

MARELD



Pressure Cooker



ENGLISH	02
SVENSKA	08
DANSK	14
NORSK	20
SUOMI	26

MARELD PRESSURE COOKER FOR HOME USE

Congratulations, you have acquired the high-quality Mareld Pressure Cooker. Pressure cooking helps you cook food three to ten times faster than regular cooking techniques while preserving flavours and nutrients.

This product is made from high-quality stainless steel and has two settings on the pressure control valve - 70kPa and 100kPa - choose the appropriate pressure according to the type of food you are cooking. Please take the time to read all the instructions and save them for future use.

1. Introduction	02
2. Instructions	03
3. Diagram of the Pressure Cooker	04
4. Product Safety Devices	04
5. Operating Instructions	05
6. Cleaning	06
7. Maintenance	06
8. Trouble Shooting	06
9. Cooking Timetable	07
10. Special Warning	07

1. Introduction

How a Pressure Cooker Works

Pressure cookers use high-temperature, high-pressure cooking to cook food quickly at high temperatures and pressure by adding pressure to the pot. When the pressure cooker is completely airtight and heated, the pressure inside the pot rises and the temperature increases, thereby softening the food in a short time.

The Benefits of Pressure Cooking

1. **Shorter cooking time.** A pressure cooker can cook soybeans in a quarter the time of a regular cooker (the exact time consumption depends on the ingredients).
2. **Save energy.** Cooking soybeans uses only one-fifteenth the energy as a regular pot, which saves resources and money while reducing cooking time. The pot has a three-layer composite bottom suitable for gas, electric ceramic, induction cookers, and other stoves.
3. **Nutrient preservation.** Cooking under high pressure and airtight conditions preserves the nutrients of the food to the greatest extent possible.
4. **Easy to cook challenging food.** More complicated foods such as meat with bones and tendons cook much faster.

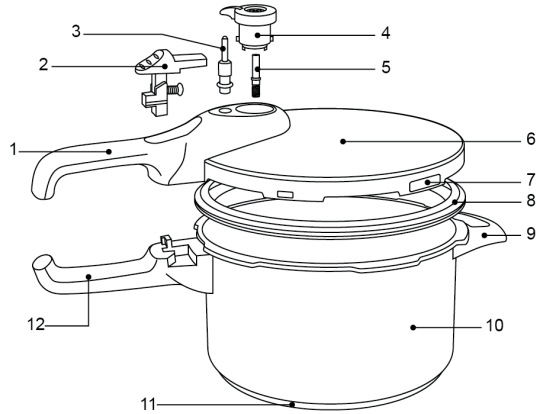
2. Instructions

To ensure safety, please read this instruction manual carefully before using the product and check the instructions if you are unsure of how to operate the pressure cooker. Keep the instruction manual for future reference.

1. Do not allow children in the vicinity of the pressure cooker while cooking (Picture 1).
2. Do not let the pressure cooker be operated by anyone who has not read and understood the operating instructions.
3. The pressure cooker should never be left unattended during cooking.
4. Only use the pressure cooker for the intended purposes.
5. Only use the ingredients recommended in this manual. Be aware that certain foods, such as apple sauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, and spaghetti can foam, froth, sputter, and clog the pressure release device (vent pipe). These foods should not be cooked in a pressure cooker.
6. Do not place the pressure cooker in a heated oven or microwave.
7. Do not touch hot surfaces, use handles or knobs. If you need to move the cooker while it is under pressure, do so carefully using both hands holding the handles to carry it smoothly. Please use gloves if necessary.
8. Never open the lid when the pressure cooker is under pressure. During the cooking process pressure rises inside the pot, so be sure to close the lid carefully and correctly before using it. Read and follow this user instruction fully. Incorrect handling can lead to damage to the pot as well as personal injuries.
9. Never force the pressure cooker open, always release the pressure before opening.
10. Make sure not to exceed the specified maximum volume level. Do not fill below the specified minimum volume level. Pay attention to the notes about filling capacity and preparation of specific foods.
11. Before each use, check the cleanness and functionality of the safety valve, the pressure control valve, and the seal ring. See this manual for further instructions. Do not use the pressure cooker if it or its parts are in any way damaged.
12. A release of steam from the pressure control valve is a sign of successful pressure building inside the pot.
13. While steam is releasing, keep your hands, head, and body away from the steam release area to avoid injury.
14. Never use abrasives or steel sponges for cleaning.
15. Do not clean the pressure cooker's lid (or parts thereof) in the dishwasher.
16. Stains on the bottom of the pot can be easily removed with lemon or vinegar.
17. Do not make alterations in any of the safety systems save for the maintenance procedures listed in this manual.
18. In case of overheating turn the stove off immediately but let the pot stand on the cooling stove for a while.
19. Do not use this pressure cooker for pressure frying with oil.
20. Make sure handles are assembled and fastened properly.
21. Make sure to insert the silicon gasket correctly.
22. Never touch the decompression window while the pressure cooker is on.
23. The pressure control valve must never be covered.

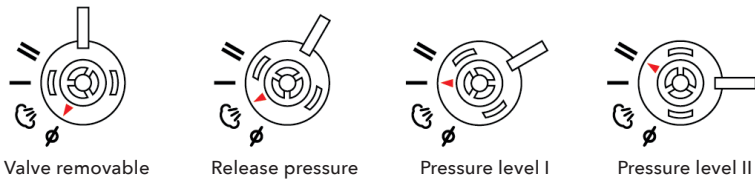
3. Diagram of the Pressure Cooker

1. Lid handle
2. Safety lock/push button
3. Safety valve/safety valve rod
4. Pressure control valve
5. Vent pipe
6. Lid
7. Decompression window
8. Silicon gasket
9. Side pot handle
10. Pot
11. Sandwich base
12. Pot handle



4. Product Safety Devices

1. **Push button:** Interacting with the safety valve can effectively prevent accidents. When the lid does not close in place with the pot, the push button and the inner slider prevent the safety valve from rising so that the pressure in the pot does not rise. When there is pressure in the pot, the safety valve does not fall, it prevents the movement of the push-twist outer slide rod and prevents the opening of the lid to ensure safety.
2. **Pressure control valve:** The pressure control valve is a spring valve with two levels that can be selected at 70kPa and 100kPa, Therefore, you can choose different pressures to cook according to different foods. The pressure control valve has different functions when the arrow points to different positions; 'Ø' is for removing the pressure control valve, and one is the release position. Before opening the lid, all the pressure in the pot can be leaked out to ensure a safe opening. 'I' is the low-working-pressure position and 'II' is the high-working-pressure position. When the pressure in the pot reaches a certain level, the valve starts to vent steadily to release the excess pressure and keep the pressure in the pan at a certain level.



3. **Safety valve:** If the lid is not closed completely, the pressure cooker's internal pressure will not be up to 5 kPa. If the pressure is more than 5 kPa, the lid and pot will be locked together. If the pressure is more than the overpressure plug's working pressure, it will open automatically to release pressure. (Safe working pressure 120-170kPa).
4. **Decompression window:** If the pressure is more than the gasket's exhaust pressure, the gasket will be pushed and the pressure will be dropped quickly, ensuring safe use.

5. Operating Instructions

1. **Opening.** Push the lid lock forward while turning the lid handle counterclockwise - when the triangle mark on the lid is aligned with the triangle mark on the pot handle, the lid can be removed.
2. **Clean.** The new pressure cooker is best cleaned with hot water and a mild washing-up liquid. Use a soft sponge or cloth to prevent the polished surface from being scratched.
3. **Check the parts.** Before each use visually check that the pressure regulator, steam pipe, and safety valve are not blocked, and the sealing ring is in place.
4. **Fill with ingredients.** For first-time use, just boil some clean water. The maximum capacity is two-thirds of the pot volume, and the minimum capacity is one-third. Use the scale inside the pot to be sure. When cooking food that expands during cooking, such as rice or dehydrated vegetables, and beans, do not fill the pot to more than one-half of its capacity. The quantities always refer to the food including liquid.
5. **Closing.** Turn the lid around and make sure the sealing ring is placed behind the metal pin of the lid lock. Place the lid on the pot, and make sure the triangle mark on the lid is aligned with the triangle mark on the pot handle. Hold the lid handle and rotate the lid clockwise until the two handles are aligned and a click sound can be heard.
6. **Set pressure level.** Install the pressure control valve on the vent pipe, turn it clockwise, and set it to low working pressure position 'I' or high working pressure position 'II'.
7. **Cooking.** We recommended using induction heating, which keeps the exterior of the cooker clean. When using gas heating use a fire that does not exceed the edge of the bottom of the pot (Picture 8, picture 9). Put the product onto a hob and set it to the highest heat setting to reach the desired pressure level quickly. When the red safety valve rod rises, steam will start to escape from the pressure control valve, and you can reduce the heat to the lowest setting, letting a small amount of steam escape until the food is ready (refer to the Cooking Timetable). Turn off the hob.
8. **Turn off the heat and simmer.** Turn off the heat after reaching the required cooking time, the pot can still maintain a high temperature for some time allowing the contents to simmer.
9. **Steam release.** When cooking is finished, let the dish cool down gradually. To speed up the cooling process, move the pressure control valve to position "release pressure" or place the lower part of the pot in cold water.
10. **Open the pot.** Make sure there is no more steam escaping from the pressure control valve. When the red safety valve rod has completely dropped down, push the lid lock forward while turning the lid handle counterclockwise. When the triangle mark on the lid is aligned with the triangle mark on the pot handle, the lid can be removed.

CAUTION!

- Do not force the lid open when the safety valve pin is down (when the pot is under pressure).
- When cooking rice and soup, do not use any of the rapid cooling methods (steam release or soaking in cold water, see point 3. above) to avoid the pressure inside the pot going down instantly as this may cause the silicone ring to shrink. This may result in liquid food and steam spilling from the edge of the lid, which may lead to burns or other injuries.

6. Cleaning

1. Clean the pressure cooker with washing-up liquid after each use.
2. Never clean the lid in a dishwasher. Rinse the lid under running hot water. Never immerse the lid in water.
3. Wash the pot and all the accessories in hot water and washing-up liquid. Dry immediately to bring back the shine.
4. Clean the gasket before and after every use. Remove dirt and oil, when dry put it back into the lid.
5. Clean the pressure control valve carefully after use. If the vent pipe is clogged, clean and dredge it thoroughly with a 2 mm needle.
6. Clean the safety valve after every use, and put the lid opposite, to observe if the safety valve moves freely, if not, rinse it and the area around it under running water.

7. Maintenance

1. If the pressure cooker is not used for an extended period, the gasket may need replacing as it can harden and will not form an air-tight seal. Our estimated lifespan is four hundred hours. It must be the original gasket.
2. Ensure all parts are thoroughly dry before storing.

