

# VÄRDESÄTTA

FI

SE

CZ

ES

IT

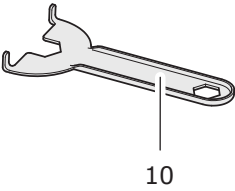
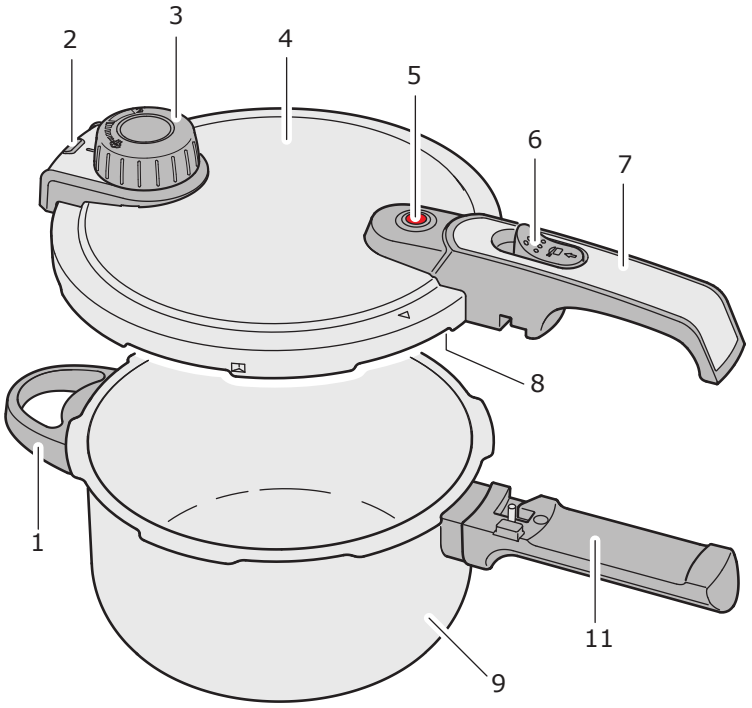
HU

PL



Design and Quality  
IKEA of Sweden







<b>SUOMI</b>	<b>04</b>
<b>SVENSKA</b>	<b>15</b>
<b>ČESKY</b>	<b>26</b>
<b>ESPAÑOL</b>	<b>37</b>
<b>ITALIANO</b>	<b>48</b>
<b>MAGYAR</b>	<b>59</b>
<b>POLSKI</b>	<b>70</b>

## 1. Painekeittimen osat

1. Kattilan kädensija
2. Turva-aukko
3. Paineensäädin
4. Kansi
5. Turvaventtiili
6. Lukko
7. Kannen kädensija
8. Tiiviste (kannen sisällä, ei näy, varaosa-numero 143636)
9. Kattila
10. Avain
11. Kattilan kädensija

## 2. Tärkeää tietoa – lue ennen käyttöä

- Lue ohjeet huolellisesti.
- Älä päästä lapsia keittimen lähelle, kun se on käytössä.
- Älä laita keitintä kuumaan uuniin.
- Siirrä paineistettua keitintä erityisen varovasti. Älä koske keittimen kuumiin osiin, vaan tartu kahvoihin. Käytä tarvittaessa patalappuja/-kintaita.
- Älä käytä keitintä muuhun kuin sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen.
- Painekeitin kypsentää ruoan paineen avulla. Keittimen väärä käyttö saattaa aiheuttaa palovammoja. Varmista, että keittimen kansi on asianmukaisesti suljettu ennen kuin laitot keittimen keittolevylle. Katso kappale ”Käyttöohjeet”.
- Älä koskaan yritä avata keitintä väkisin. Älä avaa keitintä ennen kuin olet varmistanut, että keittimen sisällä oleva paine on laskeutunut kokonaan. Katso kappale ”Käyttöohjeet”.
- Älä koskaan käytä keitintä, ellei sinne ole laitettu vettä. Ilman vettä käytettyinä keitin voi vahingoittaa pahasti.
- Älä täytä keitintä yli 2/3 sen tilavuudesta (kattilan sisällä oleva ”MAX”-merkinä). Turpoavaa ruokaa, kuten riisiä tai kuivattuja vihanneksia, kypsennettäessä keitintä ei tule täyttää yli 1/2-merkinnän.
- Käytä keitintä vain ohjeissa määriteltujen lämmönlähteiden kanssa.
- Kypsentaessasi lihaa, jossa on nahka päällä (esim. kieltä), liha saattaa turvota paineen vaikutuksesta. Älä puhkaise nahkaa sen ollessa turvonnut, sillä sen alta saattaa roiskua kuumaa nestettä, joka aiheuttaa palovammoja.
- Kypsentaessasi taikinaista ruokaa ravistele keitintä varovasti ennen kannen

avaamista, jotta ruoka ei pursua ulos keittimestä avatessasi kannen.

- Tarkista ennen jokaista käyttökertaa, että keittimen venttiilit ja tiivisteet ovat kunnossa. Katso kappale ”Käyttöohjeet”.
- Älä koskaan paista tai friteeraa ruokaa paineistetulla keittimellä.
- Älä kajoa keittimen turvallisuuden vaikuttaviin järjestelmiin muutoin kuin mitä tässä käyttöohjeessa on neuvottu.
- Käytä vain valmistajan tähän malliin tarkoittamia varaosia. Jos sinulla on kysyttävää painekeittimestä tai sen käytöstä, ota yhteyttä IKEA-tavarataloon, IKEA-asiakaspalveluun tai käy osoitteessa IKEA.fi
- SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET VASTAISUUDEN VARALLE.

## 3. Tekniset tiedot

**Käyttöpaine:** 0,6 baaria (asennossa 1) ja 1,0 baaria (asennossa 2).

**Höyryn purkautumispain:** 260 kpa.

**Käyttötilavuus:** 4 tai 6 litraa.

**Lisenssinhaltija:** IKEA of Sweden, Tulpanvägen 8 SE-343 81, Älmhult, Ruotsi.

**Mallinro:** 00286743, 50286745.

Painekeitin on CE-merkitty painelaitedirektiivin (97/23/EC) mukaisesti.

Keittimellä on GS-sertifikaatti.

## 4. Turvallisuustietoa

- Painekeittimen kannessa on paineensäädin, jonka ansiosta keittimen paine säilyy haluttuna.
- Painekeittimessä on useita turvallisuusominaisuuksia, joiden ansiosta keitin toimii turvallisesti myös teknisen vian sattuessa. Paineensäädin (3) takaa, että keittimen paine säilyy tasaisena. Keittimestä saattaa tulla höyryä tasaisesti käytön aikana. Paineensäätimessä (3) on lisäpaineensäätöventtiili, joka päästää painetta ulos turva-aukosta (2), jos paineensäädin ei jostain syystä toimi. Jos sekä paineensäädin (3) että lisäpaineensäätöventtiili ovat epäkunnossa, liika paine pääsee pois turvaventtiilin (5) kautta. Kantta (6) on mahdollista liu'uttaa eteenpäin sen avaamiseksi ai-noastaan silloin, kun keittimessä oleva paine on tasaantunut ja punainen turvaventtiili (5) on laskeutunut alas sen

merkiksi.

### Yleistä turvallisuustietoa

- Tarkista ennen jokaista käyttökertaa, että paineensäädin (3) ja turvaventtiili (5) ovat liikuteltavissa ja että ne eivät ole tukossa (katso kappale ”Käyttöohjeet”).
- Varmista aina, että keitin on kunnolla suljettu, ennen kuin laitat sen keittotasolle (katso kappale ”Käyttöohjeet”).
- Paineensäädintä (3) ei saa peittää millään.
- Varmista aina, että turva-aukko (2) ei osoita sinuun tai muihin henkilöihin keitintä käyttäessäsi. Häiriön sattuessa turva-aukosta purkautuu runsaasti kuumaa höyryä.
- Jos höyryä alkaa karata turvaventtiilistä (5) tai turva-aukosta (2), sammuta keittolevy välittömästi, sillä tämä on merkki siitä, että paine keittimen sisällä on liian suuri. Älä käytä keitintä ennen kuin ongelma on korjattu (katso kappale ”Ongelmatilanteet”).
- Jotta keitin ei vahingoitu, siellä tulee olla aina vähintään 0,25 litraa nestettä, jotta höyry pääsee muodostumaan ja jotta keitin ei ylikuumene tai kiehua kiviin.
- **VAROITUS:** Keitintä saa korjata vain valtuutettu ammattilainen.

### Hyvä tietää

- Painekeitin soveltuu kaikentyypisille keittotasolle.
- Keitintä voi käyttää myös tavallisen kattilan tavoin (ilman kantta) ruoan ruskistamiseen ennen painekypsennystä.
- Sijoita keitin halkaisijaltaan samankokoiselle tai pienemmälle keittolevylle energian säästämiseksi.
- Jos käytössäsi on keraaminen keittotaso, älä koskaan siirrä keitintä vetämällä sitä keittotason pintaa pitkin, jotta keittotaso ei naarmuuntuisi.
- Painekeitin kuumenee käytön aikana. Käytä aina patalappuja koskiessasi siihen.
- Älä koskaan anna painekeitin kiehua kiviin, jotta se ei vahingoitu.
- Painekeitin on suunniteltu ruoan kypsennykseen, ei säilyttämiseen. Jos keittimeen jätetään ruokaa pitkäksi aikaa, keittimen pinta voi vaurioitua ja ruokaan voi tarttua metallin maku.
- Jos käytät painekeitintä kaasuliedellä, varmista, etteivät liekit osu keittimen

kahvoihin.

### 5. Käyttöohjeet

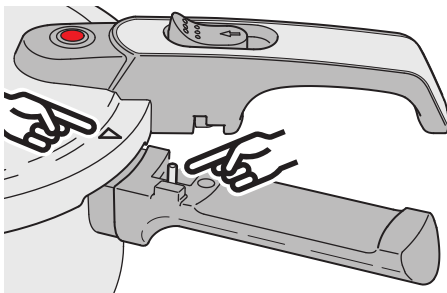
#### Ennen jokaista käyttökertaa

Tarkista keittimen turvaominaisuuksien kunto välttääksesi vahingoittamista keitintä.

1. Tarkista, että paineensäätimen (3) aukot kannen sisäpuolella ovat puhtaat.
2. Jos aukot eivät ole puhtaat, puhdista paineensäädin (3) (katso kappale ”Puhdistus ja säilytys”).
3. Tarkista, että turvaventtiili (5) liikkuu eikä ole jumissa.
4. Tarkista, että tiiviste (8) ei ole vahingoittunut. **Huom!** Ajan mittaan tiiviste saattaa kovettua, jolloin se ei enää takaa keittimen ilmatiiviyttä ja höyry pääsee purkautumaan kannen reunan alta. Tällöin tiiviste täytyy vaihtaa. Varatiivistettä voi tiedustella IKEA-tavaratalosta, -asiakaspalvelusta tai osoitteesta IKEA.fi.

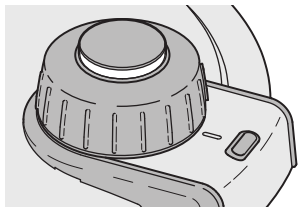
#### Painekeitimen käyttö

1. Täytä keitin ruoalla ja/tai nesteellä. **Varoitus!** Älä koskaan täytä keitintä sen sisäpuolella olevan MAX-merkinnän yli. Tämä vastaa 4 litraa, jos keittimen käyttötilavuus on 6 litraa, tai 2,5 litraa, jos keittimen käyttötilavuus on 4 litraa. Turpoavaa ruokaa, kuten riisiä tai kuivattuja vihanneksia, kypsennettäessä keitintä ei tule täyttää yli ½-merkinnän. Näin ruoka ei kypsyessään yllä kanteen asti ja pääse tukkimaan turvaventtiiliä.
2. 6. Aseta kansi (4) kattilan (9) päälle niin, että kannessa oleva kolmion muotoinen merkki osoittaa kattilan kahvaa (11).

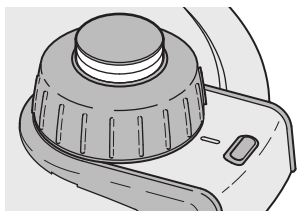


3. Käännä kantta, kunnes kannen kahva (7) ja kattilan kahva (11) ovat kohdakkain ja kansi napsahtaa paikoilleen.

4. Valitse paineensäätimen (3) avulla haluttu kypsennysasetus: 1; Hidas kypsennys: paineensäätimessä näkyy valkoinen rengas.

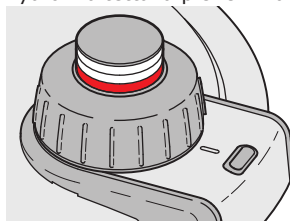


2; Nopea kypsennys: paineensäätimessä näkyy kaksi valkoista rengasta.



5. Aseta keitin keittolevylle, joka on samankokoinen kuin keittimen pohja. **Huom!** Keittolevy ei saa olla keittimen pohjaa suurempi, jotta keittolevy ei kuumene liikaa keittimen ulkopuolelta ja pääse vahingoittamaan keittimen muovisia kahvoja.
6. Laita keittolevy päälle ja suurimmalle teholle. Heti, kun keittimeen alkaa muodostua painetta, punainen turvaventtiili (5) nousee ylös ja lukitsee kannen. **Huom!** Kypsennyksen alkaessa turvaventtiilistä saattaa tulla pieniä määriä höyryä.
7. Heti kun paineensäätimestä (3) alkaa tulla höyryä, laske keittolevyn lämpötilaa noin puolella niin, että keittimestä tulee vain pieni määrä höyryä. Jos olet valinnut asetuksen 2 nopeaa kypsennystä varten ja paineensäätimessä (3) näkyy kaksi valkoista rengasta ja keittimestä tulee vähän höyryä, keitin kypsentää ruoan nopeasti ja energiaa säästäten. **Varoitus!** Jos paineensäätimessä (3) näkyy punainen rengas kypsennyksen aikana, paine on liian korkea ja keittole-

vyä on laitettava pienemmälle.



### Painekeittimen avaaminen

**Varoitus!** Jos punainen turvaventtiili (5) on edelleen ylhäällä, keittimessä on painetta, eikä kantta voi avata. Älä missään tapauksessa yritä avata kantta väkisin, sillä äkillinen paineen purkautuminen keittimestä voi aiheuttaa palovammoja. Keitin aukeaa vain, kun punainen turvaventtiili (5) on laskeutunut alas. Venttiilin saa laskeutumaan kolmella eri tavalla.

Älä koskaan upota keitintä kokonaan veteen. Keittimen upottaminen veteen aiheuttaa paineen äkillisen laskemisen, mikä taas saattaa johtaa sekä keittimen pohjan että ruoan pilaantumiseen.

### Kolme tapaa avata painekeitin

Keittimessä olevaa painetta voidaan laskea kolmella eri tavalla keittimen aukaisemiseksi:

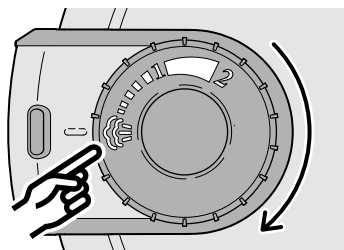


### Menetelmä 1: höyryä vapauttaen

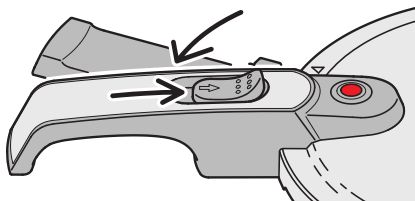
Tämä menetelmä edellyttää höyryn vapauttamista keittimestä kunnes keittimen paine laskee tasolle, jolla kannen voi avata.

**Varoitus!** Varmista, että turva-aukko (2) on pois päin itsestäsi ja muista, kun avaat keittimen, sillä tällä menetelmällä aukaistessa kuuma höyry vapautuu paineensäätimen kautta. Ole varovainen, ettet polta itseäsi.

1. Nosta keitin pois keittolevyltä.
2. Käännä paineensäädin (3) höyryn vapauttamisasentoon.



3. Odota, kunnes paine on tasaantunut ja punainen turvaventtiili (5) laskeutunut alas. **Huom!** Vaikka turvaventtiili (5) laskeutuu, keittimen sisälämpötila on edelleen lähes 100 °C.
4. Liu'uta kantta (6) eteenpäin ja käännä sitä samaan aikaan vastapäivään, kunnes kannessa oleva kolmiomerkki osoittaa kattilan kahvan (11) juurta. **Huomioi!** Kun alat liu'uttaa kantta, keittimestä saattaa tulla höyryä.



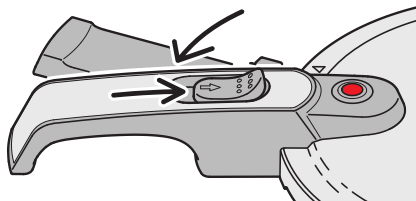
5. Irrota kansi.

### Menetelmä 2: energiaa säästäen

Menetelmän 2 käyttäminen vaatii, että keittolevy sammutetaan muutama minuutti ennen kuin ruoka on kypsää ja keitin jätetään levyille. Tämä menetelmä hyödyntää jälkilämmön ja säästää energiaa.

1. Odota, kunnes paine on tasaantunut ja punainen turvaventtiili (5) laskeutunut alas. **Huom!** Vaikka turvaventtiili (5) laskeutuu, keittimen sisälämpötila on edelleen lähes 100 °C.
2. Liu'uta kantta (6) eteenpäin ja käännä sitä samaan aikaan vastapäivään, kunnes kannessa oleva kolmiomerkki osoittaa kattilan kahvan (11) juurta.

**Huomioi!** Kun alat liu'uttaa kantta, keittimestä saattaa tulla höyryä.

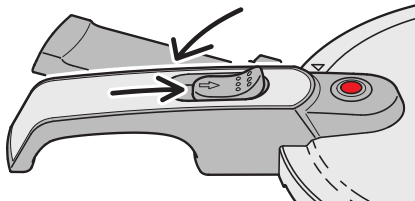


3. Irrota kansi.

### Menetelmä 3: aikaa säästään

Menetelmässä 3 keitin on nostettava keittolevyltä, kun ruoka on valmista. Jotta kannen voisi avata saman tien, keittimessä oleva paine on vapautettava manuaalisesti. Tämä menetelmä säästää aikaa.

