



quick chef // pressure cooker 4 & 6 litres //



Reduces cooking
time with up to
70% //



Dimensions
4 l / 22 cm //



Energy
efficient
cooking //



Preserves vitamins
and minerals //



Steambasket
included //



2 pressure
levels //



Type 8510/8511

Brugsanvisning - dansk	side	3 - 14
Bruksanvisning - svenska	sida	15 - 26
Bruksanvisning - norsk	side	27 - 38
Käyttöohjeet - suomi	sivu	39 - 51
Instruction manual - english	page	52 - 63

OBH Nordica Trykkoger

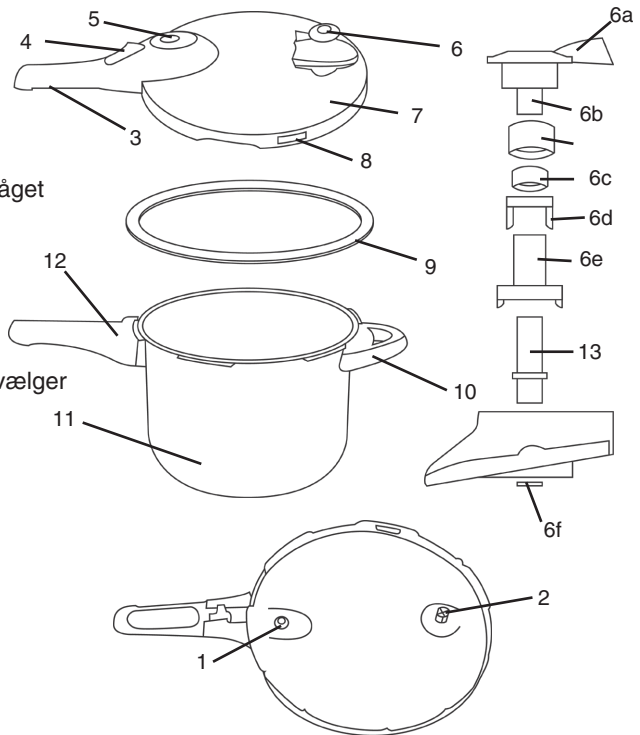
Før brug

Før trykkogeren tages i brug første gang, bør brugsanvisningen læses grundigt igennem og derefter gemmes til senere brug.

- Rengør alle dele grundigt i varmt vand med opvaskemiddel. Skyl efter og tør delene med et viskestykke.
- Fyld trykkogeren halvt op med vand. Sæt låget på og luk låseknappen (4). Drej derefter trykregulatoren til position 2, sæt trykkogeren på varmekilden, der sættes på højeste temperatur-trin. Lad det koge i 10 minutter efter at der begynder at komme damp ud af trykregulatoren. Sluk for varmekilden og luk trykket ud af trykkogeren ved at dreje trykregulatoren til symbol . Åbn låget og rengør trykkogeren (se afsnittet om "Rengøring og vedligeholdelse").

Apparatets dele

1. Sikkerhedsventil
2. Skrue til ventilrør
3. Håndtag på låget
4. Låseknop til at åbne og lukke låget
5. Trykindikator
6. Trykregulator
 - 6a. Trykvælger
 - 6b. Fjeder
 - 6c. Fjeder
 - 6d. Beskyttelseskappe til trykvælger
 - 6e. Aksel til trykvælger
 - 6f. Tætningsring
7. Låg
8. Sikkerhedsvindue
9. Gummipakning
10. Sidehåndtag
11. Gryde
12. Håndtag på gryde
13. Ventilrør



Trykregulator

Trykregulatoren har 4 forskellige indstillinger:

- 1 Lavt tryk: Anvendes ved tilberedning af skrøbelige råvarer (visse fiskearter eller tynde, sprøde grønsager)
- 2 Højt tryk: Den mest almindelige indstilling til tilberedning af mad i trykkoger



Dekompression: Indstilling til at lukke damp ud og mindske trykket



Ventil åbnes: Indstilling til at åbne hovedventilen ved rengøring

Tilbehør

Indsats

Metalstativ

Vigtigt!

Skift pakningerne én gang om året eller hvert andet år, afhængigt af hvor ofte trykkogeren anvendes. Brug kun reservedele fra OBH Nordica. Kan bestilles hos OBH Nordica reservedele tlf. 43 350 350.

Sådan bruges køkkenmaskinen

- Hver gang trykkogeren anvendes, bør sikkerhedsanordninger, ventiler og alle pakninger kontrolleres for beskadigelse og snavs.
- Der skal bruges mindst 0,25 liter væske for at udvikle damp, uanset om tilberedningen sker med eller uden indsats og metalstativ.
- Trykkogeren kan anvendes som en traditionel gryde, hvis man vil brune levnedsmidler, inden man trykkoger dem. Det er vigtigt at opløse eventuelle brændte rester i bunden af gryden, inden man lukker låget og starter trykkogningen.

Åbn og luk låget

Trykkogeren har kun én position, hvor låget er lukket. Sæt låget på gryden, så markeringen "0" på låget og trekantsmærket på håndtaget står overfor hinanden. Drej låget med uret, til det er helt lukket, sørg for at håndtaget på låget og håndtaget på gryden står parallelt. Lås derefter låget ved at trække låseknappen ned. Hvis låget ikke låses korrekt, vil der ikke dannes damptryk indeni trykkogeren.

Når varmekilden er slukket, er der to forskellige måder at åbne låget på trykkogeren.

1. Lad trykkogeren afkøle naturligt og åbn låget, når trykindikatoren går tilbage til det oprindelige niveau. Afkølingstiden kan forkortes ved at stille trykkogeren under svagt rindende koldt vand. Stil aldrig trykkogeren helt ned i vand.
2. Drej trykregulatoren til symbol  og luk dampen ud. Vær forsigtig, så dampen ikke forårsager forbrændinger.

Når trykindikatoren er gået tilbage til det oprindelige niveau, er der ikke længere tryk på trykkogeren. Åbn trykkogeren ved at trække låseknappen op mod låget. Drej håndtaget mod uret til "0" og trekantsmærket står overfor hinanden. Tag låget af ved at løfte det op.

ÅBN ALDRIG TRYKKOGEREN MED VOLD, ÅBN DEN IKKE, FØR DER IKKE LÆNGERE ER TRYK PÅ TRYKKOGEREN.

Kogning

For at kunne udvikle damp i trykkogeren, er det vigtigt at anvende væske, der kan fordampe (f.eks. vand, suppe, bouillon eller vin). Fyld aldrig mere mad og væske i trykkogeren end til MAX-grænsen (er markeret på inderside af trykkogeren). Fyld kun trykkogeren halvt op, hvis den mad, der skal tilberedes, ekspanderer og/eller udvikler skum (f.eks. ris og bælgfrugter).

Sæt trykkogeren med lukket og låst låg på komfuret. Vælg en kogeplade med en diameter, der svarer til diameteren på trykkogeren bund. Ved brug af gaskomfur, skal man være opmærksom på, at gasluerne ikke når op til trykkogeren håndtag. Trykkogeren fra OBH Nordica er velegnet til brug på alle slags varmekilder, såsom elektrisk komfur, gaskomfur, halogenplader, keramiske plader samt induktionsplader.

Drej trykregulatoren til højt eller lavt tryk (symbol 2 eller 1). Tilpas trykket til det, der skal tilberedes. Under tilberedningen må trykregulatoren ikke drejes over på symbol  , da ventilen her åbnes og kan løfte sig ud af sin position.

Indstil varmekilden på højeste temperatur-trin. Når trykindikatoren har løftet sig og der kommer konstant damp ud af trykregulatoren, sænkes varmen på varmekilden. Vær opmærksom på, at trykindikatoren skal stå i løftet position. Hvis trykindikatoren sænkes, øges varmen, til trykindikatoren er på et stabilt niveau. Kogetiden starter først, når trykindikatoren er i løftet position.

Brug tabellen med anbefalede kogetider (vist senere i denne brugsanvisning) som retningslinje. Tilpas tiden efter smag, madlavningsstil, ingredienser etc. Når kogetiden er gået, slukkes varmekilde og låget tages af trykkogeren i henhold til beskrivelsen under afsnittet ”Åbn og luk låget”.

Hvordan man undgår for højt tryk

Trykkogeren har to sikkerhedssystemer for at undgå, at der dannes for højt tryk.

Hovedventil: Når trykket i trykkogeren modsvarer det valgte tryk på trykregulatoren, slipper hovedventilen damp ud for at forebygge, at der dannes for højt tryk.

Sikkerhedsventil: Sikkerhedsventilen er placeret under lågets håndtag. Den aktiveres, når hovedventilen ikke fungerer (f.eks. hvis den er tildækket af madrester) og lukker en stor mængde damp ud ved lågets håndtag. Hvis dette sker, skal der med det samme slukkes for varmekilden, det resterende tryk lukkes ud og lågets ventiler rengøres grundigt.

Indsats

Indsatsen der følger med trykkogeren gør det muligt at tilberede forskellige råvarer samtidigt. Indsatsen anvendes til at skille råvarerne fra hinanden, hvis de kræver forskellig tilberedningstid. Den råvare, der kræver længst tilberedningstid, skal lægges ned i trykkogeren.

Eksempel:

Steg: Tilberedningstid 20 min

Kartoffel: Tilberedningstid 10 min

Start med at trykkoge stegen. Efter 10 minutter lukkes dampen ud og trykkogeren åbnes. Læg kartofflen ned i indsatsen og stil indsatsen ovenpå stegen. Luk låget og trykkog i yderligere 10 minutter. Hvis man skal åbne trykkogeren under tilberedningen, vil man miste lidt damp. Fyld derfor lidt ekstra væske på ud over den mængde, der er tilføjet i begyndelsen.

Frossen mad

Frossen mad kan tilberedes i trykkogeren uden at det skal optøes først. Kød og kylling, der skal brunes, kan optøes let, inden man bruner det. Tilberedningstiden er den samme for fersk som frossen mad, men opvarmningstiden kan blive længere.

Sterilisering

Trykkogeren kan bruges til hurtigt at sterilisere ting (f.eks. sutteflasker og konservesdåser etc.) Sæt produktet med åbningen nedad i indsatsen. Sæt indsatsen på stativet og fyld 0,25 liter vand i. Drej trykregulatoren hen på symbol 2 og tænd for varmekilden på højeste temperatur-trin. Lad trykkogeren koge/sterilisere i 20 min. Lad derefter trykkogeren afkøle langsomt.

Rengøring og vedligeholdelse

- Trykkogeren rengøres efter hver brug med varmt vand og almindeligt opvaskemiddel. Skyl efter og tør trykkogeren med et blødt viskestykke.
- Trykkogeren må ikke komme i opvaskemaskinen.
- Brug ikke skuresvampe, der indeholder metalspåner eller rengøringsmiddel med slibemiddel, da det kan ødelægge trykkogeren.

Komplet rengøring

1. Rengøring af trykregulator

Tryk let på trykregulatoren og drej samtidigt hen til symbol . Hovedventilen løfter sig ud af position og kan nu rengøres. Tryk de to blå holdere på undersiden udad og løs de derved alle hovedventilens dele. Rengør dem herefter med varmt vand. Monter delene igen, sørg for at fjedrene kan bevæge sig frit.

2. Ventilhul

Når hovedventilen ikke står i den oprindelige position, kan ventilhullet skylles med varmt vand. Kontrollér samtidigt, at der ikke er noget, der blokerer hullet. Sørg for at både indersiden og ydersiden af ventilhullet er ordentligt rengjorte.

Sæt hovedventilen med symbol  og pilen mod hinanden. Tryk let ned og drej med uret. Hovedventil og trykregulator er nu sat på plads igen.

3. Sikkerhedsventil

Kontrollér og rengør sikkerhedsventilen med varmt vand og/eller pres et smalt værktøj mod cylinderen midt i sikkerhedsventilen. Cylinderen skal kunne trykkes ned og derefter fjedre tilbage på plads.

Fejlsøgning

Fejl/problem

Trykindikatoren løfter sig ikke og der dannes intet tryk i trykkogeren.

Mulig årsag:

1. Der er for lav temperatur på varmekilden
2. Der er for lidt væske i trykkogeren
3. Håndtaget på låget og gryden er ikke placeret korrekt eller låseknappen sidder ikke korrekt
4. Pakningen på indersiden af låget er beskadiget.

Løsning:

1. Sæt varmen på varmekilden op.
2. Tilsæt mere væske i trykkogeren.
3. Mindsk trykket i trykkogeren (hvis der er tryk på trykkogeren) og undersøg håndtaget. Skil håndtag og sidehåndtag fra hinanden og lås dem igen. Sæt låseknappen i korrekt indstilling.
4. Rengør pakningen.

Fejl/problem:

Der kommer damp ud fra undersiden af låget.

Mulig årsag:

1. Pakningen er beskidt.
2. Pakningen er slidt.

Løsning:

1. Rengør pakningen med varmt vand og opvaskemiddel.
2. Udskift pakningen. Pakningen anses for at være en forbrugsvare og dækkes derfor ikke af garantien. En ny pakning kan bestilles hos OBH Nordica reservedele tlf. 43 350 350.

Fejl/problem:

Der kommer væske eller damp ud ved styreakslen.

Mulig årsag:

1. Varmekildens temperatur er for høj.
2. Trykkogeren er fyldt over MAX-grænsen.

Løsning:

1. Skru ned for varmen på varmekilden.
2. Fyld kun trykkogeren med mad og væske op til MAX-grænsen markeret på måleskalaen på indersiden.

Fejl/problem:

Trykindikatoren flytter sig ikke ned og man kan ikke åbne trykkogeren.

Mulig årsag:

1. Der er stadig tryk i trykkogeren.

Løsning:

1. Sluk for varmekilden. Drej trykregulatoren til symbol  og luk damp ud. Trykket forsvinder og trykkogeren kan åbnes.

Fejl/problem:

Låget kan ikke åbnes, lukkes eller låses.

Mulig årsag:

1. Markeringen "0" på låget og trekantsmarkeringen på håndtaget er ikke placeret ud for hinanden.
2. Pakningen er ikke sat korrekt på.

Løsning:

1. Løft låget af og sæt det på igen. Brug markeringerne til at sættes låget i korrekt position.
2. Løft låget af og tag pakningen på indersiden af låget af. Kontrollér om den er hel og ren og sæt derefter pakningen på igen. Brug markeringerne til at sætte låget i korrekt position.

Fejl/problem:

Der kommer damp ud fra sikkerhedsventilen.

Mulig årsag:

1. Der er for højt tryk i trykkogeren, da ventilrøret på hovedventilen er tilstoppet eller beskadiget.

2. Sikkerhedsventilens pakning er slidt eller beskadiget.
3. Sikkerhedsventilens pakning sidder ikke korrekt.

Løsning:

1. Sluk for varmekilden med det samme, luk dampen ud og åbn for trykkogeren efter at trykket er forsvundet. Rengør styreakslen og ventilhullet ifølge anvisningerne under ” Rengøring og vedligeholdelse”.
2. Udskift sikkerhedsventilens pakning. Pakningen anses for at være en forbrugsvarer og dækkes derfor ikke af garantien. Ny pakning kan bestilles hos OBH Nordica reservedele tlf. 43 350 350.
3. Sluk for varmekilden med det samme, luk dampen ud og åbn trykkogeren, når trykket er forsvundet. Kontrollér at pakningen rundt om sikkerhedsventilen er sat ordentligt på.

Fejl/problem:

Pakningen på låget presses ud gennem sikkerhedsvinduet på siden af låget.

Mulig årsag:

1. Pakningen er slidt.
2. Der er for højt tryk i trykkogeren.

Løsning:

1. Udskift pakningen. Anvend kun originale reservedele fra OBH Nordica. Pakningen anses for at være en forbrugsvarer og dækkes derfor ikke af garantien. Ny pakning kan bestilles hos OBH Nordica reservedele tlf. 43 350 350. Sluk for hovedventilen med det samme. Slip trykket ud og åbn låget. Kontrollér om der er noget der blokerer hovedventilen eller sikkerhedsventilen. Sæt låget på og lås det med låseknappen. Tænd for varmekilden igen og forsøg at danne et tryk. Hvis pakningen presses ud igen, må trykkogeren ikke anvendes. Returnér trykkogeren til forhandleren, hvor den er købt.

Sikkerhed og el-apparater

1. Læs brugsanvisningen grundigt igennem før brug, og gem den til senere brug.
2. Tilslut kun apparatet til 230 volt vekselstrøm, og brug kun apparatet til det formål, det er beregnet til.
3. Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (heriblandt børn) med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring med eller kendskab til apparatet, medmindre disse er under opsyn eller får instruktion i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
4. Børn bør være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet. Børn er ikke altid i stand til at opfatte og vurdere mulige risici. Lær børn en ansvarsbevidst omgang med el-apparater.
5. Brug ikke trykkogeren i en varm ovn.
6. Rør ikke apparatets varme dele under brug, og tag kun i apparatets håndtag og sidehåndtag. Brug grydelapper efter behov.
7. Trykkogeren tilbereder mad ved hjælp af højt tryk. Hvis den anvendes forkert, kan det forårsage forbrændinger. Kontrollér altid at trykkogeren er ordentligt lukket og låst, inden den varmes op. Læs anvisningerne for dette i brugsanvisningen.
8. Åbn aldrig trykkogeren med vold. Åbn ikke, før du er sikker på, at trykket er meget lavt. Læs anvisningerne for dette i brugsanvisningen.
9. Brug aldrig trykkogeren uden først at tilsætte vand. I modsat fald vil den kunne tage alvorligt skade.