8. Trouble Shooting

Problem	Possible reason	Solution
Steam comes out from the underside of lid	<ul style="list-style-type: none">• Sealing ring is too old• Sealing ring is dirty	<ul style="list-style-type: none">• Change sealing ring• Clean sealing ring, cooker edge, and lid
Safety valve does not rise	<ul style="list-style-type: none">• Lid is not in closed position• Not enough liquid in cooker• Sealing ring is dirty or damaged• Cooker temperature too low	<ul style="list-style-type: none">• Close lid properly• Check and add correct amount of liquid• Clean or replace sealing ring• Turn up heat
Steam and liquid leak from safety valve	<ul style="list-style-type: none">• Steam-releasing pipe obstructed; safety function of the locking pin engaged; release hole of the pressure control valve blocked• Safety valve not working	<ul style="list-style-type: none">• Remove cooker from hub and dredge release hole. Once cooled, remove pressure control valve and clean control valve hole• Change safety valve
When cooking sealing ring is ejected from safety valve window and steam drains out	<ul style="list-style-type: none">• Safety function of sealing ring is working but another device is broken• The sealing ring is aged and has lost its function	<ul style="list-style-type: none">• Remove cooker from hub. Once cooled, clean it, and check all safety devices; change broken devices.• Change sealing ring
Lid is difficult to open and/or close	<ul style="list-style-type: none">• Loose screw in cover handle• High frictional resistance of sealing ring• Lid shape has changed	<ul style="list-style-type: none">• Tighten screws with screwdriver• Apply cooking oil or water to sealing ring• Change lid
Pressure cooker heated without liquid by mistake	<ul style="list-style-type: none">• No water, misuse of product	<ul style="list-style-type: none">• Let cool naturally (no rapid cooling with water), check sealing ring, pressure control valve, safety valve, push button, and other parts; replace damaged parts

9. Cooking Timetable

Suggested Cooking time on gas stoves. This is only a general guide, check the recipes for any exceptions or other specifications.

Food	Food & water	Pressure position	Number of minutes to leave on low setting after steam ejects steadily from pressure control valve	State of food cooked after cooling naturally
Beef	1/2	II	15-20	Very tender
Ribs	1/2	II	9-13	Meat and bone are separated
Chicken	1/2	II	8-12	Meat and bone are separated
Fish	1/3	II	2-4	Well cooked
Lamb	1/2	II	9-13	Well cooked
Corn	2/3	II	5-8	Well cooked
Sweet potato	2/3	I	6-10	Well cooked
Rice	1/4	I	5-7	Well cooked
Porridge	1/3	I	10-15	Soft
Beans	1/4	II	12-16	Well cooked

1. Start cooking time when the pressure control valve releases steam.
2. Cooking time is affected by the volume of food, heat energy, and so on.
3. The time is only for reference. It may vary according to the thickness and size of the food.

10. Special Warning

All parts of our pressure cooker are designed independently. Do not change any part or assemble the parts in any other way. All parts must be our pressure cooker parts.

MARELD TRYCKKOKARE FÖR HEMMABRUK

Grattis till din nya högkvalitativa tryckkokare från Mareld. Tryckkokning hjälper dig att laga mat tre till tio gånger snabbare än vanlig kokning, samtidigt som du bevarar smak och näringsämnen i maten.

Den här produkten är tillverkad av högkvalitativt rostfritt stål och har två inställningar på tryckregleringsventilen: 70 kPa och 100 kPa. Välj lämpligt tryck beroende på vilken typ av mat du lagar. Ta dig tid att läsa alla instruktioner och spara dem för framtida bruk.

1. Introduktion	08
2. Instruktioner	09
3. Diagram över tryckkokaren	10
4. Säkerhetsanordningar	10
5. Bruksanvisning	11
6. Rengöring	12
7. Underhåll	12
8. Felsökning	12
9. Tillagningstabell	13
10. Särskild varning	13

1. Introduktion

Hur en tryckkokare fungerar

En tryckkokare använder hög temperatur och högt tryck för att tillaga mat snabbt. När tryckkokaren är helt lufttät och uppvärmd stiger trycket inuti grytan och temperaturen ökar, vilket gör att maten blir klar på kort tid.

Fördelarna med tryckkokning

- 1. Kortare tillagningstid.** Till exempel kan en tryckkokare tillaga sojabönor på en fjärdedel av tiden det tar att koka dem i en vanlig kastrull (den exakta tidsåtgången beror på råvarorna du använder).
- 2. Sparar energi.** Att tillaga sojabönor i tryckkokare använder bara en femtondel av energin som krävs för att koka dem i en vanlig kastrull. Det sparar resurser och pengar, samtidigt som tillagningstiden minskar. Mareld tryckkokare har en kompositbotten i tre lager som lämpar sig för gas, elkeramik, induktionshäll och andra spisar.
- 3. Bevarar näringsämnen.** Tillagning under högt tryck och lufttäta förhållanden bevarar matens näringsämnen i största möjliga utsträckning.
- 4. Gör det lättare att laga avancerade rätter.** Även mer komplicerade råvaror, till exempel kött med ben och senor, tillagas mycket snabbare i tryckkokare.

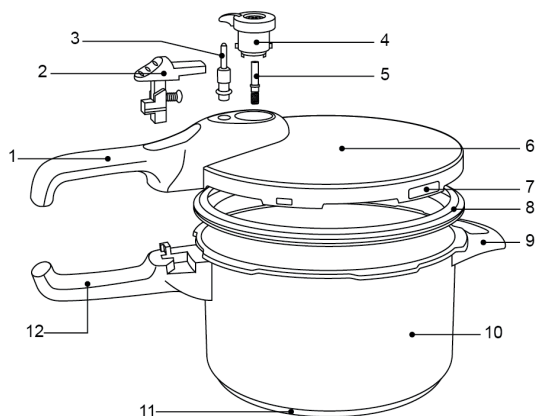
2. Instruktioner

För att garantera din säkerhet, läs denna bruksanvisning noggrant innan du använder produkten. Kontrollera instruktionerna om du är osäker på hur tryckkokaren ska användas. Spara bruksanvisningen för framtida referens.

1. Låt inte barn vistas i närheten av tryckkokaren under tillagningen.
2. Låt inte tryckkokaren användas av någon som inte har läst och förstått bruksanvisningen.
3. Tryckkokaren får aldrig lämnas utan uppsikt under tillagningen.
4. Använd endast tryckkokaren för dess avsedda ändamål.
5. Tillaga endast de råvaror som rekommenderas i denna manual. Var medveten om att vissa livsmedel kan skumma, fräsa eller sprätta och täppa till tryckavlastningsanordningen (ventilröret). Följande livsmedel bör du **INTE** tillaga i din tryckkokare: äppelmos, tranbär, pärlkorn, havregryn eller andra spannmål, gula ärtor, nudlar, makaroner och spaghetti.
6. Placera inte tryckkokaren i en uppvärmd ugn eller mikrovågsugn.
7. Rör inte vid tryckkokarens heta ytor, använd handtaget eller knopparna. Om du behöver flytta kokaren medan den är under tryck, gör det försiktigt och håll i handtagen med båda händerna för att kunna bära den smidigt. Använd handskar om det behövs.
8. Öppna aldrig locket när tryckkokaren är under tryck. Under tillagningsprocessen stiger trycket inuti tryckkokaren, så se till att stänga locket noggrant och korrekt innan du använder den. Läs och följ denna bruksanvisning fullständigt. Felaktig hantering kan leda till skador på tryckkokaren samt personskador.
9. Tvinga aldrig upp tryckkokaren och släpp alltid trycket innan du öppnar den.
10. Se till att inte överskrida den angivna maximala volymnivån. Fyll inte under den angivna minsta volymnivån. Var uppmärksam på anmärkningarna om fyllnadsgrad och tillagning av specifika livsmedel.
11. Kontrollera renheten och funktionaliteten hos säkerhetsventilen, tryckregleringsventilen och tätningen innan varje användning. Se denna manual för ytterligare instruktioner. Använd inte tryckkokaren om den eller dess delar är skadade på något sätt.
12. Ett ångutsläpp från tryckregleringsventilen är ett tecken på att trycket byggs upp inuti tryckkokaren.
13. När ånga släpps ut, håll händerna, huvudet och kroppen borta från ångutsläppet för att undvika skador.
14. Använd aldrig slipmedel eller stålsvampar för att rengöra tryckkokaren.
15. Rengör inte tryckkokarens lock (eller delar av det) i diskmaskinen.
16. Fläckar i botten av tryckkokaren kan lätt tas bort med citron eller vinäger.
17. Gör inga ändringar i något av säkerhetssystemen utöver de underhållsprocedurer som anges i denna manual.
18. Vid överhettning: stäng av spisen omedelbart men låt tryckkokaren stå på den svalnande plattan en stund.
19. Använd inte denna tryckkokare för tryckfritering med olja.
20. Se till att handtagen är monterade och ordentligt fästa.
21. Se till att alltid sätta in tätningsringen korrekt.
22. Rör aldrig vid avluftningsfönstret när tryckkokaren är påslagen.
23. Tryckregleringsventilen får aldrig täckas.

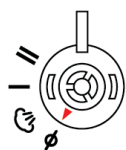
3. Produktdiagram över tryckkokaren

1. Lockhandtag
2. Säkerhetslås/tryckknapp
3. Säkerhetsventil/säkerhetsventilstav
4. Tryckregleringsventil
5. Ventilrör
6. Lock
7. Avluftningsfönster
8. Tätningsring
9. Sidogrytshandtag
10. Tryckkokare
11. Sandwichbotten
12. Handtag



4. Säkerhetsanordningar

1. **Tryckknapp:** Interaktion med säkerhetsventilen kan effektivt förhindra olyckor. När locket inte stängs på rätt sätt så hindras säkerhetsventilen från att stiga av tryckknappen och den inre ventilröret, vilket gör att trycket i tryckkokaren inte stiger. När det är tryck i tryckkokaren faller inte säkerhetsventilen, utan den stoppar istället rörelsen av den yttre glidstaven med push-twist och förhindrar att locket öppnas för att garantera säkerheten.
2. **Tryckregleringsventil:** Tryckregleringsventilen är en fjäderventil med två nivåer, 70 kPa eller 100 kPa. På så vis kan du välja tryck och justera tillagningen efter dina valda livsmedel. Tryckregleringsventilen har olika funktioner när pilen pekar på olika positioner: \emptyset -läget gör ventilen avtagbar och ång-läget frigör tryck ur tryckkokaren. Innan locket öppnas kan allt tryck avlägnas ur tryckkokaren för att säkerställa en säker öppning. I-läget ger lågt tryck (70 kPa) och II-läget ger högt tryck (100 kPa). När trycket i kastrullen når en viss nivå börjar ventilen arbeta stadigt för att släppa ut övertrycket och hålla trycket i pannan på en viss nivå.



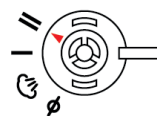
Ventil avtagbar



Frigör tryck



Trycknivå I



Trycknivå II

3. **Säkerhetsventil:** Om locket inte stängs helt kommer tryckkokarens inre tryck inte att komma upp till 5 kPa. Om trycket är mer än 5 kPa kommer lock och kastrull att låsas ihop. Om trycket är högre än övertryckspluggens tryck öppnas den automatiskt för att släppa ut trycket (säkert tryck 120-170 kPa).
4. **Dekompressionsfönster:** Om trycket är högre än packningens tryck kommer packningen att släppa ut tryck så att trycket sjunker snabbt, vilket säkerställer säker användning.

