Maak de snelkookpan na elk gebruik schoon. Was hem altijd met de hand af.
- Gebruik geen staalwol of andere dingen die krassen kunnen veroorzaken.

**Reinigen van de pakkingring**

- De pakkingring moet altijd met de hand worden afgewassen. Gebruik geen staalwol of andere dingen die de pakkingring kunnen beschadigen.
- Droog de pakkingring af en plaats hem pas terug als hij helemaal droog is. De pakkingring is makkelijker te verwijderen en aan te brengen als je hem insmeert met wat olie.
- Vervang de pakkingring als hij oud is of tekenen van slijtage vertoont (elk - of elke twee - jaar, afhankelijk van hoe vaak je de snelkookpan gebruikt). Als de pakkingring vervangen moet worden - neem contact op met het dichtstbijzijnde IKEA woonwarenhuis/klantenservice of ga naar [IKEA.nl](http://IKEA.nl). Gebruik geen andere reserveonderdelen dan de onderdelen die door IKEA worden verstrekt.
- Bewaar de snelkookpan met de deksel met de onderkant naar boven. Daardoor voorkom je dat de pakkingring uitdroogt en verleng je de levensduur ervan.

**Reinigen van veiligheidsventiel, drukindicator en drukregelaar:**

- Het veiligheidsventiel, de drukindicator en de drukregelaar moeten na elk gebruik worden gereinigd met water en afwasmiddel. Controleer of ze goed schoon zijn door ze af te spoelen onder stromend water.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen om een van bovenstaande onderdelen te reinigen. Het schoonmaken wordt vereenvoudigd als de deksel eerst een tijdje wordt geweekt in wat water.
- Het veiligheidsventiel en de drukindicator kunnen worden verwijderd om het schoonmaken te vergemakkelijken. Leg de deksel omgekeerd neer en gebruik een ringsleutel om de moeren te verwijderen.
- Voor extra goed schoonmaken kan de drukregelaar van de deksel worden gehaald. Pak de drukregelaar stevig beet en trek hem omhoog.

**Belangrijk!**

- Wanneer de drukregelaar van de deksel is genomen, zorg er dan voor dat hij weer correct wordt gemonteerd. Controleer of de gleuf in de drukregelaar en de overeenkomstige pin op de afdekkap in elkaar vallen.

**Reinigen van het stoommandje**

- Was en droog het mandje voor het eerste gebruik af.
- Om kalkvlekken van het water te vermijden het mandje meteen na het afwassen afdrogen. Wanneer er vlekken zijn ontstaan, kunnen die worden verwijderd met een oplossing van lauw water en wat azijn. Zoutvlekken kunnen worden weggewreven met een sponsje.
- Gebruik geen staalwol of iets anders wat krassen kan veroorzaken.



- langere tijd voedsel in de pan wordt bereid, kan het oppervlak van de pan worden aangetast en kan het voedsel een metaalachtige smaak krijgen.
- Zorg dat de gasvlam de handgrepen niet raakt wanneer de pan wordt gebruikt op gas.

#### Voor het eerste gebruik:

- Lees alle instructies zorgvuldig door.
- Vul de snelkookpan voor de helft met water en sluit de deksel volgens onderstaande instructies. Zet de pan op het fornuis en verwarm tot er stoom uit de drukregelaar (3) komt, dan verdwijnen eventuele materiaal- of stofresten van de fabricage.
- Zet de kookplaat uit en neem de snelkookpan voorzichtig van het fornuis. Wanneer de pan is afgekoeld, pan en deksel met de hand afwassen met water en afwasmiddel.

#### Voor elk gebruik:

- Controleer of de pakkingring op de juiste manier in de deksel zit en of alle ventielen schoon zijn en makkelijk op en neer kunnen bewegen.
- Controleer of de snelkookpan gevuld is met de juiste hoeveelheid vloeistof.