10. Fyld aldrig trykkogeren mere op end til MAX-grænsen, der er markeret på måleskalaen. Ved tilberedning af levnedsmidler, der kan ekspandere eller skumme (f.eks. ris eller tørrede grønsager) skal trykkogeren kun fyldes halvt op.
11. Brug kun de varmekilder, der er angivet i brugsanvisningen.
12. Efter at have tilberedt kød med en hinde (f.eks. oksetunge), der kan svulme kraftigt op under tryk, skal man være forsigtig med at prikke hul i kødet, idet man kan skolde sig.
13. Ved tilberedning af mad med dejkonsistens, bør trykkogeren rystes forsigtigt, inden man åbner den for at undgå, at varm damp stænker ud af trykkogeren.
14. Sørg også for, at ledningen ikke hænger ned fra bordkanten.
15. Apparatet bør kun anvendes under opsyn.
16. Efterse altid apparat, ledning og stik for beskadigelse før brug. Hvis tilledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten eller hans serviceværksted eller af en tilsvarende uddannet person, for at undgå, at der opstår fare.
17. El-installationen skal overholde gældende version af Stærkstrømsbekendtgørelsen med hensyn til ekstrabeskyttelse med fejlstrømsafbryder (HFI/PFI/HPFI-relæ-brydestrøm max. 30 mA). Kontakt en autoriseret el-installatør herom.
18. Apparatet er kun til husholdningsbrug.
19. Benyttes apparatet til andet formål end det egentlige, eller betjenes det ikke i henhold til brugsanvisningen, bærer brugeren selv det fulde ansvar for eventuelle følger. Eventuelle skader på produktet eller andet som følge heraf er derfor ikke dækket af reklamationsretten.

Reklamation

Reklamationsret i henhold til gældende lovgivning. Maskinafstemplet kassebon/købskvittering med købsdato skal vedlægges i tilfælde af reklamation. Ved reklamation skal apparatet indleveres, hvor det er købt.

OBH Nordica Denmark A/S

Ole Lippmanns Vej 1
2630 Taastrup
Tlf.: 43 350 350
www.obhnordica.dk

Tekniske data

OBH Nordica 8510/8511
8510 4L trykkoger
8511 6L trykkoger

Trykregulator
Indstilling L: 50kPa
Indstilling H: 90kPa



Ret til løbende ændringer og forbedringer forbeholdes.

Kogetider

Grønsager	Ca. tilberedningstid (Min)	Trykniveau
Artiskok, hel, uden blade	9 til 11	2
Artiskok, medium, uden blade	6 til 8	2
Artiskok, lille, uden blade	4 til 5	2
Artiskok, hjerte	2 til 3	2
Asparges, tynde	1 til 1 1/2	2
Asparges, tykke	1 til 2	2
Bønner, hele og grønne (friske eller frosne)	2 til 3	2
Sukkerroer, 5 mm skiver	5 til 6	2
Sukkerærter, grønne	1	2
Bønner, hvide (friske eller frosne)	2 til 3	2
Broccoli (buketter)	2	2
Broccoli, stilk	5 til 6	2
Broccoli, stilk, 5 mm stykker	3 til 4	2
Rosenkål, hele	4	2
Kål, rød eller grøn,	3 til 4	2
Kål, rød eller grøn, 5 mm skiver	1	2
Gulerødder, 5 mm skiver	1	2
Gulerødder, 25 mm lange stave	4	2
Blomkål, buketter	2 til 3	2
Selleri, 25 mm lange stave	3	2
Majs	1	2
Majskolbe	3	2
Aubergine, 5 mm skiver	3	2
Aubergine, 10 mm skiver	3	2
Julesalat	1 til 2	2
Porre (hvid del)	2 til 4	2
Blandede grønsager, frosne	2 til 3	2
Løg, medium	2 til 3	2
Pastinak, 5 mm skiver	2 til 4	2
Ærter, i bælge	1	2
Ærter, grønne	1	2
Kartoffel, 25 mm tern	5 til 7	2
Kartoffel, frisk	5 til 7	2
Kartoffel, hel	10 til 12	2
Græskar, 50 mm skiver	3 til 4	2
Rødbede, 5 mm skiver	4	2
Rødbede, store hele	20	2
Rødbede, små hele	12	2
Spinat, frisk	1	1
Spinat, frossen	4	2
Squash, halve	7	2
Squash, 25 mm skiver	4	2
Sød kartoffel, 40 mm skiver	5	2
Kålrabi, 25 mm skiver	7	2
Tomater, halve	2	2
Tomater, hele	3	2
Zucchini, 5 mm skiver	2	2

Mængde (250 ml)	Vand (ml)	Ca. tilberedningstid (min)	Trykniveau
Bulgur	750	8 til 10	2
Couscous	500	2 til 3	2
Havre	400	6	2
Quinoa	500	6	2
Ris, basmati	350	5 til 7	2
Ris, brune	350	12 til 15	2
Ris, hvide	350	5 til 6	2
Ris, vilde	750	22 til 25	2

Kød og kylling	Ca. tilberedningstid (Min)	Trykniveau
Oksekød, 25 mm tern, 700 g	10 til 15	2
Oksekød, hjerte, 1,5 – 2 kg	50 til 75	2
Oksekød, nyre	8 til 10	2
Oksekød, lever	5	2
Oksekød, kødboller 500 g – 1 kg	4 til 9	2
Oksekød, farsbrød, 1 kg	10 til 15	2
Oksekød, oksehal	40 til 45	2
Oksekød, steg	20 til 25	2
Oksekød, kødgryde, 40 mm tern	15	2
Kylling, brystfilét, 1 til 1,5 kg	8 til 10	2
Kylling, i tern	5	2
Kylling, kølle	5 til 7	2
Kylling, lever	2	2
Kylling, hel 1 - 1,5 kg	12 til 18	2
Kylling, hel, 1,5 - 2 kg	18 til 25	2
Høne, hel	8 til 10	2
And, i stykker	8 til 10	2
And, hel 1,5 – 2 kg	25 til 30	2
Lam, 25 mm tern, 700 g	10 til 18	2
Lam, kølle	35 til 40	2
Lam, gryderet	12 til 15	2
Fasan	15 til 20	2
Svinekød, skinke, 1 kg	20 til 25	2
Svinekød, skinke, tern	20 til 25	2
Svinekød, steg	40 til 45	2
Kalkun, brystfilét	20	2
Kalkun, kølle	12	2

Fisk	Ca. tilberedningstid (Min)	Trykniveau
Krabbe	2 til 3	1
Fiskefilét	2 til 3	1
Fisk, hel og rensset	5 til 6	1
Fiskesuppe	5 til 6	2
Hummer, 700 til 900 g	2 til 3	1
Muslinger	2 til 3	1
Rejer	1 til 2	1

Opskrifter

Kyllingegryde a la Orienten

Til 4 personer

Ingredienser:

400 g kylling
2 fed hvidløg
2 løg
1 gul peber
1 rød peber
2 gulerødder
2 kyllinge-bouillonterninger
2 ds. hele tomater
1 spsk. tomatpuré
1 tsk. karry
1 spsk. friskrevet ingefær
1 kanelstang
5 kardemommekerner
1 spsk. honning
1 dl vand
Olivenolie

Tilberedning

Skær kyllingen i tern 2 x 2 cm. Hak hvidløg og løg. Hæld olivenolien i trykkogeren og varm op. Steg kylling, hvidløg og løg til det har fået lidt farve. Skær peberfrugterne og gulerødderne i mindre stykker og steg det sammen med kyllingen. Tilsæt krydderierne. Rør rundt og steg lidt mere. Tilsæt tomater, tomatpuré, honning og vand. Rør rundt.

Sæt låget på trykkogeren og drej trykregulatoren til højt tryk. Tænd for varmekilden på højeste temperatur-trin. Vent til dampen kommer ud af hovedventilen. Skru ned for varmen og lad den koge i 20 minutter. Luk trykket ud ved at dreje trykregulatoren til indstillingen for kompression og åbn låget. Tag kanelstangen ud.

Serveres med grøn salat, basmati-fuldkornsrís og lidt madlavningsyoghurt.

Lammegryde med rosmarin

Til 3-4 personer

Ingredienser:

1 kg lammekød i tern
Salt og peber
2 dl. flåede tomater
1/2 dl vand
1 løg
2 fed hvidløg
1 laurbærblad
2 tsk. rosmarin
Evt. en smule chilipeber (uden kerner)
Persille til pynt

Tilberedning

Skær fedtet fra lammekødet. Kom salt og peber på kødet og læg det i trykkogeren. Hæld de flåede tomater og vand i kogeren. Del løget i kvarte og hak hvidløget groft, hvorefter de kommer i trykkogeren sammen med laurbærblad, rosmarin og evt. chilipeber. Læg låget på trykkogeren og drej trykregulatoren over på højt tryk. Tænd for varmekilden på højeste temperatur-trin. Vent til dampen kommer ud af hovedventilen. Kogetiden er ca. 18 minutter efter at der er kommet tryk på kogeren.

Sluk for varmekilden og luk trykket ud ved at dreje trykregulatoren til indstillingen for kompression og åben derefter låget.

Pynt med persille. Serveres med kogte kartofler, pasta eller couscous.

Gulerodssuppe

Til 3 personer

Ingredienser:

6 gulerødder, skrællet og revet

1 porre

1 løg

1 zucchini, skrællet og revet

1 æble

1 spsk. Karry

Olivenolie

Vand

Tilberedning

Skræl gulerødder, løg og zucchini. Riv dem groft. Skyl porren og skær den i skiver. Sæt trykkogeren på komfuret. Varm olien let og brænd den tilsatte karry forsigtigt af. Læg alle grønsager i og steg dem på lav varme i ca. 5 minutter. Tilsæt salt og peber. Hæld vand i, så det dækker grønsagerne og tilsæt yderligere 3 dl vand.

Sæt låget på og drej trykregulatoren hen på højt tryk, 2. Vent til dampen kommer ud af hovedventilen, skru derefter lidt ned for varmen og lad det koge i 12 minutter. Tag trykkogeren af varmen og lad den afkøle. Når trykket har lagt sig, er trykregulatoren sunket ned til den oprindelige position. Åbn låget og bland suppen med en stavblender. Tilsæt salt og peber efter smag.

Serveres med nybagt brød.

Gullasch

Til 6 personer

Ingredienser

500 g hakket oksekød

1 løg

1 grøn peber

1 ds hakkede tomater

1 1/2 dl majs

3 spsk. tomatpuré

1 tsk. paprika
1 tsk. chili
2 fed hvidløg
3 dl pasta penne (ukogt)
Smør til brunning af kødet

Tilberedning:

Smelt smørret i trykkogeren. Brun kødet, til det har fået farve. Løget og peberfrugten hakkes og tilsættes, lad det koge i 3 minutter.

Tilsæt de hakkede tomater, majs, tomatpuré, paprika, chili og presset hvidløg. Tilsæt derefter pastaen og tilstrækkeligt vand til at dække ingredienserne i trykkogeren. Sørg for at trykkogeren kun er fyldt halvt op, da pastaen vil udvide sig under tilberedningen.

Sæt låget på og drej trykregulatoren hen på niveau 2. Vent til der kommer damp ud af hovedventilen og sluk derefter for varmekilden. Lad trykkogeren afkøle. Når trykket har lagt sig, vil trykindikatoren synke ned til den oprindelige position.

Serveres med lidt cremefraiche og nybagt brød.

OBH Nordica Tryckkokare

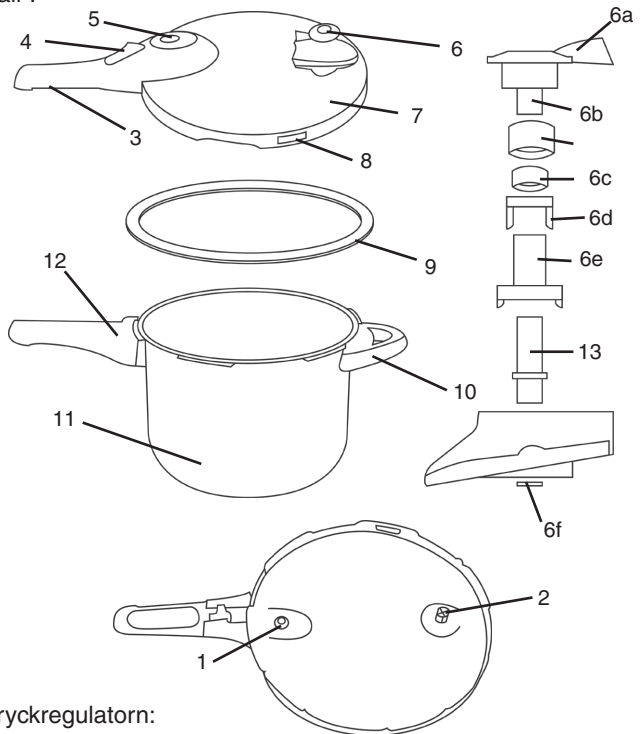
Innan användning

Innan tryckkokaren används bör bruksanvisningen läsas igenom grundligt och sparas för framtida bruk.

- Rengör alla delar noggrant med varmt vatten och handdiskmedel. Skölj rent och torka med en mjuk handduk.
- Fyll tryckkokaren halvfull med vatten. Sätt på locket och stäng det med låsknappen. Vrid tryckregulatorn till position 2, sätt tryckkokaren på värmekällan och ställ in högsta värmeläget. Låt koka i 10 minuter efter att det börjar komma ånga ur tryckregulatorn. Stäng av värmekällan och släpp ut trycket i tryckkokaren genom att vrida tryckregulatorn till symbol . Öppna locket och rengör tryckkokaren. För instruktioner om rengöring, se avsnitt "Rengöring och underhåll".

Tryckkokarens delar

1. Säkerhetsventil
2. Mutter till ventilrör
3. Handtag på locket
4. Låsknapp
5. Tryckindikator
6. Tryckregulator
 - 6a Reglage
 - 6b Fjäder
 - 6c Fjäder
 - 6d Skydd för ventilkägla
 - 6e Ventilkägla
 - 6f Packning
7. Lock
8. Säkerhetsfönster
9. Packning
10. Sidohandtag
11. Gryta
12. Handtag på gryta
13. Ventilrör



Tryckregulatorn

Det finns 4 olika inställningar på tryckregulatorn:

- 1 Lågt tryck: Används vid tillagning av ömtåliga råvaror (vissa fiskarter eller tunna, krispiga grönsaker)
 - 2 Høgt tryck: Vanligaste inställningen för tillagning av mat i tryckkokare
-  Dekompression: Inställning för att släppa ut ånga och minska trycket
-  Överstruken cirkel: position för att öppna huvudventilen och lyfta ur den för rengöring

Tillbehör

Insats

Ställning

Viktigt!

Byt ut packningarna en gång om året eller vartannat år, beroende på hur mycket tryckkokaren har använts. Använd endast reservdelar från OBH Nordica. Reservdelar kan beställas från OBH Nordica reservdelar 08-445 79 00.

Användning

- Innan varje användning, kontrollera att säkerhetsanordningar, ventiler och alla packningar är hela och rena.
- För att generera ånga kvävs minst 0,25 liter vätska, oavsett om tillagningen sker med eller utan insats och ställning.
- Tryckkokaren kan användas som en traditionell gryta om man vill bryna livsmedel innan man tryckkokar dem. Det är viktigt att lösa upp eventuella brända rester på botten med vatten innan man stänger locket och börjar tryckkokningen.

Stänga och öppna locket

Tryckkokaren har endast ett stängt läge. Sätt locket på grytan så att markeringen "O" på locket och triangelmarkeringen på grytskaftet placeras mot varandra. Vrid locket medsols så långt som möjligt och var uppmärksam på att handtaget på locket och handtaget på grytan är parallella med varandra. Lås locket genom att dra låsknappen neråt. Om locket inte låses fast korrekt, byggs det inget ångtryck inuti tryckkokaren.

När värmekällan har stängs av, finns det två olika alternativ att öppna locket på tryckkokaren.

1. Låt tryckkokaren svalna naturligt och öppna locket när tryckindikatorn har återgått till sitt ursprungliga läge. Nedkylningstiden kan kortas genom att ställa tryckkokaren under varsamt rinnande kallt vatten. Sänk aldrig ned tryckkokaren helt i vatten.
2. Vrid tryckregulatorn till symbol  och släpp ut ångan. Var försiktig då ångan kan orsaka brännskador.

När tryckindikatorn har återgått till sitt ursprungliga läge, finns det inget tryck kvar i tryckkokaren. Öppna tryckkokaren genom att skjuta låsknappen i riktning mot locket. Vrid handtagen motsols tills "O" och triangeln möter varandra. Ta av locket genom att lyfta det uppåt.

ÖPPNA ALDRIG TRYCKKOKAREN MED VÅLD. ÖPPNA DEN INTE FÖRRÄN TRYCKET HAR GÅTT NER FULLSTÄNDIGT.

Kokning

För att kunna generera ånga i tryckkokaren är det viktigt att använda vätska som kan förångas (t ex vatten, soppa, buljong eller vin). Fyll aldrig tryckkokaren över dess MAX-gräns (finns markerat på insidan av tryckkokaren) med mat och vätska. Fyll endast tryckkokaren till hälften om maten som skall tillagas expanderar och/eller utsöndrar skum (t ex ris, baljfrukter, köttbuljong, spannmål).