5. Bruksanvisningar

Innan första användningen, rengör både tryckkokaren och tätningsringen med diskmedel. Vi rekommenderar att du provar att koka vatten i din tryckkokare först för att bekanta dig med processen.

1. **Öppning.** Tryck locklåset framåt samtidigt som du vrider lockhandtaget moturs - när triangelmärket på locket är i linje med triangelmärket på grythandtaget kan locket tas bort.
2. **Rengöring.** Din nya tryckkokare rengörs bäst med varmt vatten och mildt diskmedel. Använd en mjuk svamp eller trasa för att förhindra att den polerade ytan repas.
3. **Kontrollera delarna.** Kontrollera visuellt före varje användning att tryckregulatorn, ångröret och säkerhetsventilen inte är blockerade och att tätningsringen sitter på plats.
4. **Fyll på med ingredienser.** Första användningen: koka bara lite rent vatten. Tryckkokarens maximala kapacitet är två tredjedelar av kastrullens volym och den lägsta kapaciteten är en tredjedel. Använd måttmärkningen inuti kastrullen för att vara helt säker. När du lagar mat som expanderar under tillagningen, till exempel ris, torkade grönsaker och bönor, fyll inte tryckkokaren till mer än hälften av dess kapacitet. Fyllnadsmängden avser alltid maten inklusive vätska.
5. **Stängning.** Vänd på locket och se till att tätningsringen är placerad bakom metalltappen på locklåset. Placera locket på tryckkokaren och se till att triangelmärket på locket är i linje med triangelmärket på tryckkokarens handtag. Håll i lockets handtag och vrid locket medurs tills de två handtagen är i linje och du hör ett klickljud.
6. **Ställ in trycknivån.** Installera tryckregleringsventilen på avluftningsröret, vrid den medurs och ställ den till 'l' för lågt tryckläge eller 'H' för högt tryckläge.
7. **Matlagning.** Vi rekommenderar att du använder induktionsvärme eftersom det håller tryckkokarens utsida ren. När du använder gasuppvärmning, se till att lågan inte överstiger kanten på tryckkokarens botten. Placera produkten på en kokplatta och ställ in plattan på högsta värmeläge för att snabbt nå önskad trycknivå. När den röda säkerhetsventilstaven stiger kommer ånga att börja strömma ut från tryckregleringsventilen. Du kan då minska värmen till lägsta inställningen och låta en liten mängd ånga strömma ut tills maten är klar (se Tillagningsschemat). Stäng sedan av plattan.
8. **Stäng av värmen och låt sjuda.** Stäng av värmen efter att ha uppnått önskad tillagningstid. Tryckkokaren kan fortfarande bibehålla en hög temperatur under en tid efteråt, så att innehållet kan puttra.
9. **Ångutsläpp.** När tillagningen är klar, låt maten svalna gradvis. För att påskynda nedkylningsprocessen, flytta tryckregleringsventilen till 'frigör tryck' läget eller placera den nedre delen av kastrullen i kallt vatten. Obs! Använd inte någon av dessa metoder när du kokar ris eller soppa.
10. **Öppna kastrullen.** Se till att det inte kommer ut mer ånga från tryckregleringsventilen. När den röda säkerhetsventilstaven har fallit ner helt, tryck locklåset framåt samtidigt som du vrider lockhandtaget moturs. När triangelmärket på locket är i linje med triangelmärket på tryckkokarens handtag kan locket tas bort.

VARNING!

- Tvinga aldrig upp locket när säkerhetsventilens stift är nere (när kastrullen är under tryck).
- När du kokar ris och soppa, använd INTE någon av de snabba kylningsmetoderna under punkt 9 ovan (att släppa ut ånga med frigör tryck-läget eller placera kastrullen i kallt vatten). Detta för att undvika att trycket inuti tryckkokaren sjunker för snabbt, vilket kan få tätningsringen att krympa. Om tätningsringen krymper kan det resultera i att vätska och ånga läcker från kanten av locket, vilket kan leda till brännskador eller andra skador.

6. Rengöring

1. Rengör tryckkokaren med mildt diskmedel efter varje användning.
2. Rengör aldrig locket i diskmaskin och doppa det aldrig i vatten. Rengör istället locket genom att skölja det under rinnande varmt vatten.
3. Diska tryckkokaren och alla tillbehör i varmt vatten med diskmedel. Torka delarna omedelbart för att få tillbaka glansen.
4. Rengör packningen före och efter varje användning. Ta bort smuts och olja och sätt tillbaka packningen i locket när den är torr.
5. Rengör tryckregleringsventilen noggrant efter användning. Om avluftningsröret är igensatt, rengör det och rensa det noggrant med en 2 mm tjock nål.
6. Rengör säkerhetsventilen efter varje användning och sätt locket uppochned för att se om säkerhetsventilen rör sig fritt. Om inte, skölj ventilen och området runt den under rinnande vatten.

7. Underhåll

1. Om tryckkokaren inte har använts på länge så kan packningen behöva bytas ut, eftersom den kan stelna och då inte kan skapa en lufttät tätning. Packningens beräknade livslängd är 400 timmar. Du måste alltid använda dig av en originalpackning.
2. Se till att alla tryckkokarens delar är ordentligt torra innan förvaring.

8. Felsökning

Problem	Möjlig anledning	Lösning
Ånga kommer ut från undersidan av locket.	<ul style="list-style-type: none">• Tätningsringen är för gammal.• Tätningsringen är smutsig.	<ul style="list-style-type: none">• Byt tätningsring.• Rengör tätningsring, tryckkokarens kanter och lock.
Säkerhetsventilen går inte upp.	<ul style="list-style-type: none">• Locket är inte i stängt läge.• Inte tillräckligt med vätska i tryckkokaren.• Tätningsringen är smutsig eller skadad.• Temperaturen är för låg.	<ul style="list-style-type: none">• Stäng locket ordentligt.• Kontrollera och tillsätt rätt mängd vätska.• Rengör eller byt ut tätningsringen.• Vrid upp värmen.
Ånga och vätska läcker från säkerhetsventilen.	<ul style="list-style-type: none">• Det ångavgivande röret är blockerat; säkerhetsfunktionen för låsstiftet är inkopplad; öppningshålet för tryckregleringsventilen är blockerat.• Säkerhetsventilen fungerar inte.	<ul style="list-style-type: none">• Ta bort tryckkokaren från spisen och rensa frigöringshålet. När tryckkokaren har svalnat, ta bort tryckregleringsventilen och rengör ventilens hål.• Byt säkerhetsventil.
Vid tillagning skjuts tätningsringen ut från säkerhetsventilens fönster och ånga läcker ut.	<ul style="list-style-type: none">• Säkerhetsfunktionen för tätningsringen fungerar men en annan del är trasig.• Tätningsringen är åldrad och har förlorat sin funktion.	<ul style="list-style-type: none">• Ta bort tryckkokaren från spisen. När den har svalnat: rengör den, kontrollera alla säkerhetsanordningar och byt trasiga delar.• Byt tätningsring.
Locket är svårt att öppna och/eller stänga.	<ul style="list-style-type: none">• Lös skruv i lockhandtaget.• Högt friktionsmotstånd hos tätningsringen.• Lockets form har ändrats.	<ul style="list-style-type: none">• Dra åt skruvarna med en skruvmejsel.• Applicera matolja eller vatten på tätningsringen.• Byt lock.
Tryckkokare uppvärmd utan vätska av misstag	<ul style="list-style-type: none">• Inget vatten, felaktig användning av produkten.	<ul style="list-style-type: none">• Låt svalna naturligt (ingen snabb kylning med vatten). Kontrollera tätningsring, tryckregleringsventil, säkerhetsventil, tryckknapp och andra delar. Byt ut skadade delar.

9. Tillagningstid

Föreslagen tillagningstid på gasspis. Detta är endast en allmän guide, kontrollera recept för eventuella undantag eller andra specifikationer.

Livsmedel	Proportion råvara/vätska	Tryck-läge	Antal minuter på låg inställning (efter att ånga strömmar stadigt från tryckregleringsventilen)	Råvarans karaktär efter att ha svalnat
Nötkött	1/2	II	15-20	Mjukt
Revben	1/2	II	9-13	Kött och ben separeras
Kyckling	1/2	II	8-12	Kött och ben separeras
Fisk	1/3	II	2-4	Vällagad
Lamm	1/2	II	9-13	Vällagad
Majs	2/3	II	5-8	Vällagad
Sötpotatis	2/3	I	6-10	Vällagad
Ris	1/4	I	5-7	Vällagad
Gröt	1/3	I	10-15	Mjuk
Bönor	1/4	II	12-16	Vällagad

1. Starta tillagningstiden när tryckregleringsventilen släpper ut ånga.
2. Tillagningstiden påverkas av faktorer så som mängden mat och vilken värme du har på spisen.
3. Tiden är endast för referens. Det kan variera beroende på råvarornas tjocklek och storlek.

10. Särskild varning

Alla delar av vår tryckkokare är designade separat. Byt inte ut någon del och montera inte delarna på något annat sätt än det sätt som anvisas i den här manualen. Alla delar som används måste vara specialtillverkade för denna tryckkokare.

MARELD TRYKKOGER TIL BRUG I HUSHOLDNINGEN

Tillykke! Du har fået en Mareld trykkoger af høj kvalitet. Trykkogning hjælper dig med at tilberede mad tre til ti gange hurtigere end almindelige tilberedningsteknikker, samtidig med at madens smag og næringsstoffer bevares.

Produktet er fremstillet af rustfrit stål af høj kvalitet og har to indstillinger på trykkogerventilen – 70kPa and 100kPa – vælg det tryk der passer til den type mad, du laver. Tag dig tid til at læse alle instruktionerne igennem, og gem dem til fremtidig brug.

1. Introduktion	14
2. Instruktioner	15
3. Diagram over trykkogeren	16
4. Produktsikkerhedsanordninger	16
5. Brugsvejledning	17
6. Rengøring	18
7. Vedligeholdelse	18
8. Problemløsning	18
9. Tidsestimat for madlavning	19
10. Særlig advarsel	19

1. Introduktion

Hvordan en trykkoger virker

Trykkogere fungerer ved at have en høj temperatur samt et højt tryk i gryden som tilbereder maden hurtigt. Når trykkogeren er lukket helt lufttæt og opvarmet, stiger trykket inde i gryden, og temperaturer stiger, hvorved maden blødgøres på kort tid.

Fordele ved trykkogning

- 1. Kortere tilberedningstid.** En trykkoger kan koge sojabønner på den kvarte tid af en almindelig gryde (det nøjagtige tidsforbrug afhænger af ingredienserne).
- 2. Spar energi.** Tilberedning af sojabønner bruger kun en femtededel af energien som en almindelig gryde, hvilket sparer både ressourcer og penge, samtidig med at tilberedningstiden reduceres. Gryden har en tre-lags kompositbund, der er velegnet til gas, elektrisk keramik, induktion-skofur og andre komfurer.
- 3. Næringsstoffer bevares.** Tilberedning under højt tryk og lufttætte forhold bevarer fødevarernes næringsstoffer i størst mulige omfang.
- 4. Let at tilberede udfordrende mad.** Mere komplicerede fødevarer såsom kød med ben og sener tilberedes meget hurtigere.