1. Pidä keitintä juoksevan veden alla, kunnes turvaventtiili (5) laskeutuu alas (veden paine ei saa olla liian kova).  
**Huomio!** Älä anna vesisuihkun osua paineensäätimeen (3) tai turvaventtiiliin (5), jotta vesi ei pääse sisälle kattilaan pilaamaan sisältöä.
2. Liu'uta kantta (6) eteenpäin ja käännä sitä samaan aikaan vastapäivään, kunnes kannessa oleva kolmiomerkki osoittaa kattilan kahvan (11) juurta.  
**Huomio!** Kun alat liu'uttaa kantta, keittimestä saattaa tulla höyryä.



3. Irrota kansi.

### 6. Puhdistus ja säilytys

Painekeitin on helppo puhdistaa ja hoitaa. Jotta keitin pysyisi pitkään hyväkuntoisena, noudata alla olevia puhdistusohjeita.

#### Puhdistustiheys:

Toimenpide	Aikaväli
Kattilan (9) puhdistaminen	Jokaisen käyttökerran jälkeen
Paineensäätimen (3) puhdistaminen	Kun keitin on likainen
Kannen (4) puhdistaminen	Jokaisen käyttökerran jälkeen
Tiivisteiden (8) puhdistaminen	Jokaisen käyttökerran jälkeen
Tiivisteiden (8) vaihtaminen	Tarvittaessa. Ota yhteyttä lähimpään IKEA-tavarataloon, IKEA-asiakaspalveluun tai käy osoitteessa IKEA.fi

#### Painekeittimen puhdistaminen

Painekeitin on puhdistettava jokaisen käyttökerran jälkeen.

- Keitin on pestävä käsin.
- Älä käytä puhdistamiseen teräsvillaa tai mitään, mikä saattaa naarmuttaa keittimen pintaa.
- Keitin kannattaa mahdollisuuksien mukaan puhdistaa heti käytön jälkeen, jotta mahdolliset tähteet eivät pääse kuivumaan ja tarttumaan keittimeen.

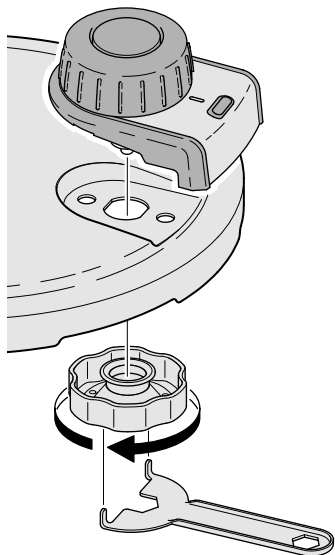
#### Kattilan (9) puhdistaminen

Puhdista kattila (9) jokaisen käyttökerran jälkeen:

1. Pese kattila käsin kuumalla vedellä ja miedolla astianpesuaineella.
2. Huuhtele.
3. Kuivaa astiapyyhkeellä kalkkitahrojen välttämiseksi.

### Paineensäätimen (3) puhdistaminen

1. Avaa paineensäätimen (3) kiinnitysruuvi ruuvaamalla sitä vastapäivään keittimen mukana tulevalla avaimella.

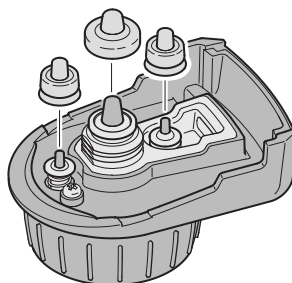


2. Nosta paineensäädin (3) ylös ja irrota se.
3. Huuhtelee säädin kuumalla vedellä. Huom! Tarvittaessa voit käyttää pienen määrän mieto astianpesuainetta ja erittäin pehmeää harjaa.
4. Puhdista kansi (katso alla oleva kappale).
5. Laita paineensäädin takaisin paikoilleen.
6. Kiristä paineensäätimen (3) kiinnitysruuvi ruuvaamalla sitä myötäpäivään keittimen mukana tulevalla avaimella.

**Huom!** Jos turva-aukosta (2) purkautuu höyryä paineensäätimen (3) takaisin laittamisen jälkeen, tarkista seuraavat asiat:

- Onko paineensäätimen (3) kiinnitysruuvi kunnolla kiristetty? Ruuvi tulee ruuvata tiukasti kiinni keittimen mukana tulevalla avaimella.
- Ovanko paineensäätimen suojatulpat vahingoittuneet tai ovanko ne huonosti paikoillaan? Ruuvaa paineensäädin irti ja tarkista, että tulpat ovat kunnossa ja

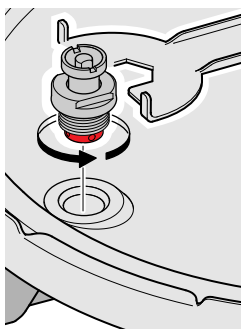
kunnolla paikoillaan.



- Jos mikään yllä kuvatuista toimenpiteistä ei ratkaise ongelmaa, ota yhteyttä lähimpään IKEA-tavarataloon, IKEA-asiakaspalveluun tai käy osoitteessa [IKEA.fi](http://IKEA.fi)

### Turvaventtiilin (5) puhdistaminen

1. Ruuvaa turvaventtiilin (5) kiinnitysmutteri auki kiertämällä sitä vastapäivään keittimen mukana tulevalla avaimella.



2. Nosta turvaventtiili ylös ja irrota se.
3. Huuhtelee venttiili kuumalla vedellä. **Huom!** Tarvittaessa voit käyttää pienen määrän mieto astianpesuainetta ja erittäin pehmeää harjaa.
4. Puhdista kansi (katso yllä olevaa kappaletta).
5. Laita turvaventtiili takaisin paikoilleen.
6. Kiristä venttiilin kiinnitysmutteri kiertämällä sitä myötäpäivään keittimen mukana tulevalla avaimella.

#### **Kannen (4) puhdistaminen**

**Varoitus!** Kantta ei saa pestä astianpesukoneessa.

1. Pese kansi kuumalla vedellä ja miedolla astianpesuaineella. Jos kansi on erityisen likainen, sitä voi liottaa hetken vedessä ja miedossa astianpesuaineessa.
2. Huuhtelee kuumalla vedellä.
3. Kuivaa astiapyyhkeellä kalkkitahrojen välttämiseksi.

#### **Tiivisteiden (8) puhdistaminen**

**Huom!** Jos keitintä käytetään säännöllisesti, tiiviste tulee vaihtaa kerran vuodessa (varaosanumero 143636). Ota yhteyttä IKEA-tavarataloon tai IKEA-asiakaspalveluun osoitteessa [IKEA.fi](http://IKEA.fi) vaihtotiivisteiden saamiseksi.

1. Irrota tiiviste kannesta.
2. Huuhtelee tiiviste kuumalla vedellä.
3. Kuivaa tiiviste astiapyyhkeellä.

**Huom!** Tiivisteiden puristumista ja painumista säilytyksen aikana on vältettävä. Siksi on suositeltavaa kiinnittää tiiviste takaisin kanteen säilyttämisen ajaksi.

#### **Painekeittimen säilyttäminen**

**Varoitus!** Painekeitintä ei tule koskaan säilyttää kansi suljettuna. Jos keitin ei pääse tuulettumaan, sen sisään saattaa tiivistyä kosteutta, joka voi aiheuttaa pahaa hajua ja jopa vahingoittaa keitintä.

1. Säilytä tiiviste kannessa.
2. Säilytä kansi ja keitin erikseen.

#### **7. Ongelmatilanteet**

**Varoitus!** Jos keittimestä purkautuu höyryä ennakoimattomasti, siirrä keitin pois keittotolevyltä. Keitintä ei tule käyttää uudelleen ennen kuin höyryn purkautumisen syy on selvitetty ja korjattu. Pienten höyrymäärien purkautuminen paineensäätimestä (3) on normaalia.

**Näin toimit seuraavissa tilanteissa:**

<b>Ongelma</b>	<b>Mahdollisia syitä</b>	<b>Ratkaisuehdotuksia</b>
Kattilan ja kannen välistä purkautuu höyryä.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Painekeitintä ei ole suljettu oikein.</li> <li>2. Tiiviste on likainen.</li> <li>3. Tiiviste on rikki/kulunut.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sulje keitin uudelleen ohjeen mukaisesti.</li> <li>2. Puhdista tiiviste.</li> <li>3. Vaihda tiiviste (1 x vuodessa).</li> </ol>
Paineensäätimestä ei tule höyryä.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kannen ja kattilan välistä purkautuu höyryä.</li> <li>2. Paineensäädin on likainen.</li> <li>3. Keittimessä ei ole riittävästi nestettä.</li> <li>4. Keittolevy ei ole tarpeeksi kuuma.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vaihda tiiviste (1 x vuodessa).</li> <li>2. Puhdista paineensäädin (katso kappale "Puhdistus ja säilytys").</li> <li>3. Jäähdytä keitin hitaasti ja laita sinne vähintään 0,25 l nestettä.</li> <li>4. Laita keittolevyä suuremmalle.</li> </ol>
Paineensäätimestä tulee liikaa höyryä.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Keittolevy on liian kuuma.</li> <li>2. Paineensäädin on likainen.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Laita keittolevyä pienemmälle.</li> <li>2. Puhdista paineensäädin (katso kappale "Puhdistus ja säilytys").</li> </ol>
Paineensäätimen reunoilta purkautuu höyryä.	Paineensäädin ei ole kunnolla paikoillaan.	Laita paineensäädin kunnolla paikoilleen ja kiristä kannen sisäpuolella oleva ruuvi keittimen mukana tulevalla avaimella.
Turva-aukosta purkautuu höyryä.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Paineensäätimen suojatulpat ovat vahingoittuneet, tai ne eivät ole kunnolla paikoillaan.</li> <li>2. Paineensäädin on likainen.</li> <li>3. Paineensäädin on viallinen.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tarkista turva-aukot (katso kappale "Puhdistus ja säilytys").</li> <li>2. Puhdista paineensäädin (katso kappale "Puhdistus ja säilytys").</li> <li>3. Ota yhteyttä lähimpään IKEA-tavarataloon tai IKEA-asiakaspalveluun tai käy osoitteessa IKEA.fi</li> </ol>
Kansi ei aukea.	Keittimessä on liikaa painetta.	Toimi kappaleessa "PainekeitTIMEN AVAAMINEN" annettujen ohjeiden mukaan.
Paineensäätimessä näkyy punainen rengas kahden valkoisen renkaan alla.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. PainekeitTIMESSÄ on liikaa painetta, sillä keittolevy on liian kuuma.</li> <li>2. Paineensäädin on likainen tai viallinen tai se ei ole kunnolla paikoillaan.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Laita keittolevyä pienemmälle.</li> <li>2. Puhdista paineensäädin ja tarkista, että se on kunnolla paikoillaan.</li> </ol>

## 8. Kypsennysaikoja painekeitinissä

Ruoka	Keittoaika	Teho
<b>Kala ja äyriäiset</b>		
Kalapata	16 min	2
Simpukat	2-4 min	2
Tonnikala	4-5 min	2
Kalmari	6-10 min	2
Ankerias	8 min	2
Hummeri	5-10 min	2
Katkarapu	4-6 min	2
Meriantura	3-7 min	2
Turska	4-8 min	2
Sinisimpukat	2-3 min	2
Kummeliturska (pakaste)	3-6 min	2
Kummeliturska (tuore)	3-4 min	2
Merikrotti	5-8 min	2
Taimen	4-7 min	2
Lohi	5-8 min	2

Ruoka	Keittoaika	Teho
<b>Hedelmät</b>		
Aprikoosi	1-4 min	1
Kirsikka	1-2 min	1
Luumu	1-3 min	1
Omena	2-5 min	1
Persikka	2-5 min	1
Appelsiini	4-7 min	1
Päärynä	4-6 min	1

Ruoka	Keittoaika	Teho
<b>Liha</b>		
Porsaanpaisti	30-40 min	2
Lampaanliha	15 min	2
Vasikankyljykset/-leike	6 min	2
Jänis	15-20 min	2
Paahtopaisti	20-25 min	2
Paistettu kinkku	20-25 min	2
Keitetty kinkku	30-35 min	2
Paistettu sianliha	25-30 min	2
Häränkieli, tuore tai savustettu	50-60 min	2
Porsaankyljykset	10-12 min	2
Siansorkat	25-30 min	2
Porsaanseläke	12-16 min	2
Lammaspata	10-14 min	2
Lammaspaisti	15-20 min	2
Vasikanpaisti	15-20 min	2
Vasikanpata	15-20 min	2
Vasikanmaksat	6-10 min	2
Vasikankieli	20-25 min	2

Ruoka	Keittoaika	Teho
<b>Siipikarja ja riista</b>		
Viiriäinen	10–15 min	2
Villikani	20–25 min	2
Fasaani	10–15 min	2
Jänis	25–28 min	2
Ankka	20–25 min	2
Kalkkuna	20–25 min	2
Peltopyy	14–18 min	2
Kyyhky	12–15 min	2
Kananpoika (koosta ja painosta riippuen)	20–25 min	2

Ruoka	Keittoaika	Teho
<b>Keitot</b>		
Papukeitto (liotetuista pavuista)	15–20 min	1
Hernekeitto (liottamattomista herneistä)	20–25 min	1
Hernekeitto (liotetuista herneistä)	10–15 min	1
Kasviskeitto	4–8 min	1
Ohrasuurimo	18–20 min	1
Mannapuuro	3–5 min	1
Gulassi	15–20 min	1
Puuro	3–4 min	1
Perunakeitto	5–6 min	1
Lihaliemi	20–25 min	1
Linssikeitto (liottamattomista linseistä)	15–20 min	1
Linssikeitto (liotetuista linseistä)	8–10 min	1
Minestronekeitto	6–8 min	1
Pot-au-Feu	20–25 min	1
Lihakeitto (lihan määrästä riippuen)	35–40 min (lihan määrästä riippuen)	1
Kanakeitto	25–30 min (koosta ja iästä riippuen)	1
Pastakeitto	3–5 min	1
Tomaattikeitto	8–10 min	1
Sipulikeitto	2–3 min	1
Kalakeitto	8–10 min	1

Ruoka	Keittoaika	Teho
<b>Kasvikset</b>		
Kukkakaali	4-6 min	1
Kukkakaali, kokonainen	6-8 min	1
Endiivi	6-8 min	1
Porkkana	5-7 min	1
Peruna, kuorimaton	10-15 min	1
Peruna, kuorittu	6-8 min	1
Nauris	4-6 min	1
Porkkana, paloitetu	6 min	1
Paprika	6-8 min	1
Sienet	6-8 min	1
Brysselinkaali	4-6 min	1
Punajuuri	15-25 min	1
Punakaali, valkokaali, savojjinkaali	8-10 min	1
Mustajuuri	5-6 min	1
Selleri	15-25 min	1
Parsa	7-8 min	1
Tomaatti	2-3 min	1
Artisokka	5-8 min	1
Kurpitsa	7-9 min	1
Sipuli	5-7 min	1
Pinaatti	3-5 min	1
Purjosipuli	3-5 min	1

Ruoka	Keittoaika	Teho
<b>Palkokasvit</b>		
Pavut (liotetut)	15-20 min	1
Herneet (liottamattomat)	20-25 min	1
Herneet (liotetut)	10-15 min	1
Herneet, vihreät (liotetut)	20-25 min	1
Linssit (liottamattomat)	15-20 min	1
Linssit (liotetut)	8-10 min	1
Härkäpavut	5-8 min	1
Kikherneet	20-27 min	1

Ruoka	Keittoaika	Teho
<b>Muut</b>		
Riisi	15-20 min	1
Pasta	4-6 min	1



## 1. Beskrivning av tryckkokaren

1. Grytans handtag
2. Säkerhetsöppning
3. Tryckregulator
4. Lock
5. Säkerhetsventil
6. Lås
7. Lockets handtag
8. Packning (ej synlig; inuti locket, beslagsnummer 143636)
9. Gryta
10. Nyckel
11. Grytans handtag

## 2. Viktig information – läs innan användning

- Läs alla instruktioner noga.
- Noggrann uppsikt krävs när tryckkokaren används i närheten av barn.
- Ställ aldrig in tryckkokaren i en varm ugn.
- Var mycket försiktig om tryckkokaren måste flyttas under tiden den används. Utsidan på tryckkokaren blir varm när den används. Ta endast i handtag och knapp. Använd grytlappar.
- Använd inte tryckkokaren för något annat ändamål än matlagning.
- Tryckkokaren arbetar under tryck. Felaktig användning kan resultera i brännskador. Försäkra dig om att locket är ordentligt stängt innan kärlet värms upp. Se avsnitt "Instruktioner för användning".
- Försök inte att forcera upp locket innan trycket helt har sjunkit inuti tryckkokaren. Instruktioner för hur locket ska öppnas finns i avsnittet "Instruktioner för användning".
- Använd aldrig tryckkokaren utan att först tillsätta vätska, i annat fall kan den skadas allvarligt.
- Tryckkokaren får inte fyllas till mer än 2/3 av grytans kapacitet (se "MAX" markering inuti grytan). Vid tillagning av mat som skummar eller sväller vid kokning, exempelvis ris eller torkade grönsaker, fyll inte grytan till mer än 1/2 av dess kapacitet (se "1/2" markering inuti grytan).
- Använd endast lämpliga värmekällor som är beskrivet enligt bruksanvisningen.
- Vid tillagning av mat som har skinn

(exempelvis oxtunga) kan maten svälla upp. Om det inträffar, stick inte hål i innehållet då det är mycket varmt och kan ge upphov till brännskador.

- Vid tillagning av "degig" mat, eller mat som innehåller mycket luft, skaka försiktigt tryckkokaren innan du öppnar locket. Det förhindrar att maten rinner över kanten när locket öppnas.
- Varje gång tryckkokaren ska användas bör ventiler och packning undersökas. Se avsnitt "Instruktioner för användning".
- Använd aldrig tryckkokaren i trycksatt läge för att steka mat.
- Gör inga ändringar i säkerhetsinställningarna förutom de åtgärder som finns angivna i bruksanvisningen.
- Använd aldrig några andra reservdelar än de som tillhandahålls av IKEA. Om du har några frågor - kontakta närmaste IKEA varuhus/kundtjänst eller besök [www.ikea.com](http://www.ikea.com).
- FÖLJ ALLTID DESSA INSTRUKTIONER.