#### Zo gebruik je de snelkookpan:

- Vul de pan tot minstens 1/4 (onderste markering aan de binnenkant van de pan) of maximaal 2/3 van de capaciteit (bovenste markering aan de binnenkant van de pan). Bij voedsel dat opzwelt of schuimt, de pan voor niet meer dan 1/3 vullen. Wanneer de snelkookpan te vol zit, bestaat de kans dat het voedsel overkookt en dat de ventielen verstopt raken.
- Doe de deksel op de pan en draai de knop met de klok mee. Zorg ervoor dat de deksel helemaal dicht zit. Wanneer de handgreep en de afdekkap een rechte lijn vormen, zit de deksel goed op de pan.
- Zet de snelkookpan op het fornuis en verwarm de pan tot er een regematige hoeveelheid stoom uit de drukregelaar (3) stroomt. Vanaf dit moment zijn de bereidingstijden in de tabel berekend.

Verlaag de temperatuur enigszins en bereid het voedsel volgens de richtlijnen in de tabel. In de tijd dat de druk in de pan wordt opgebouwd is het normaal dat er wat stoom onder de afdekkap op de deksel door dringt.

- Om te verhinderen dat de werkdruk wordt overschreden, is de snelkookpan voorzien van een veiligheidsventiel (9). Wanneer het veiligheidsventiel niet werkt, is er nog een veiligheidsfunctie in de vorm van een opening in de rand van de deksel. Wanneer de werkdruk wordt overschreden, wordt de pakkingring door de opening naar buiten geperst om stoom door te laten en op die manier de druk te verlagen. Wanneer de snelkookpan wordt gebruikt, moet de veiligheidsopening van de pakkingring (8) altijd van je af gewend zijn.

#### Na het koken:

De deksel kan alleen worden geopend als er geen druk meer in de pan zit en de drukindicator (7) helemaal omlaag staat. Er zijn 2 manieren om de deksel te openen:

##### 1. Langzame drukvermindering

Als de kooktijd voorbij is de pan voorzichtig van het fornuis nemen en hem laten afkoelen. De temperatuur daalt zeer langzaam en het voedsel blijft koken zo lang de deksel vergrendeld is. Deze methode wordt daarom niet aanbevolen voor voedsel dat snel "overgaart", zoals vis en groente.

##### 2. Snelle drukvermindering

Zet de snelkookpan onder de kraan en spoel de deksel af met koud water. Als de pan is afgekoeld, en er geen druk meer op staat, kan de deksel worden geopend. Dit is de beste methode om de pan te openen als hij te vol is of wanneer het voedsel grote hoeveelheden schuim produceert.

Spoel geen water rechtstreeks op het veiligheidsventiel (9) en dompel de snelkookpan nooit onder in water om hem af te koelen.

#### Composants et caractéristiques :

1. Poignée
2. Oreillon
3. Soupape de régulation de la pression
4. Couvracle
5. Etrier
6. Bouton de serrage
7. Indicateur de pression
8. Dispositif de sécurité
9. Soupape de sécurité
10. Joint
11. Cuve
12. Panier vapeur
13. Grille de soutien

#### Informations techniques :

Pression de fonctionnement : 72-88 kPa  
Pression de sécurité : 110-155 kPa

#### Important !

- Lisez attentivement les instructions avant d'utiliser ce produit. Suivez-les toujours par la suite.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'autocuiseur pendant son utilisation.
- Ne placez pas l'autocuiseur à l'intérieur d'un four chaud.
- Déplacez l'autocuiseur avec la plus grande précaution.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des maniques et ne touchez que les poignées et le bouton.
- N'utilisez pas l'autocuiseur à d'autres fins que celles auxquelles il est destiné.
- Cet appareil cuit sous pression. Des blessures par ébullition peuvent résulter d'une mauvaise utilisation. Assurez-vous que la cocotte est convenablement fermée avant de la mettre en service.
- N'utilisez jamais votre cocotte sans liquide, cela la détériorerait gravement.
- Ne forcez jamais pour ouvrir votre autocuiseur. Ne l'ouvrez jamais avant de vous être assuré que la pression intérieure s'est entièrement échappée. Pour savoir comment ouvrir l'autocuiseur, reportez-vous au chapitre « A la fin du temps de cuisson ».
- Ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà des 2/3 de sa capacité. Pour les aliments qui gonflent pendant la cuisson, comme le riz ou