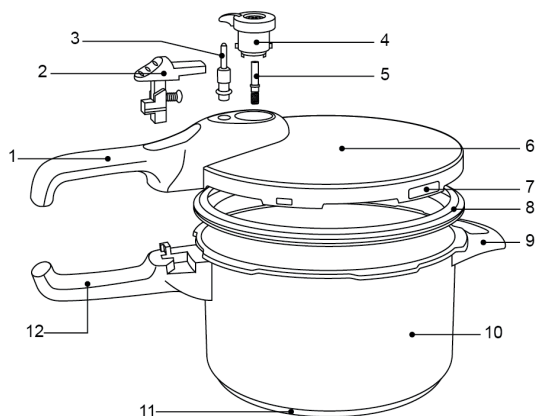
2. Instruktioner

For at bruge trykkogeren på en sikker og hensigtsmæssig måde skal denne brugsanvisning læses omhyggeligt, før du tager produktet i brug. Tjek også instruktionerne, hvis du er i tvivl om, hvordan trykkogeren skal betjenes. Gem brugsanvisningen til fremtidig reference.

1. Lad ikke børn være i nærheden af trykkogeren, mens den er i brug (billede 1).
2. Trykkogeren må ikke betjenes af nogen, der ikke har læst og forstået brugsvejledningen.
3. Trykkogeren må aldrig efterlades uden opsyn under tilberedning.
4. Anvend kun trykkogeren til de tilsigtede formål.
5. Brug kun de ingredienser, der anbefales i denne manual. Vær opmærksom på, at visse fødevarer, såsom æblemos, tranebær, perlebyg, havregryn eller andre kornsorter, flækkede ærter, nudler, makaroni og spaghetti kan danne skumme og bobler, sprøjte samt tilstoppe trykudløseren (udluftningsrøret). Disse fødevarer bør ikke tilberedes i en trykkoger.
6. Placer ikke trykkogeren i en opvarmet ovn eller mikrobølgeovn.
7. Rør ikke ved varme overflader, brug håndtag eller knopper. Hvis trykkogeren skal flyttes, mens den er under tryk, skal det gøres forsigtigt ved at holde begge hænder på håndtagene for at bære den jævnt. Brug handsker om nødvendigt.
8. Åbn aldrig låget, når trykkogeren er under tryk. Under tilberedningen stiger trykket inde i gryden, så sørg for at lukke låget omhyggeligt og korrekt, før du bruger gryden. Læs og følg altid denne brugsvejledning. Forkert håndtering kan føre til skader på gryden samt personskader.
9. Tving aldrig trykkogeren åben, slip altid trykket før åbning.
10. Sørg for ikke at overskride den specificerede maksimale mængde. Fyld ikke under den angivne minimums mængde. Vær opmærksom på teksten om påfyldt mængde og tilberedning af specifikke fødevarer.
11. Før hver brug skal renhed og funktionalitet af sikkerhedsventilen samt trykreguleringsventilen og tætningsringen kontrolleres. Se denne vejledning for yderligere instruktioner. Brug ikke trykkogeren, hvis den eller dens dele på nogen måde er beskadiget.
12. Frigivelse af damp fra trykreguleringsventilen er et tegn på vellykket trykopbygning inde i gryden.
13. Mens damp frigives, skal du holde dine hænder, hoved og krop væk fra dampudløsningsområdet for at undgå skader.
14. Brug aldrig slibemidler eller stålsvampe til rengøring.
15. Rengør ikke trykkogers låg (eller dele heraf) i opvaskemaskine.
16. Pletter i bunden af gryden kan nemt fjernes med citron eller eddike.
17. Foretag ikke ændringer i nogen af sikkerhedssystemerne med undtagelse af vedligeholdelsesprocedurerne, der er angivet i denne manual.
18. I tilfælde af overophedning sluk for varmekilden med det samme, men lad gryden stå et stykke tid, mens den køler ned.
19. Brug ikke denne trykkoger til højtrykstekning med olie.
20. Sørg for at håndtagene er samlet og fastgjort korrekt.
21. Sørg for at indsætte silikonepakningen korrekt.
22. Rør aldrig ved dekompressionsvinduet, mens trykkogeren er tændt.
23. Trykreguleringsventilen må aldrig tildækkes (billede 4).

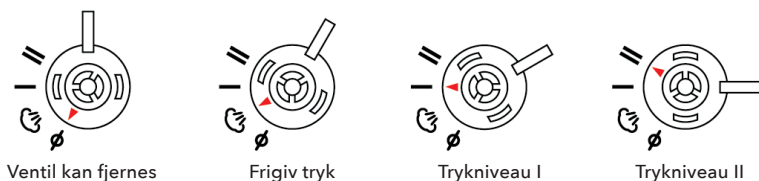
3. Diagram over trykkogeren

1. Håndtag til låget
2. Sikkerhedslås/trykknop
3. Sikkerhedsventil/sikkerhedsventilst
4. Trykreguleringsventil
5. Udluftningsrør
6. Låg
7. Dekompressionsvindue
8. Silikonepakning
9. Sidehåndtag
10. Gryde
11. Sandwichbund
12. Grydehåndtag



4. Produktsikkerhedsanordninger

1. **Trykknop:** Interaktion med sikkerhedsventilen kan effektivt forhindre ulykker. Når låget ikke lukker korrekt på plads med gryden, forhindrer trykknappen og den indvendige skubbefunktion, at sikkerhedsventilen stiger, så trykket i gryden ikke stiger. Når der er tryk i gryden, falder sikkerhedsventilen ikke, den forhindrer bevægelsen af den ydre trykke-dreje skubbefunktion samt forhindrer åbning af låget for at garantere sikkerheden.
2. **Trykreguleringsventil:** Trykreguleringsventilen er en fjederventil med to niveauer, der kan vælges ved 70kPa og 100kPa. Du kan derfor vælge forskellige tryk for at tilberede de forskellige fødevarer. Trykreguleringsventilen har forskellige funktioner, hvilket indikeres, når pilen peger på forskellige positioner. ' ' er til at fjerne trykreguleringsventilen. ' ' er udløserpositionen. Inden låget åbnes, kan alt trykket i gryden frigives for at sikre en sikker åbning. 'I' er positionen for lavt tryk, og 'II' er positionen for højt tryk, når trykkogeren arbejder. Når trykket i gryden når et vist niveau, begynder ventilen regelmæssigt at frigøre overtrykket for at holde trykket i gryden på et vist niveau.



3. **Sikkerhedsventil:** Hvis låget ikke lukkes helt, vil trykkogeren indre tryk ikke nå op til 5 kPa. Hvis trykket er højere end 5 kPa, vil låg og gryde være låst sammen. Hvis trykket er mere end overtryksproppens arbejdsdruk, åbner den automatisk for at frigive trykket. (Sikkert arbejdsdruk 120-170kPa).
4. **Dekompressionsvindue:** Hvis trykket er højere end pakningens udstødningstryk, bliver pakningen skubbet, og trykket falder hurtigt, for at garantere sikker brug.

5. Betjeningsvejledning

Inden første brug rengøres trykkogeren og gummiringen med opvaskemiddel. Vi anbefaler også, at du prøver at koge vand i trykkogeren først for at blive fortrolig med betjeningsstrinene.

1. **Åbning.** Skub låsen til låget fremad, mens du drejer lågets håndtag mod uret - når trekantmærket på låget er på linje med trekantmærket på grydehåndtaget, kan låget tages af.
2. **Rengøring.** Den nye trykkoger rengøres bedst med varmt vand og et mildt opvaskemiddel. Brug en blød svamp eller klud for at forhindre, at den polerede overflade bliver ridset.
3. **Kontroller delene.** Før hver brug skal du visuelt kontrollere, at trykregulatoren, damprøret og sikkerhedsventilen ikke er blokeret, og at tætningsringen er på plads.
4. **Fyld med ingredienser.** Første gang trykkogeren bruges, skal den koge med rent vand. Den maksimale kapacitet er to tredjedele af grydens volumen, mens minimumskapaciteten er en tredjedel. Brug målene inde i gryden for at være sikker. Når der tilberedes ingredienser, der udvider sig under tilberedningen, såsom ris eller dehydrerede grøntsager og bønner, må gryden ikke fyldes til mere end halvdelen af kapaciteten. Mængderne henviser altid til maden inklusive væske.
5. **Lukning.** Vend låget rundt, og sørg for, at tætningsringen er placeret bag metalstiften på lågets lås. Læg låget på gryden, og sørg for, at trekantmærket på låget er på linje med trekantmærket på grydens håndtag. Hold i lågets håndtag, og drej låget med uret, indtil de to håndtag er over hinanden, og en kliklyd kan høres.
6. **Indstil trykniveauet.** Indstil trykreguleringsventilen på udluftningsrøret, drej den med uret, og sæt den til lavt arbejdstryk position 'I' eller højt arbejdstryk position 'II'.
7. **Tilberedning af maden.** Vi anbefaler at bruge induktionsvarme, som holder trykkogeren ren udvendigt. Ved brug af gasopvarmning, skal der bruges en flamme, der ikke overstiger kanten af bunden på gryden (billede 8, billede 9). Placer trykkogeren på en kogeplade, og indstil den til den højeste varmeindstilling for hurtigt at nå det ønskede trykniveau. Når den røde sikkerhedsventilstift stiger, begynder der at slippe damp ud af trykreguleringsventilen, og du kan reducere varmen til den laveste indstilling og lade en lille mængde damp slippe ud, indtil maden er klar (se tidsestimat for madlavning). Sluk for kogepladen.
8. **Sluk for varmen og lad det simre.** Sluk for varmen efter den ønskede tilberedningstid er gået. Da gryden i nogen tid derefter stadig kan holde en høj temperatur, kan indholdet simre videre.
9. **Frigiv damp.** Når tilberedningen er færdig, lad da retten køle gradvist af. For at fremskynde afkølingsprocessen kan du flytte trykreguleringsventilen til position "frigiv tryk" eller placere den nederste del af gryden i koldt vand.
10. **Åbning af trykkogeren.** Kontroller at der ikke kommer mere damp ud af trykreguleringsventilen. Når den røde sikkerhedsventilstift er faldet helt ned, skubbes lågets lås fremad, mens håndtaget til låget drejes mod uret. Når trekantmærket på låget er på linje med trekantmærket på håndtaget af gryden, kan låget tages af.

ADVARSEL!