## 3. Teknisk information

**Arbetstryck:** 0,6 bar (inställning 1) och 1,0 bar (inställning 2).

**Ångutsläppningstryck:** 260 kpa.

**Användbar kapacitet:** 6 liter eller 4 liter.

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

**Model:** 00286743, 50286745.

Tryckkokaren är CE märkt enligt tryckkärlsdirektivet (97/23/EC).

Tryckkokaren är GS certifierad.

## 4. Säkerhetsinformation

- Tryckkokaren har en tryckregulator i locket som håller det önskade trycket konstant under matlagningen.
- Tryckkokaren har flera säkerhetssystem som säkerställer att kärlet ska fungera på ett säkert sätt, även om det sker ett tekniskt fel. Tryckregulatorn **3** säkerställer att trycket förblir konstant i tryckkokaren. Tänk på att en del ånga kan komma ut under användning. I tryckregulatorn **3** finns ytterligare en tryckregleringsventil som släpper ut övertrycket via säkerhetsöppningen **2** om tryckregulatorn inte fungerar. Skulle både tryckregulatorn **3** och tryckregleringsventilen

inte fungera, kan övertrycket även försvinna via säkerhetsventilen 5. Låset **6** kan endast skjutas framåt för att öppna kärlet när trycket har utjämnats och röda säkerhetsventilen **5** har gått ner som följd.

### Generella råd om säkerhet

- Var noga med att kontrollera inför varje användning att tryckregulatorn **3** och säkerhetsventilen **5** lätt kan röra sig upp och ner och inte blockerar (se avsnitt "Instruktioner för användning").
- Kontrollera alltid att tryckkokaren är ordentligt stängd innan du sätter den på spisen för användning (se avsnitt "Instruktioner för användning").
- Tryckregulatorn **3** får aldrig täckas av några föremål.
- Var noga med att kontrollera att säkerhetsöppningen **2** är vänd bort från dig under användning och att den inte är vänd där andra kan passera. Om det sker ett tekniskt fel så kan mycket ånga komma ut från tryckkokaren.
- Kommer ånga ut från säkerhetsventilen **5** eller säkerhetsöppningen **2**, stäng omedelbart av värmen på spisen eftersom trycket inuti grytan är för högt. Fortsätt endast att använda tryckkokaren när felet har åtgärdats (se avsnitt "Om tryckkokaren inte fungerar").
- För att undvika skador på tryckkokaren, se till att grytan alltid innehåller minst 0,25 liter vätska, så att tillräckligt mycket ånga kan produceras och tryckkokaren inte överhettas eller torrkokas.
- **VARNING:** Reparation av tryckkokaren får endast utföras av auktoriserad fackpersonal.

### Bra att veta

- Tryckkokaren kan användas på alla typer av hällar, inklusive induktionshäll.
- Tryckkokaren kan användas som en vanlig gryta (utan lock) för att bryna maten innan den tryckkokas.
- Använd tryckkokaren på en spisplatta med samma eller mindre diameter som kärlet, det sparar energi.
- Lyft alltid tryckkokaren när det flyttas på en glaskeramikhäll, annars kan hällen repas.
- Tryckkokaren blir varm vid användning; Använd grytlapp när den flyttas.

- Låt inte tryckkokaren torrkoka, det kan allvarligt skada produkten.
- Tryckkokaren är avsedd för tillagning, inte förvaring av mat. Om mat förvaras i kärlet under en längre tid kan ytan påverkas och maten ta smak av metall.
- Var försiktig så att gaslågorna inte når handtagen om tryckkokaren används på en gashäll.

## 5. Instruktioner för användning

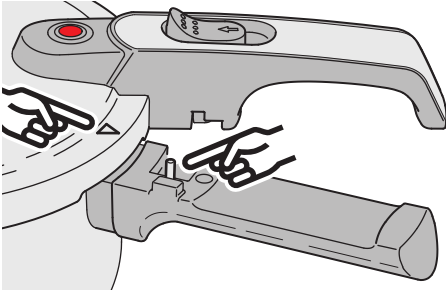
### Inför varje användning

Innan du ska använda tryckkokaren bör du kontrollera alla säkerhetsfunktioner för att undvika skador på tryckkokaren.

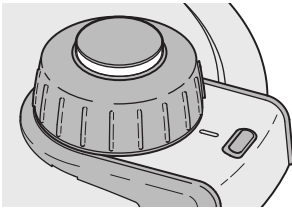
1. Kontrollera att öppningen för tryckregulatorn **3** på insidan av locket är rengjord.
2. Om den inte är rengjord så ska du rengöra tryckregulatorn **3** (se avsnitt Rengöring och förvaring).
3. Kontrollera att säkerhetsventilen **5** kan röra sig upp och ner och inte sitter fast.
4. Kontrollera att packningen **8** inte är skadad. **Märk väl!** Under en tids användning kan packningen bli hård och kan därmed inte hålla en lufttät förslutning. Detta kan leda till att ånga kommer ut under kanten på locket, packningen behöver alltså ersättas med en ny. För extra packningar, kontakta ditt närmsta IKEA varuhus/ kundservice eller besök [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

### Så här använder du tryckkokaren

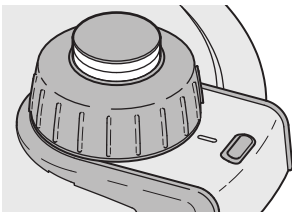
1. Fyll grytan med mat och/eller vätska. **Varning!** Fyll aldrig tryckkokaren med mat och vätska ovanför "MAX" markeringen inuti grytan. Detta motsvarar maximalt 4 liter (för tryckkokaren med användbar kapacitet på 6 liter) and maximalt 2,5 liter (för tryckkokaren med användbar kapacitet på 4 liter). Vid tillagning av mat som skummar eller sväller vid kokning, exempelvis ris eller torkade grönsaker, fyll inte grytan ovanför ½ markering inuti grytan. Detta förhindrar att mat sväller upp till locket vilket kan blockera säkerhetsventilen.
2. Placera locket **4** på grytan **9** så att triangelmärkningen på locket pekar åt knappen på grytans handtag **10**.



3. Vrid locket tills lockets handtag **7** och grytans handtag **10** är i en rät linje, vrid tills du hör ett klick.
4. Välj önskad matlagningsinställning på tryckregulatorn **3**:  
1; Långsam matlagning: tryckregulatorn visar en vit ring.



2; Snabb matlagning: tryckregulatorn visar två vita ringar.

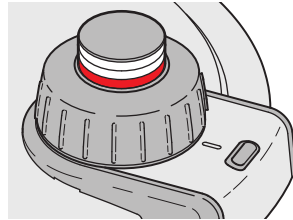


5. Placera tryckkokaren på en spisplatta med samma diameter som botten på kärlet. **Varning!** Spisplattan bör inte vara större än botten på tryckkokaren, annars kan värmen från spisen sprida sig upp längs sidorna på grytan och därmed förstöra plasthandtagen.
6. Sätt spisen på högsta värme. Så fort det är tryck i tryckkokaren kommer den röda säkerhetsventilen **5** åka upp och därmed låsa locket.

**Märk väl!** I början kan lite ånga komma ut från säkerhetsventilen.

7. Så fort ånga börjar komma ut från tryckregulatorn **3**, sänk värmen på spisen med ungefär hälften så att endast lite ånga kommer ut. Det är nu som tillagningstiden börjar. Om du valt "inställning 2" för snabb matlagning och du ser två vita ringar på tryckregulatorn **3** och det är endast lite ånga som kommer ut, så tillagar tryckkokaren maten snabbt och sparar energi.

**Varning!** Om den röda ringen visas på tryckregulatorn **3** så är trycket för högt och du måste sänka temperaturen på spisen.



### Så här öppnar du tryckkokaren

**Varning!** Om den röda säkerhetsventilen **5** fortfarande är synlig, då är tryckkokaren fortfarande under tryck och locket kan inte öppnas. Du ska inte under några omständigheter försöka öppna locket då plötsligt släpp av tryck kan resultera i skållning. Tryckkokaren kan endast öppnas då den röda säkerhetsventilen **5** har åkt ner. Detta kan göras på tre olika sätt.

Sänk aldrig tryckkokaren helt i vatten. Detta gör att trycket omedelbart släpper vilket kan leda till att både tryckkokaren och maten förstörs.

### Tre sätt att öppna tryckkokaren

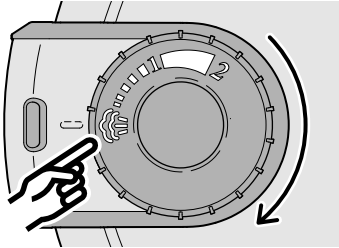
Det finns tre olika metoder att minska trycket i tryckkokaren för att kunna öppna den;

### Metod 1: Släppa ut ånga

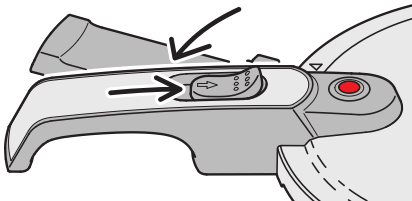
Denna metod släpper ut så mycket ånga som möjligt tills trycket i tryckkokaren har minskat tillräckligt för att kunna ta av locket.

**Varning!** Var noga med att se till att säkerhetsöppningen **2** är vänd bort från dig eftersom denna metod släpper ut het ånga från tryckkokaren. Du ska därför vara försiktig så att du inte skållar eller bränner dig.

1. Ta bort tryckkokaren från spisen.
2. Vrid tryckregulatorn **3** till inställningen för att släppa ut ånga.



3. Vänta tills trycket har utjämnats och den röda säkerhetsventilen **5** har åkt ner. **Märk väl!** När den röda säkerhetsventilen **5** har åkt ner, så är temperaturen inuti grytan fortfarande nästan 100 °C.
4. Skjut locket **6** framåt och vrid locket samtidigt moturs tills triangelmarkeringen på locket pekar på knappen på grytans handtag **11**. **Märk väl!** När du skjuter locket framåt så kan lite överbliven ånga komma ut.

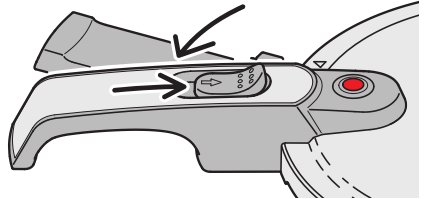


5. Ta bort locket från grytan.

### Metod 2: Spara energi

Vid Metod 2 behöver spisen stängas av några minuter innan maten har tillagats färdig och låta tryckkokaren stå kvar på spisen. Denna metod använder den överblivna värmen från spisen och därmed sparar energi.

1. Vänta tills trycket i tryckkokaren har stabiliserats och den röda säkerhetsventilen **5** har åkt ner. **Märk väl!** När den röda säkerhetsventilen **5** har åkt ner, så är temperaturen inuti grytan fortfarande nästan 100 °C.
2. Skjut locket **6** framåt och vrid locket samtidigt moturs tills triangelmarkeringen på locket pekar på knappen på grytans handtag **11**. **Märk väl!** När du skjuter locket framåt så kan lite överbliven ånga komma ut.

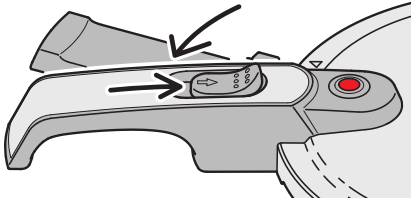


3. Ta bort locket från grytan.

### Metod 3: Spara tid

Vid Metod 3 ska du ta bort tryckkokaren från spisen så fort maten är färdigtillagad. För att kunna ta av locket direkt, så måste trycket i grytan släppas ut manuellt. Denna metod sparar tid.

1. Håll tryckkokaren under rinnande vatten tills den röda säkerhetsventilen **5** har åkt ner (trycket på det rinnande vattnet ska inte vara för hårt). **Varning!** Var försiktig så att inte vattenstrålen träffar tryckregulatorn **3** eller säkerhetsventilen **5** så vattnet kan komma in i grytan och spä ut din mat.
2. Skjut locket **6** framåt och vrid locket samtidigt moturs tills triangelmarkeringen på locket pekar på knappen på grytans handtag **11**. **Märk väl!** När du skjuter locket framåt så kan lite överbliven ånga komma ut.



3. Ta bort locket från grytan.

### 6. Rengöring och förvaring

Din tryckkokare är lätt att rengöra och underhålla. För att kunna använda din tryckkokare länge, följ alltid nedan rengöringsinstruktioner.

#### Hur ofta du behöver rengöra:

Aktivitet	Frekvens
Rengöring av grytan	Efter varje användning
Rengöring av tryckregulatorn <b>3</b>	När den är smutsig
Rengöring av locket <b>4</b>	Efter varje användning
Rengöring av packning <b>8</b>	Efter varje användning
Ersätta packning <b>8</b>	Vid behov. Kontakta ditt närmsta IKEA varuhus/ Kundenservice eller besök <a href="http://www.ikea.com">www.ikea.com</a>

#### Så här rengör du tryckkokaren

Rengör alltid tryckkokaren efter användning.

- Tryckkokaren ska alltid diskas för hand.
- Använd inte stålull eller annat som kan repa ytan.
- Om möjligt, rengör tryckkokaren direkt efter användning så att inga matrester torkar och fastnar i grytan.

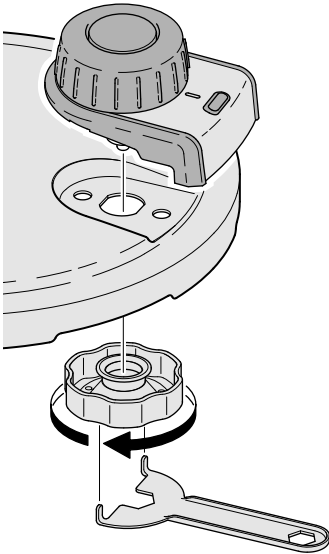
#### Rengöring av grytan (9)

Rengör grytan **9** efter varje användning:

1. Diska grytan med varmt vatten och milt diskmedel.
2. Skölj med rent vatten.
3. Torka med en kökshandduk för att undvika vattenfläckar.

#### Rengöring av tryckregulatorn (3)

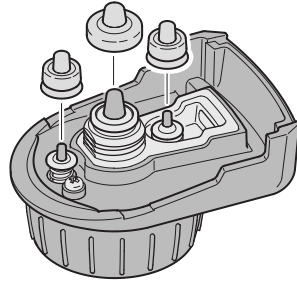
1. Skruva loss muttern för tryckregulatorn **3** genom att vrida den moturs. Använd nyckeln **10** som följt med produkten för detta ändamål.



2. Lyft upp tryckregulatorn och ta ut den.
3. Skölj tryckregulatorn med varmt vatten. Märk väl! Vid behov kan du använda en liten mängd mildt diskmedel och en mjuk diskborste vid rengöring.
4. Rengör locket (se avsnittet längre ner).
5. Sätt tillbaka tryckregulatorn i locket.
6. Skruva fast muttern för tryckregulatorn **3** genom att skruva medurs. Använd nyckeln **10** som följt med produkten för detta ändamål.

**Märk väl!** Om ånga kommer ut från säkerhetsöppningen **2** efter att tryckregulatorn **3** har blivit rengjord och fastskruvad, kontrollera:

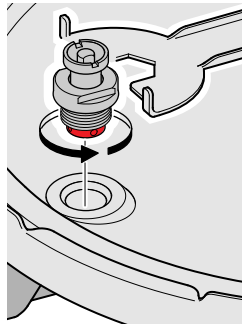
- Att muttern för tryckregulatorn **3** är ordentligt åtskruvad – muttern ska skruvas åt ordentligt för hand med hjälp av nyckeln **10**.
- Att de tre skyddskåporna i tryckregulatorn inte är defekta eller felaktigt monterade - skruva av tryckregulatorn och kontrollera passformen av skyddskåporna.



- Om inga ovanstående åtgärder hjälper, kontakta ditt närmsta IKEA varuhus/ Kundenservice eller besök [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

### Rengöring av säkerhetsventilen (5)

1. Skruva loss fästbulten för säkerhetsventilen **5** genom att vrida den moturs. Använd nyckeln **10** som följt med produkten för detta ändamål.



2. Lyft upp säkerhetsventilen **5** och ta ut den.
3. Skölj säkerhetsventilen med varmt vatten. **Märk väl!** Vid behov kan du använda en liten mängd mildt diskmedel och en mjuk diskborste vid rengöring.
4. Rengör locket (se avsnittet längre ner).
5. Sätt tillbaka säkerhetsventilen i locket.
6. Skruva fast fästbulten för säkerhetsventilen **5** genom att skruva medurs. Använd nyckeln **10** som följt med produkten för detta ändamål.

#### **Rengöring av locket (4)**

**Varning!** Locket ska inte diskas i diskmaskin.

1. Diska locket med varmt vatten och mildt diskmedel. Om locket är väldigt smutsigt, lägg locket i blöt med diskmedel ett litet tag.
2. Skölj locket med rent vatten.
3. Torka med en kökshandduk för att undvika vattenfläckar.

#### **Rengöring av packning (8)**

**Märk väl!** Packningen bör ersättas en gång per år om du använder tryckkokaren regelbundet (beslagsnummer 143636). För mer information, kontakta ditt närmsta IKEA varuhus/ kundservice eller besök [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

1. Ta bort packningen från locket.
2. Skölj packningen med varmt vatten.
3. Torka packningen med en kökshandduk.

**Märk väl!** Packningen bör inte pressas ihop eller deformeras vid förvaring. Det är därför bra att sätta tillbaka packningen i locket vid förvarning av tryckkokaren.

#### **Förvaring av tryckkokaren**

**Viktigt!** Tryckkokaren ska aldrig förvaras med locket på. Om det inte finns någon ventilation inuti grytan kan kondens bildas och detta kan leda till att dålig lukt bildas vilket kan förstöra tryckkokaren.