Placera tryckkokaren med stängt och låst lock på en värmekälla. Välj en värmeplatta vars diameter stämmer överens med diametern på tryckkokarens botten. Vid användning av gasspis som värmekälla, se till att gaslågorna inte sträcker sig upp till tryckkokarens handtag.

Tryckkokaren från OBH Nordica är lämplig för användning på alla sorters värmekällor såsom; elektrisk spis, gasspis, halogen plattor, keramisk håll samt induktions håll. Vrid tryckregulatorn till högt eller lågt tryck (symbol 2 eller 1). Anpassa trycket efter vilken typ av mat som skall tillagas.

Under tillagning, vrid inte tryckregulatorn till  eftersom ventilen öppnas och kan lyftas ur sin position.

Ställ in högsta värmeläge på värmekällan. När tryckindikatorn har lyft och konstant ånga pressas ur tryckregulatorn, sänk värmen på värmekällan. Var uppmärksam på att hålla tryckindikatorn i lyft läge. Om tryckindikatorn sjunker, höj värmen stegvis tills tryckindikatorn är i stabilt läge. Koktiden börjar först, när tryckindikatorn är i lyft läge.

Använd tabellen med rekommenderade koktider som ingår i denna bruksanvisning som riktlinjer. Anpassa dem enligt personlig smak, matlagningsstil, ingredienser etc.

När koktiden har passerat, stäng av värmekällan och tag av locket på tryckkokaren enligt beskrivning under rubriken "Stänga och öppna locket".

Hur man undviker för högt tryck

Den här tryckkokaren har två säkerhetssystem för att undvika att skapa för högt tryck:

Huvudventil: När trycket inuti tryckkokaren motsvarar det valda trycket på tryckregulatorn, släpper huvudventilen ut ånga för att förebygga att det skapas för högt tryck.

Säkerhetsventil: Säkerhetsventilen är placerad under lockets handtag. Den aktiveras när huvudventilen inte fungerar (t ex igentäppt av matrester) och släpper ut en stor mängd ånga runt handtaget på locket. Om detta händer; stäng genast av värmekällan, släpp ut resterande tryck och rengör lockets ventiler noggrant.

Insats

Insatsen som medföljer tryckkokaren gör det möjligt att tillaga olika råvaror samtidigt. Insatsen används för att skilja råvarorna från varandra, om de har olika tillagningstid. Den råvara som kräver längst tillagningstid, skall läggas längst ner i tryckkokaren.

Exempel:

Stek: tillagningstid 20 min

Potatis: tillagningstid 10 min

Börja med att tryckkoka steken. Efter 10 min, släpp ut ångan och öppna tryckkokaren. Lägg potatisen i insatsen och ställ insatsen ovanpå steken. Stäng locket och tryckkoka i ytterligare 10 min.

Om man måste öppna tryckkokaren under tillagningstiden, kommer man att förlora lite ånga. Fyll därför på med lite extra vätska utöver den normala mängden från början.

Fryst mat

Fryst mat kan tillagas i en tryckkokare utan att behöva tina först. Kött och kyckling som skall brynas, kan tinas lätt innan bryningen. Tillagningstiden är densamma för färsk mat som för fryst mat, men uppvärmningstiden kan bli längre.

Sterilisering

Tryckkokaren kan användas till att snabbt sterilisera produkter (t ex nappflaskor och konserveringsburkar etc). Placera produkten med öppningen nedåt i insatsen. Placera insatsen på ställningen och fyll på med 0,25 liter vatten. Vrid tryckregulatorn till **symbolen 2** och starta värmekällan på högsta läge. Låt tryckkokaren koka/sterilisera i 20 min. Låt tryckkokaren svalna långsamt efteråt.

Rengöring och underhåll

- Efter varje användning, rengör tryckkokaren med varmt vatten och vanligt diskmedel. Skölj rent och torka torrt med en mjuk handduk.
- Diska inte tryckkokaren i diskmaskin.
- Rengör inte tryckkokaren med skursvampar innehållande metallspån eller rengöringsmedel som innerhåller slipmedel. Dessa kan förstöra tryckkokarens hölje.

Komplett rengöring

1. Att rengöra tryckregulatorn

Tryck lätt på tryckregulatorn och vrid samtidigt till symbolen Φ . Huvudventilen lyfter ur sin position och kan nu rengöras. För komplett rengöring, pressa de två blå hållarna på undersidan utåt och frigör alla delar i huvudventilen. Rengör dem med varmt vatten. Montera ihop delarna igen och se till att fjädrarna kan röra sig fritt.

2. Ventilhål

När huvudventilen är ur sin position, ska ventilhålet sköljas med varmt vatten. Kontrollera samtidigt att ingenting blockerar hålet. Se till att insidan och utsidan av ventilhålet är ordentligt rengjorda.

Placera huvudventilen med symbolen Φ och pilen mot varandra. Pressa lätt nedåt och vrid medsols. Huvudventilen och tryckregulatorn är nu åter på plats.

3. Säkerhetsventil

Kontrollera och rengör säkerhetsventilen med varmt vatten och/eller pressa ett smalt verktyg mot cylindern i säkerhetsventilens mitt. Cylindern skall kunna tryckas nedåt och sedan fjädra tillbaks till sin ursprungliga position.

Felsökning

Fel/problem:

Tryck indikatorn lyfter inte och det byggs inget tryck inuti tryckkokaren.

Möjlig orsak:

1. Det är för låg temperatur på värmekällan.
2. Det finns för lite vätska i tryckkokaren.
3. Handtagen på locket och grytan har inte blivit placerade korrekt eller låsknappen är inte i rätt läge.
4. Packningen på insidan av locket är smutsig.

Åtgärd:

1. Höj värmen på värmekällan.
2. Öka mängden vatten i tryckkokaren.

3. Minska trycket i tryckkokaren (om det finns något tryck) och kontrollera handtagen. Separera handtagen från varandra och lås dem igen. Tryck låsknappen till dess korrekta position.
4. Rengör packningen.

Fel/problem:

Ånga kommer ut från undersidan av locket.

Möjlig orsak:

1. Packningen är smutsig.
2. Packningen är utsliten.

Åtgärd:

1. Rengör packningen med varmt vatten och diskmedel.
2. Byt ut packningen mot en ny. Packningen räknas som förbrukningsvara och täcks därmed inte av garantin. Ny packning kan beställas från OBH Nordica reservdelar, 08-445 79 00.

Fel/problem:

Vätska eller ånga kommer ut runt om tryckreglaget.

Möjlig orsak:

1. Värmekällans temperatur är för hög.
2. Tryckkokaren är fylld över sin MAX-gräns.

Åtgärd:

1. Sänk värmen på värmekällan.
2. Fyll endast tryckkokaren med mat och vätska upp till MAX gränsen markerad på mätskalan på insidan.

Fel/problem:

Tryckindikatorn flyttar sig inte nedåt och det går inte att öppna tryckkokaren.

Möjlig orsak:

1. Det finns fortfarande tryck i tryckkokaren

Åtgärd:

1. Stäng av värmekällan. Vrid tryckregulatorn till symbolen  och släpp ut all ånga. Trycket försvinner och det går att öppna tryckkokaren.

Fel/problem:

Om det inte går att öppna, stänga eller låsa locket.

Möjlig orsak:

1. Markeringen "O" på locket och triangelmarkeringen på handtaget är inte placerade mot varandra.
2. Packningen är inte korrekt fastsatt.

Åtgärd:

1. Lyft av locket och sätt på det igen. Använd markeringarna för att locket skall hamna i rätt position.

2. Lyft av locket och tag ur packningen på insidan av locket. Kontrollera att den är hel och ren och tryck in packningen igen. Använd markeringarna för att locket skall hamna i rätt position.

Fel/problem:

Det kommer ut ånga från säkerhetsventilen

Möjlig orsak:

1. Det är för högt tryck i tryckkokaren eftersom ventilröret på huvudventilen är igentäppt eller skadat.
2. Säkerhetsventilens packning är utsliten eller skadad.
3. Säkerhetsventilens packning är inte placerad rätt.

Åtgärd:

1. Stäng av värmekällan omedelbart, släpp ut ångan och öppna tryckkokaren efter att trycket har försvunnit. Rengör tryckreglaget och ventilhålet enligt anvisningar i "Rengöring och underhåll"
2. Byt ut säkerhetsventilens packning. Packningen räknas som förbrukningsvara och täcks därmed inte av garantin. Ny packning kan beställas från OBH Nordica reservdelar, 08-445 79 00.
3. Stäng av värmekällan omedelbart, släpp ut ångan och öppna tryckkokaren efter att trycket har försvunnit. Kontrollera att packningen runt säkerhetsventilen är ordentligt påsatt.

Fel/problem:

Packningen i locket pressas ut genom säkerhetsfönstren på sidan av locket.

Möjlig orsak:

1. Packningen är utsliten.
2. Det är för högt tryck i tryckkokaren.

Åtgärd:

1. Byt ut packningen. Använd endast OBH Nordicas original reservdelar. Packningen räknas som förbrukningsvara och täcks därmed inte av garantin. Ny packning kan beställas från OBH Nordica reservdelar, 08-445 79 00.
2. Stäng av värmekällan omedelbart. Släpp ut trycket och öppna locket. Kontrollera om någonting blockerar huvudventilen eller säkerhetsventilen. Sätt på locket och lås det med låsknappen. Sätt på värmekällan igen och försök skapa ett tryck. Om packningen pressas ut igen, sluta använda tryckkokaren omedelbart. Returnera tryckkokaren till butiken där den är köpt.

Säkerhetsanvisningar

1. Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
2. Använd tryckkokaren endast för de ändamål som den är avsedd för.
3. Produkten är inte ämnad att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt känsel, fysisk eller mental förmåga eller som har brist på kunskap/erfarenhet av apparaten, om inte användning sker under uppsyn eller efter instruktion av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
4. Barn bör vara under uppsikt för att försäkra att de inte leker med apparaten. Barn är inte alltid kapabla att förstå och värdera potentiella risker. Lär barn ansvarsfull hantering av elektriska apparater.

5. Använd aldrig tryckkokaren i en varm ugn.
6. Hantera tryckkokaren med stor försiktighet. Rör inte vid heta ytor. Använd handtaget och det mindre sidohandtaget. Använd grythandskar vid behov.
7. Tryckkokaren tillagar mat med hjälp av högt tryck. Om den används på fel sätt, kan det leda till skador. Kontrollera att tryckkokaren är ordentligt stängd och låst innan den värms upp. Läs anvisningarna i bruksanvisningen.
8. Öppna aldrig tryckkokaren med våld. Öppna inte, förrän du har förvässat dig om att trycket har gått ner helt. Läs anvisningarna i bruksanvisningen.
9. Använd aldrig tryckkokaren utan att först tillsätta vatten, i annat fall kan den skadas allvarligt.
10. Fyll tryckkokaren aldrig mer än till sin MAX gräns, vilken är markerad på insidan av mätskalan. Vid tillagning av livsmedel som expanderar eller skummar (t ex ris eller torkade grönsaker) skall inte tryckkokaren fyllas till mer än hälften av sin volym.
11. Använd endast sådana värmekällor som finns angivna i bruksanvisningen.
12. Efter att ha tillagat kött med skinn (t ex oxtunga) som kan svälla kraftigt under tryck bör man vara försiktig med att sticka hål i köttet, man kan skålla sig.
13. Vid tillagning av mat med degkonsistens, skaka tryckkokaren försiktigt innan du öppnar den för att undvika att heta ångblåsor stänker ut.
14. Innan varje användning, kontrollera att säkerhetsanordningarna, ventilerna och alla packningar är väl rengjorda och oskadda. Läs anvisningarna i bruksanvisningen.
15. Använd inte tryckkokaren för att fritera livsmedel i olja under tryck.
16. Gör inga ingrepp i säkerhetsanordningarna med undantag för de underhållsåtgärder som finns omnämnda i bruksanvisningen.
17. Använd endast reservdelar från OBH Nordica.
18. Tryckkokaren är endast för privat bruk.
19. Om produkten används till annat än den är till för, eller används utan att respektera bruksanvisningen bär användaren själv ansvaret för eventuella följder. Eventuella skador på produkten därav täcks inte av reklamationsrätten

Reklamationsrätt

Reklamationsrätt enligt gällande lag. Maskinstämplat kassakvitto skall bifogas vid eventuell reklamation. Vid reklamation skall apparaten lämnas in där den är inköpt.

OBH Nordica Sweden AB

Box 58

163 91 Spånga

Telefon: 08-445 79 00

www.obhnordica.se

Tekniska data

OBH Nordica 8510/8511

8510 4L Pressure Cooker, 8511 6L Pressure Cooker

Tryckregulator

Inställning L: 50kPa, Inställning H: 90kPa



Rätten till löpande ändringar förbehålles.

Koktider

Grönsaker	Ca tillagningstid (Min)	Trycknivå
Kronärtskocka, hel, utan blad	9 till 11	2
Kronärtskocka, medium, utan blad	6 till 8	2
Kronärtskocka, liten, utan blad	4 till 5	2
Kronärtskocka, kärna	2 till 3	2
Sparris, tunn	1 till 1 ½	2
Sparris, tjock,	1 till 2	2
Bönor hela och gröna (färska el frysta)	2 till 3	2
Sockerbetor, 5 mm skivor	5 till 6	2
Sockärter, gröna	1	2
Bönor, vita (färska el frysta)	2 till 3	2
Broccoli, buketter	2	2
Broccoli, stjälk	5 till 6	2
Broccoli, stjälk, 5 mm bitar	3 till 4	2
Brusselkål, hela	4	2
Kål, röd el grön, i halvor	3 till 4	2
Kål, röd el grön, 5 mm skivor	1	2
Morötter, 5 mm skivor	1	2
Morötter, 25 mm långa stavar	4	2
Blomkål, buketter	2 till 3	2
Selleri, 25 mm långa stavar	3	2
Majs, i bitar	1	2
Majskolv	3	2
Aubergine, 5 mm skivor	3	2
Aubergine, 10 mm skivor	3	2
Endive, tjocka skivor	1 till 2	2
Purjolök (vit del)	2 till 4	2
Blandade grönsaker, frysta	2 till 3	2
Lök, medium	2 till 3	2
Palsternacka, 5 mm skivor	2 till 4	2
Ärtor, i skida	1	2
Ärtor, gröna	1	2
Potatis, 25 mm kuber	5 till 7	2
Potatis, färsk	5 till 7	2
Potatis, hela	10 till 12	2
Pumpa, 50 mm skivor	3 till 4	2
Röd betor, 5 mm skivor	4	2
Röd betor, stora hela	20	2
Röd betor, små hela	12	2
Spenat, färsk	1	1
Spenat, fryst	4	2
Squash, halvor	7	2
Squash, 25 mm skivor	4	2
Sötpotatis, 40 mm skivor	5	2
Kålrot, 25 mm skivor	7	2
Tomater, halvor	2	2
Tomater, hela	3	2
Zucchini, 5 mm skivor	2	2

Spannmål(250ml)	Vatten (ml)	Ca tillagningstid (min)	Trycknivå
Bulgur	750	8 till 10	2
Couscous	500	2 to 3	2
Havre	400	6	2
Quinoa	500	6	2
Ris, basmati	350	5 till 7	2
Ris, rå	350	12 till 15	2
Ris, matris	350	5 till 6	2
Ris, vild	750	22 till 25	2

Kött och kyckling	Ca tillagningstid(min)	Trycknivå
Nötkött, 25 mm kuber, 700 g	10 till 15	2
Nötkött, hjärta, 1.5 to 2 kg	50 till 75	2
Nötkött, njure	8 till 10	2
Nötkött, lever	5	2
Nötkött, köttbullar, 500g – 1kg	4 till 9	2
Nötkött, köttfärslimpa, 1 kg	10 till 15	2
Nötkött, ox svans	40 till 45	2
Nötkött, revben	15	2
Nötkött, stek	20 till 25	2
Nötkött, köttgryta, 40 mm kuber	15	2
Kyckling, bröstfilé, 1 to 1,5kg	8 till 10	2
Kyckling, kuber	5	2
Kyckling, klubba	5 till 7	2
Kyckling, malen	4	2
Kyckling, lever	2	2
Kyckling, hel, 1-1,5kg	12 till 18	2
Kyckling, hel, 1.5 to 2kg	18 till 25	2
Höna, hel	8 till 10	2
Anka, i bitar	8 till 10	2
Anka, hel 1.5 to 2kg	25 till 30	2
Lamm, 25 mm kuber, 700 g	10 till 18	2
Lamb, ben	35 till 40	2
Lamb, gryta	12 till 15	2
Fasan	15 till 20	2
Griskött, skinka, 1 kg	20 till 25	2
Griskött, skinka i bitar	20 till 25	2
Griskött, revben, 1kg	15	2
Griskött, stek	40 till 45	2
Kalkon, bröstfilé	20	2
Kalkon, klubba	12	2

Fisk	Ca tillagningstid (min)	Trycknivå
Krabba	2 till 3	1
Fisk filé	2 till 3	1
Fisk, hel och rensad	5 till 6	1
Fisk soppa	5 till 6	2
Hummer, 700 to 900 g	2 till 3	1
Musslor	2 till 3	1
Råkor	1 till 2	1

Recept

Kycklinggryta med smak av Orienten

För 4 personer.