- Tving ikke låget op, når sikkerhedsventilstiften er nede (når gryden er under tryk).
- Når du koger ris og suppe, må du ikke bruge nogen af de hurtige afkølingsmetoder (frigivelse af damp eller iblødsætning i koldt vand. Se punkt 9 ovenfor) for at undgå, at trykket inde i gryden falder med det samme, da dette kan få silikoneringsringen til at krympe. Dette kan resultere i at flydende mad og damp spildes fra kanten af låget, hvilket kan føre til forbrændinger eller andre skader.

6. Rengøring

1. Rengør trykkogeren med opvaskemiddel efter hver brug.
2. Rengør aldrig låget i opvaskemaskine. Skyl låget under rindende varmt vand. Nedsænk aldrig låget i vand.
3. Vask gryden og alt tilbehør i varmt vand og opvaskemiddel. Tør straks for at få glansen tilbage.
4. Rengør pakningen før og efter hver brug. Fjern snavs og olie, og sæt den tilbage i låget, når den er tør.
5. Rengør trykreguleringsventilen omhyggeligt efter brug. Hvis udluftningsrøret er tilstoppet, skal du rense det og sikre fri passage med en 2 mm nål.
6. Rengør sikkerhedsventilen efter hver brug, og sæt låget modsat, for at se om sikkerhedsventilen bevæger sig frit, hvis ikke, så skyl den og området omkring den under rindende vand.

7. Vedligeholdelse

1. Hvis trykkogeren ikke bruges i en længere periode, skal pakningen muligvis udskiftes, da den kan hærde og dermed ikke danner en lufttæt forsegling. Vores anslåede levetid er fire hundrede timer. Det skal være den originale pakning.
2. Sørg for, at alle dele er helt tørre før opbevaring.

8. Problemløsning

Problem	Mulig årsag	Løsning
Damp trænger ud fra underside af låget	<ul style="list-style-type: none">• Tætningsringen er for gammel• Tætningsringen er snavset	<ul style="list-style-type: none">• Byt tætningsring• Rengør tætningsring, grydekant og låg
Sikkerhedsventilen stiger ikke	<ul style="list-style-type: none">• Låget er ikke lukket i position• Ikke nok væske i trykkogeren• Tætningsringen er snavset eller beskadiget• Temperaturen er for lav	<ul style="list-style-type: none">• Luk låget ordentligt• Kontroller og tilsæt den korrekte mængde væske• Rengør eller udskift tætningsringen• Skru op for varmen
Damp og væske lækker fra sikkerhedsventilen	<ul style="list-style-type: none">• Dampfrigivelsesrøret er blokeret- sikkerhedsfunktion af låsestift er aktiveret, trykreguleringsventilens udløsningshul er blokeret• Sikkerhedsventilen virker ikke	<ul style="list-style-type: none">• Fjern trykkogeren fra kogepladen og drej udløsningshullet ud. Når afkølet, skal trykreguleringsventilen fjernes og kontrolventilhullet renses• Skift sikkerhedsventil
Ved madlavning skydes tætningsringen ud af sikkerhedsventilvinduet, og damp siver ud	<ul style="list-style-type: none">• Tætningsringens sikkerhedsfunktion fungerer, men en anden enhed er i stykker• Tætningsringen er blevet for gammel og har mistet sin funktion	<ul style="list-style-type: none">• Fjern trykkogeren fra kogepladen. Når den er afkølet, rengør den og kontroller alle sikkerhedsanordninger. Skift defekte dele• Skift tætningsringen
Låget er svært at åbne og/eller lukke	<ul style="list-style-type: none">• Løs skrue i øverste håndtag• Høj friktionsmodstand på tætningsringen• Lågets form er ændret	<ul style="list-style-type: none">• Stram skruerne med en skruetrækker• Påfør madolie eller vand på tætningsringen• Skift låg
Trykkoger opvarmet uden væske ved en fejl	<ul style="list-style-type: none">• Intet vand, forkert brug af produktet	<ul style="list-style-type: none">• Lad afkøle naturligt (ingen hurtig afkøling med vand). Kontroller tætningsring, trykreguleringsventil, sikkerhedsventil, trykknop og andre dele. Udskift beskadigede dele

9. Tidsestimat for madlavning

Foreslået tilberedningstid på gaskomfurer. Dette er kun en generel vejledning. Tjek opskrifterne for eventuelle undtagelser eller andre specifikationer.

Ingrediens	Ingrediens og vand	Tryk-indstilling	Antal minutter, gryden skal stå på lav indstilling, efter at damp er frigivet fra trykreguleringsventilen	Konsistens af mad tilberedt efter naturlig afkøling
Oksekød	1/2	II	15-20	Meget mørt
Ribben	1/2	II	9-13	Kødet falder af benet
Kylling	1/2	II	8-12	Kødet falder af benet
Fisk	1/3	II	2-4	Vel tilberedt
Lam	1/2	II	9-13	Vel tilberedt
Majs	2/3	II	5-8	Vel tilberedt
Sød kartoffel	2/3	I	6-10	Vel tilberedt
Ris	1/4	I	5-7	Vel tilberedt
Grød	1/3	I	10-15	Blød
Bønner	1/4	II	12-16	Vel tilberedt

1. Start tilberedningstiden, når trykreguleringsventilen frigiver damp.
2. Tilberedningstiden påvirkes af mængden af mad, varmeenergi osv.
3. Angivet tid er kun en indikation. Den kan variere alt efter madens tykkelse og størrelse.

10. Særlig advarsel

Alle dele af vores trykkoger er designet separat. Skift ikke nogen del ud eller saml delene på anden måde. Alle dele skal være vores originale trykkogerdele.

MARELD TRYKKOKER FOR HJEMMEBRUK

Gratulerer, du har kjøpt Marelds høykvalitets trykkoker. Trykkoking hjelper deg å lage mat 3-10 ganger raskere enn vanlige koketeknikker, mens du samtidig bevarer smakene og næringsstoffene.

Dette produktet er laget av rustfritt stål av høy kvalitet og har to innstillinger på ventilen for trykkregulering - 70kPa og 100kPa. Velg passende trykk i henhold til mattypen du tilbereder. Vennligst ta deg tid til å lese alle instruksjonene og ta vare på dem for fremtidig bruk.

1. Introduksjon	20
2. Instruksjoner	21
3. Diagram av trykkokeren	22
4. Produktets sikkerhetsenheter	22
5. Bruksanvisning	23
6. Rengjøring	24
7. Vedlikehold	24
8. Feilsøking	24
9. Matlagingsplan	25
10. Spesiell advarsel	25

1. Introduksjon

Hvordan en trykkoker fungerer

Trykkokere bruker høy temperatur og høytrykkskoking for å lage mat raskt ved å legge til trykk i kjelen sammen med høy temperatur. Når trykkokeren er helt lufttett og oppvarmet, øker trykket inne i kjelen og temperaturen stiger slik at maten mykner på mye kortere tid.

Fordelene med trykkoking

- 1. Kortere koketid.** En trykkoker kan koke soyabønner på en ¼ av tiden en vanlig komfyr vil bruke (nøyaktig tidsforbruk avhenger av ingrediensene).
- 2. Sparer energi.** Under trykkoking av soyabønner brukes det kun en 1/15 del av energien som en vanlig gryte ville ha brukt, noe som sparer både ressurser og penger samtidig som koketiden reduseres betydelig. Kjelen har en trelags komposittbunn, som egner seg for gass, elektrisk keramikk, induksjonskomfyrer og andre komfyrer.
- 3. Bevaring av næringsstoffer.** Matlaging under høyt trykk og lufttette forhold bevarer næringsstoffene i maten i størst mulig grad.
- 4. Lett å lage utfordrende mat.** Mer komplisert mat, som kjøtt med bein og sener, tilberedes mye raskere.

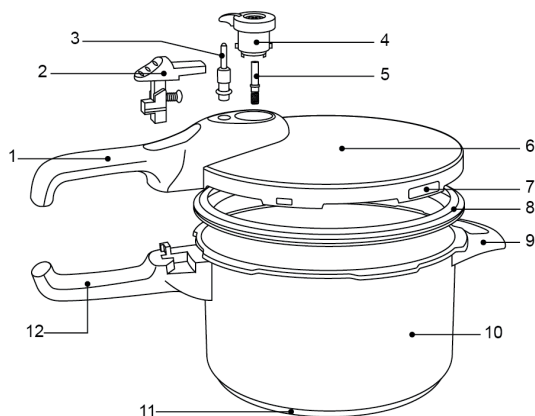
2. Bruksanvisning

For å ivareta sikkerheten, vennligst les denne bruksanvisningen nøye før du bruker produktet og sjekk instruksjonene på nytt hvis du er usikker på hvordan trykkokeren skal betjenes. Ta vare på bruksanvisningen for fremtidig referanse.

1. Ikke la barn være i nærheten av trykkokeren mens maten tilberedes.
2. Ikke la trykkokeren betjenes av noen som ikke har lest og forstått bruksanvisningen.
3. Trykkokeren bør aldri stå uten tilsyn under koking.
4. Bruk trykkokeren kun til tiltenkte formål.
5. Bruk kun ingredienser som er anbefalt i denne håndboken. Vær oppmerksom på at visse matvarer, som eplemos, tranebær, perlebygg, havregryn eller andre frokostblandinger, delte erter, nudler, makaroni og spagetti kan skumme, fosskoke, sprute og tette trykkavlastningssystemet (ventilasjonsrøret). Disse matvarene bør ikke tilberedes i en trykkoker.
6. Ikke plasser trykkokeren i en oppvarmet ovn eller mikrobølgeovn.
7. Ikke berør varme overflater, men bruk håndtaket eller knottene. Hvis du trenger å flytte på kokeren mens den er under trykk, gjør dette forsiktig med begge hender og hold godt i håndtakene for å bære den jevnt. Bruk grytevotter eller grytekluter om nødvendig.
8. Åpne aldri lokket når trykkokeren er under trykk. Under tilberedningsprosessen stiger trykket i kjelen, slik at du må passe på å lukke lokket forsiktig og helt riktig før du bruker det. Les og følg denne brukerveiledningen fullt ut. Feil håndtering kan føre til skade på kjelen samt personskader.
9. Du må aldri åpne trykkokeren med makt. Slipp alltid ut trykket før du åpner kokeren.
10. Pass på at du ikke overskrider det angitte maksimale kapasitetsnivået. Ikke fyll under det spesifiserte minimumsnivået heller. Vær oppmerksom på informasjonen om påfyllingskapasitet og tilberedning av spesifikke matvarer.
11. Kontroller sikkerhetsventilens, trykkreguleringsventilens og tetningsringens renhet og funksjonalitet før hvert bruk. Se denne håndboken for ytterligere instruksjoner. Ikke bruk trykkokeren hvis noen av delene er skadet på noen måte.
12. Et utslipp av damp fra trykkreguleringsventilen er et tegn på vellykket trykkbygging inni kjelen.
13. Mens damp slippes ut, hold hender, hode og kropp unna dampfrigjøringsområdet for å unngå skader.
14. Bruk aldri slipemidler eller stålsvamper til rengjøring.
15. Ikke rengjør trykkokerens lokk (eller deler av det) i oppvaskmaskin.
16. Flekker på bunnen av kjelen kan lett fjernes med sitron eller eddik.
17. Ikke foreta forandringer i noen av sikkerhetssystemene, bortsett fra prosedyrene for vedlikehold oppført i denne håndboken.
18. Ved overoppheting, slå av komfyren umiddelbart, men la kjelen fortsatt stå på en kjølig side av komfyren en stund til.
19. Ikke bruk denne trykkokeren til trykksteking med olje.
20. Sørg for at håndtakene er montert og festet ordentlig.
21. Sørg for å sette inn tetningsringen riktig.
22. Berør aldri dekompresjonsvinduet mens trykkokeren er på.
23. Trykkreguleringsventilen må aldri tildekkes.