1. Förvara packningen i locket.
2. Förvara grytan och locket separat.

#### **7. Om tryckkokaren inte fungerar**

**Varning!** Om okontrollerad ånga kommer ut från tryckkokaren, ta bort den från spisen. Tryckkokaren ska inte användas tills felet är åtgärdat. Det är bara normalt att lite ånga kommer ut från tryckregulatorn **3**.

### Vad gör jag om:

Problem	Möjliga orsaker	Åtgärd
Ånga kommer ut mellan locket och grytan.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tryckkokaren är inte stängd på ett korrekt sätt.</li> <li>2. Packningen är smutsig.</li> <li>3. Packningen är utsliten.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stäng tryckkokaren korrekt.</li> <li>2. Rengör packningen.</li> <li>3. Ersätt packningen (1 x år)</li> </ol>
Ånga kommer inte ut från tryckregulatorn.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ånga kommer ut mellan locket och grytan.</li> <li>2. Tryckregulatorn är smutsig.</li> <li>3. Inte tillräckligt med vätska i tryckkokaren.</li> <li>4. Värmen på spisen är för låg.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ersätt packningen (1 x år).</li> <li>2. Rengör tryckregulatorn (se avsnitt "Rengöring och förvaring").</li> <li>3. Kyl ner tryckkokaren långsamt och fyll med minst 0.25 l vätska.</li> <li>4. Öka värmen på spisen.</li> </ol>
För mycket ånga kommer ut från tryckregulatorn.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Värmen på spisen är för hög.</li> <li>2. Tryckregulatorn är smutsig.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sänk värmen på spisen.</li> <li>2. Rengör tryckregulatorn (se avsnitt "Rengöring och förvaring").</li> </ol>
Ånga kommer ut från tryckregulatorn i sidleds.	Tryckregulatorn är inte fastskruvad på rätt sätt.	Skruva fast tryckregulatorn och dra åt muttern på insidan av locket med hjälp av nyckeln <b>10</b> .
Ånga kommer ut från säkerhetsventilen.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Skyddskåporna i tryckregulatorn är defekta och inte korrekt fastskruvade.</li> <li>2. Tryckregulatorn är smutsig.</li> <li>3. Tryckregulatorn är defekt.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kontrollera skyddskåporna (se avsnitt "Rengöring och förvaring").</li> <li>2. Rengör tryckregulatorn (se avsnitt "Rengöring och förvaring").</li> <li>3. Kontakta ditt närmsta IKEA varuhus/ Kundservice eller besök <a href="http://www.ikea.com">www.ikea.com</a>.</li> </ol>
Locket går inte att öppna.	Det är för mycket tryck i tryckkokaren.	Följ instruktionerna i avsnittet "Så här öppnar du tryckkokaren".
Tryckregulatorn visar en röd ring under de två vita ringarna.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trycket är för högt i tryckkokaren då värmen på spisen är för hög.</li> <li>2. Tryckregulatorn är smutsig, defekt eller inte korrekt fastskruvad.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sänk värmen på spisen.</li> <li>2. Rengör tryckregulatorn, kontrollera att den är fastskruvad på ett korrekt sätt.</li> </ol>



## 8. Kottider

Mat	Koktid	Matlagningsinställning
<b>Fisk och skaldjur</b>		
Fiskgryta	16 min	2
Musslor	2-4 min	2
Tonfisk	4-5 min	2
Bläckfisk	6-10 min	2
Äl	8 min	2
Hummer	5-10 min	2
Räkor	4-6 min	2
Sjötunga	3-7 min	2
Torsk	4-8 min	2
Blåmusslor	2-3 min	2
Kummel (frusen)	3-6 min	2
Kummel (färsk)	3-4 min	2
Marulk	5-8 min	2
Forell	4-7 min	2
Lax	5-8 min	2

Mat	Koktid	Matlagningsinställning
<b>Frukt</b>		
Aprikoser	1-4 min	1
Körsbär	1-2 min	1
Sviskon	1-3 min	1
Äpplen	2-5 min	1
Persikor	2-5 min	1
Apelsiner	4-7 min	1
Päron	4-6 min	1

Mat	Koktid	Matlagningsinställning
<b>Kött</b>		
Fläskstek	30-40 min	2
Fårkött	15 min	2
Kalvkotlett/ schnitzel	6 min	2
Kanin	15-20 min	2
Rostbiff	20-25 min	2
Stekt skinka	20-25 min	2
Kokt skinka	30-35 min	2
Stekt fläsk	25-30 min	2
Oxtunga, färsk eller rökt	50-60 min	2
Fläskkotletter	10-12 min	2
Grisfötter	25-30 min	2
Fläskkarré	12-16 min	2
Lammgryta	10-14 min	2
Lammstek	15-20 min	2
Kalvstek	15-20 min	2
Kalvgryta	15-20 min	2
Kalvlever	6-10 min	2
Kalvtunga	20-25 min	2

Mat	Koktid	Matlagningsinställning
<b>Fågel och vilt</b>		
Vaktel	10-15 min	2
Kanin	20-25 min	2
Fasan	10-15 min	2
Hare	25-28 min	2
Anka	20-25 min	2
Kalkon	20-25 min	2
Rapphöna	14-18 min	2
Duva	12-15 min	2
Kyckling (beroende på storlek och vikt)	20-25 min	2

Mat	Koktid	Matlagningsinställning
<b>Baljfrukter</b>		
Böner (blötlagda)	15-20 min	1
Ärtor (ej blötlagd)	20-25 min	1
Ärtor (blötlagd)	10-15 min	1
Ärtor, gröna (blötlagda)	20-25 min	1
Linser (ej blötlagd)	15-20 min	1
Linser (blötlagd)	8-10 min	1
Bondböner	5-8 min	1
Kikärtor	20-27 min	1

Mat	Koktid	Matlagningsinställning
<b>Soppa</b>		
Bönsoppa (blötlagd)	15-20 min	1
Ärtsoppa (ej blötlagd)	20-25 min	1
Ärtsoppa (blötlagd)	10-15 min	1
Grönsakssoppa	4-8 min	1
Korngryn	18-20 min	1
Mannagrönsgröt	3-5 min	1
Goulash	15-20 min	1
Risgröt	3-4 min	1
Potatissoppa	5-6 min	1
Benbuljong	20-25 min	1
Linsoppa (ej blötlagd)	15-20 min	1
Linsoppa (blötlagd)	8-10 min	1
Minestrone-soppa	6-8 min	1
Pot-au-Feu	20-25 min	1
Köttssoppa	35-40 min (beroende på kvantitet av mat)	1
Hönssoppa	25-30 min (beroende på storlek)	1
Soppa med pasta	3-5 min	1
Tomatsoppa	8-10 min	1
Löksoppa	2-3 min	1
Fisksoppa	8-10 min	1

<b>Mat</b>	<b>Koktid</b>	<b>Matlagningsinställning</b>
<b>Grönsaker</b>		
Blomkål	4-6 min	1
Blomkål, hel	6-8 min	1
Endive	6-8 min	1
Morötter	5-7 min	1
Potatis, med skal	10-15 min	1
Potatis, skalad	6-8 min	1
Kålrot	4-6 min	1
Morötter, delade	6 min	1
Paprika	6-8 min	1
Svamp	6-8 min	1
Brysselkål	4-6 min	1
Rödbetor	15-25 min	1
Rödkål, vitkål, savoykål	8-10 min	1
Svartrot	5-6 min	1
Selleri	15-25 min	1
Sparris	7-8 min	1
Tomat	2-3 min	1
Kronärtskocka	5-8 min	1
Pumpa	7-9 min	1
Lök	5-7 min	1
Spenat	3-5 min	1
Purjolök	3-5 min	1

<b>Mat</b>	<b>Koktid</b>	<b>Matlagningsinställning</b>
<b>Övrig livsmedel</b>		
Ris	15-20 min	1
Pasta	4-6 min	1

## 1. Názvy částí

1. Rukojeť hrnce
2. Bezpečnostní otevírání
3. Regulátor tlaku
4. Poklice
5. Bezpečnostní ventil
6. Zámek
7. Rukojeť poklice
8. Těsnění (není vidět, uvnitř poklice; art. číslo náhradního dílu 143636)
9. Hrnc
10. Klíč
11. Rukojeť hrnce

## 2. Důležité informace – přečtěte před použitím

- Přečtěte si všechny pokyny.
- Nedopusťte, aby byly děti v blízkosti tlakového hrnce při jeho používání.
- Nedávejte tlakový hrnc do rozehřáté trouby.
- Pohybuje tlakovým hrncem pod tlakem s maximální opatrností. Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte rukojeti. Pokud je to nutné, používejte ochranu.
- Nepoužívejte tlakový hrnc k jiným účelům, než pro které je určen.
- Tento tlakový hrnc vaří pod tlakem. Nevhodným používáním tlakového hrnce můžete způsobit opaření. Ujistěte se, že je tlakový hrnc správně uzavřen ještě před působením tepla. Viz odstavec Návod k použití.
- Nepokoušejte se o násilné otevření tlakového hrnce. Neotvírejte dříve, než se ujistíte, že se vnitřní tlak již zcela snížil. Viz odstavec Návod k použití.
- Nikdy nepoužívejte tlakový hrnc bez přidání vody, to by jej mohlo vážně poškodit.
- Neplňte tlakový hrnc nad 2/3 jeho objemu (viz značka MAX uvnitř hrnce). Při vaření potravin, které během vaření nabývají objem, jako jsou rýže nebo sušená zelenina, neplňte tlakový hrnc nad 1/2 jeho objemu (viz značka 1/2 uvnitř hrnce).
- Používejte vhodné zdroje tepla v souladu s návodem k použití.
- Po uvaření masa s kůží (např. hovězího jazyka), které může pod tlakem nabobtnat, jej nepopichujte, pokud je kůže oteklá, mohla by ven vystříknout vařící voda a mohla by vás opařit.

- Při vaření měkkých jídel před otevřením poklice s tlakovým hrncem jemně zatřeste, aby se zabránilo vystříknutí jídla.
- Před každým použitím zkontrolujte, zda nejsou ventily ucpané. Viz odstavec Návod k použití.
- Nikdy nepoužívejte tlakový hrnc v tlakovém režimu pro hluboké nebo mělké smažení potravin.
- Nemanipulujte s některým z bezpečnostních systémů nad rámec pokynů k údržbě uvedených v návodu k použití.
- Používejte pouze náhradní díly výrobce v souladu s příslušným modelem. Pokud máte jakékoliv dotazy, obraťte se na nejbližší obchodní dům IKEA/služby zákazníkům nebo se podívejte na [www.IKEA.com](http://www.IKEA.com)
- Dodržujte tyto pokyny.

## 3. Technické informace

**Pracovní tlak:** 0,6 bar (při nastavení 1) a 1,0 bar (při nastavení 2).

**Tlak při vypouštění páry:** 260 kpa.

**Využitelný objem:** 6 litrů nebo 4 litry.

**Držitel licence:** IKEA of Sweden, Tulpanvägen 8 SE-343 81, Älmhult Sweden.

**Model:** 00286743, 50286745.

Tlakový hrnc má certifikát CE v souladu s Pressure Equipment Directive (97/23/EC). Tlakový hrnc má certifikát GS.

## 4. Bezpečnostní informace

- Tlakový hrnc je vybaven v poklici regulátorem tlaku, který udržuje konstantní nastavení požadovaného tlaku.
- Několik bezpečnostních systémů zajistí, že váš tlakový hrnc bude fungovat bezpečně, a to i v případě technické poruchy. Regulátor tlaku 3 zajišťuje, aby tlak zůstal konstantní. Je možné, že během používání může stále unikat trochu páry. V regulátoru tlaku 3 je další regulační ventil, který uvolní přetlak pomocí bezpečnostního otvoru 2 v případě poruchy regulátoru tlaku. V případě poruchy regulátoru tlaku 3 a tlakového regulačního ventilu, může přetlak rovněž unikat přes bezpečnostní ventil 5. Zámek 6 lze posunout pouze dopředu, abyste otevřeli hrnc, jakmile se vyrovná tlak a klesne červený pojistný ventil 5.

### Všeobecné bezpečnostní informace

- Nezapomeňte před každým použitím zkontrolovat, že jsou regulátor tlaku **3** a pojistný ventil **5** ovladatelné a nejsou blokovány (viz část Instrukce k použití).
- Vždy se ujistěte, že je tlakový hrnec před umístěním na varnou zónu správně uzavřen (viz část Instrukce k použití).
- Regulátor tlaku **3** by nikdy neměl být zakryt žádnými předměty.
- Vždy se ujistěte, že je bezpečnostní otvor **2** během používání směrem od vás, a že není natočen tam, kde by se mohl někdo pohybovat. V případě poruchy bude unikat hodně páry.
- V případě úniku páry z pojistného ventilu **5** nebo bezpečnostního otvoru **2** okamžitě vypněte přívod tepla, protože je uvnitř hrnce příliš vysoký tlak. Tlakový hrnec nepoužívejte, dokud nebude problém odstraněn (viz část Řešení problémů).
- Aby nedošlo k poškození tlakového hrnce, měli byste zajistit, že hrnec vždy obsahuje alespoň 0,25 l tekutin, takže může být produkováno dostatečné množství páry, hrnec se nepřehřívá a nevaří se „na sucho“.
- **UPOZORNĚNÍ:** Opravy tlakového hrnce může provádět pouze autorizovaný profesionál.

### Užitečné informace

- Tlakový hrnec je vhodný k používání na všech typech varných desek včetně desek indukčních.
- Tlakový hrnec můžete používat jako tradiční hrnec (bez poklice) k opečení jídla před tlakovým vařením.
- Tím, že dáte tlakový hrnec na varnou zónu se stejným nebo menším průměrem, ušetříte energii.
- Při manipulaci na varné desce tlakový hrnec vždy zvedejte, abyste varnou desku nepoškrábali.
- Mějte na paměti, že se tlakový hrnec během provozu zahřívá. Vždy s ním manipulujte pomocí rukojetí.
- Nikdy nedovolte, aby se v hrnci vyvařila veškerá tekutina, to by mohlo hrnec vážně poškodit.
- Tlakový hrnec je určen výhradně pro vaření, ne ke skladování potravin. Jídlo, které je uloženo v tlakovém hrnci po

delší dobu, může mít vliv na povrch hrnce, a může převzít chuť kovu.

- Pokud je tlakový hrnec používán na plynové varné desce, ujistěte se, že se plameny nedotýkají rukojeti.

## 5. Instrukce k použití

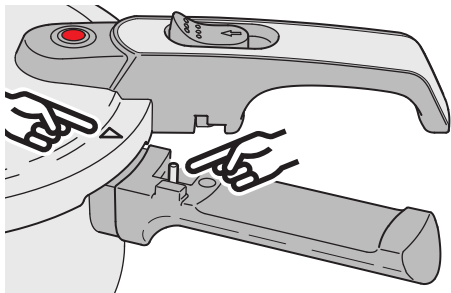
### Před každým použitím

Před vařením v tlakovém hrnci byste měli zkontrolovat všechny bezpečnostní funkce, aby nedošlo k jejímu poškození.

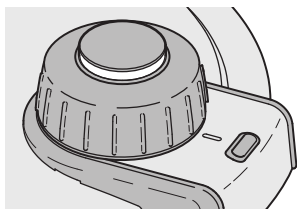
1. Zjistěte, zda jsou otvory pro tlakový regulátor **3** na vnitřní straně poklice čisté.
2. V případě potřeby regulátor tlaku **3** vyčistěte (viz část Čištění a skladování).
3. Zkontrolujte, zda je pojistný ventil **5** pohyblivý a není přilepený.
4. Zkontrolujte, zda těsnění **8** není poškozeno jakýmkoli způsobem, tj. že není rozděleno. **Upozornění!** Postupem času může těsnění tvrdnout, a proto již nevytváří vzduchotěsný prostor. To vede k úniku páry na okraji poklice a těsnění je potřeba vyměnit. V tomto případě se obraťte se na nejbližší obchodní dům IKEA/ Služby zákazníkům nebo navštivte [www.IKEA.cz](http://www.IKEA.cz)

### Jak používat tlakový hrnec

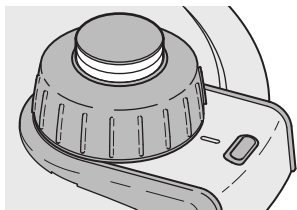
1. Hrnec naplňte jídlem a/nebo tekutinou. **Pozor!** Nikdy tlakový hrnec neplňte jídlem/tekutinou nad značku „MAX“ na vnitřní straně hrnce. Což jsou maximálně 4 litry (u tlakového hrnce s objemem 6 litrů) a 2,5 litru (u tlakového hrnce s objemem 4 litry). Při vaření potravin, které nabudou objem (např. rýže nebo luštěniny), byste nikdy neměli hrnec naplnit nad značku " 1/2 „ na vnitřní straně hrnce. Tak zabráníte tomu, aby jídlo dosáhlo poklice a potenciálně blokovalo pojistný ventil.
2. Umístěte poklici **4** na hrnci **9** takovým způsobem, aby trojúhelníková značka na poklici ukazovala na bod na rukojeti hrnce **11**.



3. Otáčejte poklici dokud rukojeť poklice **7** a rukojeť hrnce **11** nejsou zarovnaný a neuslyšíte klapnutí.
4. Vybte požadované nastavení vaření na regulátoru tlaku **3**.  
1; Pomalé vaření: regulátor tlaku zobrazí bílé kolečko.



2; Rychlé vaření: regulátor tlaku zobrazí dvě bílá kolečka.

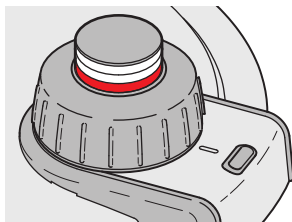


5. Umístěte tlakový hrnce na varnou zónu s podobným rozměrem, jaké má dno hrnce. **Pozor!** Varná zóna by neměla být větší, než je dno hrnce. V opačném případě by to mohlo vést k přílišnému stoupání tepla okolo boků hrnce a k poškození plastové rukojeti.
6. Otočte varnou zónu na nejvyšší stupeň. Jakmile je v hrnci tlak, červený pojistný ventil **5** začne stoupat, a tím se zamyká poklice. Upozornění! Na začátku doby

vaření může z pojistného ventilu unikat trochu páry.