Ingredienser

400 g kyckling
2 vitlöksklyftor
2 gula lökar
1 gul paprika
1 röd paprika
2 morötter
2 kycklingbuljong tärning
2 burkar hela tomat
1 msk tomatpuré
1 tsk curry
1 msk färsk riven ingefära
1 kanelstång
5 st kardemummakärnor
1 msk honung
1 dl vatten
Olivolja

Gör så här

Skär kycklingen i kuber 2 X 2 cm. Hacka vitlök och lök. Häll i olivolja i tryckkokaren och hetta upp. Fräs kyckling, vitlök och lök till det fått lite färg. Skär paprikorna och morötter i mindre bitar och fräs ihop med kycklingen. Tillsätt alla kryddorna. Rör om och fräs lite till. Tillsätt tomaterna, tomatpurén, honungen och vatten. Rör om. Sätt på locket på tryck kokaren och vrid tryckreglaget till högt tryck. Vrid på värmekällan på högsta värme. Vänta tills ånga pyser stadigt ur huvudventilen . Dra ned värmen och låt koka i 20 minuter. Släpp på trycket genom att vrida tryck regulatorn till inställningen för kompression och öppna grytan. Tag ut kanelstången. Servera med grönsallad, basmatifullkornsrís och en klick matlagningsyogurt.

Lammgryta med rosmarin

För 3-4 personer

Ingredienser

1 kg lammkött i bitar
salt och peppar
2 dl krossad tomat
½ dl vatten
1 gul lök
2 vitlöksklyftor
1 lagerblad
2 tsk rosmarin
ev en bit urkärnad chilipeppar
persilja till dekoration

Gör så här

Putsa bort fett från lammköttet. Salta och peppra köttet och lägg det i tryckkokaren. Häll på tomatkross och vatten. Lägg i löken delad i kvartar och grovhackade vitlöksklyftor, lagerblad, rosmarin och eventuellt en bit urkärnad chilipeppar. Sätt på locket på tryck kokaren och vrid tryckreglaget till högt tryck. Vrid på värmekällan på högsta värme. Vänta tills ånga pyser stadigt ur huvudventilen. Koktiden är cirka 18 minuter sedan trycket kommit i gång. Stäng av värmekällan. Släpp på trycket genom att vrida tryckregulatoren till inställningen för kompression och öppna grytan.

Lägg upp grytan och dekorera med persilja. Bjud kokt potatis, pasta eller couscous till.

Morotssoppa

För 3 personer

Ingredienser

6 morötter skalade och rivna
1 purjolök
1 gul lök
1 zucchini skalad och riven
1 äpple
3msk curry
olivolja
vatten

Gör så här

Skala morötter, gul lök och zucchini. Riv dem grovt. Skölj purjolöken och skiva upp. Sätt på tryckkokaren på spisen. Värm oljan lätt och fräs curryn försiktigt. Lägg i alla grönsakerna låt fräsa på låg värme i ca 5 minuter. Tillsätt salt och peppar. Häll på vatten så att det täcker grönsakerna och tillsätt ytterligare 3 dl vatten.

Sätt på locket och vrid tryckreglaget till högt tryck, 2. Vänta tills ånga pyser stadigt ur huvudventilen. Drag ned värmen lite grann och låt koka i 12 minuter. Tag tryckkokaren ifrån värmen och låt svalna. När trycket har lagt sig har tryck indikatorn sjunkit till sitt ursprungliga läge. Öppna locket och mixa soppan slät med stavmixer. Salta och peppra efter smak.

Servera med nybakt bröd.

Gulasch

För 6 personer

Ingredienser

500 g nötfärs
1 gul lök
1 grön paprika
1 burk krossade tomat
1 ½ dl majskorn
3 msk tomatpuré
1 tsk paprika pulver
2 tsk chili pulver
2 vitlöksklyftor
3 dl okokt penne pasta

Gör så här

Smält smör i tryckkokaren. Bryn köttfärsen tills den har smulat sig och fått färg. Lägg i hackad lök och hackad paprika och låt det koka i 3 minuter. Tillsätt krossade tomater, majs, tomatpuré, paprika- och chili pulver och pressad vitlök. Tillsätt pastan och tillräckligt med vatten för att täcka allt i tryckkokaren. Se till att inte fylla tryckkokaren till mer än hälften, eftersom pastan kommer att expandera under tillagningen. Sätt på locket och vrid tryckreglaget till högt tryck, 2. Vänta tills ånga pyser stadigt ur huvudventilen. Drag ned värmen lite grann och låt koka i 8 minuter. Stäng av värmekällan. Låt tryckkokaren kyla ner sig naturligt. När trycket har lagt sig har tryck indikatorn sjunkit till sitt ursprungliga läge.

Servera med en klick gräddfil och nybakt bröd.

OBH Nordica Trykkoker

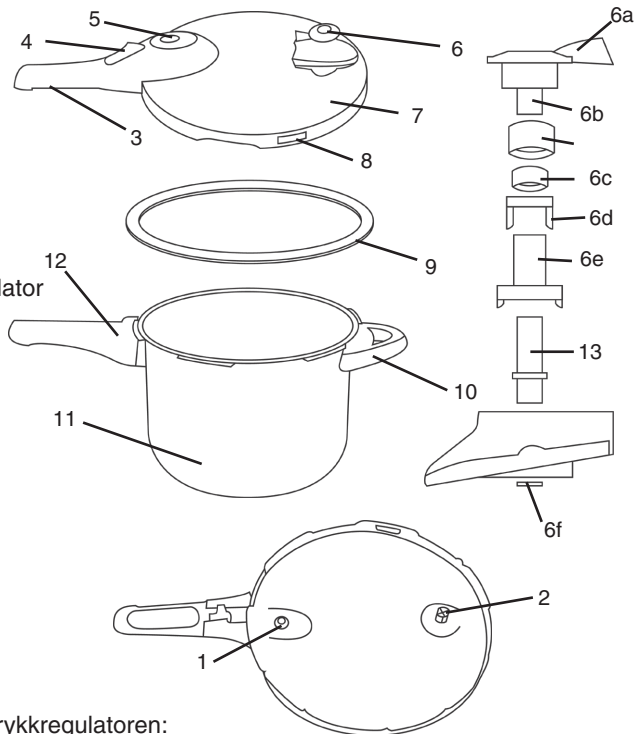
Før bruk

Før trykkokeren tas i bruk bør bruksanvisningen leses grundig og deretter spares til senere bruk.

- Rengjør alle deler i varmt vann med litt vaskemiddel. Skyll og tørk med en myk klut.
- Fyll trykkokeren halvfull med vann. Sett på lokket og steng det med låseknappen. Vri trykkregulatoren til posisjon 2, sett trykkokeren på platen og still inn på høyeste temperatur. La den koke i 10 minutter etter det har begynt å komme damp ut av trykkregulatoren. Steng av platen og slipp ut trykket i trykkokeren gjennom å vri trykkregulatoren til symbol . Åpne lokket og rengjør trykkokeren. For instruksjoner om rengjøring, se avsnitt om rengjøring.

Trykkokerenn deler

1. Sikkerhetsventil
2. Mutter till ventilrør
3. Håndtak på lokk
4. Låseknapp
5. Tryckindikator
6. Tryckregulator
 - 6a. Regulator
 - 6b. Fjær
 - 6c. Fjær
 - 6d. Beskyttelse for ventilregulator
 - 6e. Ventil
 - 6f. Pakning
7. Lokk
8. Sikkerhetsvindu
9. Pakkning
10. Sidehåndtak
11. Gryte
12. Handtak på gryte
13. Ventilrør



Trykkregulatoren

Det finns 4 ulike innstillinger på trykkregulatoren:

- 1 Lavt trykk: Brukes ved tilberedning av ømtålige råvarer (visse fiskarter eller tunfisk, sprø grønnsaker)
- 2 Høyt trykk: Vanligste innstilling for tilberedning av mat i trykkoker



Dekompresjon: Innstilling for å slippe ut damp og minske trykk.



Cirkel: posisjon for å åpne hovedventil slik at den kan løftes ut for rengjøring.

Tilbehør

Innsats

Kurv

Viktig!

Bytt ut pakningene en gang i året eller hvert annet år, kommer ann på hvor mye trykkokeren brukes. Bruk kun reservedeler fra OBH Nordica. Reservedeler kan bestilles fra LG Elektro reservedeler, 55 10 40 55.

Bruk

- Før bruk, kontroller at sikkerhetsanordninger, ventiler og alle pakninger er hele og rene.
- For å kunne generere damp krevs minst 0,25 liter væske, uansett om tilberedningen skjer med eller uten innsats.
- Trykkokeren kan brukes som en tradisjonell gryte om man vill bryna livsmedel innan man trykkokar dem). Det er viktig å løse opp eventuelle fastbrente rester på bunnen med venn innen man stenger lokket og starter trykkokingen.

Stenge og åpne lokket

Trykkokeren har kun en stengt posisjon. Sett lokket på gryten slik at markeringen "O" på lokket og triangelmarkeringen på grytskaftet plasseres mot hverandre. Vrid lokket med solen så langt som mulig men vær oppmerksom på at håndtaket på lokket og håndtaket på gryten er parallelle. Lås lokket ved å dra låseknappen ned. Om lokket ikke låses korrekt fast, lages det ingen trykk i trykkokeren.

Nå varmekjelen er slått av finnes det to ulike måter å åpne lokket på trykkokeren.

1. La trykkokeren avkjøle naturlig og åpne lokket når trykkindikatoren er tilbake til sin normale posisjon. Nedkjølingstiden kan kortes ned ved å sette trykkokeren forsiktig under rennende kald vann. Senk aldri trykkokeren ned i vann.
2. Vri trykkregulatoren til symbol  og slipp ut dampen. Vær forsiktig med damp da denne er varm og kan gi brannskader.

Når trykkindikatoren er tilbake i normal posisjon, finnes det ikke trykk igjen i trykkokeren. Åpne trykkokeren ved skyve låseknappen i retning mot lokket. Vri håndtaket mot solen til "O" og trekanten møter hverandre. Ta av lokket ved å løfte det opp.

ÅPNE ALDRI TRYKKOKEREN MED VOLD. ÅPNES IKKE FØR TRYKKET HAR GÅTT NED FULLSTENDING.

Koking

For å kunne generere damp i trykkokeren er det viktig å bruke væske som kan forångas (feks. Vann, suppe buljong eller vin). Fyll aldri trykkokeren over MAX-grensen (er markert på innsiden av trykkokeren) med mat og væske. Fyll kun trykkokeren med halve maten som skal lages hvis maten utvider seg og / eller avgir skum (feks. ris, belgfrukter, kjøttbuljong).

Plasser trykkokeren med stengt og låst lokk på en plate. Velg en plate som har samme diameter som trykkokerens bunn. Ved bruk av gass som varmekilde, se til at gassen ikke kommer i berøring med trykkokerens håndtak. Trykkokeren fra OBH Nordica kan brukes på alle varmekilder slik som : elektrisk ovn, gass ovn, halogen plate, keramiske plater samt induksjon.

Vri trykkregulatoren til høyt eller lavt trykk (symbol 2 eller 1). Tilpass trykket etter hvilken type mat som skal tilberedes. Under tilberedning, vri ikke trykkregulatoren til symbolet , da kan ventilen åpnes og løftes ut av sin posisjon.

Sett platen på høyeste temperatur. Når trykkindikatoren løftes og konstant damp presses ut av trykkregulatoren, senk varmen på platen. Vær oppmerksom på å holde trykkindikatoren løftet. Om trykkindikatoren synker, øk varmen gradvis til trykkindikatoren igjen er stabil. Koketiden begynner først når trykkindikatoren er løftet. Bruk tabellen med anbefalte koketider som inngår i denne bruksanvisning. Tilpass de etter personlig smak, matlagingsstil, ingredienser etc. Når koketiden er nådd, steng av platen og ta av lokket på trykkokeren som beskrevet under "stenge og åpne lokket".

Hvordan man unngår før høyt trykk.

Denne trykkokeren har to sikkerhetssystem for å unngå å skape for høyt trykk.

Hovedventil : Når trykket inne i trykkokeren tilsvarer det valgte trykk på trykkregulatoren, slipper hovedventilen ut damp for å forebygge at det lages for høyt trykk.

Sikkerhetsventil : Sikkerhetsventilen er plassert under lokkets håndtak. Den aktiveres når hovedventilen ikke fungerer (feks tettet av matrester) og slipper ut en stor mengde damp rundt håndtaket på lokket. Om dette hender, steng snarest platen, slipp ut resten av trykket og rengjør lokkets ventiler.

Beholder

Beholderen som medfølger trykkokeren gjør det mulig å tilberede ulike råvarer samtidig. Beholderen brukes til å skille råvarene fra hverandre, om de har ulik tilberedningstid. Den råvare som trenger lengst tid skal legges lengst ned i trykkokeren. Innsatsen som medfølger trykkokaren gjør det möjligt att tillaga olika råvaror samtidigt. Innsatsen

Eksempel:

Stek: tilberedningstid 20 min

Poteter : tilberedningstid 10 min

Begynn med å trykkoke steken. Etter 10 min, slipp ut dampen og åpne trykkokeren. Legg poteter i beholderen og sett beholderen over steken. Steng lokket og trykkok i 10 min. Om man må åpne trykkokeren under tilberedningstiden, minster man litt damp. Fyll derfor på med litt ekstra væske utover den normal mengden fra start.

Frost mat

Frost mat kan tilberedes i en trykkoker uten å tine først. Kjøtt og kylling som skal brunes, bør tines lett før bruning. Tilberedningstiden er den sammen for fersk mat som frossen mat, men oppvarmingstiden kan ta lengre tid.

Sterilisering

Trykkokeren kan brukes til hurtig å sterilisere produkter (feks tåteflasker og konserveringsbokser etc). Plasser produktet med åpningen ned i beholderen. Plasser beholderen og fyll på 0,25 liter vann. Vri trykkregulatoren til symbolet 2 og start platen på høyeste temperatur. La trykkokeren koke / sterilisere i 20 min. La trykkokeren kjølnes langsomt etter bruk.

Rengjøring

- Etter hver bruk, rengjøres trykkokeren med varmt vann og vanlig oppvaskmiddel. Skyll av og tørk med en myk klut.
- Vask ikke trykkokeren i oppvaskmaskin.
- Rengjør ikke trykkokeren med skuresvamber eller svamper som inneholder metallspon eller rengjøringsmiddel med slipemiddel. Disse kan ødelegge trykkokerens overflate.

Komplett rengjøring

1. For å rengjøre trykkregulatoren

Trykk lett på trykkregulatoren og vri samtidig til symbol D. Hovedventilen løfter seg ut av sin posisjon og kan nå rengjøres. For komplett rengjøring, press de to blå holderene på undersiden ut og frigjør alle delene i hovedventilen. Rengjør med varmt vann. Monter sammen delene igjen og se til at fjærene kan bevege fritt.

2. Ventilhull

Når hovedventilen er ute av sin posisjon, skal ventilhullet skylles med varmt vann. Sjekk samtidig at ingenting blokkerer hullet. Pass på at inn og utsiden av ventilhullet er skikkelig rengjort.

Plasser hovedventilen med symbolet Φ og pilen mot hverandre. Press lett ned og vri med solen. Hovedventilen og trykkregulatoren er nå på plass.

3. Sikkerhetsventil

Sjekk og rengjør sikkerhetsventilen med varmt vann og / eller press et smalt verktøy mot sylinderens senter. Sylindren skal kunne trykkes ned og tilbake til sin opprinnelige posisjon.

Feilsøking

Feil/problem:

Trykk indikatoren løfter ikke og det bygges ikke opp noe trykk i trykkokeren.

Mulig årsak

1. Det er for lav temperatur på platen
2. Det finnes for lite væske i trykkokeren.
3. Håndtaket på lokket og kjelen har ikke blitt plassert korrekt eller låseknappen er ikke på rett plass
4. Pakkningen på innsiden av lokket er skitten.

Løsning:

1. Øk varmen på platen.
2. Øk mengde vann i trykkokeren.
3. Senk trykket i trykkokeren (om det finns noe trykk) og kontrollere håndtaket. Separere håndtakene fra hverandre og lås de igjen. Trykk låseknappen til korrekt posisjon.
4. Rengjør pakkningen.

Feil/problem:

Damp kommer ut fra undersiden av lokket.

Mulig årsak:

1. Pakkningen er skitten
2. Pakkningen er utslitt

Løsning:

1. Rengjør pakkningen med varmt vann og oppvaskmiddel.
2. Bytt ut pakkningen med en ny. Pakkningen regnes som forbruksvare og dekkes derfor ikke av garantien. Ny pakkning kan bestilles fra LG Elektro reservedeler, 55 10 40 55.

Feil/problem:

Væske eller damp kommer ut rundt trykkregulatoren

Mulig årsak:

1. Platen har for høy temperatur
2. trykkokeren er fylt over sin MAX-grense.

Løsning

1. Senk varmen på platen.
2. Fyll trykkokeren med kun mat og hell væske opp til MAX grensen som er merket på innsiden.

Feil/problem:

Trykkindikatoren flytter seg nedover og det går ikke å åpne trykkokeren.

Mulig årsak

1. Det finnes fortsatt ikke trykk i trykkokeren

Løsning :

1. Steng av platen. Vrid trykkregulatoren til symbol  og slipp ut all damp. Trykket forsvinner og trykkokeren kan åpnes.

Feil/problem:

Om det ikke går å åpne, stenge eller låse lokket.

Mulig årsak :

1. Markeringen "O" på lokket og triangelmarkeringen på håndtaket er ikke plassert mot hverandre.
2. Pakkningen er ikke korrekt plassert.