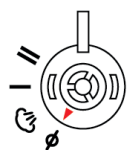
3. Diagram over delene på trykkokeren

1. Lokkhåndtak
2. Sikkerhetslås/trykknapp
3. Sikkerhetsventil/sikkerhetsventilstår
4. Ventil for trykkregulering
5. Lufterør
6. Lokk
7. Dekompresjonsvindu
8. Tetningsring i silikon
9. Kjelens sidehåndtak
10. Kjelen
11. Trippel bunn
12. Kjelehåndtak



4. Enheter for produktsikkerhet

1. **Trykknapp:** Interaksjon med sikkerhetsventilen kan effektivt forhindre ulykker. Når lokket på kjelen ikke lukkes riktig på plass, forhindrer trykknappen og den indre glideren at sikkerhetsventilen stiger, slik at trykket i kjelen ikke stiger. Når det er trykk i kjelen, vil ikke sikkerhetsventilen falle ned, den forhindrer bevegelse av «push-twist» ytre glidebånd, og hindrer at lokket åpnes for å garantere sikkerheten.
2. **Trykkreguleringsventil:** Trykkreguleringsventilen er en fjærventil med to nivåer som kan velges til 70kPa og 100kPa. Du kan dermed velge to forskjellige trykknivåer for matlaging i henhold til de ulike råvarene. Trykkreguleringsventilen har forskjellige funksjoner når pilen peker på de ulike posisjonene: er for å fjerne trykkreguleringsventilen og er posisjonen for å frigjøre (senke) trykket. Før du åpner lokket, kan alt trykket i kjelen sive ut for å forsikre en trygg åpning. 'I' er posisjonen for lavt arbeidstrykk og 'II' er posisjonen for høyt arbeidstrykk. Når trykket i kjelen har nådd et visst nivå, begynner ventilen å lufte jevnlig, for å slippe ut det overflødig trykket dvs. holde trykket i kjelen på et passende nivå.



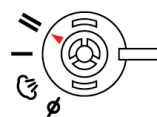
Avtagbar ventil



Utløser trykk



Trykknivå I



Trykknivå II

3. **Sikkerhetsventil:** Hvis lokket ikke er lukket helt tett, vil ikke trykkokerens indre trykk komme opp til 5 kPa. Hvis trykket er mer enn 5 kPa, vil lokket og kjelen låses sammen. Hvis trykket er mer enn overtrykkspluggens arbeidstrykk, åpnes den automatisk for å slippe ut det overflødig trykket. (Sikkert arbeidstrykk 120-170kPa).
4. **Dekompresjonsvindu:** Hvis trykket er mer enn silikontetningsringens maksimaltrykk, vil tetningsringen skyves ut og trykket vil senkes raskt, noe som sikrer trygg bruk.

5. Bruksanvisning

Før aller første bruk, rengjør trykkokeren og silikonringen med oppvaskmiddel. Vi anbefaler også at du koker opp vann i trykkokeren først, for å gjøre deg kjent med betjeningstrinnene.

1. **Åpning.** Skyv låsen på lokket fremover, mens du dreier lokkets håndtak MOT klokken. Når trekantmerket på lokket er på linje med trekantmerket på kjelehåndtaket, kan lokket tas av.
2. **Rengjøring.** Den nye trykkokeren rengjøres best med varmt vann og mildt oppvaskmiddel. Bruk en myk svamp eller klut for å hindre at den polerte overflaten blir ripet opp.
3. **Kontroller alle delene.** Før hver bruk at trykkregulatoren, damprøret og sikkerhetsventilen, sjekk nøye at de ikke er blokkert og at tetningsringen er på plass.
4. **Fyll på med ingredienser.** For første gangs bruk er det best å koke opp litt rent vann. Maksimal kapasitet er to tredjedeler av kjelevolumet og minimal kapasitet er en tredjedel av kjelens volum. Bruk målmarkeringene inni kjelen for å være helt sikker. Når du tilbereder mat som utvider seg mye under koking, slik som ris eller dehydrerte grønnsaker og bønner, må du ikke overstige halvparten av kjelens kapasitet. Mengdene refererer alltid til råvarer inkludert væske.
5. **Avslutning.** Snu lokket rundt og sørg for at tetningsringen er plassert bak metallpinnen på lokkets lås. Sett lokket på kjelen og sørg for at trekantmerket på lokket er på linje med trekantmerket på kjelehåndtaket. Hold lokkhåndtaket og roter lokket MED klokken til de to håndtakene er på linje og en klikklyd kan høres.
6. **Still inn trykknivå.** Sett inn trykkreguleringsventilen på ventilasjonsrøret, vri den MED klokken og sett den til lavt arbeidstrykk posisjon 'I' eller høyt arbeidstrykk posisjon 'II'.
7. **Koking.** Vi anbefaler å bruke induksjonsvarme, som vil holde utsiden av kokeren ren. Når du bruker gassopvarming, bruk en flamme som ikke overskrider kanten av bunnen på kjelen (bilde 8, bilde 9). Sett trykkokeren på en kokeplate og skru på den høyeste varmeinnstillingen for å nå det ønskede trykknivået fort. Når den røde sikkerhetsventilstangen stiger, vil damp begynne å slippe ut av trykkreguleringsventilen og du kan deretter redusere varmen til laveste innstilling. La en liten mengde damp sive ut jevnt til maten er klar (se tilberedningstidene). Slå av komfyren.
8. **Slå av varmen og la det småkoke.** Slå av varmen etter å ha nådd ønsket koketid. Kjelen vil fortsette å holde en høy temperatur en stund til, slik at innholdet får putre.
9. **Slipp ut damp:** Når tilberedningen er ferdig, la retten avkjøles gradvis. For å fremskynde kjøleprosessen, flytt trykkreguleringsventilen til posisjon "frigjør trykket" (release pressure) eller plasser den nedre delen av kjelen i kaldt vann.
10. **Åpne kjelen.** Kontroller at det ikke kommer mere damp ut av trykkreguleringsventilen. Når den røde sikkerhetsventilstangen har falt helt ned, skyver du låsen på lokket fremover mens du dreier lokkhåndtaket mot klokken. Når trekantmerket på lokket er på linje med trekantmerket på kjelehåndtaket, kan lokket tas av.

ADVARSEL!

- Ikke tving lokket av med makt når sikkerhetsventilpinnen er nede (dvs. når kjelen er under trykk).
- Når du koker ris og suppe, ikke bruk de nevnte raske avkjølingsmetodene (dampfrigjøring eller nedsenkning i kaldt vann, se punkt 3. ovenfor). Dette for å unngå at trykket inni kjelen går ned umiddelbart, da dette kan føre til at silikonringen krymper og går i stykker. Dette kan også føre til at flytende mat og damp renner over kanten av lokket, noe som kan føre til brannskader eller andre skader.

6. Rengjøring

1. Rengjør trykkokeren med oppvaskmiddel etter hvert bruk.
2. Vask aldri lokket i oppvaskmaskin. Skyll lokket under rennende varmt vann. Senk aldri hele lokket i vann.
3. Vask kjelen og alt tilbehøret i varmt vann og oppvaskmiddel. Tørk det umiddelbart for å få tilbake glansen.
4. Rengjør tetningsringen før og etter hvert bruk. Fjern smuss og olje, og sett det tilbake i lokket når det er tørt.
5. Rengjør trykkreguleringsventilen nøye etter bruk. Hvis ventilasjonsrøret er tilstoppet, rengjør og tøm det grundig med en 2 mm nål.
6. Rengjør sikkerhetsventilen etter hvert bruk og sett lokket opp-ned, for å se om sikkerhetsventilen beveger seg fritt. Hvis ikke, skyll både den og området rundt under rennende varmt vann.

7. Vedlikehold

1. Hvis trykkokeren ikke brukes over en lengre periode, kan det hende at tetningsringen må skiftes ut, da den kan stivne og ikke vil danne en lufttett forsegling. Vår estimerte levetid er fire hundre timer. Silikontetningsringen må være original.
2. Sørg for at alle delene er helt tørre før oppbevaring.

8. Feilsøking

Feil	Mulig årsak	Løsning
Det kommer ut damp fra undersiden av lokket	<ul style="list-style-type: none">• Tetningsringen er for gammel• Tetningsringen er skitten	<ul style="list-style-type: none">• Bytt tetningsringen• Rengjør tetningsringen, komfyrkanten og lokket
Sikkerhetsventilen hever seg ikke	<ul style="list-style-type: none">• Lokket er ikke i fullt lukket posisjon• Ikke nok væske i kokeren• Tetningsringen er skitten eller skadet• Komfyrtemperaturen er for lav	<ul style="list-style-type: none">• Lukk lokket skikkelig• Kontroller og tilsett riktig mengde væske• Rengjør eller skift ut tetningsringen• Skru opp varmen
Damp- eller væskelekkasje fra sikkerhetsventilen	<ul style="list-style-type: none">• Damprøret er blokkert; sikkerhetsfunksjonen til låsepinnen er blitt aktivert; utløsningshullet på trykkreguleringsventilen er blokkert• Sikkerhetsventilen virker ikke	<ul style="list-style-type: none">• Fjern kokeren fra komfyren og rens utløserhullet. Når den er avkjølt, fjern trykkreguleringsventilen og rengjør kontrollventilhullet• Bytt sikkerhetsventil
Under matlaging, støtes tetningsringen ut av sikkerhetsventilvinduet og damp siver ut	<ul style="list-style-type: none">• Tetningsringens sikkerhetsfunksjon fungerer, men en annen enhet er ødelagt• Tetningsringen er gammel og har tapt sin funksjon	<ul style="list-style-type: none">• Fjern kokeren fra kokeplaten. Når den er avkjølt, rengjør den og kontroller alle sikkerhetsanordninger; skift ut ødelagte deler.• Bytt tetningsringen
Lokket er vanskelig å åpne og/eller lukke	<ul style="list-style-type: none">• Løs skruer i lokkhåndtaket• For høy friksjonsmotstand på tetningsringen• Lokkformen er blitt deformert	<ul style="list-style-type: none">• Skru til skruene med en skrutrekker• Påfør matolje eller vann på tetningsringen• Bytt lokk
Trykkokeren er blitt oppvarmet uten væske ved en feiltakelse	<ul style="list-style-type: none">• Ingen vann, feil bruk av produktet	<ul style="list-style-type: none">• La den avkjøles naturlig (ingen rask avkjøling). Sjekk tetningsringen, trykkreguleringsventilen, sikkerhetsventilen, trykknapp og andre deler. Erstatt eventuelt skadede deler

9. Tilberedningstider for diverse typer mat

Foreslått tilberedningstid gjelder for gasskomfyrer. Dette er kun en generell veiledning, sjekk oppskriftene for eventuelle unntak eller andre spesifikasjoner.