- les légumes déshydratés, ne remplissez pas votre cocotte au-delà du 1/3 de sa capacité.
- Après cuisson de viandes comportant une peau superficielle (langue de boeuf par ex.) qui peut enfler sous l'effet de la pression, ne piquez pas la viande tant que la peau est gonflée, vous risqueriez de vous brûler.
- Dans le cas d'aliments pâteux (pois cassés, rhubarbe...), l'autocuiseur doit être légèrement secoué avant ouverture pour que ces aliments ne soient pas projetés à l'extérieur.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que le joint est propre et que les soupapes ne sont pas obstruées. Si vous remarquez la moindre défaillance, n'utilisez pas l'autocuiseur.
- N'utilisez pas l'autocuiseur pour frire sous pression avec de l'huile.
- N'intervenez pas sur les systèmes de sécurité au-delà des consignes de nettoyage et d'entretien.
- Utilisez uniquement.

#### Bon à savoir :

- Cet autocuiseur s'utilise sur tous feux.
- Il peut servir comme ustensile de cuisson traditionnel pour faire rissoler des aliments avant de les faire cuire sous pression.
- Pour économiser de l'énergie, utilisez l'autocuiseur sur une plaque du même diamètre ou d'un diamètre inférieur.
- Soulevez toujours l'autocuiseur lorsque vous le déplacez sur une plaque vitrocéramique pour éviter de la rayer.
- L'autocuiseur chauffe pendant son utilisation : manipulez-le toujours avec des maniques.
- Ne laissez jamais l'autocuiseur chauffer à vide, ceci pourrait sérieusement l'endommager.
- Cet autocuiseur est conçu uniquement pour la cuisson des aliments et non pour leur conservation. En cas de conservation prolongée dans la cuve, les aliments peuvent prendre un goût métallique et la surface de la cuve risque de se détériorer.
- Lorsque l'autocuiseur est utilisé sur un feu au gaz, veillez à ce que les flammes n'atteignent pas les poignées.



**Avant la première utilisation :**

- Lisez soigneusement toutes les instructions.
- Remplissez l'autocuiseur à moitié avec de l'eau et fermez-le en suivant les instructions ci-dessous. Placez l'ustensile sur la plaque et chauffez jusqu'à ce que de la vapeur sorte par la soupape de régulation de la pression (3). Ceci permettra de retirer les matériaux ou résidus restés à l'intérieur de l'ustensile à la fin du processus de fabrication.
- Eteignez la source de chaleur et retirez soigneusement l'ustensile de la plaque. Une fois qu'il a refroidi, nettoyez l'ustensile et son couvercle à la main, avec du liquide vaisselle.

**Avant chaque utilisation :**

- Assurez-vous que toutes les soupapes sont propres et bougent correctement et que le joint s'insère bien dans le couvercle.
- Vérifiez que l'autocuiseur contient le volume d'eau adéquat.