Løsning:

1. Løft av lokket og sett det på plass igjen. Bruk markeringene for at lokket skal komme i rett posisjon.
2. Løft av lokket og ta ut pakkningen på innsiden av lokket. Kontroller at den er helt ren og trykk inn pakkningen igjen. Bruk markeringene for at lokket skal bli korrekt plassert.

Feil/problem:

Det kommer ut damp fra sikkerhetsventilen

Mulig årsak :

1. Det er for høyt trykk i trykkokeren ettersom ventrøret på hovedventilen er steng eller skadet.
2. Sikkerhetsventilens pakkning er utslitt eller skadet.

3. Sikkerhetsventilens pakkning er ikke plassert riktig.

Løsning:

1. Steng av platen umiddelbart, slipp ut damp og åpne trykkokeren etter at trykket har forsvunnet. Rengjør trykkregulatoren og ventilhullet etter anvisninger i "Renhold". Sjekk at pakkningen rundt sikkerhetsventilen korrekt plassert.
2. Bytt sikkerhetsventilens pakkning. Pakkningen regnes som forbruksvare og dekkes derfor ikke av garantien. Ny pakkning kan bestilles fra LG Elektro reservedeler, 55 10 40 55.

Feil/problem:

Pakningen i lokket presses ut gjennom sikkerhetsvinduet på siden av lokket.

Mulig årsak :

1. Pakkningen er utslitt
2. Det er for høyt trykk i trykkokeren.

Løsning:

1. Bytt ut pakkningen. Benytt kun reservedeler fra OBH Nordica. Pakkningen regnes som forbruksvare og dekkes derfor ikke av garantien. Ny pakkning kan bestilles fra LG Elektro reservedeler, 55 10 40 55.
2. Steng av platen umiddelbart. Slipp ut trykket og åpne lokket. Kontrler om noe blokkerer hovedventilen eller sikkerhetsventilen. Sett på lokket og lås med låseknappen. Sett på platen igjen og forsøk a lage nytt trykk. Om pakkningen presses ut igjen, sluu å bruke trykkokeren umiddelbart. Returner til butikken der hvor den er kjøpt.

Sikkerhetsforskrifter.

1. Les gjennom bruksanvisningen grundig før bruk og spar den til senere.
2. Andvend trykkokeren kun til det formål den er beregnet for.
3. Dette produktet er ikke beregnet til bruk av personer (inklusive barn) med begrenset fysisk, sensorisk eller psykisk plager eller som mangler erfaring av eller kjennskap til apparatet, såfremt de ikke er under tilsyn eller har fått instruksjon i hvordan apparatet brukes av en person som har ansvaret for sikkerheten.
4. Barn bør være under tilsyn for å forsikre seg om at de ikke leker med apparatet. Barn kan ikke alltid forstå risikoen og faren rundt dette. Lær barn og ta ett ansvarsbevisst forhold ved håndtering av el- apparater
5. Bruk aldri trykkokeren i varm ovn.
6. Håndtre trykkokeren med største forsiktighet. Rør ikke ved varme plater. Bruk håndtakene og bruk grytekluter ved behov.
7. Trykkokeren lager mat ved høyt trykk. Om den brukes på feil måte, kan det føre til skader. Sjekke at trykkokeren er slått av og låst før den varmes opp. Les anvisningene i bruksanvisningen.
8. Åpne aldri trykklokket med vold eller før trykket er gått helt ut. Les anvisningene i bruksanvisningen.
9. Bruk aldri trykkokeren uten å ha tilsatt vann, hvis så kan den skades alvorlig.
10. Fyll trykkokeren aldri mer enn til MAX grense, som er merket på innsiden av matskalaen. Ved tilberedning av mat som utvider seg eller skummer (feks ris eller tørkede grønnsaker) skal ikke trykkokeren fylles mer enn til halvparten av sitt volum.
11. Bruk kun varmekilder som er oppgitt i bruksanvisningen.

12. Etter tilberedning av kjøtt med skinn (feks oksetunge) som kan utvide seg kraftig under trykk bør man være forsiktig med å stikke hull i kjøttet, man kan brenne seg.
13. Ved tilberedning av mat med deig konsistens, rist trykkokeren forsiktig innen du åpner den for å unngå hete ångblåser som siver ut.
14. Før hver bruk, kontrollere at ventiler og pakkninger er rengjorte og uskadet. Les bruksanvisningen nøye.
15. Bruk ikke trykkokeren for å fritere i olje under trykk.
16. Gjør ingen i sikkerhetsrutinene med unntak av de som er nevnte i denne bruksanvisningen.
17. Bruk kun reservedeler fra OBH Nordica.
18. Trykkokeren er kun til privat bruk og beregnet for husholdningsbruk
19. Brukes apparatet til annet formål enn det egentlig er beregnet for eller brukes det ikke i henhold til bruksanvisningen, bærer bruker selv det fulle ansvar for eventuelle følger. Eventuelle skader på produktet eller annet herunder dekkes ikke av reklamasjonsretten.

Reklamasjonsrett

Reklamasjonsrett i henhold til Forbrukerkjøpsloven. Ta alltid vare på kasse/ kjøpskvitteringen med kjøpsdato, og ta dette sammen med apparatet til butikken der det er kjøpt for eventuell reklamasjon.

OBH Nordica Norway AS

Postboks 5334, Majorstuen
0304 Oslo
Tlf: 22 96 39 30
Faks: 22 96 39 40

Tekniska data

OBH Nordica 8510/8511
8510 4L Trykkoker
8511 6L Trykkoker

Tryckregulator
Inställning L: 50kPa
Inställning H: 90kPa



Koktider

Grønnsaker	Ca tilberedningstid (Min)	Trykknivå
Artisjokk , hel, uten blad	9 till 11	2
Artisjokk , medium, uten blad	6 till 8	2
Artisjokk, liten, uten blad	4 till 5	2
Artisjokk, kjerne	2 till 3	2
Asparges, tynn	1 till 1 ½	2
Asparges, tykk	1 till 2	2
Bønner (ferske el fryst)	2 till 3	2
Sukkererter, grønne	1	2
Bønner, hvite (ferske el fryst)	2 till 3	2
Broccoli, buketter	2	2
Broccoli, stilk	5 till 6	2
Broccoli, stilk , 5 mm biter	3 till 4	2
Rosenkål, hela	4	2

Grønnsaker	Ca tilberedningstid (Min)	Trykknivå
Kål, rød el grønn, halve	3 till 4	2
Kål, rød el grønn, 5 mm skiver	1	2
Gulrøtter, 5 mm skiver	1	2
Gulrøtter, 25 mm lange staver	4	2
Blomkål, buketter	2 till 3	2
Selleri, 25 mm lange staver	3	2
Majs, i biter	1	2
Maiskolbe	3	2
Aubergine, 5 mm skiver	3	2
Aubergine, 10 mm skiver	3	2
Endive, tyke skiver	1 till 2	2
Purreløk (hvit del)	2 till 4	2
Dypfryste grønnsaker	2 till 3	2
Løk, medium	2 till 3	2
Erter	1	2
Erter grønne	1	2
Poteter, 25 mm biter	5 till 7	2
Poteter, fersk	5 till 7	2
Poteter, hel	10 till 12	2
Rødbeter, 5 mm skiver	4	2
Rødbeter, store hele	20	2
Rødbeter, små hele	12	2
Spinat, fersk	1	1
Spinat, fryst	4	2
Squash, halv	7	2
Squash, 25 mm skiver	4	2
Kålrot, 25 mm skiver	7	2
Tomater, halve	2	2
Tomater, hele	3	2

Mål(250ml)	Vann (ml)	Ca tilberedningstid (min)	Trykknivå
Bulgur	750	8 till 10	2
Couscous	500	2 to 3	2
Havre	400	6	2
Quinoa	500	6	2
Ris, basmati	350	5 till 7	2
Ris, rå	350	12 till 15	2
Ris, matris	350	5 till 6	2
Ris, vill	750	22 till 25	2

Kjött och kylling	Ca tilberedningstid(min)	Trykknivå
Oksekjött , 25 mm biter, 700 g	10 till 15	2
Oksekjött , hjerte, 1.5 to 2 kg	50 till 75	2
Oksekjött, nyre	8 till 10	2
Oksekjött, lever	5	2
Oksekjött, kjøttboller, 500g – 1kg	4 till 9	2
Oksekjött, kjøttdeig 1 kg	10 till 15	2
Oksekjött, okse hale	40 till 45	2

Kjött och kylling	Ca tilberedningstid(min)	Trykknivå
Oksekjött, stek	20 till 25	2
Oksekjött, kjøttgryte, 40 mm biter	15	2
Kylling, brystfilé, 1 to 1,5kg	8 till 10	2
Kylling, biter	5	2
Kylling, klubber	5 till 7	2
Kylling, malt kjøtt	4	2
Kylling, lever	2	2
Kylling, hel, 1-1,5kg	12 till 18	2
Kylling, hel, 1.5 to 2kg	18 till 25	2
Høne, hel	8 till 10	2
And, i biter	8 till 10	2
And, hel 1.5 to 2kg	25 till 30	2
Lam, 25 mm Biter, 700 g	10 till 18	2
Lam, ben	35 till 40	2
Lam, gryte	12 till 15	2
Fasan	15 till 20	2
Svinekjött, skinke, 1 kg	20 till 25	2
Svinekjött, skinke i biter	20 till 25	2
Svinekjött, ribbe/sideben, 1kg	15	2
Svinekjött, stek	40 till 45	2
Kalkun, brystfilé	20	2

Fisk	Ca tilberedningstid (min)	Trykknivå
Krabbe	2 till 3	1
Fiske filé	2 till 3	1
Fisk, hel og renset	5 till 6	1
Fiske suppe	5 till 6	2
Hummer, 700 to 900 g	2 till 3	1
Musling	2 till 3	1
Reker	1 till 2	1

Oppskrift

Kyllinggryte med Orientals smak

För 4 personer.

Ingredienser

400 g kylling
2 hvitløksbåter
2 gule løk
1 gul paprika
1 rød paprika
2 gulrøtter
2 kyllingbuljong, terning
2 bokser hele tomater
1 ss tomatpuré
1 ts carry
1 ss fersk revet ingefær
1 kanelstang
5 st kardemummekjerner
1 ss honning
1 dl vann
Olivolje

Slik gjør du

Skjær kyllingen i biter 2 X 2 cm. Hakk hvitløk och løk. Hell i olivolje i trykkokeren og varm opp. Fres kylling, hvitløk og løk til det får litt farge. Skjær paprika og gulsøtter i mindre biter og fres sammen med kyllingen. Tilsett krydder. Rør om og fres det sammen. Tilsett tomatene, tomatpuré, honning og vann. Rør om. Sett på lokket på trykkokeren og vri trykkregulatoren til høyt trykk. Stett platen på høy varme. Vent til damp siver ut fra hovedentilen. Skru ned varmen og la koke i 20 minutter. Slipp ut trykket ved å vri regulatoren til instillingen for kompression og åpne gryten. Ta ut kanelstangen. Server med grønnsaker, basmatiris og litt mat yougurt.

Lammgryte med rosmarin

For 3-4 personer

Ingredienser:

1 kg lammekjøtt i biter
salt og pepper
2 dl meste tomater
½ dl vann
1 gul løk
2 hvitløksbåter
1 laurbærblad
2 ts rosmarin
evt. en bit renset chilipepper
persille til pynt

Slik gjør du:

Skjær vekk fett fra lammekjøttet. Salte og pepre kjøttet og legg det i trykkokeren. Hell over tomater og vann. Legg i løk (delt i båter) og grovhakket hvitløk, laurbærblad, rosmaring og evt. Chillipepper. Sett på lokket på trykkokeren og sett på høyeste trykk. Sett platen på høyeste temperatur. Vent til det siver damp ut av hovedventilen. Koketiden er ca 18 minutter etter trykket er kommet igang. Steng platen, slipp ut trykket ved å vri trykkregulatoren til innstinning for kompressjon og åpne gryten. Legg opp på tallerkner og dekorer med persille. Serveres med kokte poteter, pasta eller couscous.

Gulrotsuppe

For 3 personer

Ingredienser

6 gulrøtter skrelt og revne
1 purreløk
1 gul løk
1 zucchini skrelt og revet
1 eple
3 ss carry
olivolje
vann

Slik gjør du

Skrekl gulrøtter, løk og zucchini. Riv dem grovt. Skyll purreløk og skjær opp. Sett på trykkokeren og varm olje lett og fres carry forsiktig. Legg i alle grønnsakene og la de frese på lav varme i ca 5 minutter. Tilsett salt og pepper. Hell på vann slik at det dekker grønnsakene og tilsett ytterligere 3 dl vann. Sett på lokket og vri til høyt trykk, 2. Vent til det siver ut damp fra hovedventilen. Slå ned varmen litt og la koke i ca 12 minutter. Ta trykkokeren fra varmen og la den kjøle. Når trykket har lagt seg har trykkindikatoren synket tilbake til normalt. Åpne lokket og mix suppen glatt med en stavmixer. Salte og peppre etter smak. Server med nybakt brød.

Gulasj

For 6 personer

Ingredienser

500 g svinekjøtt, farse
1 gul løk
1 grønn paprika
1 boks knuste tomater
1 ½ dl maiskorn
3 ss tomatpuré
1 ts paprika pulver
2 ts chili pulver
2 hvitløksbåter
3 dl ukokt penne pasta

Slik gjør du:

Smelt smør i trykkokeren. Brun kjøttfarsen til den har fått litt farge. Legg i hakket løk og paprika og la det koke i 3 minutter. Tilsett knuste tomater, mais, tomapuré, paprika- og chili pulver og preset hvitløk. Tilsett pastaen og tilstrekkelig med vann som dekker alt i trykkokeren. Se til at det ikke blir fylt mer vann enn til halve trykkokeren, fordi pastaen kommer til å expandere under tilberedningen. Sett på lokket og vri trykkregulatoren til høyt trykk, 2. Vent til det siver ut damp fra hovedventilen. Slå ned varmen litt og la koke i ca 8 minutter. Steng av varmen. La trykkokeren kjøle ned naturlig. Når trykket har lagt seg har trykkindikatoren synket tilbake til normalt. Salte og peppre etter smak. Server med nybakt brød.

OBH Nordica -painekeitin

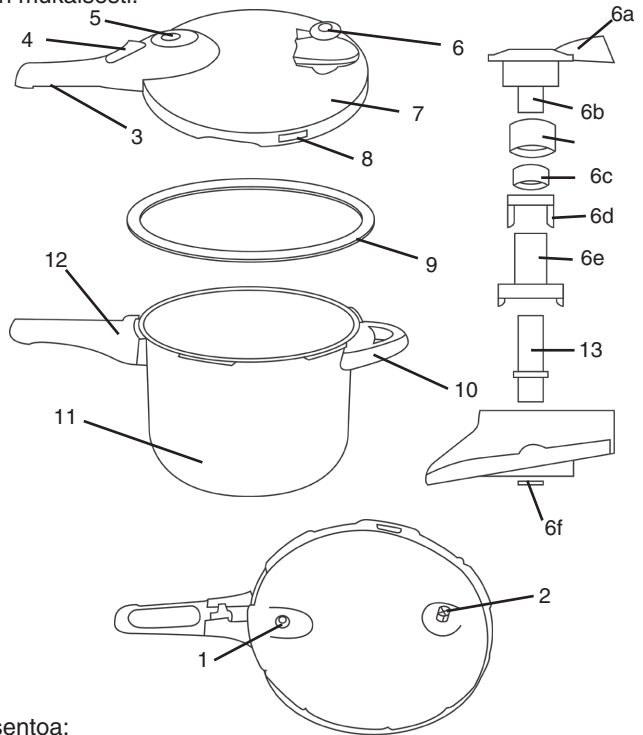
Ennen käyttöä

Nämä käyttöohjeet tulee lukea perusteellisesti läpi ja säästää tulevaa tarvetta varten.

- Kaikki osat tulee puhdistaa tarkkaan lämpimällä vedellä sekä astianpesuaineella, jonka jälkeen osat tulee huuhdella puhtaiksi sekä kuivata pehmeällä pyyhkeellä.
- Painekeittimen astia täytetään puoliksi vedellä, suljetaan kannella ja lukitaan. Paineensäädin asetetaan 2-asentoon ja liedin levy asetetaan suurimmalle teholle. Tämän jälkeen annetaan veden kiehua 10 minuuttia sen jälkeen kun höyryä on alkanut virrata ulos paineensäätimestä. Liedin levy käännetään pois päältä ja paine vapautetaan kääntämällä paineensäädin  -asentoon. Kansi avataan ja painekeitin puhdistetaan ”Puhdistus ja hoito” -kohdassa esitettyjen ohjeiden mukaisesti.

Painekeittimen osat

1. Varoventiili
2. Paineenalennusputken kiristysmutteri
3. Kannen kädensija
4. Lukituslevy
5. Paineenilmaisin
6. Paineensäädin
 - 6a. Sääto akseli
 - 6b. Jousi
 - 6c. Jousi
 - 6d. Sääto akselin suoja
 - 6e. Sääto akselin kara
 - 6f. Tiivisterengas
7. Kansi
8. Varoaukko
9. Tiiviste
10. Astian toinen kädensija
11. Keitinastia
12. Astian kädensija
13. Paineenalennusputki



Paineensäädin

Paineensäätimessä on 4 eri asentoa:

- 1 Alempi paine: Käytetään herkemille raaka-aineille (tietty kalat ja ohuet, rapeat vihannekset).
- 2 Korkeampi paine: Tavallisin painekeittimen käyttöasento.