Mattype	Mengde råvarer og vann totalt i kjelen	Tryk- posisjon	Antall minutter kokeren skal stå på LAV innstilling etter at dampen siver jevnt ut gjennom ventilen for trykkregulering	Tilstand på den tilberedte maten etter naturlig avkjøling
Biff	1/2	II	15-20	Veldig mørt
Ribbe/Ribbein	1/2	II	9-13	Kjøtt og bein skilles fra hverandre
Kylling	1/2	II	8-12	Kjøtt og bein skilles fra hverandre
Fisk	1/3	II	2-4	Godt kokt
Lam	1/2	II	9-13	Godt kokt
Mais	2/3	II	5-8	Godt kokt
Søtpotet	2/3	I	6-10	Godt kokt
Ris	1/4	I	5-7	Godt kokt
Havregrøt	1/3	I	10-15	Myk
Bønner	1/4	II	12-16	Godt kokt

1. Start koketiden når trykkreguleringsventilen begynner å slippe ut damp.
2. Steketiden påvirkes av matvolumet, varmeenergi og konsistens.
3. Tidspunktene er omtrentlige og kun for referanse. Det kan variere i henhold til tykkelsen og størrelsen på maten. Test det ut selv.

10. Spesiell advarsel

Alle delene på Marelds trykkoker er designet separat. Ikke skift ut noen av delene og heller ikke sett sammen delene på en annen måte enn slik de er originalt. Alle delene må være originale og spesiallaget for vår trykkoker.

MARELD PAINEKEITIN KOTIKÄYTTÖÖN

Onneksi olkoon, olet hankkinut laadukkaan Mareld-painekeittimen. Painekeittämisen avulla voit valmistaa ruokaa kolmesta kymmeneen kertaa nopeammin kuin tavallisilla kypsennysmenetelmillä ja säilyttää samalla maun ja ravintoaineet.

Tämä tuote on valmistettu korkealaatuisesta ruostumattomasta teräksestä, ja sen paineensäätöventtiilissä on kaksi asetusta, 70 kPa ja 100 kPa, joista voit valita sopivan paineen sen mukaan, millaista ruokaa valmistat. Lue kaikki ohjeet huolellisesti ja säilytä ne myöhempää käyttöä varten.

1. Johdanto	26
2. Ohjeet	27
3. Painekeittimen osat	28
4. Tuotteen turvalaitteet	28
5. Käyttöohjeet	29
6. Puhdistus	30
7. Huolto	30
8. Vianmääritys	30
9. Kypsennysajat	31
10. Erityisvaroitukset	31

1. Johdanto

Miten painekeitin toimii?

Painekeittimissä eli painekattiloissa käytetään korkeaa lämpötilaa ja korkeaa painetta ruoan kypsennykseen nopeasti. Kun painekattila on täysin ilmatiivis ja kuumennettu, paine kattilassa kasvaa ja lämpötila nousee, jolloin ruoka kypsyy ja pehmenee lyhyessä ajassa.

Painekeittämisen edut

- 1. Lyhyempi kypsennysaika.** Painekeitin kypsentää esimerkiksi soijapavut neljäsosa-ajassa tavalliseen kattilaan verrattuna (tarkka kypsennysaika riippuu ruoka-aineista).
- 2. Säästää energiaa.** Koska kypsennysaika on lyhyempi, soijapapujen kypsentäminen kuluttaa vain viidestoistaosan energiasta tavalliseen kattilaan verrattuna, mikä säästää rahaa ja resursseja. Keittimessä on kolmikerroksinen komposiittipohja, joka sopii kaasun-, induktio- ja keraamiselle liedelle sekä muille liesille.
- 3. Ravintoaineet säilyvät.** Kypsennys korkeassa paineessa ja ilmatiiviissä olosuhteissa säilyttää ruoan ravintoaineet mahdollisimman hyvin.
- 4. Helppo valmistaa haastavia ruokia.** Monimutkaisemmat ruoat, kuten liha, jossa on luita ja jänteitä, kypsyvät paljon nopeammin.

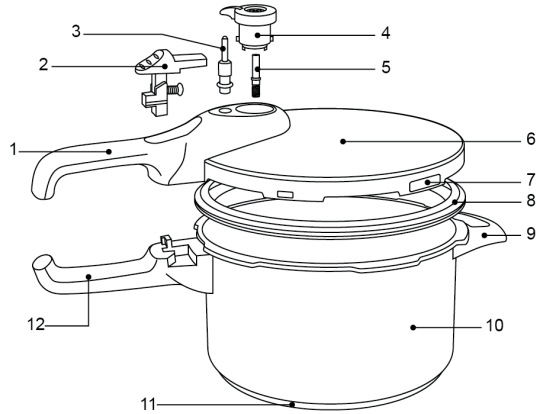
2. Ohjeet

Turvallisuuden varmistamiseksi lue tämä käyttöopas huolellisesti ennen tuotteen käyttöä ja tarkista ohjeet, jos olet epävarma siitä, miten painekeitintä käytetään. Säilytä käyttöopas myöhempiä tarvetta varten.

1. Älä päästä lapsia painekeitimen lähelle kypsennyksen aikana (kuva 1).
2. Älä anna kenenkään, joka ei ole lukenut ja ymmärtänyt käyttöohjeita, käyttää painekeitintä.
3. Painekeitintä ei saa koskaan jättää ilman valvontaa kypsennyksen aikana.
4. Käytä painekeitintä vain sille määritellyyn tarkoitukseen.
5. Käytä vain tässä käyttöohjeessa suositeltuja ruoka-aineita. Huomaa, että tietyt elintarvikkeet, kuten omename-
sose, karpalot, ohrasuurimot, kaurahiutaleet tai muut viljat, halkaistut herneet, nuudelit, makaroni ja spagetti
voivat vaahdota, kuohua, roiskua ja tukkia paineenpoistolaitteen (ilmanpoistoputken). Näitä elintarvikkeita ei
tule kypsentää painekeitimessä.
6. Älä laita painekeitintä kuumaan uuniin tai mikroaaltouuniin.
7. Älä koske kuumiin pintoihin; käytä kahvoja tai nuppeja. Jos sinun on siirrettävä keitintä silloin, kun sen sisällä
on painetta, pidä molemmilla käsillä kiinni kahvoista ja siirrä se varovasti. Käytä tarvittaessa käsineitä (kuva 2).
8. Älä koskaan avaa kantta, kun painekeitimessä on painetta. Kypsennyksen aikana paine nousee kattilan sisällä,
joten muista sulkea kansi huolellisesti ja oikein ennen käyttöä. Lue tämä käyttöohje kokonaan ja noudata sitä.
Vääränlainen käsittely voi johtaa keittimen vaurioitumiseen ja henkilövahinkoihin.
9. Älä koskaan avaa painekeitintä väkisin. Vapauta paine aina ennen avaamista.
10. Varmista, ettet ylitä ilmoitettua enimmäismäärää. Älä täytä alle ilmoitetun vähimmäismäärän. Kiinnitä huomiota
täyttökapasiteettia ja tiettyjen ruokien valmistusta koskeviin huomautuksiin.
11. Tarkista ennen jokaista käyttökertaa, että varoventtiili, paineensäätöventtiili ja tiivisterengas ovat puhtaat ja
toimivat kunnolla. Katso lisäohjeita tästä käyttöoppaasta. Älä käytä painekeitintä, jos se tai sen osat ovat millään
tavoin vaurioituneet.
12. Höyryn vapautuminen paineensäätöventtiilistä on merkki siitä, että painetta muodostuu onnistuneesti kattilan
sisällä.
13. Kun höyry vapautuu, pidä kädet, pää ja vartalo poissa höyrystä välttääksesi loukkaantumisen.
14. Älä koskaan käytä puhdistukseen hankaavia aineita tai teräshankaussieniä.
15. Älä puhdistaa painekeitimen kantta (tai sen osia) astianpesukoneessa.
16. Kattilan pohjassa olevat tahrat voidaan helposti poistaa sitruunalla tai etikalla.
17. Älä tee muutoksia mihinkään turvajärjestelmään lukuun ottamatta tässä käyttöoppaassa lueteltuja huoltotoi-
menpiteitä.
18. Jos keitin ylikuumenee, sammuta liesi välittömästi, mutta anna keittimen seistä hetken aikaa jäähtyvän lieden
päällä.
19. Älä käytä tätä painekeitintä paineistettuun öljyssä paistamiseen.
20. Varmista, että kahvat on koottu ja kiinnitetty kunnolla.
21. Varmista, että silikonitiiviste on asetettu oikein.
22. Älä koskaan koske paineenpoistoikkunaan, kun painekeitin on päällä.
23. Paineensäätöventtiiliä ei saa koskaan peittää.

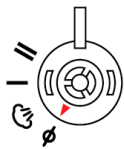
3. Painekeittimen osat

1. Kannen kahva
2. Turvalukko/-painike
3. Varoventtiili/varoventtiilin tappi
4. Paineensäätöventtiili
5. Ilmanpoistoputki
6. Kansi
7. Paineenpoistoikkuna
8. Silikonitiiviste
9. Kattilan sivukahva
10. Kattila
11. Kerros pohja
12. Kattilan kahva



4. Tuotteen turvalaitteet

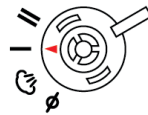
1. **Turvapainike:** Yhdessä varoventtiilin kanssa turvapainike voi tehokkaasti estää onnettomuuksia. Kun kansi ei sulkeudu paikalleen kattilan kanssa, turvapainike ja sisempi liukusäädin estävät varoventtiiliä nousemasta, jotta paine kattilassa ei nouse. Kun kattilassa on painetta, varoventtiili ei laske, se estää työntöpainikkeen ulompaa liukusäädintä liikkumasta ja estää kannen avautumisen ja siten varmistaa turvallisuuden.
2. **Paineensäätöventtiili:** Paineensäätöventtiili on jousiventtiili, jossa on valittavana kaksi tasoa: 70 kPa ja 100 kPa. Voit siis valita eri paineet eri elintarvikkeiden mukaan. Paineensäätöventtiilillä on eri toimintoja riippuen siitä, mihin suuntaan nuoli osoittaa: 'I' on paineensäätöventtiilin poistamista varten, ja 'II' on vapautusasento. Ennen kannen avaamista kaikki kattilassa oleva paine voidaan päästää ulos ja näin varmistaa turvallinen avaaminen. 'I' on matalan käyttöpaineen asento ja 'II' korkean käyttöpaineen asento. Kun kattilassa oleva paine saavuttaa tietyn tason, venttiili alkaa päästää tasaisesti ilmaa ylimääräisen paineen poistamiseksi ja paineen pitämiseksi kattilassa tietyllä tasolla.