**Utilisation de l'autocuiseur :**

- Remplissez l'autocuiseur au minimum au 1/4 (graduation la plus basse à l'intérieur de la cuve) ou au maximum aux 2/3 de sa capacité (graduation la plus haute). Pour la cuisson d'aliments qui gonflent ou moussent, remplissez l'autocuiseur au 1/3 de sa capacité uniquement. Si l'autocuiseur est trop rempli, le contenu risque de déborder et de boucher les soupapes.
- Posez le couvercle sur la cuve et tournez le bouton de serrage dans le sens des aiguilles d'une montre. Veillez à ce que le couvercle rentre bien dans la cuve. Le couvercle est placé correctement lorsque les poignées et l'étrier sont dans le même alignement.
- Posez l'autocuiseur sur une source de chaleur réglée à forte puissance jusqu'à ce qu'un jet de vapeur soit émis par la soupape de régulation de la pression (3). Les temps de cuisson indiqués dans le tableau inclus s'entendent à partir du moment où la soupape émet de la vapeur. Réglez la puissance et cuisez les aliments pendant le temps indiqué dans le tableau de cuisson. Lorsque la vapeur commence à se former à l'intérieur de l'autocuiseur, il est normal qu'il

- s'en échappe un peu par le couvercle.
- Pour éviter la surpression, l'autocuiseur est muni d'une soupape de sécurité (9). Si celle-ci ne parvient pas à libérer la pression (si elle est obstruée), il existe un autre dispositif de sécurité situé sur le bord du couvercle. Si une forte pression se forme, la soupape sera éjectée par ce dispositif de sécurité, ce qui permettra à la vapeur de s'échapper. Lorsque vous utilisez l'autocuiseur, veillez à ce que le dispositif de sécurité (8) ne soit jamais tourné vers vous.

**A la fin du temps de cuisson :**

Le couvercle ne peut être ouvert que lorsqu'il ne subsiste plus de pression à l'intérieur de l'autocuiseur et que l'indicateur de pression (7) est complètement rentré. Il existe deux façons de procéder :

**1. Décompression lente**

A la fin du temps de cuisson, retirez avec précaution l'autocuiseur de la source de chaleur et laissez-le refroidir. Etant donné que la température baisse très lentement, cette méthode n'est pas adaptée aux aliments comme les poissons et légumes pour lesquels le temps de cuisson est très précis.

**2. Décompression rapide**

Placez l'autocuiseur sous le robinet et passez un jet d'eau froide sur le couvercle. Une fois que l'autocuiseur a refroidi, et qu'il ne subsiste plus de vapeur à l'intérieur, le couvercle peut être ouvert. Cette méthode est particulièrement adaptée lorsque l'autocuiseur est trop rempli ou que les aliments moussent beaucoup.

Ne pas diriger l'eau directement sur la soupape de sécurité (9) et ne jamais plonger l'autocuiseur dans l'eau afin de le refroidir.

**Attention !**

Ne réglez jamais la soupape de régulation de la pression (3) en position relevée afin de libérer la vapeur. La vapeur qui s'échappe de la soupape est très chaude et peut causer des brûlures.

**Beschrijving van de snelkookpan:**

1. Handgreep
2. Sluitklem
3. Drukregelaar
4. Deksel
5. Afdekkap
6. Knop
7. Drukindicator
8. Veiligheidsopening voor pakkingring
9. Veiligheidsventiel
10. Pakkingring
11. Pan
12. Stoomdasje
13. Houder voor stoominzet

**Technische informatie:**

Werkdruk: 72-88 kPa  
Veiligheidsdruk: 110-155 kPa

**Belangrijk!**

- Lees de instructies voor gebruik. Volg altijd de instructies.
- 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 kan tijdens het gebruik warm worden. Gebruik pannenlappen en pak uitsluitend de handgreep en knoop vast.
- Gebruik de snelkookpan voor het bereiden van voedsel.
- De snelkookpan werkt onder druk. Verzeker je ervan dat de deksel goed dicht zit voordat de pan wordt gebruikt. Foutief gebruik kan resulteren in brandwonden.
- Gebruik de snelkookpan nooit zonder eerst vloeistof toe te voegen, anders kan de pan ernstig beschadigen.
- Probeer de deksel niet open te maken voordat de druk volledig is gedaald. Instructies voor het openen van de deksel staan in het hoofdstuk "na het koken".
- Vul de snelkookpan nooit voor meer dan 2/3. Bij het bereiden van voedsel dat bij het koken schuimt of uitzet, de pan slechts vullen voor 1/3.