Paineenalennus: Asento, jossa vapautetaan höyryä ja vähennetään painetta.



Ympyrä poikkiviivalla: Asento, jossa paineensäädin voidaan vapauttaa ja nostaa puhdistettavaksi.

Lisälaitteet

Kori

Korin teline

Tärkeää!

Vaihda tiivisteet kerran vuodessa, tai joka toinen vuosi, riippuen siitä kuinka paljon painekeitintä on käytetty. Käytä ainoastaan OBH Nordican toimittamia varaosia.

Painekeittimen käyttö

- Ennen jokaista käyttöä on tarkistettava, että turvalaitteet, venttiilit ja kaikki tiivisteet ovat ehjiä ja puhtaita.
- Höyryn kehittämiseen tarvitaan vähintään 0,25 litraa nestettä, siitä riippumatta tapahtuuko kypsennys korin ja sen telineen kanssa tai ilman.
- Painekeitintä voi käyttää tavallisena kattilana jos aines halutaan ruskistaa ennen sen varsinaista kypsennystä. On tärkeää irrottaa mahdolliset pohjaan palaneet jäänteet vedellä ennen kuin kansi suljetaan ja kypsennys aloitetaan.

Kannen sulkeminen ja avaaminen

Painekeittimen kansi lukkiutuu ainoastaan yhdessä asennossa, kansi asetetaan kattilaan siten, että kannen O-merkinä ja kattilan kädensijan kolmiomerkinä asetetaan kohdakkain. Tämän jälkeen kantta käännetään myötäpäivään niin pitkään kuin mahdollista ja varmistutaan, että kattilan ja kannen kahvat ovat linjassa toistensa kanssa. Kansi lukitaan vetämällä lukituslevy taaksepäin. Mikäli kansi ei lukkiudu oikein, niin painekeittimen sisälle ei kehity painetta.

Kun lieden levy käännetään pois, on kaksi mahdollisuutta avata painekeittimen kansi:

1. Painekeittimen annetaan jäähtyä luonnollisella tavalla ja kansi avataan kun paineenosoitin on palannut takaisin alkuperäiseen asentoonsa. Jäähtymistä voidaan nopeuttaa asettamalla painekeitin rauhallisesti juoksevan kylmän veden alle. Painekeitintä ei saa koskaan upottaa kokonaan veteen.
2. Paineensäädin käännetään  -asentoon ja höyry päästetään ulos. Tällöin on oltava varovainen, koska höyry voi aiheuttaa palovammoja.

Kun paineenilmaisin on palautunut alkuperäiseen asentoonsa ei painekeittimessä ole enää painetta.

Painekeitin avataan työntämällä lukituslevy kantta kohti. Kannen kädensijaa käännetään vastapäivään kunnes kannen O-merkinä ja kattilan kädensijan kolmiomerkinä kohtaavat. Kansi irrotetaan nostamalla se ylös.

ÄLÄ KOSKAAN AVAA PAINEKEITINTÄ VÄKISIN. PAINEKEITINTÄ EITULE AVATA ENNEN KUIN PAINE ON TÄYSIN VAPAUTUNUT.

Kypsennys

Jotta painekeittimeen syntyisi höyrystymisen kautta painetta, on tärkeää käyttää höyrystyvää nestettä (kuten esimerkiksi vesi, keitto, lihaliemi tai viini). Painekeitintä ei saa koskaan täyttää MAX-rajaa yli (merkinä kattilan sisäpinnalla) ruoalla ja nesteellä. Painekeittimen kattila tulee täyttää ainoastaan puoliksi jos kypsennettävä ruoka laajenee tai vaahtoa (kuten esimerkiksi riisi, palkohedelmät, lihaliemi ja jauhot).

Sulje ja lukitse painekeitin kansi sekä aseta keitin liedelle. Valitse lieden levyksi sellainen, jonka halkaisija vastaa lähinnä painekeitin pohjan halkaisijaa. Mikäli lämmönlähteenä on kaasuliesi, niin huolehdi siitä, että liekit eivät yllä keitinastian kädensijoihin.

OBH Nordica -painekeitin soveltuu kaikentyyppisiin lämmönlähteisiin, kuten sähkö- ja kaasuliesille, halogeenilevyille, keraamisille- sekä induktiotasoille.

Paineensäätimellä valitaan joko korkeampi tai matalampi paine (2- tai 1-asento). Paine valitaan valmistettavan ruoan mukaisesti. Valmistuksen aikana paineensäädintä ei saa kääntää  -asennon kohdalle, koska venttiili aukeaa ja voi nousta pois paikaltaan.

Aseta lämmönlähde suurimmalle teholle ja kun paineenosoitin on noussut ja paineensäätimestä tulee tasaisesti höyryä, niin lämmönlähteen tehoa vähennetään. Valvo, että paineenosoitin pysyy yläasennossa. Mikäli paineenosoitin laskee, niin lämpötehoa lisätään asteittain, kunnes paineenosoitin on vakaasti ylhäällä. Kypsennysajan laskeminen alkaa siitä kun paineenosoitin on kohonnut. Käytä ohjenuorana tähän käyttöohjeeseen liitettyä luetteloa suositettavista kypsennysajoista. Muokkaa suosituksia henkilökohtaisen maun, valmistustyylin, lisukkeiden jne. mukaisesti. Kun kypsennysaika on täytynyt, lämmönlähde kytketään pois päältä ja painekeitin kansi avataan kohdan ”Kannen sulkeminen ja avaaminen” mukaisesti.

Miten liian korkea paine estetään

Tässä painekeitimessä on kaksi turvajärjestelmää, joilla estetään liian korkean paineen kehittyminen:

Pääventtiili: Kun paine keittimessä vastaa valittua painetta, niin pääventtiili päästää höyryä ulos estäen näin paineen kohoamisen liian korkeaksi.

Turvaventtiili: Turvaventtiili sijaitsee kannen kädensijan alla. Turvaventtiili aktivoituu mikäli pääventtiili ei toimi (on esimerkiksi tukkeutunut) ja päästää suuren määrän höyryä kannen kädensijan ympärille. Mikäli näin tapahtuu, niin lämmönlähde on heti kytkettävä pois päältä ja loppupaine päästettävä vapautumaan sekä kannen venttiilit puhdistettava perusteellisesti.

Kori

Keittimen mukana toimitettavan korin avulla on mahdollista kypsentää erilaisia raaka-aineita samanaikaisesti. Koria käytetään erottamaan raaka-aineet toisistaan, jos niillä on eripituinen kypsennysaika. Pitemmän kypsennysajan vaativat raaka-aineet asetetaan alimmaksi kattilaan, otetaan esimerkiksi:

Paisti: Kypsennysaika 20 minuuttia

Peruna: Kypsennysaika 10 minuuttia

Aloita kypsentämällä paistia ja 10 minuutin kuluttua vapauta paine ja avaa painekeitin. Aseta perunat koriin ja aseta se paistin päälle. Sulje kansi ja kypsennä paineella toinen 10 minuuttia.

Mikäli keitin avataan kesken kypsennyksen, niin siinä tilanteessa menetään hieman höyryä. Tästä syystä on vettä lisättävä hieman normaalia enemmän jo alusta lähtien.

Pakastettu ruoka

Pakastettua ruokaa voidaan valmistaa sulattamatta sitä ensin. Liha tai kana, joka halutaan ruskistaa, sulatetaan hieman ennen ruskistusta. Kypsennysaika on sama sekä sulalle että pakastetulle ruoalle, mutta lämpeneminen saattaa kestää pitempään.

Sterilointi

Painekeitintä voidaan käyttää tavaroiden pikaiseen sterilointiin (esimerkiksi tuttipullot ja säilykepurkit jne). Aseta tavarat koriin siten, että ne ovat suuaukko alaspäin, aseta kori telineeseen ja täytä kattilaan 0,25 litraa vettä. Aseta paineensäädin 2-asentoon sekä lämmönlähde suurimmalle teholle. Anna painekeittimen kiehua ja steriloida 20 minuuttia. Tämän jälkeen annetaan painekeittimen jäähtyä hitaasti.

Puhdistus ja hoito

- Painekeitin puhdistetaan jokaisen käyttökerran jälkeen lämpimällä vedellä ja tavallisella astianpesuaineella, huuhdellaan puhtaaksi sekä pyyhitään kuivaksi pehmeällä pyyhkeellä.
- Painekeitintä ei tule pestä astianpesukoneessa.
- Painekeitintä ei tule puhdistaa teräksisellä hankaussienellä taikka hankaavalla pesujauheella. Ne saattavat vahingoittaa painekeittimen pintaa.

Täydellinen puhdistus

1. Paineensäätimen puhdistus

Paineensäädintä painetaan kevyesti ja samalla kierretään Φ -asennon kohdalle. Pääventtiili nousee pois paikaltaan ja se voidaan näin puhdistaa. Täydellinen puhdistus tapahtuu painamalla kahta ulkoreunalla olevaa sinistä pidikettä ulospäin ja vapauttamalla kaikki pääventtiiliin osat. Osat puhdistetaan lämpimällä vedellä ja kokoamisen jälkeen tulee tarkistaa, että jouset liikkuvat vapaasti.

2. Venttiilireikä

Kun pääventtiili on pois paikaltaan, niin venttiilireikä on huuhdeltava lämpimällä vedellä. Samalla on tarkistettava, että mikään ei tuki reikää. Samoin on varmistuttava, että venttiilireiän molemmat puolet ovat asiallisen puhtaasti.

Pääventtiili asetetaan paikalleen siten, että Φ -asento ja nuoli ovat vastakkain, painetaan kevyesti alaspäin ja kierretään myötäpäivään. Tämän jälkeen pääventtiili ja paineensäädin ovat takaisin paikoillaan.

3. Varoventtiili

Varoventtiili tarkistetaan ja se puhdistetaan lämpimällä vedellä ja/tai painetaan ohuella työkalulla varoventtiiliin keskellä olevaa sylinteriä. Sylinteriä tulee voida painaa alaspäin ja sen tulee sen jälkeen palata alkuperäiselle paikalleen.

Vianhaku

Vika tai ongelma:

Paineenilmaisin ei nouse eikä paine lisäännä keittimessä.

Mahdollinen syy:

1. Lämmönlähde on liian alhaisella teholla.
2. Painekeittimessä on liian vähän nestettä.

3. Kannen ja astian kädensijoja ei ole asetettu oikealla tavalla tai lukituslevy ei ole oikeassa asennossa.
4. Kannen sisäreunalla oleva tiiviste on likainen.

Toimenpide:

1. Lisää lämmönlähteen tehoa.
2. Lisää painekeitTIMEN vesimäärää.
3. Vähennä painetta (jos sellaista on jo kehittynyt) ja tarkista kädensijojen asento. Irrota kädensijat toisistaan ja liitä ne uudelleen yhteen. Paina lukituslevy oikeaan asentoon.
4. Puhdista tiiviste.

Vika tai ongelma:

Höyryä tulee kannen alta.

Mahdollinen syy:

1. Tiiviste on likainen.
2. Tiiviste on kulunut.

Toimenpide:

1. Puhdista tiiviste lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella.
2. Vaihda tiiviste uuteen. Tiiviste luokitellaan kuluvaksi osaksi, eikä se näin kuulu takuun piiriin. Uuden tiivisteEN voi tilata OBH Nordicalta numerosta (09) 894 6150.

Vika tai ongelma:

Nestettä tai höyryä tulee ulos paineensäätimen ympäriltä.

Mahdollinen syy:

1. Lämmönlähde on säädetty liian suurelle teholle.
2. Painekeitin on täytetty yli MAX-merkinnän.

Toimenpide:

1. Alenna lämmönlähteen tehoa.
2. Täytä painekeitin raaka-aineilla ja vedellä korkeintaan sisäpinnan MAX-merkinnän tasoon.

Vika tai ongelma:

Paineenilmaisin ei laske eikä painekeitintä saa avattua.

Mahdollinen syy:

1. PainekeitTIMESSÄ on edelleen painetta.

Toimenpide:

1. Sammuta lämmönlähde. Kierrä paineensäädin  -asentoon ja vapauta keittimessä oleva höyry. Paineen vapauduttua painekeitin voidaan avata.

Vika tai ongelma:

Kannen avaaminen, sulkeminen ja lukitus ei onnistu.

Mahdollinen syy:

1. Kannen O-merkintää ja kädensijan kolmiomerkintää ei ole asetettu kohdakkain.

2. Tiiviste ei ole oikein paikallaan.

Toimenpide:

1. Irrota kansi ja aseta se uudestaan paikalleen. Kiinnitä huomio merkintöihin, jotta kansi osuu kohdalleen.
2. Irrota kansi ja irrota tiiviste kannen urasta. Tarkista, että tiiviste on ehjä sekä puhdas ja paina tiiviste takaisin paikalleen. Kiinnitä huomiota merkkeihin, jotta kansi osuu oikeaan asentoon.

Vika tai ongelma:

Varoventtiilistä tulee höyryä.

Mahdollinen syy:

1. Painekeittimessä on liian korkea paine, koska paineensäätimen venttiiliputki on tukkeutunut tai vaurioitunut.
2. Varoventtiilin tiiviste on kulunut tai vaurioitunut.
3. Varoventtiilin tiiviste ei ole oikein paikallaan.

Toimenpide:

1. Sulje lämmönlähde välittömästi, päästä höyry ulos ja avaa painekeitin sen jälkeen kun paine on vapautunut. Puhdista paineensäädin ja venttiilireikä kohdassa ”Puhdistus ja hoito” esitettyjen ohjeiden mukaisesti.
2. Vaihda varoventtiilin tiiviste. Tiiviste luokitellaan kuluvaksi osaksi, eikä se näin kuulu takuun piiriin. Uuden tiivisteiden voi tilata OBH Nordicalta numerosta (09) 894 6150.
3. Sulje lämmönlähde välittömästi, päästä höyry ulos ja avaa painekeitin sen jälkeen kun paine on vapautunut. Tarkista, että varoventtiilin tiiviste on oikein paikallaan.

Vika tai ongelma:

Tiiviste pyrkii ulos kannen sivussa olevasta varoaukosta.

Mahdollinen vika:

1. Tiiviste on kulunut.
2. Painekeittimessä on liian korkea paine.

Toimenpide:

1. Vaihda tiiviste, käytä ainoastaan OBH Nordican alkuperäisiä varaosia. Tiiviste luokitellaan kuluvaksi osaksi, eikä se näin kuulu takuun piiriin. Uuden tiivisteiden voi tilata OBH Nordicalta numerosta (09) 894 6150.
2. Sulje lämmönlähde välittömästi. Vapauta paine ja avaa kansi. Tarkista, että paineensäädintä tai varoventtiiliä ei tuki mikään. Aseta kansi paikalleen ja lukitse kansi lukituslevyllä. Laita lämmönlähde uudelleen päälle ja anna paineen kehittyä. Mikäli tiiviste pyrkii uudelleen ulos, lopeta välittömästi painekeitin käyttö ja palauta se liikkeeseen, josta se on ostettu.

Turvallisuusohjeet

1. Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä se myöhempiä tarvetta varten.
2. Käytä laitetta ainoastaan siihen tarkoitukseen mihin se on valmistettu.
3. Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden aistit, fyysiset ominaisuudet, henkiset ominaisuudet tai tiedon ja kokemuksen puute rajoittavat laitteen turvallista käyttöä. Nämä henkilöt voivat käyttää laitetta turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa tai ohjeiden mukaisesti.

4. Valvo etteivät lapset leiki laitteella. Lapset eivät aina pysty ymmärtämään ja arvioimaan mahdollisia vaaroja. Opeta lasta käyttämään sähkölaitteita vastuullisesti.
5. Älä aseta painekeitintä kuumaan uuniin.
6. Käsittele painekeitintä suurella varovaisuudella. Älä koske kuumia pintoja, nosta astian molemmista kädensijoista. Tarvittaessa on käytettävä uunikintaita.
7. Painekeittimessä ruoka valmistuu korkeassa paineessa. Väärinkäyttö saattaa johtaa vahinkoon. Tarkista ennen kuumennusta, että painekeitin on oikein suljettu sekä lukittu. Lue käyttöohjeessa annetut neuvot.
8. Älä koskaan avaa painekeitintä väkisin. Älä avaa keitintä ennen kuin olet varmistunut, että paine on täysin vapautunut. Lue käyttöohjeessa annetut neuvot.
9. Painekeitintä ei koskaan saa käyttää ilman vettä, koska tällöin keitin saattaa vaurioitua vakavasti.
10. Painekeitintä ei koskaan saa täyttää yli MAX-merkinnän, joka on sisäpinnan mitta-asteikolla. Turpoavia tai voimakkaasti vaahtoavia raaka-aineita (esimerkiksi riisi tai kuivatut vihannekset) kypsennettäessä saa painekeitimen täyttää korkeintaan puoleen kokonaistilavuudesta.
11. Käytä ainoastaan käyttöohjeessa mainittuja lämmönlähteitä.
12. Sen jälkeen kun on kypsennetty voimakkaasti turpoavaa lihaa, jossa on nahka päällä (kuten naudan kieli), on oltava varovainen lihaa pistettäessä, koska kuumaa nestettä saattaa roiskahtaa.
13. Valmistettaessa ruokaa joissa on taikinaa, on keitintä ravistettava varovasti ennen avaamista, jotta vältetään kuumat höyrypurkaukset.
14. Ennen jokaista käyttökertaa on tarkistettava, että varolaitteet, venttiilit ja kaikki tiivisteet ovat puhtaat sekä ehjät. Lue käyttöohjeessa annetut neuvot.
15. Painekeitintä ei saa käyttää öljyssä paineenalaisena friteeraamiseen.
16. Älä suorita mitään muita toimenpiteitä varo- ja turvalaitteisiin kuin mitä käyttöohjeessa on neuvottu.
17. Käytä ainoastaan OBH Nordica -alkuperäisiosia.
18. Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
19. Mikäli laitetta käytetään muuhun tarkoitukseen, kuin mihin se on valmistettu, tai vastoin käyttöohjeita, kantaa käyttäjä täyden vastuun mahdollisista seurauksista. Tällöin takuu ei kata tuotteelle tai muulle kohteelle mahdollisesti aiheutuneita vaurioita.