7. Jakmile začne z tlakového regulátoru **3** unikat pára, snižte nastavení varné zóny upříbžně na polovinu, aby unikalo pouze malé množství páry. Pokud jste vybrali nastavení **2** pro rychlé vaření, na regulátoru tlaku **3** jsou dvě bílá kolečka a uniká malé množství páry. Tlakový hrnce vaří jídlo rychle a šetří energii.

**Upozornění!** Pokud se na regulátoru tlaku **3** zobrazí červené kolečko, je tlak příliš vysoký a je třeba snížit nastavení varné zóny - teplotu.



### Otevření tlakového hrnce

**Upozornění!** Je-li červený pojistný ventil **5** stále zvýšený, tlakový hrnce je stále pod tlakem, a poklici nelze otevřít. Za žádných okolností se nepokoušejte násilím poklici otevřít, protože náhlé uvolnění tlaku může vést k opaření. Tlakový hrnce se otevře pouze tehdy, když červený bezpečnostní ventil **5** klesne dolů. To můžete provést třemi způsoby.

Tlakový hrnce nikdy zcela neponožte do vody. V opačném případě tlak klesne okamžitě, což může vést ke zničení dna i jídla.

### Tři způsoby otevření tlakového hrnce

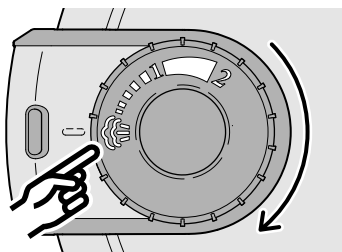
Existují tři způsoby, jak snížit tlak v hrnci, aby jej bylo možné otevřít.

### 1. způsob: Uvolnění páry

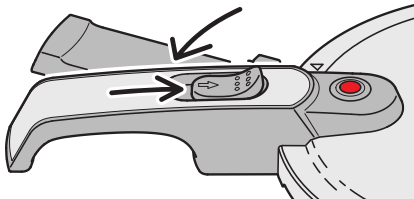
Tento způsob vyžaduje uvolnění co největšího množství páry, dokud se tlak v hrnci nesníží natolik, aby bylo možné poklici sundat.

**Upozornění!** Když otevíráte tlakový hrnec, tak se ujistěte, že je bezpečnostní otvor **2** směrem od vás, protože bude z regulátoru tlaku unikat horká pára. Proto byste měli být opatrní, abyste se neopařili.

1. Odstraňte tlakový hrnec z varné desky.
2. Otáčete regulátor tlaku **3** na nastavení pro uvolnění páry.



3. **Upozornění!** Počkejte, až se tlak stabilizuje a bezpečnostní ventil **5** začne klesat, teplota v tlakovém hrnci je stále kolem 100 °C.
4. Posuňte zámek **6** dopředu a zároveň otočte poklici proti směru hodinových ručiček, dokud trojúhelníková značka na poklici neukazuje na bod na rukojeti hrnce **11**. **Poznámka:** Jakmile posunete zámek **6** dopředu, může unikat zbytková pára.

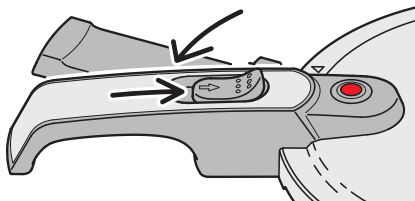


5. Sundejte poklici z hrnce.

### 2. způsob: Šetření energie

2. způsob vyžaduje, aby se tlakový hrnec několik minut před dokončením vaření vypnul, ale ponechal se na varné desce. Díky tomu se optimálně využije zbytkové teplo a šetříte energii.

1. Počkejte, až se tlak stabilizuje a bezpečnostní ventil **5** začne klesat, teplota v tlakovém hrnci je stále kolem 100 °C.
2. Posuňte zámek **6** dopředu a zároveň otočte poklici proti směru hodinových ručiček, dokud trojúhelníková značka na poklici neukazuje na bod na rukojeti hrnce **11**. **Poznámka:** Jakmile posunete zámek **6** dopředu, může unikat zbytková pára.

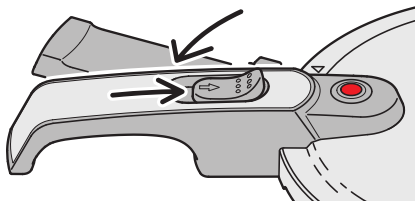


3. Sundejte poklici z hrnce.

### 3. způsob: Šetření času

3. způsob vyžaduje, abyste odstranili tlakový hrnec z varné zóny, jakmile dokončíte vaření. Abyste mohli hned otevřít poklici, musí se tlak ve dnu uvolnit ručně. Tento způsob mimořádně šetří čas.

1. Podržte tlakový hrnec pod tekoucí vodou, dokud pojistný ventil **5** neklesne (tlak vody by neměl být příliš vysoký). **Pozor!** Dbejte na to, aby proud vody bil do tlakového regulátoru **3** nebo bezpečnostního ventilu **5**, protože jinak by se voda mohla dostat do hrnce a zředit vaše jídlo.
2. Posuňte zámek **6** dopředu a zároveň otočte poklici proti směru hodinových ručiček, dokud trojúhelníková značka na poklici neukazuje na bod na rukojeti **11**. **Poznámka:** Jakmile posunete zámek **6** dopředu, může unikat zbytková pára.



3. Sejměte z hrnce poklici.

### 6. Čištění a skladování

Váš tlakový hrnec se snadno čistí a udržuje. Aby bylo možné tlakový hrnec používat po dlouhou dobu, prosíme, abyste vždy dodržovali následující pokyny pro čištění.

#### Četnost čištění:

Aktivita	Frekvence
Mytí hrnce <b>9</b>	Po každém použití
Čištění regulátoru tlaku <b>3</b>	Pokud je špinavý
Mytí poklice <b>4</b>	Po každém použití
Čištění těsnění <b>8</b>	Po každém použití
Výměna těsnicího kroužku <b>8</b>	Pokud je potřeba. Pro podporu kontaktujte nejbližší obchodní dům IKEA/oddělení služeb zákazníkům nebo <a href="http://www.IKEA.cz">www.IKEA.cz</a>

#### Mytí tlakového hrnce

Po každém použití tlakový hrnec umyjte.

- Tlakový hrnec vždy myjte v ruce.
- Nepoužívejte drátěnku na nádobí nebo cokoli jiného, co by mohlo poškrábat povrch.
- Pokud je to možné, tlakový hrnec opláchněte bezprostředně po jeho použití, aby na něm nemohly zaschnout žádné zbytky jídla.

#### Mytí hrnce (9)

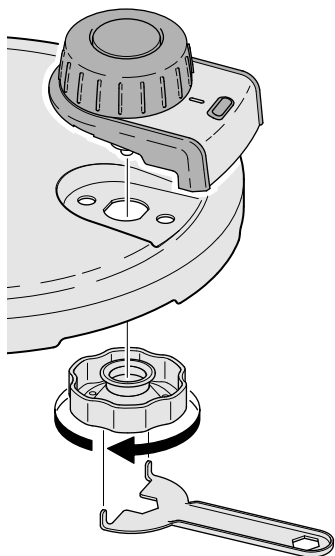
Hrnec **9** myjte po každém použití:

1. Hrnec myjte ručně v horké vodě a jemném čisticím prostředku.
2. Opláchněte čistou vodou.
3. Hrnec otřete suchou utěrkou, abyste zabránili vzniku skvrn od vody.

#### Čištění regulátoru tlaku (3)

1. Vyšroubujte upevňovací matici na regulátoru tlaku **3** otočením proti směru hodinových ručiček. Použijte klíč **10** dodávaný za tímto účelem.

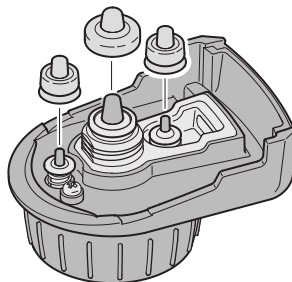




2. Zvedněte regulátor tlaku **3** nahoru a ven.
3. Opláchněte regulátor tlaku horkou vodou. **Upozornění!** Můžete také použít malé množství jemného čistícího prostředku a velmi měkký kartáček, je-li to nezbytné.
4. Čištění spodní strany poklice (viz níže).
5. Znovu vložte regulátor tlaku do poklice.
6. Utáhněte upevňovací šroub na regulátoru tlaku **3** našroubováním ve směru hodinových ručiček. Použijte klíč **10** dodávaný za tímto účelem.

**Upozornění!** Pokud po připevnění regulátoru tlaku **3** uniká z bezpečnostního otvoru **2** pára, zkontrolujte:

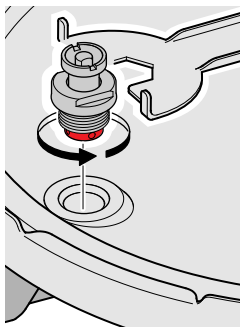
- Jestli je upevňovací matice na regulátoru tlaku **3** řádně dotažena – upevňovací šroub by měl být pevně utažen ručně pomocí klíče **10**.
- Zda nejsou ochranné kryty na regulátoru tlaku vadné nebo špatně namontovány – odšroubujte regulátor tlaku a zkontrolujte, jak ochranné kryty sedí.



- Pokud vám žádné z výše uvedených opatření nepomůže v odstranění závady, obraťte se na nejbližší obchodní dům IKEA/služby zákazníkům, nebo se podívejte na [www.IKEA.cz](http://www.IKEA.cz)

#### Čištění bezpečnostního ventilu (5)

1. Odšroubujte upevňovací šroub pojistného ventilu **5** otáčením proti směru hodinových ručiček. Použijte klíč **10** dodávaný pro tento účel.



2. Zvedněte pojistný ventil **5** nahoru a ven.
3. Opláchněte pojistný ventil teplou vodou. **Upozornění!** Můžete také použít malé množství jemného čistícího prostředku a velmi měkký kartáček, je-li to nezbytné.
4. Mytí spodní strany poklice (viz níže).
5. Znovu vložte bezpečnostní ventil na poklici.
6. Utáhněte upevňovací šroub pojistného ventilu **5** šroubováním ve směru hodinových ručiček. Použijte klíč **10** dodávaný pro tento účel.

### Mytí poklice (4)

**Upozornění!** Poklici nemyjte v myčce nádobí.

1. Poklici myjte teplou vodou a jemným čisticím prostředkem. Pokud je poklice hodně uspiněna, namočte ji na chvíli ve vodě a umyjte jemným čisticím prostředkem.
2. Poklici opláchněte pod horkou vodou.
3. Poklici osušte utěrkou, abyste zabránili vzniku skvrn od vody.

### Čištění těsnění (8)

**Upozornění!** Pokud tlakový hrnec pravidelně používáte, je třeba těsnění vyměnit jednou za rok (náhradní díl č. 143636). obraťte se, prosím, na nejbližší obchodní dům IKEA/Služby zákazníkům, nebo se podívejte na [www.IKEA.cz](http://www.IKEA.cz).

1. Odstraňte těsnění z poklice.
2. Opláchněte těsnění v čisté a teplé vodě.
3. Osušte těsnění utěrkou.

**Upozornění!** Těsnění by nemělo být v průběhu skladování ohnuté nebo deformované. Proto je vhodné těsnění umístit během skladování zpět do poklice.

### Skladování tlakového hrnce

**Pozor!** Tlakový hrnec nesmí být nikdy uložen s nasazenou poklicí. Pokud není zajištěno větrání, může vzniknout kondenzace, která povede k hromadění zápachu a může dokonce tlakový hrnec poškodit.

1. Těsnění uložte v poklici.
2. Hrnec a poklici uložte odděleně.

### 7. Odstraňování problémů

**Upozornění!** Jakmile se objeví nekontrolované úniky páry, odstraňte tlakový hrnec z varné desky. Tlakový hrnec se nesmí použít znovu, dokud nebude vada opravena. Pouze nepatrný únik páry z regulátoru tlaku **3** je normální.

## Co dělat, když:

Problém	Možné příčiny	Řešení
Pára uniká mezi hrncem a poklicí.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tlakový hrnec není správně zavřen.</li> <li>2. Těsnění je špinavé.</li> <li>3. Těsnění je poškozené/ opotřebené.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zavřete tlakový hrnec znovu a správně.</li> <li>2. Vyčistěte těsnění.</li> <li>3. Vyměňte těsnění (1krát za rok).</li> </ol>
Z regulátoru tlaku neuniká žádná pára.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mezi hrncem a poklicí uniká pára.</li> <li>2. Regulátor tlaku je špinavý.</li> <li>3. V tlakovém hrnci je nedostatečné množství tekutiny.</li> <li>4. Příliš nízké zásobování teplem.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vyměňte těsnění (1krát za rok).</li> <li>2. Vyčistěte regulátor tlaku (viz část „Čištění a skladování“).</li> <li>3. Tlakový hrnec pomalu zchlaďte a naplňte minimálně 0,25 l tekutiny.</li> <li>4. Zvyšte dodávku tepla (zvyšte stupeň na varné desce).</li> </ol>
Z regulátoru tlaku uniká příliš velké množství tlaku.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Příliš vysoké zásobování teplem.</li> <li>2. Regulátor tlaku je špinavý.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Snižte dodávku tepla (nastavte varnou desku na nižší stupeň).</li> <li>2. Vyčistěte regulátor tlaku (viz část „Čištění a skladování“).</li> </ol>
Pára uniká ze stran regulátoru tlaku.	Regulátor tlaku není správně připevněn.	Nasadte správně regulátor tlaku a dotáhněte matici na vnitřní straně poklice pomocí klíče číslo <b>10</b> .
Pára uniká z bezpečnostního otvoru.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ochranné pohárky v regulátoru tlaku jsou vadné nebo nejsou správně připevněny.</li> <li>2. Regulátor tlaku je zašpiněný.</li> <li>3. Regulátor tlaku je vadný.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zkontrolujte bezpečnostní uzávěry (viz část „Čištění a skladování“).</li> <li>2. Vyčistěte regulátor tlaku (viz část „Čištění a skladování“).</li> <li>3. Kontaktujte nejbližší obchodní dům IKEA/Služby zákazníkům nebo se podívejte na <a href="http://www.IKEA.cz">www.IKEA.cz</a></li> </ol>
Víko se neotevře.	V tlakovém hrnci je příliš velký tlak.	Řiďte se instrukcemi v části „Otevírání tlakového hrnce“.
Regulátor tlaku ukazuje červené kolečko pod dvěma bílými kolečky.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tlak v hrnci je příliš vysoký z důvodu vysokého dodávaného tepla.</li> <li>2. Regulátor tlaku je špinavý, poškozený nebo špatně připevněn.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Snižte dodávku tepla (nastavte varnou desku na nižší stupeň).</li> <li>2. Vyčistěte regulátor tlaku, zkontrolujte, zda je správně připevněn.</li> </ol>

## 8. Tabulka časů vaření

Jídlo	Doba vaření	Stupeň vaření
<b>Ryby a mořské plody</b>		
Rybí polévka	16 min.	2
Škeble	2–4 min.	2
Tuňák	4–5 min.	2
Oliheň	6–10 min.	2
Mořský úhoř	8 min.	2
Humr	5–10 min.	2
Garnáti	4–6 min.	2
Mořský jazyk	3–7 min.	2
Treska	4–8 min.	2
Slávky	2–3 min.	2
Štikozubec (mražený)	3–6 min.	2
Štikozubec (čerstvý)	3–4 min.	2
Ďas mořský	5–8 min.	2
Pstruh	4–7 min.	2
Losos	5–8 min.	2

Jídlo	Doba vaření	Stupeň vaření
<b>Ovoce</b>		
Meruňky	1–4 min.	1
Třešně	1–2 min.	1
Švestky	1–3 min.	1
Jablka	2–5 min.	1
Broskve	2–5 min.	1
Pomeranče	4–7 min.	1
Hrušky	4–6 min.	1

Jídlo	Doba vaření	Stupeň vaření
<b>Drůbeží maso a divočina</b>		
Křepelka	10–15 min.	2
Králík	20–25 min.	2
Bažant	10–15 min.	2
Zajíc	25–28 min.	2
Kachna	20–25 min.	2
Krocán/krůta	20–25 min.	2
Koroptev	14–18 min.	2
Holub	12–15 min.	2
Kuře (záleží na velikosti a váze)	20–25 min.	2

Jídlo	Doba vaření	Stupeň vaření
<b>Maso</b>		
Vepřové koleno	30–40 min.	2
Skopové maso	15 min.	2
Telecí, řízek	6 min.	2
Králík	15–20 min.	2
Hovězí pečeně	20–25 min.	2
Šunka, mražená	20–25 min.	2
Šunka, vařená	30–35 min.	2
Vepřová pečeně	25–30 min.	2
Hovězí jazyk, čerstvý nebo uzený	50–60 min.	2
Vepřová kotleta	10–12 min.	2
Vepřové nožičky	25–30 min.	2
Vepřová žebra	12–16 min.	2
Dušené jehněčí	10–14 min.	2
Jehněčí kýta	15–20 min.	2
Pečené hovězí	15–20 min.	2
Dušené hovězí	15–20 min.	2
Hovězí játra	6–10 min.	2
Hovězí jazyk	20–25 min.	2

Jídlo	Doba vaření	Stupeň vaření
<b>Polévky</b>		
Fazolová polévka (předem )	15–20 min	1
Hrášková polévka (předem nenamočená)	20–25 min	1
Hrášková polévka (předem namočená)	10–15 min.	1
Zeleninová polévka	4–8 min.	1
Perlové kroupy	18–20 min.	1
Krupice	3–5 min.	1
Guláš	15–20 min.	1
Ovesná kaše	3–4 min.	1
Bramborová polévka	5–6 min.	1
Vývar z kostí	20–25 min.	1
Čočka (předem nenamočená)	15–20 min.	1
Čočka (předem namočená)	8–10 min.	1
Minestrone	6–8 min.	1
Vařené maso a zelenina	20–25 min.	1
Hovězí bujón (v závislosti na množství masa)	35–40 min. (v závislosti na množství masa)	1
Dušená slepice	25–30 min. (v závislosti na velikosti a stáří)	1
Polévka s těstovinou	3–5 min.	1
Rajčatová polévka	8–10 min.	1
Cibulová polévka	2–3 min.	1
Rybí polévka	8–10 min.	1