- Bij het bereiden van voedsel met een vel kan het voedsel opzwellen. Wanneer dat gebeurt, prik er geen gaten in. De inhoud is zeer warm en kan brandwonden veroorzaken.
- Bij het bereiden van "deegachtig" voedsel of voedsel dat veel lucht bevat, de snelkookpan voorzichtig schudden voordat je hem opendoet. Dat voorkomt dat er voedsel over de rand stroomt bij het openen van de deksel.
- Controleer de ventielen en pakkingring voordat je de snelkookpan gebruikt. Gebruik de snelkookpan nooit wanneer deze niet helemaal in orde is.
- Vul de snelkookpan niet met olie. De snelkookpan is niet bedoeld voor het frituren van voedsel.
- Breng geen wijzigingen in de veiligheidsinstellingen aan buiten de maatregelen in de gebruiksaanwijzing.
- Gebruik geen andere reserveonderdelen dan de onderdelen die door IKEA worden verstrekt. Neem bij problemen met het product contact op met IKEA/klantenservice of ga naar IKEA.nl.
- Dit product is voor privégebruik.

**Goed om te weten:**

- De snelkookpan kan worden gebruikt op alle soorten kookplaten.
- De snelkookpan kan worden gebruikt als gewone pan om het voedsel aan te braden voordat je het onder hoge druk verder bereidt.
- Gebruik de snelkookpan op een kookplaat met dezelfde of een kleinere diameter als de pan, dat bespaart energie.
- Til de snelkookpan altijd op wanneer hij op een keramische kookplaat wordt verplaatst, anders kunnen er krassen op de kookplaat ontstaan.
- De snelkookpan wordt warm bij gebruik; gebruik pannenlappen als je hem verplaatst.
- Laat de snelkookpan niet droogkoken, dan kan de pan ernstig beschadigen.
- De snelkookpan is bestemd voor het bereiden van voedsel, niet voor het opbergen ervan. Wanneer er gedurende

### Tableau des temps de cuisson

#### Viandes

Porc rôti :	18-20 minutes
Côtelette de porc :	10-12 minutes
Pied de porc :	25-30 minutes
Carré de porc :	12-16 minutes
Rôti d'agneau :	17-20 minutes
Sauté d'agneau :	10-14 minutes
Côte d'agneau :	15-20 minutes
Rôti d'agneau :	15-20 minutes
Côte de veau :	12-15 minutes
Sauté de veau :	15-20 minutes
Foie de veau :	6-10 minutes
Langue de veau :	20-25 minutes
Rôti de boeuf :	25-30 minutes
Boeuf braisé :	20-15 minutes
Sauté de boeuf :	18-25 minutes
Langue de boeuf :	28-35 minutes

#### Volaille et gibier

Lapin :	10-15 minutes
Lapin sauvage :	20-25 minutes
Faisan :	10-15 minutes
Lièvre :	25-28 minutes
Canard :	20-25 minutes
Dinde :	20-25 minutes
Perdrix :	14-18 minutes
Pigeon :	12-15 minutes
Poulet :	11-15 minutes

#### Poissons et fruits de mer

Palourde :	2-4 minutes
Thon :	4-5 minutes
Calamar :	6-10 minutes
Congre :	8 minutes
Langouste :	5-10 minutes
Crevettes :	4-6 minutes
Sole :	3-7 minutes
Morue :	4-8 minutes
Moules :	2-3 minutes
Merlu (surgelé) :	3-6 minutes
Merlu (frais) :	3-4 minutes
Baudroie :	5-8 minutes
Truite :	4-7 minutes
Saumon :	5-8 minutes