Takuu

Laitteella on voimassa olevan lain mukainen raaka-aine- ja valmistusvirhetakuu. Liitä päivätty ostokuitti mahdollisen tuotevalituksen yhteyteen. Toimita laite tällöin liikkeeseen, josta se on ostettu.

OBH Nordica Finland Oy

Äyritie 12 C
01510 Vantaa
Puh. (09) 894 6150
www.obhnordica.fi

Tekniset tiedot

OBH Nordica 8510/8511
8510 Painekeitin 4 litraa
8511 Painekeitin 6 litraa

Paineensäädin
Asento L: 50 kPa
Asento H: 90 kPa



Oikeus muutokseen pidätetään.

Kypsennysajat

Vihannekset	Aika minuuttia (noin)	Painetaso
Artisokka, kokonainen, ilman lehtiä	9 - 11	2
Artisokka, keskikoko, ilman lehtiä	6 - 8	2
Artisokka, pieni, ilman lehtiä	4 - 5	2
Artisokka, sydän	2 - 3	2
Parsa, ohut	1 - 1,5	2
Parsa, paksu	1 - 2	2
Pavut, kokonaiset, (tuoreet tai pakastetut)	2 - 3	2
Sokerijuurikas, 5 mm:n viipaleet	5 - 6	2
Sokeriherne, vihreä	1	2
Pavut, valkoiset (tuoreet tai pakastetut)	2 - 3	2
Parsakaali, nippu	2	2
Parsakaali, varsi	5 - 6	2
Parsakaali, varsi, 5 mm:n palat	3 - 4	2
Brysselinkaali, kokonainen	4	2
Kaali, punainen tai vihreä, puolikas	3 - 4	2
Kaali, punainen tai vihreä 5 mm:n viipaleet	1	2
Porkkana, 5 mm:n viipaleet	1	2
Porkkana, 25 mm pitkät tikut	4	2
Kukkakaali, niput	2 - 3	2
Selleri, 25 mm pitkät tikut	3	2
Maissi, paloina	1	2
Maissintähkä	3	2
Munakoiso, 5 mm:n viipaleet	3	2
Munakoiso, 10 mm:n viipaleet	3	2
Endiivi, paksut viipaleet	1 - 2	2
Purjo (valkoinen osuus)	2 - 4	2
Vihannessekoitukset, pakastetut	2 - 3	2
Sipuli, keskikoko	2 - 3	2
Palsternakka, 5 mm:n viipaleet	2 - 4	2
Herneet, palkoina	1	2
Herneet, vihreät	1	2
Peruna, 25 mm:n kuutiot	5 - 7	2
Peruna, tuore	5 - 7	2
Peruna, kokonainen	10 - 12	2
Kurpitsa, 50 mm:n viipaleet	3 - 4	2
Punajuuri, 5 mm:n viipaleet	4	2
Punajuuri, kokonaiset, isot	20	2
Punajuuri, kokonaiset, pienet	12	2
Pinaatti, tuore	1	1
Pinaatti, pakastettu	4	2
Kesäkurpitsa, puolikas	7	2
Kesäkurpitsa, 25 mm:n viipaleet	4	2
Bataatti, 40 mm:n viipaleet	5	2
Lanttu, 25 mm:n viipaleet	7	2
Tomaatit, puolikkaat	2	2
Tomaatit, kokonaiset	3	2

Jauhot (250 ml)	Vesimäärä (ml)	Aika minuuttia (noin)	Painetaso
Bulguri	750	8 - 10	2
Kuskus	500	2 - 3	2
Kaura	400	6	2
Quinoa	500	6	2
Riisi, basmati	350	5 - 7	2
Riisi, ruskea	350	12 - 15	2
Riisi, valkoinen	350	5 - 6	2
Riisi, villi	750	22 - 25	2

Liha ja kala	Aika minuuttia (noin)	Painetaso
Naudanliha, 25 mm:n kuutiot, 700 g	10 - 15	2
Naudanliha, sydän, 1,5 - 2 kg	50 - 75	2
Naudanliha, munuainen	8 - 10	2
Naudanliha, maksa	5	2
Naudanliha, lihapullat, 0,5 - 1 kg	4 - 9	2
Naudanliha, lihamureke, 1 kg	10 - 15	2
Naudanliha, häränhäntä	40 - 45	2
Naudanliha, kylki	15	2
Naudanliha, paisti	20 - 25	2
Naudanliha, lihapata, 40 mm:n kuutiot	15	2
Broileri, rintafilee, 1 - 1,5 kg	8 - 10	2
Broileri, kuutiot	5	2
Broileri, koivet	5 - 7	2
Broileri, jauhettu	4	2
Broileri, maksa	2	2
Broileri, kokonainen, 1 - 1,5 kg	12 - 18	2
Broileri, kokonainen, 1,5 - 2 kg	18 - 25	2
Kana, kokonainen	8 - 10	2
Ankka, paloina	8 - 10	2
Ankka, kokonainen 1,5 - 2 kg	25 - 30	2
Lammas, 25 mm:n kuutioita, 700 g	10 - 18	2
Lammas, viulu	35 - 40	2
Lammas, pata	12 - 15	2
Fasaani	15 - 20	2
Sianliha, kinkku 1 kg	20 - 25	2
Sianliha, kinkku paloina	20 - 25	2
Sianliha, kylki, 1 kg	15	2
Sianliha, paisti	40 - 45	2
Kalkkuna, rintafilee	20	2
Kalkkuna, koivet	12	2

Kala	Aika minuuttia (noin)	Painetaso
Taskurapu	2 - 3	1
Kalafilee	2 - 3	1
Kala, kokonainen, perattu	5 - 6	1
Kalakeitto	5 - 6	2
Hummeri, 700 - 900 g	2 - 3	1
Simpukat	2 - 3	1
Katkaravut	1 - 2	1

Reseptit

Itämainen broileripata

4 henkilölle

Raaka-aineet:

400 g broileria
2 valkosipulin kynttä
2 sipulia
1 keltainen paprika
1 punainen paprika
2 porkkanaa
2 kanaliemikuutiota
2 purkkia kokonaisia tomaatteja
1 rkl tomaattipyreetä
1 tl currya
1 rkl tuoretta raastettua inkivääriä
1 kanelitanko
5 kpl kardemumman siemeniä
1 rkl hunajaa
1 dl vettä
oliiviöljyä

Valmistus:

Leikkaa broileri 2 x 2 cm:n kuutioiksi, silppua valkosipuli ja sipuli. Kaada oliiviöljyä painekeittimeen, kuumenna ja ruskista hieman broilerikuutioita valkosipulin ja sipulin kanssa.

Leikkaa paprikat ja porkkanat paloiksi ja ruskista broilerikuutioiden kanssa. Lisää kaikki mausteet. Sekoita ja anna ruskistua vielä vähän. Lisää tomaatit, pyree, hunaja ja vesi. Sekoita.

Aseta painekeitTIMEN kansi paikalleen ja säädä paineensäädin korkeammalle paineelle ja aseta lämmönlähde suurimmalle teholle. Odota kunnes pääventtiilistä tulee kunnolla höyryä ja vähennä lämpöä sekä anna kiehua 20 minuuttia. Kytke lämmönlähde pois päältä ja vapauta keittimen paine kiertämällä paineensäädin -asentoon ja avaa kansi. Poista kanelitanko.

Tarjoile vihreän salaatin, Basmati-täysjyväriisin ja kreikkalaisen jogurtin kera.

Lammaspata rosmariinilla

3 - 4 henkilölle

Raaka-aineet:

1 kg lammasta paloina
suolaa ja pippuria
2 dl murskattua tomaattia
½ dl vettä
1 sipuli

2 valkosipulin kynttä
1 laakerinlehti
2 tl rosmariinia
mahdollisesti pala siemenetöntä chilipippuria
koristeluun persiljaa

Valmistus:

Poista lihasta rasva, suolaa sekä pippuroi liha ja laita se painekeittimeen. Kaada päälle tomaattimurska ja vesi. Lisää kuutiotu sipuli ja silputut valkosipulin kynnet, laakerinlehti, rosmariini ja mahdollinen pala chilipippuria. Aseta painekeitin kansi paikalleen ja säädä paineensäädin korkeammalle paineelle. Aseta lämmönlähde suurimmalle teholle. Odota kunnes pääventtiilistä tulee kunnolla höyryä ja vähennä lämpöä sekä anna kiehua noin 18 minuuttia siitä kun höyryntulo alkoi.

Kytke lämmönlähde pois päältä ja vapauta keittimen paine kiertämällä paineensäädin  -asentoon ja avaa kansi.

Laita pata tarjoiluastiaan ja koristele persiljalla. Tarjoile perunoiden, pastan tai kuskusin kanssa.

Porkkanakeitto

3 henkilölle

Raaka-aineet:

6 porkkanaa kuorittuna ja raastettuna
1 purjo
1 sipuli
1 kesäkurpitsa kuorittuna ja raastettuna
1 omena
3 rkl currya
oliiviöljyä
vettä

Valmistus:

Kuori porkkanat, sipuli ja kesäkurpitsa ja raasta ne karkeiksi. Huuhtelee ja paloittelen purjo. Aseta painekeitin liedelle, lämmitä öljyä hieman ja ruskista currya kevyesti. Lisää kaikki vihannekset ja anna niiden lämmetä alhaisella lämmöllä noin 5 minuuttia. Lisää suola ja pippuri. Kaada vettä niin, että vihannekset peittyvät ja lisää vielä 3 dl vettä.

Aseta painekeitin kansi paikalleen ja säädä paineensäädin korkeammalle paineelle ja aseta lämmönlähde suurimmalle teholle. Odota kunnes pääventtiilistä tulee kunnolla höyryä ja vähennä lämpöä sekä anna kiehua noin 12 minuuttia. Ota painekeitin liedeltä ja anna sen jäähtyä. Kun paine on laskenut ja paineenosoitin on laskenut alkuperäiseen asentoonsa, niin kansi avataan ja keitto sekoitetaan kevyesti sauvasekoittimella. Lisää suolaa ja pippuria maun mukaan.

Tarjoile tuoreen leivän kanssa.

Gulassi

6 henkilölle

Raaka-aineet:

500 g jauhettua naudanlihaa
1 sipuli
1 vihreä paprika
1 prk murskattua tomaattia
1 ½ dl maissinjyviä
3 rkl tomaattipyreetä
1 tl paprikajauhetta
2 tl chilijauhetta
2 valkosipulin kynttä
3 dl keittämätöntä pennepastaa

Valmistus:

Sulata voita painekeitinissä ja ruskista jauhelihaa kunnes se on murentunut ja saanut väriä. Lisää silputtu sipuli ja paloiteltu paprika ja anna kiehua 3 minuuttia. Lisää tomaattimurska, maissinjyvät, tomaattipyree, paprika- ja chilijauheet sekä murskattu valkosipuli. Lisää pasta ja vettä niin, että kaikki keittimessä oleva peittyy. Painekeitintä ei saa täyttää yli puolivälin, koska pasta turpoaa keittämisen aikana. Aseta painekeitimen kansi paikalleen ja säädä paineensäädin korkeammalle paineelle. Odota kunnes pääventtiilistä tulee kunnolla höyryä ja vähennä lämpöä sekä anna kiehua noin 8 minuuttia. Kytke lämmönlähde pois päältä, ota painekeitin liedeltä ja anna sen jäähtyä luonnollisesti. Kun paine on laskenut, niin paineenosoitin on laskenut alkuperäiseen asentoonsa.

Tarjoile kermaviilinokareen ja tuoreen leivän kanssa.

OBH Nordica Pressure Cooker

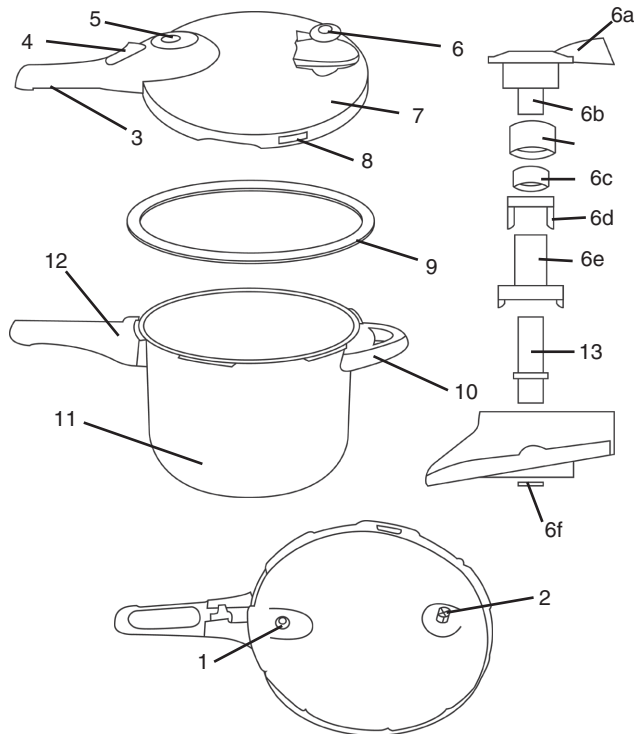
Before use

Before you use the pressure cooker for the first time, read the instructions carefully and save it for future reference.

- Clean all components carefully in warm water and some mild detergent. Rinse and dry with a soft cloth.
- Fill half pressure cooker with water. Put on the lid and close it with the push button. Slide the pressure regulator to position H, place the cooker on the source of heat at highest setting. let boil for 10 minutes after steam leaks from the pressure regulator. Shut the heat off and release the pressure by turning the pressure regulator to symbol . Open the lid and clean the pressure cooker. For cleaning instructions, see chapter "Cleaning and maintenance".

Components and features

1. Safety valve
2. Nut for venting pipe
3. Lid handle
4. Push button
5. Indicator rod
6. Pressure regulator
 - 6a: Control shaft
 - 6b: Spring
 - 6c: Spring
 - 6d: Control shaft cover
 - 6e: Control shaft axis
 - 6f: Sealing ring
7. Lid
8. Safety window
9. Rubber gasket
10. Body side handle
11. Cooker body
12. Body long handle
13. Vent pipe



Pressure regulator

There are 4 optional pressure settings on the pressure regulator:

L For quick cooking of delicate food such as some fish and tender crisp vegetables

H Normal food

 Decompression mode

 Valve release

Accessories

Steam basket

Metal stand

Important!

Replace the sealing ring and rubber gasket once a year or once every two year, depending on the frequency of use. Use only OBH Nordica pressure cooker spare parts for this pressure cooker. These parts can be ordered from OBH Nordica spare parts 08-445 79 00.

Instructions for use

- Before each use, check that the safety valve housed on the inside of the handle is not obstructed.
- At least 0.25 litres of liquid is required to generate steam, regardless if you are cooking with or without steam basket and metal stand.
- To brown food before cooking (e.g. onions, meat) use the pressure cooker body as a traditional pot. Before continuing the cooking with the pressure cooker, make sure to add correct amount of liquid and stir to remove burned food from the inside bottom. Close the lid and wait for pressure to build up.

How to close and open the lid

The pressure cooker has only one closed position. Align “O” on the lid and the triangle on the long handle on the body. Turn the lid clockwise as far as possible and make sure the lid handle and the body handle align with each other. Look the pressure cooker by pressing the button down.

If the lid is not closed properly, pressure will not build up inside the pressure cooker. When the heating source has been turned off, there are two alternatives for opening of the lid.

1. Let the pressure cooker cool down naturally, and open the lid when the indication rod is back to normal position. If you want to speed up the cool down time, place the pressure cooker in the sink under a gentle stream of cold running water. Never submerge the pressure cooker in water.
2. Use the pressure regulator to  and have the pressure to go down faster. Be careful to prevent scalding, as there is a lot of steam released during this process.

When the indication rod is back to normal position and indicating there is no pressure inside the pressure cooker, press the button in forward direction. Rotate the lid counter clockwise. When “O” and the triangle are aligned with each other, the lid can be removed by lifting upwards.

NEVER FORCE THE LID OPEN. ENSURE THAT THE PRESSURE HAS DROPPED COMPLETELY BEFORE OPENING.

Cooking

To cook with the pressure cooker, it is important to fill the pressure cooker with liquid which is able to steam after boiling (e.g water, soup, stock or wine). Never fill the pressure cooker with food and liquid above the MAX marking on the inside measurement scale. Fill only halfway when cooking food which will expand in size and/or produce foam.

Place the closed pressure cooker on an appropriate size of the heating source. This OBH Nordica pressure cooker is suitable for all kind of stoves such as electric, gas, halogen, ceramic and induction.