Jídlo	Doba vaření	Stupeň vaření
<b>Luštěniny</b>		
Fazole (předem namočené)	15–20 min.	1
Hrášek (předem nenamočený)	20–25 min.	1
Hrášek (předem namočený)	10–15 min.	1
Hrášek, zelený (předem namočený)	20–25 min.	1
Čočka (předem nenamočená)	15–20 min.	1
Čočka (předem namočená)	8–10 min.	1
Boby	5–8 min.	1
Cizrna	20–27 min.	1

Jídlo	Doba vaření	Stupeň vaření
<b>Zelenina</b>		
Květák	4–6 min.	1
Květák, celý	6–8 min.	1
Čekanka	6–8 min.	1
Mrkev	5–7 min.	1
Brambory, ve šlupce	10–15 min.	1
Brambory, loupané	6–8 min.	1
Tuřín	4–6 min.	1
Mrkev, krájená	6 min.	1
Papriky	6–8 min.	1
Houby	6–8 min.	1
Růžičková kapusta	4–6 min.	1
Červená řepa	15–25 min.	1
Červené zelí, zelené zelí, kapusta kadeřavá	8–10 min.	1
Černá kozí brada	5–6 min.	1
Celer	15–25 min.	1
Chřest	7–8 min.	1
Rajčata	2–3 min.	1
Artičoky	5–8 min.	1
Tykev	7–9 min.	1
Cibule	5–7 min.	1
Špenát	3–5 min.	1
Pórek	3–5 min.	1

Jídlo	Doba vaření	Stupeň vaření
<b>Další jídla</b>		
Rýže	15–20 min.	1
Těstoviny	4–6 min.	1

## 1. Partes

1. Asa
2. Apertura de seguridad
3. Regulador de presión
4. Tapa
5. Válvula de seguridad
6. Dispositivo de bloqueo
7. Asa de la tapa
8. Junta (no es visible; dentro de la tapa, número de recambio 143636)
9. Olla
10. Llave
11. Asa de la olla

## 2. Información importante. Leer antes de usarla

- Lee atentamente las instrucciones.
- No permitas que los niños se acerquen a la olla a presión, mientras la utilizas.
- No metas la olla a presión en el horno caliente.
- Mueve la olla a presión con precaución. No toques las superficies calientes. Utiliza las asas y pomos. En caso necesario, utiliza protecciones.
- No utilices la olla a presión para otros fines que no sean para los que ha sido diseñada.
- Esta olla funciona a presión. Úsala correctamente para evitar el riesgo de quemadura. Comprueba que está bien cerrada, antes de iniciar la cocción. Ver la sección "Instrucciones de uso".
- No fuerces la apertura de la olla a presión. Espera hasta que la presión interna haya descendido totalmente antes de abrirla. Ver la sección "Instrucciones de uso".
- Nunca utilices la olla a presión sin agua, porque se dañaría.
- No llenes la olla más de 2/3 de su capacidad (hasta la marca "MAX" del interior de la olla). Cuando cocines alimentos que aumentan de volumen durante la cocción como arroz o legumbres, llena la olla a la mitad de su capacidad (hasta la marca "1/2" del interior de la olla).
- Utiliza las fuentes de calor más apropiadas según las instrucciones de uso.
- Si cocinas carne con piel, como lengua de buey, que se puede inflar por efecto de la presión, no pinches la carne mientras la piel esté inflada por riesgo de quemadura.

- Cuando cocines alimentos pastosos, agita con cuidado la olla antes de abrir la tapa para evitar que salgan expulsados.
- Antes de cada uso, comprueba que las válvulas no estén obstruidas. Ver la sección "Instrucciones de uso".
- No utilices la olla para freír alimentos.
- No alteres en modo alguno los sistemas de seguridad de la olla y sigue las instrucciones de mantenimiento que se especifican en las instrucciones de uso.
- Utiliza sólo recambios originales adaptados al modelo de olla. En caso de problemas, ponte en contacto con tu tienda IKEA/servicio de Atención al cliente o entra en [www.ikea.es](http://www.ikea.es).
- GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES.

## 3. Información técnica

**Presión de funcionamiento:** 0,6 bar (posición 1) y 1 bar (posición 2).

**Presión de emisión de vapor:** 260 kPa.

**Capacidad útil:** 4 o 6L.

**Titular de la licencia:** IKEA of Sweden, Tulpanvägen 8 SE-343 81, Älmhult, Suecia.

**Modelo:** 00286743, 50286745.

La olla a presión lleva la marca CE de acuerdo con la Directiva de Equipos a Presión (97/23/EC).

La olla a presión tiene certificado GS.

## 4. Información de seguridad

- La olla lleva en la tapa un regulador de presión que ayuda a mantener la presión deseada constante.
- Varios sistemas de seguridad garantizan el funcionamiento seguro de la olla, incluso en caso de fallo técnico. El regulador de presión **3** asegura una presión constante en el interior de la olla. Es posible que salga vapor continuamente durante el uso. En el regulador de presión **3** hay una válvula de control adicional que libera el exceso de presión a través de la abertura de seguridad **2** en caso de mal funcionamiento del regulador. En caso de mal funcionamiento del regulador **3** y de la válvula de control, el exceso de presión puede salir a través de la válvula de seguridad **5**. Solo puedes deslizar hacia delante el dispositivo de bloqueo **6** para abrir la olla cuando la presión se haya distribuido uniforme-

mente y entonces descienda la válvula de seguridad roja **5**.

### Información general de seguridad

- Antes de cada uso comprueba que el regulador de presión **3** y la válvula de seguridad **5** se puedan mover y no estén obstruidos. (Ver la sección “Instrucciones de uso”).
- Antes de colocar la olla a presión sobre la placa, comprueba siempre que esté correctamente cerrada. (Ver la sección “Instrucciones de uso”).
- Nunca cubras el regulador de presión **3** con ningún objeto.
- Asegúrate de que la abertura de seguridad **2** no esté situada frente a ti durante el uso ni frente a nadie que pudiera pasar cerca. En caso de fallo, podría salir mucho vapor.
- Cuando el vapor salga por la válvula de seguridad **5** o por la abertura de seguridad **2**, apaga inmediatamente la fuente de calor, porque la presión en el interior de la olla es demasiado elevada. No utilices la olla a presión hasta que el problema se haya solucionado. (Ver la sección “Resolución de problemas”).
- Para evitar daños en la olla a presión, asegúrate de que la olla contenga una cantidad de líquido de 0,25L por lo menos, para que se produzca vapor suficiente, la olla no se caliente en seco ni tenga exceso de calor.
- **ATENCIÓN:** las reparaciones de la olla sólo debe hacerlas un profesional autorizado.

### Información importante

- La olla a presión se puede utilizar en todo tipo de placas, incluidas las de inducción.
- Se puede utilizar como una olla convencional (sin la tapa) para dorar alimentos antes de cocinar a presión.
- Si colocas la olla en una placa con el mismo diámetro o menor, ahorras energía.
- Para evitar rayar la vitrocerámica, levanta siempre la olla cuando la muevas.
- Ten en cuenta que se calienta durante el uso. Utiliza siempre manoplas.
- Para evitar daños graves, no dejes que se evapore por completo el líquido del interior de la olla a presión.

- La olla a presión ha sido diseñada para cocinar, no para conservar alimentos. Si la utilizas para contener alimentos durante un tiempo prolongado, podría afectar a la superficie y los alimentos adquirir un sabor metálico.
- Cuando utilices la olla en una placa de gas, controla que la llama no alcance las asas.

### 5. Instrucciones de uso.

#### Antes de cada uso.

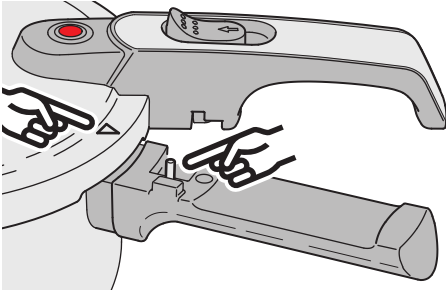
Antes de utilizar la olla a presión, comprueba siempre las funciones de seguridad, para evitar dañar la olla.

1. Comprueba que las aberturas del regulador de presión **3** del interior de la tapa estén limpias.
2. En caso necesario, limpia el regulador de presión **3**. (Ver la sección “Mantenimiento y limpieza”).
3. Comprueba que la válvula de seguridad se mueva y que no esté atascada.
4. Asegúrate de que la junta **8** no esté dañada de ninguna forma, p. ej. que no esté partida. **iNota!** con el paso del tiempo la junta se puede endurecer y no cerrar herméticamente. Esto puede causar que escape vapor por el borde de la tapa: significa que es necesario sustituir la junta. Para reemplazar la junta ponte en contacto con nuestro servicio de Atención al Cliente o entra en [www.ikea.es](http://www.ikea.es).

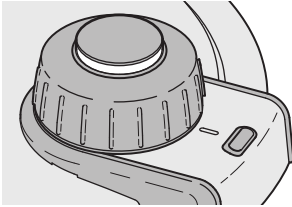
#### Cómo se utiliza la olla a presión

1. Llena la olla con los alimentos y/o líquido. **iAtención!** Nunca sobrepases la marca “MAX” que aparece en el interior de la olla. Corresponde a un máximo de 4L (en ollas a presión con capacidad útil de 6L) y un máximo de 2,5L (para ollas a presión con capacidad útil de 4L). Cuando cocinas alimentos que aumentan de volumen como arroz o legumbres no sobrepases nunca la marca “ $\frac{1}{2}$ ” del interior de la olla, para evitar que los alimentos alcancen la tapa y bloqueen la válvula de seguridad.
2. Coloca la tapa **4** en la olla **9** de manera que la marca triangular de la tapa apunte hacia el pivote del asa de la olla **11**.

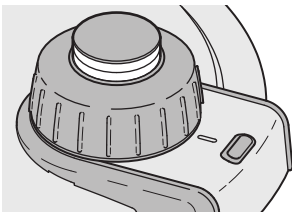




3. Gira la tapa hasta que el asa de la tapa **7** y el asa de la olla **11** queden alineados y oigas un clic.
4. Elige el tipo de cocción en el regulador de presión **3**:
  - 1- Cocción lenta: aparecerá un anillo blanco en el regulador.



- 2- Cocción rápida: aparecerán dos anillos blancos en el regulador.



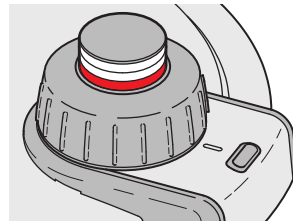
5. Coloca la olla en una placa de tamaño similar al de la base del recipiente.
 

**iAtención!** La placa no debe ser mayor que la base de la olla, porque podría subir demasiado calor por los laterales del recipiente y dañar las asas.
6. Regula la placa en la temperatura más alta. En cuanto se forme presión en la olla, la válvula de seguridad roja **5** subirá y se cerrará la tapa.

**iAtención!** Al inicio de la cocción es posible que escape una pequeña cantidad de vapor por la válvula de seguridad.

7. En cuanto escape vapor por el regulador de presión **3**, reduce aprox. a la mitad la temperatura de la placa, para que solo escape una pequeña cantidad de vapor. Si has elegido el modo **2** de cocción rápida, aparecen dos anillos blancos en el regulador de presión **3** y escapa una pequeña cantidad de vapor, es señal de que la olla cuece los alimentos rápidamente ahorrando energía.

**iAtención!** Si aparece un anillo rojo en el regulador de presión **3** durante la cocción significa que la presión es demasiado fuerte y hay que reducir la temperatura de la placa.



### Apertura de la olla

**iAtención!** Cuando la válvula de seguridad roja **5** está levantada, la olla a presión está todavía presurizada y no se puede abrir la tapa. En ningún caso trates de forzar la apertura de la tapa, ya que la liberación repentina de la presión puede causar quemaduras. Se puede abrir la olla a presión cuando la válvula roja de seguridad **5** haya descendido. La olla se puede abrir de tres maneras.

Nunca sumerjas en agua la olla por completo, porque la presión descendería al instante y podrían dañarse la base de la olla y los alimentos.

### 3 formas de apertura

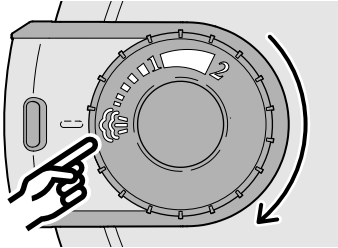
Hay 3 formas de reducir la presión en la olla para poder abrirla.

**Método 1: liberar vapor**

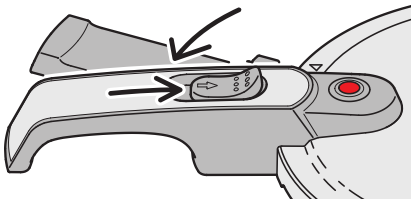
Este método pretende liberar la mayor cantidad posible de vapor para que la presión del interior de la olla descienda lo suficiente para poder abrir la tapa.

**¡Atención!** Comprueba que la abertura de seguridad 2 no esté orientada hacia ti, cuando abras la olla a presión, porque significa que el vapor caliente saldrá por el regulador de presión. Presta mucha atención para evitar quemaduras.

1. Quita la olla de la placa.
2. Gira el regulador de presión **3** hasta la posición de salida de vapor.



3. Espera hasta que la presión se haya distribuido uniformemente y la válvula de seguridad roja **5** descienda. **¡Nota!** Cuando la válvula de seguridad roja **5** desciende, la temperatura en el interior de la olla a presión sigue siendo de unos 100°C.
4. Desliza hacia adelante el dispositivo de bloqueo **6** y al mismo tiempo gira la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj, hasta que la marca triangular de la tapa apunte hacia el pivote del asa de la olla **11**. **¡Nota!** Cuando deslices el dispositivo de bloqueo **6** puede escapar vapor residual.

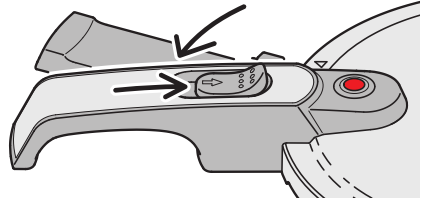


5. Quita la tapa de la olla.

**Método 2: ahorro de energía.**

En este método se apaga la olla a presión unos minutos antes de que finalice la cocción de los alimentos, pero se mantiene la olla sobre la placa y así aprovechar de forma óptima el calor residual y ahorrar energía.

1. Espera hasta que la presión se estabilice y la válvula de seguridad roja **5** descienda. **¡Nota!** Cuando la válvula de seguridad **5** desciende, la temperatura en el interior de la olla a presión es de unos 100°C.
2. Desliza hacia adelante el dispositivo de bloqueo **6** y al mismo tiempo gira la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que la marca triangular de la tapa apunte hacia el pivote del asa de la olla **11**. **Nota:** en cuanto deslices el dispositivo **6**, escapará vapor residual.

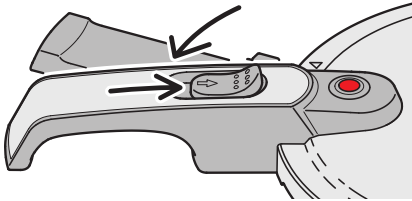


3. Quita la tapa de la olla.

### Método 3: ahorrar tiempo.

En el método 3 debes retirar la olla de la placa cuando haya finalizado la cocción de los alimentos. Para poder abrir la tapa inmediatamente, hay que liberar la presión de forma manual. Este método te permite ganar tiempo.

- Mantén la olla a presión bajo el grifo de agua hasta que la válvula de seguridad **5** descienda (la presión del agua no debe ser muy fuerte).  
**¡Precaución!** Evita que el chorro de agua golpee directamente el regulador de presión **3** o la válvula de seguridad **5**, porque el agua podría penetrar en el interior de la olla e inundar los alimentos.
- Desliza hacia adelante el dispositivo de bloqueo **6** y al mismo tiempo gira la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que la marca triangular de la tapa apunte hacia el pivote del asa de la olla **11**. **Nota:** en cuanto deslices el dispositivo **6**, escapará vapor residual.



- Quita la tapa de la olla.

### 6. Limpieza y conservación.

La olla a presión es fácil de mantener y lavar. Para disfrutar de la olla mucho tiempo, sigue siempre las siguientes instrucciones de lavado.

#### Frecuencia de lavado:

Actividad	Frecuencia
Limpieza de la olla <b>9</b> .	Después de cada uso.
Limpieza del regulador de presión <b>3</b> .	Cuando esté sucio.
Limpieza de la tapa <b>4</b> .	Después de cada uso.
Limpieza de la junta <b>8</b> .	Después de cada uso.
Reemplazo de la junta <b>8</b> .	Cuando sea necesario. Ponte en contacto con tu tienda IKEA/servicio de Atención al Cliente o entra en <a href="http://www.ikea.es">www.ikea.es</a> .

#### Cómo limpiar la olla a presión

Lava la olla a presión después de cada uso.

- Siempre se debe lavar a mano.
- No utilices estropajo de aluminio ni productos que puedan rayar la superficie.
- Es aconsejable lavar la olla a presión justo después de usarla, para que no queden restos que puedan secarse y pegarse.

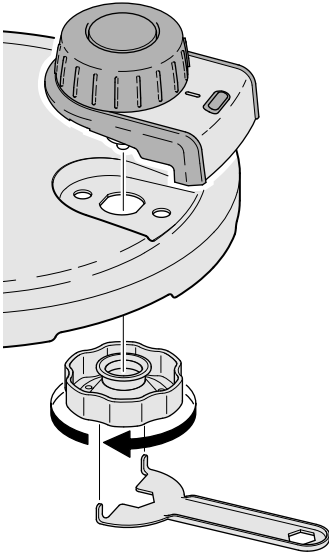
#### Limpieza de la olla (9)

Limpia la olla 9 después de cada uso.

- Lava la olla a mano con agua caliente y un detergente suave.
- Aclara con agua.
- Seca la olla con un paño de cocina para evitar marcas de cal.