#### Légumes

Artichauts :	5-8 minutes
Riz :	4-6 minutes
Citrouille :	7-9 minutes
Oignon :	5-7 minutes
Chou-fleur :	5-8 minutes
Chou de Bruxelles :	5-7 minutes
Asperges :	5-8 minutes
Epinards :	3-5 minutes
Pois chiches :	20-27 minutes
Pois (frais) :	4-6 minutes
Pois secs :	18-20 minutes
Fèves :	5-8 minutes
Lentilles :	15-18 minutes
Rutabaga :	6-9 minutes
Pommes de terre :	5-7 minutes
Poireau :	3-5 minutes
Betteraves :	18-25 minutes
Chou blanc :	7-10 minutes
Tomates :	2-5 minutes
Carottes :	5-7 minutes

#### Soupes

Soupe à l'oignon :	3-5 minutes
Soupe au bœuf :	30-45 minutes
Poule au pot :	20-25 minutes
Soupe aux pois :	8-10 minutes
Soupe au poisson :	8-10 minutes
Soupe au poulet :	12-15 minutes
Soupe aux poireaux :	6-10 minutes
Soupe aux tomates :	8-12 minutes
Soupe aux légumes :	10-15 minutes

#### Fruits

Abricots :	1-4 minutes
Cerises :	1-2 minutes
Prunes :	1-3 minutes
Pommes :	2-5 minutes
Pêches :	2-5 minutes
Oranges :	4-7 minutes
Poires :	4-6 minutes

### Utilisation du panier vapeur

Remplissez l'autocuiseur avec de l'eau jusqu'au marquage le plus bas. Placez la grille de soutien et le panier vapeur au fond de la cuve. Ajoutez les aliments et suivez les instructions concernant l'utilisation de l'autocuiseur. L'eau contenue dans la cuve ne doit pas toucher le fond du panier.

### Entretien et stockage :

#### Nettoyage du récipient et du couvercle :

- Lavez toujours l'autocuiseur après utilisation. Le lavage doit être effectué à la main.
- N'utilisez pas de laine d'acier ou autre pour ne pas rayer la surface.

#### Nettoyage de la soupape :

- Lavez toujours la soupape à la main. N'utilisez pas de laine d'acier ou autre pour ne pas rayer la surface.
- Essuyez la soupape et remplacez-la bien séchée dans le couvercle. Pour faciliter la fermeture, appliquez de l'huile alimentaire sur la soupape.
- La soupape doit être fréquemment changée (tous les ans ou tous les deux ans selon la fréquence d'utilisation de l'autocuiseur). Si la soupape a besoin d'être remplacée, contactez votre magasin IKEA/Service client le plus proche ou connectez-vous sur [www.ikea.fr](http://www.ikea.fr). N'utilisez jamais de pièces de remplacement autres que celles fournies par IKEA.
- Rangez l'autocuiseur en retournant le couvercle sur la cuve. Ceci évite le dessèchement de la soupape et prolonge sa durée de vie.

#### Nettoyage de la soupape de sécurité, de l'indicateur de pression et de la soupape de régulation de la pression.

- Après chaque utilisation, lavez à la main la soupape de sécurité, l'indicateur de pression et la soupape de régulation de la pression avec du liquide vaisselle. Pour assurer un bon nettoyage, placez chacun d'eux sous un jet d'eau.
- N'utilisez pas d'objets pointus pour retirer de la nourriture restée dans l'un des éléments mentionnés ci-dessus. Faites tremper le

couvercle dans de l'eau pour faciliter le nettoyage.

- L'indicateur de pression et la soupape de sécurité peuvent être retirés pour un nettoyage en profondeur. Retournez le couvercle et utilisez une clé à œil pour desserrer les écrous.
- Le régulateur de pression peut être retiré du couvercle pour un nettoyage minutieux. Il suffit de saisir la soupape de régulation de la pression et de tirer vers le haut.

### Attention !

- Si la soupape de régulation de la pression a été retirée du couvercle, veillez à ce qu'elle soit correctement remise en place ensuite. Assurez-vous que la soupape de régulation de la pression est correctement enfoncée sur la tige dans l'alignement de la clé de l'étrier.