Choose high or low pressure (symbol H or L) on the pressure regulator, depending on the food to be cooked. During cooking, do not turn the pressure regulator to symbol . The valve will move up and release from its position.

Turn the heating source to maximum heat. When the indication rod moves up and a continual stream of steam escapes from the working valve, reduce the heat just enough to maintain sufficient pressure to ensure a steady steam outlet. The cooking time is measured from this point.

Use the cooking time reference chart in this instruction manual as guideline. Adjust them to suit your personal taste, cooking style, ingredients etc.

After the cooking time has passed, turn off the heating source and remove the lid by following the instructions above “How to close and open the lid”.

How to avoid excessive pressure

The pressure cooker has two excessive pressure prevention systems:

Working valve: when the pressure inside the cooker corresponds to the selected working pressure, the working valve allows steam to escape, thus preventing the pressure from increasing.

Safety valve: this is located on the inside of the lid handle. It is activated only when the working valve fails to carry out its function (e.g. when it is dirty) and causes a large quantity of steam to escape from all around the lid handle. If this happens, clean the working valve immediately.

Steam basket

With the steam basket, it is possible to cook several foods simultaneously. The steam basket is used to separate the different food with different cooking time from each other. To begin, put the food which require the longest cooking time directly in the pressure cooker first.

Example:

Roast: cooking time 20 min

Whole large potatoes: cooking time 10 min

Start cooking the roast. After 10 minutes, release the steam and open the pressure cooker. Put the potatoes in the steam basket on top of the roast. Close the lid and cook for another 10 minutes.

Opening the pressure cooker during the cooking process allows steam to escape. Therefore, add a little extra liquid to the pressure cooker than required from the beginning.

Frozen food

Frozen food can be cooked in the pressure cooker without having to defrost first. Meat must be slightly defrosted before browning. The cooking time will stay the same for fresh food as for frozen food, but the heating up time will be prolonged.

Sterilising

The pressure cooker can be used to quickly sterilize products (e.g. baby bottles, preserving jars etc). Place the product with the opening facing downwards in the steam basket. Place the steam basket on the metal stand and add 0,25 litres of water. Position the pressure regulator to symbol H and start the heating source. Let it sterilize for 20 minutes. Allow to cool down slowly afterwards.

Cleaning and maintenance

- After each use, wash the pan with hot water and normal detergent. Rinse and dry using a soft cloth.
- Never wash the pressure cooker in the dishwasher. This precaution must be followed in order not to damage the rubber parts in the lid.
- Do not use wire sponges or abrasive products, as these can scratch and damage the stainless steel surface.

Complete cleaning

1. Pressure regulator cleaning

Move out the pressure regulator after each use by pressing it slightly and rotating part (6a) counter clockwise to rotate into position . Completely detach each part from 6a. Be careful to make sure the spring remains in the valve. Rinse every part carefully in water and reassemble them together. Press part 6a to confirm whether it turns smooth and right. If it does not turn smooth and right, the spring is not correctly fitted.

2. Vent pipe

After the working valve and the pressure regulator is moved out, rinse the vent pipe with warm water and then check whether the vent pipe is blocked by anything. Make sure the inside and outside of the vent pipe is cleaned completely.

Place the working valve with the symbol  and the arrow facing each other. Press slightly and turn clockwise. The working valve is now back in its position.

3. Safety valve

Check and clean the nozzle outlet with pressurised water and/or by pressing a narrow tool on the center cylinder. The cylinder should be able to move downwards and flex back to original position.

Trouble shooting

It happens:

Indicator rod does not move up or pressure does not build in the pressure cooker.

Possible reason:

1. The heating temperature is too low
2. There is not enough liquid in the cooker
3. The handle on the lid and the handle on the body are not correctly fitted or the locking button is not in the right position
4. The rubber gasket is not clean.

Solution:

1. Increase the heat

2. Increase the amount of liquid
3. Release the pressure inside (if there is any) and redo the fitting of the handles by pushing the plate into the correct position.
4. Clean the rubber gasket.

It happens:

Steam escapes from underneath the cover.

Possible reason:

1. The rubber gasket is not clean.
2. The rubber gasket is worn out.

Solution:

1. Clean the rubber gasket.
2. Replace the rubber gasket to a new. The Rubber gasket counts as wear parts and is not covered by the warranty. These parts can be ordered from OBH Nordica spare parts 08-445 79 00.

It happens:

If soup or steam escapes from around the pressure regulator

Possible reason:

1. The heating temperature is too high.
2. The pressure cooker is filled over its maximum capacity.

Solution:

1. Decrease the heat.
2. Fill only the pressure cooker with liquid and food to MAX marking on the inside measurement scale.

It happens:

If indicator rod does not move down and release system do not open.

Possible reason:

1. There is still pressure in the cooker.

Solution:

1. Turn off the heating source. Let the pressure release completely by setting the pressure regulator to  position.

It happens:

If opening and closing system does not work and the lid can not be locked.

Possible reason:

1. The mark "O" and the triangle are not aligned properly.
2. The rubber gasket is not in correct position

Solution:

1. Lift off the lid and use the markings to make the lid and body handles align properly.

2. Lift off the lid and remove the rubber gasket. Put the rubber gasket back again and make sure it is in correct position. Use the markings to make the lid and body handles align properly and close the lid.

It happens:

Steam is constantly escaping from the safety valve.

Possible reason:

1. The pressure in the cooker is excess as the vent pipe is damaged or the regulator is not clean.
2. The safety valve sealing ring is worn out or damaged.
3. The safety valve sealing ring is not at the right position.

Solution:

1. Turn off the heat immediately, release the steam and open the pressure cooker after it is completely decompressed. Clean the pressure regulator and vent pipe as instructed in "Cleaning and maintenance" and check if any parts are damaged. If there is no visible damage, close the lid and continue cooking.
2. Replace the safety valve sealing ring. The sealing ring counts as wear parts and is not covered by the warranty. These parts can be ordered from OBH Nordica spare parts 08-445 79 00.
3. Turn off the heat immediately, release the steam and open the pressure cooker after it is completely decompressed. Fit the sealing ring around the groove in the safety valve.

It happens:

If the rubber gasket extrudes through the safety vent on the lid.

Possible reason:

1. The rubber gasket is worn.
2. Over high pressure is used.

Solution:

1. Replace the rubber gasket. The rubber gasket counts as wear parts and is not covered by the warranty. These parts can be ordered from OBH Nordica spare parts 08-445 79 00.
2. Remove the pressure cooker from the heating source immediately. Release the pressure and open the lid. Check if anything is blocking the working valve or the safety valve. Retry to build pressure. If the rubber gasket is extruding again, stop using the pressure cooker. Return the pressure cooker to the store of purchase.

Safety instructions

1. Read the instruction manual carefully before use, and save it for future use.
2. Use the pressure cooker only for the intended use.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
4. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Children are not always able to understand potential risks.
5. Do not put the pressure cooker into a heated oven.
6. Move the pressure cooker under pressure with greatest care. Do not touch hot surfaces.

Use handles and knobs. If necessary, use gloves for protection.

7. 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. See instructions for use.
8. Never force the pressure cooker open. Do not open before making sure that its internal pressure has completely dropped. See Instructions for use.
9. Never use the pressure cooker without adding water as this could seriously damage it.
10. Do not fill the cooker above the MAX marking (marked on the inside measurement scale). When cooking food that expand, such as rice or dehydrated vegetables, do not fill the cooker to more than half of its capacity.
11. Use the appropriate heat source(s) according to the instructions for use.
12. After cooking meat with a skin (e.g. ox tongue) which may swell under the effect of pressure, do not prick the meat while the skin is swollen, you might be scalded.
13. When cooking doughy food, gently shake the cooker before opening the lid to avoid food ejection.
14. Before each use, check that the valves are clean and not obstructed. See Cleaning and maintenance.
15. Never use the pressure cooker in its pressurized mode for deep or shallow frying of food.
16. Do not tamper with any of the safety systems beyond the maintenance instructions specified in the Instructions for use.
17. The appliance must only be operated using original OBH Nordica spare parts.
18. The appliance is for domestic use only.
19. If the appliance is used for other purposes than intended, or is it not handled in accordance with the instruction manual, the full responsibility for any consequences will rest with the user. Any damages to the product or other things are not covered by the warranty.

Warranty

Claims according to current law. Cash receipt with purchase date shall be enclosed with any claims. When raising a claim the appliance must be returned to the store of purchase.

OBH Nordica Sweden AB

Box 58

163 91 Spånga

Phone: +46 (0)8 445 79 00 www.obhnordica.se

Technical data

OBH Nordica 8510 / 8511

8510, 4 Litres Pressure Cooker, 8511, 6 Litres Pressure Cooker

Pressureregulator:

Setting L: 50 kPa, Setting H: 90 kPa



With reservations for running changes.

Cooking times

Vegetables	Approx cooking time (Min)	Pressure level
Artichoke, large whole, without leaves	9 to 11	2
Artichoke, medium whole, without leaves	6 to 8	2
Artichoke, small whole, without leaves	4 to 5	2
Artichoke, hearts	2 to 3	2
Asparagus, fine, whole	1 to 1 ½	2
Asparagus, thick, whole	1 to 2	2
Beans, green, whole (fresh or frozen)	2 to 3	2
Beets, 5 mm slices	5 to 6	2
Beet greens	1	2
Beans, yellow, whole (fresh or frozen)	2 to 3	2
Broccoli, flowerets	2	2
Broccoli, stalks	5 to 6	2
Broccoli, stalks, 5 mm slices	3 to 4	2
Brussel sprouts, whole	4	2
Cabbage, red or green, in quarters	3 to 4	2
Cabbage, red or green, 5 mm slices	1	2
Carrots, 5 mm slices	1	2
Carrots, 25 mm long pieces	4	2
Cauliflower flowerets	2 to 3	2
Celery, 25 mm long pieces	3	2
Corn, kernels	1	2
Corn on the cob	3	2
Eggplant, 5 mm long pieces	3	2
Eggplant, 10 mm long pieces	3	2
Endive, thickly cut	1 to 2	2
Leeks (white part)	2 to 4	2
Mixed vegetables, frozen	2 to 3	2
Onions, medium whole	2 to 3	2
Parsnips, 5 mm long slices	2 to 4	2
Peas, in the pod	1	2
Peas, green	1	2
Potatoes, cut into 25 mm cubes	5 to 7	2
Potatoes, new, whole small	5 to 7	2
Potatoes, whole large	10 to 12	2
Pumpkin, 50 mm slices	3 to 4	2
Red beet, in 5 mm slices	4	2
Red beet, large, whole	20	2
Red beet, small, whole	12	2
Spinach, fresh	1	1
Spinach, frozen	4	2
Squash halves	7	2
Squash, 25 mm slices	4	2
Sweet potato, 40 mm slices	5	2
Swede, 25 mm slices	7	2
Tomatoes, in quarters	2	2
Tomatoes, whole	3	2
Zucchini, 5 mm slices	2	2

Grain (250ml)	Water (ml)	Approx cooking time (min)	Pressure level
Bulgur	750	8 to 10	2
Couscous	500	2 to 3	2
Oats, quick cooking	400	6	2
Oats, steel-cut	400	11	2
Quinoa, quick cooking	500	6	2
Rice, basmati	350	5 to 7	2
Rice, brown	350	12 to 15	2
Rice, white	350	5 to 6	2
Rice, wild	750	22 to 25	2

Meat/Poultry	Approx cooking time (min)	Pressure level
Beef, 25 mm cubes, 700 g	10 to 15	2
Beef, heart, 1.4 to 1.8 kg	50 to 75	2
Beef, kidney	8 to 10	2
Beef, liver	5	2
Beef, meatballs, 450 to 900 g	4 to 9	2
Beef, meatloaf, 900 g	10 to 15	2
Beef, oxtail	40 to 45	2
Beef, ribs	15	2
Beef, steak, rump, round, chuck, 25-50 mm	20 to 25	2
Beef, stew meat, 40 mm cubes	15	2
Chicken, breasts, with bone, 900 to 1400 g	8 to 10	2
Chicken, cubes	5	2
Chicken, drumsticks (legs) or thighs	5 to 7	2
Chicken, ground	4	2
Chicken, liver	2	2
Chicken, whole, 900 to 1400 g	12 to 18	2
Chicken, whole, 1.4 to 1.8 kg	18 to 25	2
Cornish Hen, whole	8 to 10	2
Duck, pieces	8 to 10	2
Duck, whole 1.4 to 1.8 kg	25 to 30	2
Lamb, 25 mm cubes, 700 g	10 to 18	2
Lamb, leg	35 to 40	2
Lamb, stew meat	12 to 15	2
Pheasant	15 to 20	2
Pork, ham shank, 900 g	20 to 25	2
Pork, ham, pieces	20 to 25	2
Pork, ribs, 900 g	15	2
Pork, roast	40 to 45	2
Turkey, breast, boneless	20	2
Turkey, drumsticks (leg)	12	2

Seafood and Fish	Cooking time (min)	Pressure level
Crab	2 to 3	1
Fish fillet	2 to 3	1
Fish, whole, gutted	5 to 6	1
Fish soup or stock	5 to 6	2
Lobster, 700 to 900 g	2 to 3	1

Seafood and Fish	Cooking time (min)	Pressure level
Mussels	2 to 3	1
Prawns (shrimp)	1 to 2	1

Recipes

Chicken stew from the Orient

Serves 4 persons

Ingredients

400 g chicken
 2 cloves of garlic
 2 onions
 1 yellow pepper
 1 red pepper
 2 carrots
 2 pcs of chicken stock cube
 2 cans of whole tomatoes
 1 tablespoon tomato puree
 1 teaspoon curry
 1 tablespoon fine chopped ginger
 1 cinnamon stick
 5 cardamom seeds
 1 tablespoon honey
 1 dl water
 Olive oil

How to:

Cut the chicken into 2cm x 2 cm cubes. Chop onion and garlic. Heat up olive oil in the pressure cooker. Brown chicken, garlic and onions until lightly coloured. Chop the peppers and carrots into smaller cubes and mix with the chicken. Add the spices while stirring and leave it to brown a few minutes. Add tomatoes, tomato puree, honey and water. Stir and mix everything well. Close the lid on the pressure cooker and turn the pressure regulator to high pressure (2). Turn on the heating source to maximum and wait for a steady stream of steam from the pressure regulator. Decrease the heat and leave it to pressure cook for 20 minutes. Turn off the heating source. Release the pressure by turning the regulator to decompression mode and open the lid. Remove the cinnamon stick. Serve with green salad, brown rice and Greek yoghurt.

Lamb stew with rosemary

Serves 3-4 persons

Ingredients

1 kg of lamb meat in pieces
 Salt and pepper
 2 dl can tomato sauce
 ½ dl water
 1 onion
 2 cloves of garlic
 1 bay leaf

2 teaspoons of rosemary
If desired, a piece of clean chilli pepper
Parsley for decoration

How to:

Rub the chicken in salt and pepper before you put it in the pressure cooker. Add the tomato sauce and water. Cut the onion into quarters and chop the garlic roughly. Add the onion, garlic, bay leaves, rosemary (and the chillipepper) in the pressure cooker. Close the lid on the pressure cooker and turn the pressure regulator to high pressure (2). Turn on the heating source to maximum and wait for a steady stream of steam from the pressure regulator. Leave the pressure cooker to cook for 18 minutes. Turn off the heating source. Release the pressure by turning the regulator to decompression mode and open the lid. Serve the lamb stew with potatoes, pasta or couscous. Decorate with parsley.

Healthy Carrotsoup

Serves 3 persons

Ingredients

6 carrots peeled and chopped
1 leek
1 onion
1 zucchini peeled and chopped
1 apple
3 tablespoons of curry
Olive oil
Water

How to:

Peel carrots, onions and zucchini. Chop them roughly. Rinse the leek and slice into smaller pieces. Heat up the oil in the pressure cooker and brown the curry carefully. Add all the vegetables and leave to brown for 5 minutes while gently stirring. Add salt and pepper. Cover the vegetables with water and add an additional 3 dl of water. Close the lid on the pressure cooker and turn the pressure regulator to high pressure (2). Turn on the heating source to maximum and wait for a steady stream of steam from the pressure regulator. Leave the pressure cooker to cook for 12 minutes. Turn off the heating source. Release the pressure by turning the regulator to decompression mode and open the lid. Mix the soup with a stick mixer. Add extra salt or pepper if necessary. Serve with freshly baked bread.

Goulash

Serves 6 persons

Ingredients

500 g ground beef
1 onion chopped
1 green pepper
1 can chopped tomatoes
1 ½ dl corn
3 tablespoons tomato puree
1 teaspoon paprika powder
2 teaspoons chilli powder

2 cloves of garlic
3 dl uncooked penne pasta

How to:

Heat the pressure cooker over medium heat. Add the meat and cook until crumbled and browned. Add the onions and pepper and let it cook for 3 minutes. Add chopped tomatoes, corn, tomato puree, paprika and chilli powder, and the garlic. Add the pasta and enough water to cover the ingredients, pushing the pasta beneath the surface of the liquid. Make sure not to fill the pressure cooker to more than half (the pasta will expand). Close the lid on the pressure cooker and turn the pressure regulator to high pressure (2). Turn on the heating source to maximum and wait for a steady stream of steam from the pressure regulator. Leave the pressure cooker to cook for 8 minutes. Turn off the heating source. Leave the pressure cooker to cool down naturally. Carefully open the lid when the indicator rod is back in its original position and the pressure has dropped completely. Serve with a sour cream and fresh bread.

