

# CRISTEL® TRYKK KOKER

# alto

## KOKETIDER:

MATRETT:	KOKETID I MINUTTER	REGULATOR POSISJON
<b>SUPPER</b>		
BØNNESUPPE	20	2
OKSESUPPE	35-40	2
KYLLINGSUPPE	25-35	2
GULASJSUPPE	10-15	2
MINISTRONE	20-25	2
POTETSUPPE	8-10	2
RISSUPPE	5-6	2
SEMULESUPPE	6-8	2
TOMATSUPPE MED RIS	3-5	2
IKKE UTVANNET ERTESUPPE	6-8	2
GRØNNSAKSSUPPE	20-25	2
<b>GRYTERETTER</b>		
KÅLGRYTE	15	2
LINSEGRYTE (ETTER Å HA LIGGET I VANN)	13-15	2
<b>GRØNNSAKER</b>		
ARTISJOKKER	15-18	1
ASPARGIS	2-5	1
RØDBETER	15-25	1
HESTEBØNNER	5	1
BROKOLI	2-3	1
KÅL, VARIERTE SORTER	5-15	1
GULRØTTER	3-7	1
BLOMKÅL	3-7	1
SELLERI	12-15	2
SIKORI	12	1
FENNIKEL	13-16	1
FRANSKE BØNNER	6-10	2
PURRELØK	2-3	1
SOPP	6-8	1
ERTER	3-5	1
POTETER	6-8	2
POTETER MED SKALL	6-12	2
LILLATOPPET KÅLROT	4-7	1
SEMI TØRKEDE BØNNER	20	1
SPINAT	3-4	1
FYLLE PAPIKA	6-8	1
<b>KJØTT</b>		
BEEF OLIVES	15-20	2
STEKTE REINSDYRLÅR	25-30	2
KYLLING	20-25	2
KOTTELETTER	10-12	2
ØKSEKJØTT	40-50	2
KALVEKJØTT	25-30	2
KNOKLER AV BEEF	15-20	2
KNOKLER AV LAMMEKJØTT	30-40	2
KNOKLER AV SVIN	25-35	2
MINCED MEAT	5-10	2
SLICED KALVEKJØTT	6	2
KALKUNLÅR	25-35	2
LAMME FRIKASSE	5	2
<b>FISK</b>		
FISK I HVITVIN MED POTETER	6-8	1
HYSE	4-6	1
DAMPET FISK MED POTETER	6-8	1

## VEDLIKEHOLD AV PAKNINGEN

Vi anbefaler regelmessig rengjøring og smøring med spiselige oljer av pakningen i lokket.



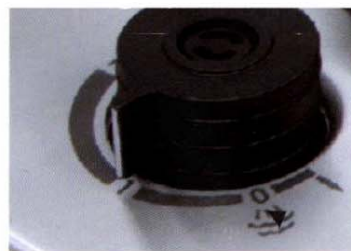
1. Press de to knappene mot hverandre.



2. Løft lokket. Fyll med vann og mat.



4. Med et lett trykk press lokket til du hører og ser mekanismen lukker seg. Velg så riktig posisjon for regulatoren. (1 eller 2)



6. Når dampen kommer ut fra regulatoren kan du begynne å ta tiden. Juster temperaturen slik at et minimum av damp pes ut.



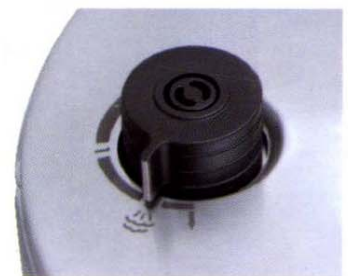
8. Når den røde indikatoren er i av posisjon, press knappene mot hverandre.



3. Press de to knappene mot hverandre og legg lokket på kasserollen.



5. Trykkokeren har nådd sitt trykk når den røde indikatorknappen har poppet opp i forhøyd posisjon. I fullt trykk damp også komme ut fra den røde indikatoren.



7. På slutten av koketiden, sett regulatoren posisjon 1. Dampen slipper da trykket ut så den røde indikatoren faller til lav posisjon.



9. Løft lokket, maten er ferdig!