### Nettoyage du panier vapeur

- Lavez, rincez et séchez soigneusement le panier avant la première utilisation.
- Le panier passe au lave-vaisselle. Pour éviter les traces laissées par le calcaire présent dans l'eau, essuyez le panier après lavage. Les traces et marques peuvent être retirées à l'aide d'eau tiède additionnée d'un peu de vinaigre. Les traces de sel peuvent être enlevées avec une éponge.
- N'utilisez pas de laine d'acier ou autre pouvant rayer la surface.

Tableau des temps de cuisson

Problème	Causes possibles	Solutions
L'autocuiseur émet du bruit, mais ne produit aucune vapeur.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La température de la source de chaleur n'est pas assez forte.</li> <li>2. La quantité de liquide dans la cuve est insuffisante.</li> <li>3. Le joint est sale.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Augmentez la température.</li> <li>2. Augmentez la quantité de liquide dans l'autocuiseur.</li> <li>3. Nettoyez la soupape.</li> </ol>
De la vapeur s'échappe de la soupape de sécurité.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le conduit de ventilation de la soupape de contrôle de la pression est bloqué.</li> <li>2. La soupape de sécurité n'est pas assemblée correctement.</li> <li>3. La température de la source de chaleur est trop élevée.</li> <li>4. L'autocuiseur est trop rempli.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Retirez ce qui cause l'obstruction.</li> <li>2. Assemblez la soupape de sécurité en suivant les instructions données dans la section « Nettoyage de la soupape de sécurité, de l'indicateur de pression et de la soupape de régulation de la pression ».</li> <li>3. Réduisez la température.</li> <li>4. Réduisez la quantité de liquide/d'aliments dans l'autocuiseur.</li> </ol>
De la vapeur s'échappe entre la cuve et le couvercle.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La soupape de contrôle de la pression ou la soupape de sécurité est obstruée.</li> <li>2. Le joint n'est pas correctement assemblé.</li> <li>3. Le joint est détérioré.</li> <li>4. Le joint est sale.</li> <li>5. Le couvercle n'est pas fermé correctement.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Assurez-vous que la soupape s'emboîte parfaitement sur le couvercle.</li> <li>2. Remplacez par une nouvelle soupape.</li> <li>3. Contactez votre magasin IKEA/Service client le plus proche ou connectez-vous sur <a href="http://www.ikea.fr">www.ikea.fr</a>.</li> <li>4. Nettoyez la soupape.</li> <li>5. Fermez le couvercle en suivant les instructions données dans la section « Utilisation de l'autocuiseur ».</li> </ol>
Le couvercle est difficile à ouvrir et à fermer.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le joint ne s'insère pas correctement dans le couvercle.</li> <li>2. L'indicateur de pression n'est pas entièrement redescendu.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Remplacez par une nouvelle soupape. Contactez votre magasin IKEA/Service client le plus proche ou connectez-vous sur <a href="http://www.ikea.fr">www.ikea.fr</a>.</li> <li>2. Attendez jusqu'à ce qu'il ne subsiste plus de pression à l'intérieur et que l'indicateur de pression se soit complètement rétracté.</li> </ol>

Tableau des temps de cuisson

Problème	Causes possibles	Solutions
La soupape a été éjectée par le dispositif de sécurité situé sur le bord du couvercle.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La pression de fonctionnement à l'intérieur de l'autocuiseur est trop élevée.</li> <li>2. Le joint est usé.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Éteignez la source de chaleur et retirez avec précaution l'autocuiseur de la table de cuisson.</li> <li>2. Contactez votre magasin IKEA/Service client le plus proche ou connectez-vous sur <a href="http://www.ikea.fr">www.ikea.fr</a> pour commander une nouvelle soupape. <b>Attention !</b> N'utilisez pas l'autocuiseur avant que la soupape ne soit remplacée.</li> </ol>