#### Limpieza del regulador de presión (3).

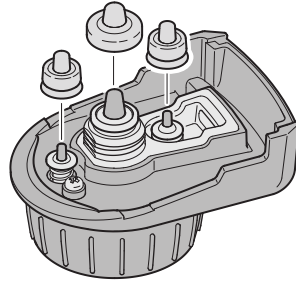
- Afloja la tuerca de unión del regulador de presión **3** girándola en sentido contrario a las agujas del reloj. Utiliza la llave **10** que se suministra.



2. Levanta el regulador de presión **3** y extráelo.
3. Aclara el regulador de presión en agua caliente. **iNota!** En caso necesario, puedes utilizar una pequeña cantidad de detergente poco concentrado y un cepillo suave.
4. Lava la tapa. (Ver la sección a continuación).
5. Reinserta el regulador de presión en la tapa.
6. Aprieta la tuerca de unión del regulador de presión **3** girándola en sentido de las agujas del reloj.

**iNota!** Si sale vapor por la abertura de seguridad **2** después de haber insertado el regulador de presión **3** comprueba que:

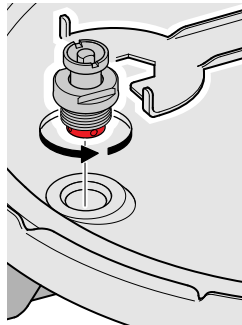
- La tuerca de unión del regulador de presión **3** esté bien apretado. En caso necesario, ajústalo bien con la llave **10**.
- Los tapones de protección del regulador de presión no estén defectuosos o mal colocados. En caso necesario, afloja el regulador de presión y comprueba que los tapones de protección estén bien colocados y no tengan defectos.



- Si ninguna de las medidas antes descritas resuelve el mal funcionamiento, ponte en contacto con tu tienda IKEA/ servicio de Atención al cliente o entra en [www.ikea.es](http://www.ikea.es).

#### Limpeza de la válvula de seguridad (5).

1. Afloja el tornillo de fijación de la válvula de seguridad **5** girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj. Utiliza la llave **10** que se suministra.



2. Levanta la válvula de seguridad **5** y extráela.
3. Aclara la válvula con agua caliente. **Nota:** en caso necesario puedes utilizar una pequeña cantidad de detergente poco concentrado y un cepillo suave.
4. Limpia la tapa. (Ver la sección a continuación).
5. Reinserta la válvula de seguridad en la tapa.
6. Aprieta el tornillo de fijación de la válvula de seguridad **5** girándolo en el sentido de las agujas del reloj. Utiliza la llave **10** que se suministra.

**Limpieza de la tapa (4).**

**¡Atención!** La tapa no se debe lavar en el lavavajillas.

1. Lava la tapa con agua caliente y un detergente poco concentrado. Cuando la tapa esté muy sucia, déjala sumergida en agua y detergente poco concentrado un tiempo.
2. Aclara la tapa con agua caliente.
3. Seca la tapa con un paño para evitar marcas de cal.

**Limpieza de la junta (8).**

**¡Atención!** Se debe reemplazar la junta una vez al año, si utilizas la olla con regularidad. (pieza de recambio nº 143636). Ponte en contacto con tu tienda IKEA/servicio de Atención al cliente o entra en [www.ikea.es](http://www.ikea.es).

1. Quita la junta de la tapa.
2. Aclara la junta en agua caliente.
3. Seca la junta con un paño.

**Nota:** no aplastes ni deformes la junta cuando la guardes. Es aconsejable colocar de nuevo la junta en la tapa para guardarla.

**Conservación de la olla a presión.**

**Advertencia.** No se debe guardar nunca la olla a presión con la tapa. Sin ventilación suficiente se crea condensación, que puede llevar a la aparición de malos olores, incluso dañar la olla a presión.

1. Guarda la junta en la tapa.
2. Guarda la olla y la tapa por separado.

**7. Solución de problemas.**

**¡Advertencia!** En caso de que salga vapor de forma incontrolada, quita la olla de la placa y no la utilices hasta que el problema esté resuelto. Cuando la olla funciona correctamente, la emisión de una pequeña cantidad de vapor del regulador de presión 3 es normal.

**Qué se debe hacer si:**

<b>Problema</b>	<b>Causa posible</b>	<b>Solución</b>
Sale vapor entre la tapa y la olla.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La olla a presión no está cerrada correctamente.</li> <li>2. La junta está sucia.</li> <li>3. La junta está rota/ desgastada.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cierra de nuevo la olla a presión correctamente.</li> <li>2. Limpia la junta.</li> <li>3. Reemplaza la junta (1 vez al año).</li> </ol>
No sale vapor del regulador de presión.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sale vapor entre la tapa y la olla.</li> <li>2. El regulador de presión está sucio.</li> <li>3. No hay líquido suficiente en la olla.</li> <li>4. La fuente de calor está demasiado baja.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reemplaza la junta (1 vez al año).</li> <li>2. Limpia el regulador de presión. (Ver la sección "Limpieza y conservación").</li> <li>3. Deja que la olla a presión se enfríe lentamente y llénala con 0,25L de líquido por lo menos.</li> <li>4. Aumenta la fuente de calor (sube la temperatura de la placa).</li> </ol>
Sale una gran cantidad de vapor del regulador de presión.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La fuente de calor es demasiado fuerte.</li> <li>2. El regulador de presión está sucio.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reduce el calor (baja la temperatura de la placa).</li> <li>2. Limpia el regulador de presión. (Ver la sección "Limpieza y conservación").</li> </ol>
Sale vapor de los laterales del regulador de presión.	El regulador de presión no está correctamente ajustado.	Inserta correctamente el regulador de presión y aprieta la tuerca de unión del interior de la tapa con la llave 10.
Sale vapor por la abertura de seguridad.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Los tapones de protección del regulador de presión están defectuosos o mal ajustados.</li> <li>2. El regulador de presión está sucio.</li> <li>3. El regulador de presión está defectuoso.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Controla los tapones de seguridad. (Ver sección de "Limpieza y conservación").</li> <li>2. Limpia el regulador de presión. (Ver sección de "Limpieza y conservación").</li> <li>3. Ponte en contacto con tu tienda IKEA/servicio de Atención al cliente o entra en <a href="http://www.ikea.es">www.ikea.es</a>.</li> </ol>
La tapa no se abre.	Hay demasiada presión en la olla.	Sigue las instrucciones de la sección "Apertura de la olla a presión".
El regulador de presión muestra un anillo rojo debajo de los dos anillos blancos.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La presión en la olla es muy elevada, porque la fuente de calor es demasiado fuerte.</li> <li>2. El regulador de presión está sucio, defectuoso o mal ajustado.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reduce el calor (baja la temperatura de la placa).</li> <li>2. Limpia el regulador de presión y asegúrate de insertarlo correctamente.</li> </ol>

## 8. Tabla de tiempos de cocción

Alimentos	Tiempos de cocción	Nivel de cocción
<b>Pescados y mariscos</b>		
Sopa de pescado.	16 min	2
Almejas.	2-4 min	2
Atún.	4-5 min	2
Calamar.	6-10 min	2
Congrio.	8 min	2
Langosta.	5-10 min	2
Gambas.	4-6 min	2
Lenguado.	3-7 min	2
Bacalao.	4-8 min	2
Mejillones.	2-3 min	2
Merluza (congelada).	3-6 min	2
Merluza (fresca).	3-4 min	2
Rape.	5-8 min	2
Trucha.	4-7 min	2
Salmón.	5-8 min	2

Alimentos	Tiempos de cocción	Nivel de cocción
<b>Fruta</b>		
Albaricoque	1-4 min	1
Cerezas	1-2 min	1
Ciruelas	1-3 min	1
Manzanas	2-5 min	1
Melocotones	2-5 min	1
Naranjas	4-7 min	1
Peras	4-6 min	1

Alimentos	Tiempos de cocción	Nivel de cocción
<b>Legumbres</b>		
Alubias (pre-remojadas).	15-20 min	1
Guisantes (no pre-remojados).	20-25 min	1
Guisantes (pre-remojados).	10-15 min	1
Guisantes verdes (pre-remojados).	20-25 min	1
Lentejas (no pre-remojadas).	15-20 min	1
Lentejas (pre-remojadas).	8-10 min	1
Habas.	5-8 min	1
Garbanzos.	20-27 min	1

<b>Alimentos</b>	<b>Tiempos de cocción</b>	<b>Nivel de cocción</b>
<b>Carnes</b>		
Jarrete de cerdo.	30-40 min	2
Cordero.	15 min	2
Escalope de ternera.	6 min	2
Conejo.	15-20 min	2
Carne asada.	20-25 min	2
Jamón frito.	20-25 min	2
Jamón cocido.	30-35 min	2
Cerdo asado.	25-30 min	2
Lengua de buey fresca o ahumada.	50-60 min	2
Chuletas de cerdo.	10-12 min	2
Manitas de cerdo.	25-30 min	2
Lomo de cerdo.	12-16 min	2
Estofado de cordero.	10-14 min	2
Pierna de cordero.	15-20 min	2
Ternera asada.	15-20 min	2
Estofado de ternera.	15-20 min	2
Hígado de ternera.	6-10 min	2
Lengua de ternera.	20-25 min	2

<b>Alimentos</b>	<b>Tiempos de cocción</b>	<b>Nivel de cocción</b>
<b>Sopas y purés.</b>		
Puré de judías (pre-remojadas).	15-20 min	1
Puré de guisantes (no pre-remojados).	20-25 min	1
Puré de guisantes (pre-remojados).	10-15 min	1
Sopa de verduras.	4-8 min	1
Cebada perlada.	18-20 min	1
Sémola.	3-5 min	1
Goulash.	15-20 min	1
Gachas de avena (porridge).	3-4 min	1
Sopa de patata.	5-6 min	1
Caldo de huesos.	20-25 min	1
Lentejas (no pre-remojadas).	15-20 min	1
Lentejas (pre-remojadas).	8-10 min	1
Sopa minestrone.	6-8 min	1
Cocido.	20-25 min	1
Caldo de buey (según la cantidad de carne).	35-40 min (dependiendo de la cantidad de carne)	1
Pollo hervido.	25-30 min (dependiendo del tamaño y edad)	1
Sopa de pasta.	3-5 min	1
Sopa de tomate.	8-10 min	1
Sopa de cebolla.	2-3 min	1
Sopa de pescado.	8-10 min	1



<b>Alimentos</b>	<b>Tiempos de cocción</b>	<b>Nivel de cocción</b>
<b>Vegetales</b>		
Coliflor.	4-6 min	1
Coliflor entera.	6-8 min	1
Endivias.	6-8 min	1
Zanahoria.	5-7 min	1
Patatas con piel.	10-15 min	1
Patatas peladas.	6-8 min	1
Nabo.	4-6 min	1
Zanahorias cortadas.	6 min	1
Pimientos.	6-8 min	1
Champiñones.	6-8 min	1
Coles de Bruselas.	4-6 min	1
Remolacha.	15-25 min	1
Lombarda, repollo, col.	8-10 min	1
Salsifí negro (escorzonera).	5-6 min	1
Apio.	15-25 min	1
Espárragos.	7-8 min	1
Tomates.	2-3 min	1
Alcachofas.	5-8 min	1
Calabaza.	7-9 min	1
Cebolla.	5-7 min	1
Espinacas.	3-5 min	1
Puerro.	3-5 min	1

<b>Alimentos</b>	<b>Tiempos de cocción</b>	<b>Nivel de cocción</b>
<b>Aves y caza.</b>		
Conejo.	10-15 min	2
Conejo salvaje.	20-25 min	2
Faisán.	10-15 min	2
Liebre.	25-28 min	2
Pato.	20-25 min	2
Pavo.	20-25 min	2
Perdiz.	14-18 min	2
Pichón.	12-15 min	2
Pollo (según peso y tamaño).	20-25 min	2

<b>Alimentos</b>	<b>Tiempos de cocción</b>	<b>Nivel de cocción</b>
<b>Otros alimentos</b>		
Arroz	15-20 min	1
Pasta	4-6 min	1

## 1. Componenti

1. Manico della pentola
2. Apertura di sicurezza
3. Regolatore di pressione
4. Coperchio
5. Valvola di sicurezza
6. Dispositivo di blocco
7. Manico del coperchio
8. Guarnizione (non visibile; all'interno del coperchio, codice ricambio 143636)
9. Pentola
10. Chiavetta
11. Manico della pentola

## 2. Informazioni importanti – Leggi prima dell'uso

- Leggi attentamente le istruzioni.
- Non far avvicinare i bambini alla pentola a pressione mentre la usi.
- Non mettere la pentola a pressione nel forno caldo.
- Sposta con molta cautela la pentola quando è sotto pressione. Non toccare le superfici calde. Tocca solo i manici e i pomelli. Se necessario, usa delle protezioni.
- Non usare la pentola a pressione per scopi diversi da quelli per cui è stata progettata.
- Questa pentola cuoce sotto pressione. Usala correttamente per evitare il rischio di scottature. Assicurati che sia ben chiusa prima di iniziare la cottura. Vedi la sezione "Istruzioni per l'uso".
- Non forzare l'apertura della pentola a pressione. Attendi che la pressione interna sia calata completamente prima di aprire la pentola. Vedi la sezione "Istruzioni per l'uso".
- Non usare mai la pentola a pressione senza aggiungere acqua, perché si danneggerebbe.
- Non riempire la pentola a pressione oltre 2/3 della sua capacità (guarda il segno "MAX" all'interno della pentola). Quando cuoci alimenti che aumentano di volume durante la cottura, come il riso o i legumi secchi, non riempire la pentola oltre 1/2 della sua capacità (guarda il segno "1/2" all'interno della pentola).
- Usa la fonte di calore più adatta seguendo le istruzioni per l'uso.
- Se cuoci della carne con la pelle (come la lingua di bue) che può gonfiarsi per

effetto della pressione, non punzecchiarla quando la pelle è gonfia per non rischiare di scottarti.

- Quando cuoci alimenti pastosi, scuoti delicatamente la pentola prima di aprire il coperchio per evitare fuoriuscite.
- Prima di usare la pentola a pressione, controlla sempre che le valvole non siano ostruite. Vedi la sezione "Istruzioni per l'uso".
- Non usare la pentola a pressione per friggere i cibi.
- Non alterare in alcun modo i sistemi di sicurezza della pentola e attieniti alle istruzioni di manutenzione riportate nelle istruzioni per l'uso.
- Usa solo parti di ricambio originali, adatte al modello di pentola. In caso di problemi, rivolgiti al tuo negozio IKEA/ Servizio Clienti o visita il sito [www.ikea.com](http://www.ikea.com).
- CONSERVA QUESTE ISTRUZIONI.

## 3. Caratteristiche tecniche

**Pressione d'esercizio:** 0,6 bar (posizione 1) e 1,0 bar (posizione 2).

**Pressione di rilascio del vapore:** 260 kpa.

**Capacità:** sia 6 litri che 4 litri.

**Titolare di licenza:** IKEA of Sweden, Tullnäsavägen 8 SE-343 81, Älmhult, Svezia.

**Modello:** 00286743, 50286745.

La pentola a pressione porta il marchio CE, secondo la direttiva Pressure Equipment Directive (97/23/EC).

La pentola a pressione è certificata GS.

## 4. Informazioni di sicurezza

- La pentola a pressione è dotata di un regolatore di pressione nel coperchio, che aiuta a mantenere l'impostazione della pressione desiderata costante.
- I sistemi di sicurezza garantiscono un funzionamento sicuro della pentola, anche in caso di guasto tecnico. Il regolatore di pressione **3** assicura una pressione costante all'interno della pentola. È possibile che del vapore fuoriesca continuamente durante l'uso. Nel regolatore di pressione **3** c'è una valvola di controllo supplementare che rilascia la pressione in eccesso attraverso l'apertura di sicurezza **2** in caso di malfunzionamento

del regolatore di pressione. Se il malfunzionamento interessa sia il regolatore di pressione **3** che la valvola di controllo della pressione, la pressione in eccesso può fuoriuscire anche attraverso la valvola di sicurezza **5**. Puoi solo far scorrere in avanti il dispositivo di blocco **6** per aprire la pentola quando la pressione viene distribuita uniformemente e quindi si abbassa la valvola di sicurezza rossa.

### Informazioni generali sulla sicurezza

- Prima di ogni utilizzo controlla che il regolatore della pressione **3** e la valvola di sicurezza **5** si riescano a muovere e che non siano ostruiti (vedi la sezione "Istruzioni per l'uso").
- Assicurati sempre che la pentola a pressione sia perfettamente chiusa prima di metterla sul piano cottura (vedi la sezione "Istruzioni per l'uso").
- Non coprire mai con alcun oggetto il regolatore della pressione **3**.
- Assicurati sempre che l'apertura di sicurezza **2** non sia rivolta verso di te durante l'uso e che non sia rivolta verso altre persone che potrebbero passare vicino. Se dovesse guastarsi, potrebbe fuoriuscire molto vapore.
- Se il vapore fuoriesce dalla valvola di sicurezza **5** o dall'apertura di sicurezza **2**, spegni immediatamente la fonte di calore poiché la pressione all'interno della pentola è troppo elevata. Non usare la pentola a pressione finché il problema non viene risolto (vedi sezione "Risoluzione dei problemi").
- Per evitare di danneggiare la pentola a pressione, assicurati che la pentola contenga una quantità di liquido pari almeno a 0,25 litri: in questo modo viene prodotta una quantità di vapore sufficiente a evitare che il liquido si asciughi e che la pentola si surriscaldi.
- **AVVERTENZA:** Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da un tecnico qualificato.

### Utile da sapere

- La pentola a pressione si può usare su tutti i tipi di piani cottura, inclusi quelli a induzione.
- Nella stessa pentola puoi rosolare gli alimenti, senza coperchio, prima della cottura a pressione.

- Per risparmiare energia, usa la pentola su una piastra con diametro uguale o inferiore.
- Solleva sempre la pentola quando la sposti su un piano cottura in vetroceramica, per evitare di graffiarne la superficie.
- Ricorda che la pentola si scalda durante l'uso. Usa sempre delle presine.
- Per non danneggiare la pentola a pressione, non lasciare mai evaporare completamente il liquido al suo interno.
- La pentola a pressione è studiata per cucinare, non per conservare gli alimenti. Se la utilizzi come contenitore per alimenti per periodi prolungati, i cibi intaccano le superfici e acquistano un sapore metallico.
- Quando usi la pentola a pressione su un fornello a gas, controlla che la fiamma non raggiunga i manici.