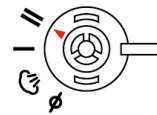
Venttiilin irrotus



Paineen vapautus



Paineen taso I



Paineen taso II

3. **Varoventtiili:** Jos kansi ei ole kokonaan kiinni, painekeittimen sisäinen paine ei nouse yli 5 kPa:n. Jos paine on yli 5 kPa, kansi ja kattila lukittuvat yhteen. Jos paine on suurempi kuin ylipainetulpan käyttöpaino, se avautuu automaattisesti vapauttaakseen paineen. (Turvallinen käyttöpaino on 120-170 kPa.)
4. **Paineenpoistoikkuna:** Jos paine on suurempi kuin tiivisteiden poistopaine, tiiviste työntyy ja paine laskee nopeasti, mikä takaa turvallisen käytön.

5. Käyttöohjeet

Puhdista painekattila ja kumirengas astianpesuaineella ennen ensimmäistä käyttöä. Suosittelemme myös, että kokeilet ensin veden keittämistä keittimessä, jotta pääset tutustumaan käyttövaiheisiin.

- 1. Avaaminen.** Työnnä kannen lukkoa eteenpäin ja käännä samalla kannen kahvaa vastapäivään - kun kannessa oleva kolmiomerkki on linjassa kattilan kahvassa olevan kolmion kanssa, kansi voidaan irrottaa.
- 2. Puhdista.** Uusi painekattila on parasta puhdistaa kuumalla vedellä ja miedolla astianpesuaineella. Käytä pehmeää sientä tai liinaa, jotta kiillotettu pinta ei naarmuunnu.
- 3. Tarkista osat.** Tarkista silmäämäärisesti ennen jokaista käyttökertaa, että paineensäädin, höyryputki ja varoventtiili eivät ole tukossa ja että tiivisterengas on paikallaan.
- 4. Lisää ruoka-aineet.** Keitä ensimmäisellä käyttökerralla vain puhdasta vettä. Maksimikapasiteetti on kaksi kolmasosaa kattilan tilavuudesta ja minimikapasiteetti on yksi kolmasosa. Käytä varmuuden vuoksi kattilan sisällä olevaa asteikkoja. Kun kypsennät ruokaa, joka laajenee kypsennyksen aikana, kuten riisiä, kuivattuja vihanneksia tai papuja, älä täytä kattilaa yli puoleen sen tilavuudesta. Määrät viittaavat aina ruokaan neste mukaan lukien.
- 5. Sulkeminen.** Käännä kansi ympäri ja varmista, että tiivisterengas on asetettu kannen lukon metallitapin taakse. Aseta kansi kattilan päälle ja varmista, että kannessa oleva kolmiomerkki on linjassa kattilan kahvassa olevan kolmion kanssa. Pidä kiinni kannen kahvasta ja käännä kantta myötäpäivään, kunnes kahvat ovat kohdakkain ja kuuluu naksahdus.
- 6. Aseta paineen taso.** Asenna paineensäätöventtiili ilmanpoistoputkeen, käännä sitä myötäpäivään ja aseta se matalan käyttöpaineen asentoon 'I' tai korkean käyttöpaineen asentoon 'II'.
- 7. Kypsennys.** Suosittelemme käyttämään induktiolämmitystä, joka pitää keittimen ulkopinnan puhtaana. Kaasulämmitystä käytettäessä käytä liekkiä, joka ei ylitä kattilan pohjan reuna. Laita painekeitin keittotasolle ja säädä liesi korkeimmalle lämmölle, jotta haluttu paine saavutetaan nopeasti. Kun punainen varoventtiilin tappi nousee, höyryä alkaa poistua paineensäätöventtiilistä, ja voit vähentää lämpöä alimmalle asetukselle, jolloin pieni määrä höyryä pääsee ulos, kunnes ruoka on valmis (katso kypsennysajat taulukosta). Sammuta liesi.
- 8. Sammuta liesi ja hauduta.** Sammuta liesi, kun vaadittu kypsennysaika on kulunut. Kattila voi silti pitää korkean lämpötilan jonkin aikaa, jolloin sisältö hautuu.
- 9. Höyryn vapautus.** Kun kypsennys on valmis, anna astian jäähtyä vähitellen. Voit nopeuttaa jäähtymistä siirtämällä paineensäätöventtiilin asentoon "paineen vapautus" tai asettamalla kattilan alaosan kylmään veteen.
- 10. Avaa kattila.** Varmista, ettei paineensäätöventtiilistä pääse enää höyryä ulos. Kun punainen varoventtiilin tappi on pudonnut kokonaan alas, työnnä kannen lukkoa eteenpäin ja käännä samalla kannen kahvaa vastapäivään. Kun kannessa oleva kolmiomerkki on linjassa kattilan kahvassa olevan kolmion kanssa, kansi voidaan irrottaa.

VAROITUS!

- Älä avaa kantta väkisin, kun varoventtiilin tappi on alhaalla (kun kattilassa on painetta).
- Kun keitit riisiä ja keittoa, älä käytä mitään nopeaa jäähdytysmenetelmää (höyryn vapautus tai kylmään veteen upottaminen, ks. kohta 3 edellä), jotta kattilan sisällä oleva paine ei laske äkillisesti, sillä tämä voi saada silikonirenkaan kutistumaan. Tämä voi johtaa nestemäisen ruoan ja höyryn valumiseen kannen välistä, mikä voi aiheuttaa palovammoja tai muita vammoja.

6. Puhdistus

1. Puhdista painekeitin astianpesuaineella jokaisen käytön jälkeen.
2. Älä koskaan puhdista kannta astianpesukoneessa. Huuhtele kansi juoksevan kuuman veden alla. Älä koskaan upota kannta veteen.
3. Pese kattila ja kaikki tarvikkeet kuumalla vedellä ja astianpesuaineella. Kuivaa heti, jotta kiilto palautuu.
4. Puhdista tiiviste aina ennen käyttöä ja käytön jälkeen. Poista lika ja öljy, ja kun tiiviste on kuivunut, laita se takaisin kanteen.
5. Puhdista paineensäätöventtiili huolellisesti käytön jälkeen. Jos ilmanpoistoputki on tukossa, puhdista ja tyhjennä se huolellisesti 2 mm:n neulalla.
6. Puhdista varoventtiili jokaisen käytön jälkeen ja käännä kansi ylösalaisin tarkistaaksesi, liikkuuko varoventtiili vapaasti. Jos ei, huuhtele se ja sitä ympäröivä alue juoksevan veden alla.

7. Huolto

1. Jos painekeitintä ei käytetä pitkään aikaan, tiiviste on ehkä vaihdettava, koska se voi kovettua eikä tällöin enää ole tiivis. Arvioitu käyttöikä on 400 tuntia. Tiiviste on oltava alkuperäisosa.
2. Varmista, että kaikki osat ovat täysin kuivia ennen varastointia.

8. Vianmääritys

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Kannen alta tulee höyryä	<ul style="list-style-type: none">• Tiivisterengas on liian vanha• Tiivisterengas on likainen	<ul style="list-style-type: none">• Vaihda tiivisterengas• Puhdista tiivisterengas, keittimen reuna ja kansi
Varoventtiili ei nouse	<ul style="list-style-type: none">• Kansi ei ole suljetussa asennossa• Keittimessä ei ole tarpeeksi nestettä• Tiivisterengas on likainen tai vaurioitunut• Lieden lämpötila on liian alhainen	<ul style="list-style-type: none">• Sulje kansi kunnolla• Tarkista nesteen määrä ja lisää oikea määrä nestettä• Puhdista tai vaihda tiivisterengas• Nosta lämpöä
Höyryä ja nestettä vuotaa varoventtiilistä	<ul style="list-style-type: none">• Höyrynpoistoputki tukossa; luki-tustapin turvatoiminto kytketty; paineensäätöventtiilin poistoaukko tukossa• Varoventtiili ei toimi	<ul style="list-style-type: none">• Siirrä keitin pois liedeltä ja tyhjennä poistoaukko. Kun keitin on jäähtynyt, irrota paineensäätöventtiili ja puhdista venttiilin reikä• Vaihda varoventtiili
Kypsennyksen aikana tiivisterengas työntyy ulos varoventtiilin ikkunasta ja höyryä vuotaa ulos	<ul style="list-style-type: none">• Tiivisterenkaan turvatoiminto toimii, mutta toinen laite on rikki• Tiivisterengas on vanhentunut ja lakannut toimimasta	<ul style="list-style-type: none">• Siirrä keitin pois liedeltä. Kun se on jäähtynyt, puhdista se ja tarkista kaikki turvalaitteet; vaihda rikkiäiset laitteet• Vaihda tiivisterengas
Kansi on vaikea avata ja/ tai sulkea	<ul style="list-style-type: none">• Kannen kahvan ruuvi on löysällä• Tiivisterenkaan suuri kitkavastus• Kannen muoto on muuttunut	<ul style="list-style-type: none">• Kiristä ruuvit ruuvimeisselillä• Sivele tiivisterenkaaseen ruokaöljyä tai vettä• Vaihda kansi
Painekeitin on kuumentunut vahingossa ilman nestettä	<ul style="list-style-type: none">• Ei vettä, tuotetta käytetään väärin	<ul style="list-style-type: none">• Anna jäähtyä luonnollisesti (ei nopeaa jäähdytystä vedellä), tarkista tiivisterengas, paineensäätöventtiili, varoventtiili, turvaporinike ja muut osat; vaihda vaurioituneet osat

9. Kypsennysajat

Suosittelut kypsennysaika kaasuliedellä. Tämä on vain yleinen opas; tarkista resepteistä mahdolliset poikkeukset ja muut tiedot.

Ruoka	Ruoka ja vesi	Paineen taso	Minuuttimäärä, joka on jätettävä matalalle asetukselle sen jälkeen kun höyry poistuu tasaisesti paineensäätöventtiilistä	Ruoan kypsyyden luonnollisen jäähtymisen jälkeen
Naudanliha	1/2	II	15-20	Erittäin murea
Grillikylki	1/2	II	9-13	Liha ja luu irtoavat toisistaan
Kana	1/2	II	8-12	Liha ja luu irtoavat toisistaan
Kala	1/3	II	2-4	Kypsä
Karitsa	1/2	II	9-13	Kypsä
Maissi	2/3	II	5-8	Kypsä
Bataatti	2/3	I	6-10	Kypsä
Riisi	1/4	I	5-7	Kypsä
Puuro	1/3	I	10-15	Pehmeä
Pavut	1/4	II	12-16	Kypsä

1. Aloita kypsennysaika, kun paineensäätöventtiili päästää höyryä.
2. Kypsennysaikaan vaikuttavat ruoan määrä, lämpöenergia jne.
3. Aika on vain viitteellinen. Se voi vaihdella ruoan paksuuden ja koon mukaan.

10. Erityisvaroitukset

Kaikki painekeitinimme osat on suunniteltu itsenäisesti. Älä vaihda mitään osia tai kokoa osia millään muulla tavalla. Kaikkien osien on oltava meidän painekeitinimme osia.