## 5. Istruzioni per l'uso

### Prima di ogni utilizzo

Prima di usare la pentola a pressione, controlla sempre tutte le funzioni di sicurezza, per evitare di danneggiare la pentola.

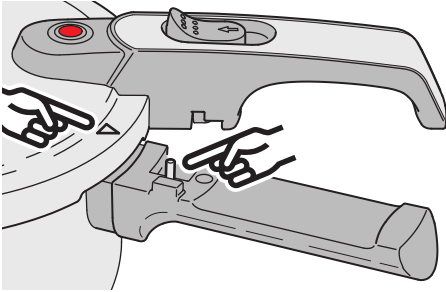
1. Controlla che le aperture del regolatore di pressione **3** all'interno del coperchio siano pulite.
2. Se così non dovesse essere, pulisci il regolatore di pressione **3** (vedi la sezione "Pulizia e conservazione").
3. Controlla che la valvola di sicurezza **5** si muova e che non sia incastrata.
4. Controlla che la guarnizione **8** non sia in alcun modo danneggiata, ad esempio, che non ci siano fessure. **N.B.** Col passare del tempo, la guarnizione può indurirsi e non assicurare più una tenuta ermetica. Questo può causare la fuoriuscita del vapore dal bordo del coperchio: ecco perché è necessario sostituire la guarnizione. Per sostituire la guarnizione, rivolgiti al tuo negozio IKEA, contatta il nostro Servizio Clienti o visita il sito [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

### Come usare la pentola a pressione

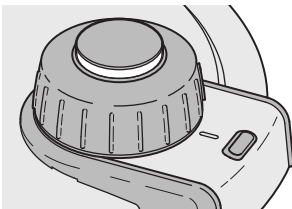
1. Riempi la pentola con alimenti e/o liquidi. Avvertenza! Non superare mai il segno "MAX" all'interno della pentola. Questo corrisponde a un massimo di 4 litri, per pentole a pressione con capacità di 6 litri, e a un massimo di 2,5 litri,

per pentole a pressione con capacità di 4 litri. Se cuoci alimenti che aumentano di volume, come riso o legumi, non superare mai il segno "1/2" all'interno della pentola. Questo per evitare che gli alimenti raggiungano il coperchio e blocchino la valvola di sicurezza.

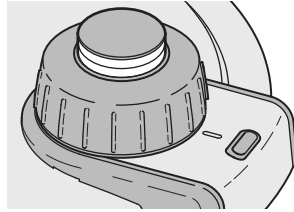
2. Metti il coperchio **4** sulla pentola **9** in modo che il segno triangolare sul coperchio punti al perno sul manico della pentola **11**.



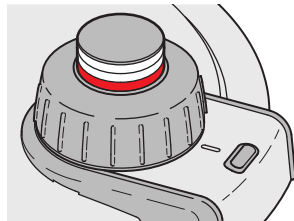
3. Ruota il coperchio finché il manico del coperchio **7** e il manico della pentola **11** non sono allineati e senti un clic.
4. Scegli l'impostazione di cottura sul regolatore della pressione **3**:  
1 - Cottura lenta: sul regolatore compare un anello bianco.



2 - Cottura veloce: sul regolatore compaiono due anelli bianchi.



5. Metti la pentola su un bruciatore di una misura simile a quella della base della pentola. **Avvertenza!** Il bruciatore non deve essere più grande della base della pentola: una quantità eccessiva di calore potrebbe risalire lungo i lati della base, danneggiando i manici in plastica.
6. Accendi il piano cottura alla temperatura più alta. Non appena c'è della pressione all'interno della pentola, la valvola di sicurezza rossa **5** si muove verso l'alto bloccando il coperchio. **N.B.** All'inizio della cottura, una piccola quantità di vapore può fuoriuscire dalla valvola di sicurezza.
7. Non appena il vapore inizia a uscire dal regolatore della pressione **3**, dimezza la temperatura del piano cottura, in modo che fuoriesca solo una piccola quantità di vapore. Se scegli la "posizione 2" per la cottura veloce e sul regolatore della pressione **3** compaiono due anelli bianchi e fuoriesce una piccola quantità di vapore, la pentola sta cuocendo i cibi velocemente, risparmiando energia. **Avvertenza!** Se durante la cottura compare l'anello rosso sul regolatore della pressione **3**, significa che la pressione è troppo alta e devi abbassare la temperatura del piano cottura.



#### Apertura della pentola a pressione

**Avvertenza!** Se la valvola di sicurezza rossa **5** è sollevata, la pentola a pressione è ancora pressurizzata e non è possibile aprire

il coperchio. Non bisogna, in nessun caso, cercare di forzare l'apertura del coperchio, poiché il rilascio improvviso di pressione può provocare delle ustioni. La pentola a pressione si può aprire solo quando la valvola di sicurezza rossa **5** si sarà abbassata. La pentola a pressione si può aprire in tre modi. Non immergere mai completamente la pentola a pressione in acqua. Così facendo la pressione diminuisce all'istante, danneggiando la base della pentola e i cibi.

### Tre modi per aprire la pentola a pressione

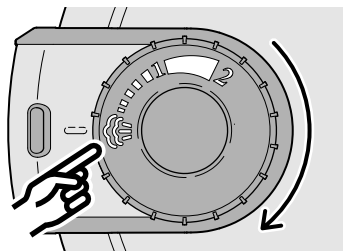
Ci sono tre metodi per ridurre la pressione all'interno della pentola, per poterla aprire.

#### Metodo 1: rilascio del vapore

Questo metodo prevede il rilascio di più vapore possibile finché la pressione all'interno della pentola a pressione non è diminuita abbastanza da permettere la rimozione del coperchio.

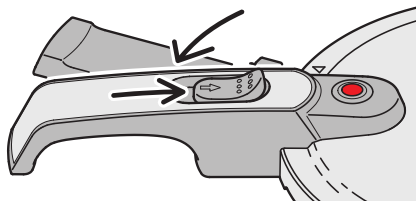
**Avvertenza!** Assicurati che l'apertura di sicurezza **2** non sia rivolta verso di te quando apri la pentola a pressione, poiché questo metodo prevede che del vapore caldo fuoriesca dal regolatore della pressione. Presta molta attenzione per evitare di scottarti.

1. Togli la pentola a pressione dal piano cottura.
2. Ruota il regolatore della pressione **3** nella posizione di rilascio del vapore.



3. Aspetta finché la pressione non si distribuisce uniformemente e la valvola di sicurezza rossa **5** non si abbassa. **N.B.** Quando la valvola di sicurezza rossa **5** si abbassa, la temperatura all'interno della pentola a pressione è ancora di circa 100°C.

4. Fai scorrere in avanti il dispositivo di blocco **6** e contemporaneamente ruota il coperchio in senso antiorario, finché il segno triangolare sul coperchio non punta al perno sul manico della pentola **11**. **N.B.** Nel momento in cui fai scorrere in avanti il dispositivo di blocco **6**, può fuoriuscire del vapore residuo.

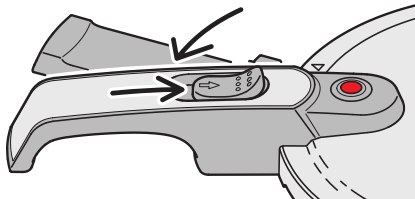


5. Togli il coperchio dalla pentola.

**Metodo 2: risparmio energetico**

Il metodo 2 prevede che la pentola a pressione venga spenta qualche minuto prima del termine di cottura dei cibi, lasciando comunque la pentola sul piano cottura. Questo metodo permette di sfruttare il calore residuo in modo ottimale, risparmiando così energia.

1. Aspetta fino a quando la pressione si stabilizza e la valvola di sicurezza rossa **5** si abbassa. **N.B.** Quando la valvola di sicurezza **5** si abbassa, la temperatura all'interno della pentola a pressione è ancora di circa 100 °C.
2. Fai scorrere in avanti il dispositivo di blocco **6** e contemporaneamente ruota il coperchio in senso antiorario, finché il segno triangolare sul coperchio non punta al perno sul manico della pentola **11**. **N.B.** Nel momento in cui fai scorrere in avanti il dispositivo di blocco **6**, può fuoriuscire del vapore residuo.

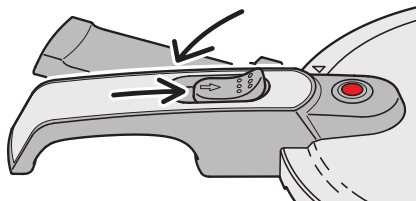


3. Togli il coperchio dalla pentola.

**Metodo 3: risparmio di tempo**

Il metodo 3 prevede che la pentola a pressione venga tolta dal piano cottura una volta che i cibi hanno finito di cuocere. Per riuscire ad aprire subito il coperchio, la pressione alla base dev'essere rilasciata manualmente. Questo metodo ti permette di guadagnare tempo.

1. Tieni la pentola a pressione sotto l'acqua corrente finché la valvola di sicurezza **5** non si abbassa (la pressione dell'acqua non deve essere troppo elevata). **Avvertenza!** Evita che il getto d'acqua colpisca il regolatore della pressione **3** o la valvola di sicurezza **5**, poiché l'acqua potrebbe entrare nella pentola e annacquare i cibi.
1. Fai scorrere in avanti il dispositivo di blocco **6** e contemporaneamente ruota il coperchio in senso antiorario, finché il segno triangolare sul coperchio non punta al perno sul manico della pentola **11**. **N.B.** Nel momento in cui fai scorrere in avanti il dispositivo di blocco **6**, può fuoriuscire del vapore residuo.



2. Togli il coperchio dalla pentola.

## 6. Pulizia e conservazione

Questa pentola a pressione è di facile manutenzione ed è semplice da pulire. Per conservare la pentola a pressione a lungo nelle migliori condizioni, segui sempre le istruzioni per la pulizia qui di seguito.

### Frequenza di lavaggio:

Attività	Frequenza
Pulizia della pentola <b>9</b>	Dopo ogni utilizzo
Pulizia del regolatore di pressione <b>3</b>	Quando è sporca
Pulizia del coperchio <b>4</b>	Dopo ogni utilizzo
Pulizia della guarnizione <b>8</b>	Dopo ogni utilizzo
Sostituzione anello di tenuta <b>8</b>	Quando necessario. Rivolgiti al tuo negozio IKEA, contatta il nostro Servizio Clienti o visita il sito <a href="http://www.ikea.com">www.ikea.com</a> .

### Pulizia della pentola a pressione

Lava sempre la pentola a pressione dopo l'uso.

- La pentola a pressione deve essere sempre lavata a mano.
- Non usare lana d'acciaio o altri prodotti che possono graffiare la superficie.
- È consigliabile lavare la pentola a pressione subito dopo averla usata, per evitare che i residui di cibo si seccino e si attacchino alla pentola.

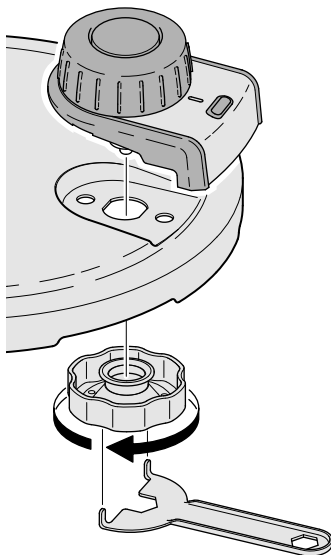
### Pulizia della pentola (9)

Lava la pentola dopo ogni utilizzo:

1. Lava a mano la pentola, con acqua calda e un detersivo poco concentrato.
2. Sciacqua con acqua.
3. Asciuga la pentola con uno strofinaccio per evitare macchie di calcare.

### Pulizia del regolatore della pressione (3)

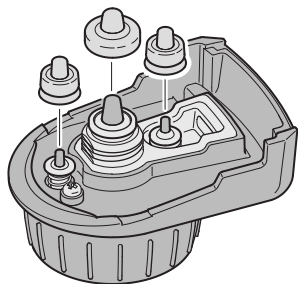
1. Svita il dado per raccordo del regolatore della pressione **3** ruotandolo in senso antiorario. Usa la chiave **10** fornita.



2. Solleva il regolatore della pressione **3** ed estrailo.
3. Sciacqua il regolatore della pressione con acqua calda. **N.B.** Puoi usare anche una piccola quantità di detersivo poco concentrato e una spazzola molto morbida, se necessario.
4. Lava il coperchio (vedi sezione sotto).
5. Reinserisci il regolatore della pressione nel coperchio.
6. Avvita il dado per raccordo del regolatore della pressione **3** ruotandolo in senso orario. Usa la chiave **10** fornita.

- N.B.** Se il vapore fuoriesce dall'apertura di sicurezza **2** dopo che il regolatore della pressione **3** è stato inserito, controlla che:
- Il dado per raccordo del regolatore della pressione **3** sia ben avvitato. Se necessario, serra bene il dado per raccordo utilizzando la chiave **10**.
  - I tre tappi di protezione del regolatore della pressione non siano difettosi o inseriti in modo sbagliato. Se necessa-

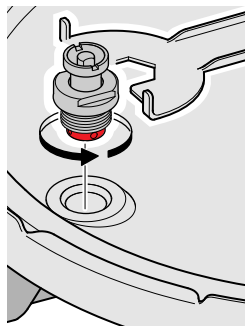
rio, svita il regolatore della pressione e controlla che i tappi di protezione siano fissati in modo corretto e non siano difettosi.



- Se nessuno degli accorgimenti sopra descritti risolve il malfunzionamento, rivolgiti al tuo negozio IKEA/Servizio Clienti o visita il sito [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

#### **Pulizia della valvola di sicurezza (5)**

1. Svita il bullone di fissaggio della valvola di sicurezza **5** ruotandolo in senso antiorario. Usa la chiave **10** fornita.



2. Solleva la valvola di sicurezza **5** ed estraila.
3. Sciacqua la valvola di sicurezza con acqua calda. **N.B.** Puoi usare anche una piccola quantità di detersivo poco concentrato e una spazzola molto morbida, se necessario.
4. Lava il coperchio (vedi sezione sotto).
5. Reinserisci la valvola di sicurezza nel coperchio.

6. Avvita il bullone di fissaggio della valvola di sicurezza **5** ruotandolo in senso orario. Usa la chiave **10** fornita.

#### **Pulizia del coperchio (4)**

**Avvertenza!** Il coperchio non si può lavare in lavastoviglie.

1. Lava il coperchio con acqua calda e un detersivo poco concentrato. Se il coperchio è particolarmente sporco, lascialo immerso in acqua e detersivo poco concentrato per un po'.
2. Sciacqua con acqua calda.
3. Asciuga il coperchio con uno strofinaccio per evitare macchie di calcare.

#### **Pulizia della guarnizione (8)**

**N.B.** Se usi regolarmente la pentola a pressione (codice di ricambio 143636), sostituisci la guarnizione una volta all'anno. Per assistenza rivolgiti al tuo negozio IKEA, contatta il nostro Servizio Clienti o visita il sito [www.IKEA.com](http://www.IKEA.com).

1. Togli la guarnizione dal coperchio.
2. Sciacqua la guarnizione con acqua calda.
3. Asciuga la guarnizione con uno strofinaccio.

**N.B.** Non schiacciare o deformare la guarnizione quando la conservi. È consigliabile rimetterla all'interno del coperchio anche quando non usi la pentola a pressione.

#### **Conservazione della pentola a pressione**

**Avvertenza!** La pentola a pressione non deve mai essere conservata con il coperchio. Senza una ventilazione sufficiente si crea della condensa, che può portare alla formazione di cattivi odori e al danneggiamento della pentola a pressione stessa.

1. Conserva la guarnizione nel coperchio.
2. La pentola e il coperchio devono essere conservati separati.

#### **7. Risoluzione dei problemi**

**Avvertenza!** Togli la pentola a pressione dal piano cottura nel caso in cui dovesse uscire del vapore in modo incontrollato. Non usare la pentola a pressione finché questo problema non viene risolto. Quando la pen-



tola a pressione funziona correttamente, fuoriesce solo un filo di vapore dal regolatore della pressione **3**.

**Cosa fare se:**

<b>Problema</b>	<b>Possibile causa</b>	<b>Soluzione</b>
Fuoriesce vapore tra il coperchio e la pentola.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La pentola a pressione non è chiusa correttamente.</li> <li>2. La guarnizione è sporca.</li> <li>3. La guarnizione è rotta/consumata.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Richiudi correttamente la pentola a pressione.</li> <li>2. Pulisci la guarnizione.</li> <li>3. Sostituisci la guarnizione (una volta all'anno).</li> </ol>
Non fuoriesce vapore dal regolatore della pressione.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fuoriesce del vapore tra il coperchio e la pentola.</li> <li>2. Il regolatore della pressione è sporco.</li> <li>3. Non c'è abbastanza liquido nella pentola a pressione.</li> <li>4. La fonte di calore è troppo bassa.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sostituisci la guarnizione (una volta all'anno).</li> <li>2. Pulisci il regolatore della pressione (vedi la sezione "Pulizia e conservazione").</li> <li>3. Fai raffreddare lentamente la pentola a pressione e riempi-la una quantità di liquido pari almeno a 0,25 litri.</li> <li>4. Aumenta la fonte di calore (alza la temperatura del piano cottura).</li> </ol>
Fuoriesce una grande quantità di vapore dal regolatore della pressione.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La fonte di calore è troppo elevata.</li> <li>2. Il regolatore della pressione è sporco.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Abbassa la fonte di calore (abbassa la temperatura del piano cottura).</li> <li>2. Pulisci il regolatore della pressione (vedi la sezione "Pulizia e conservazione").</li> </ol>
Fuoriesce del vapore dai lati del regolatore della pressione.	Il regolatore della pressione non è inserito correttamente.	Inserisci correttamente il regolatore della pressione e stringi il dado per raccordo all'interno del coperchio usando la chiave <b>10</b> .
Il vapore fuoriesce dall'apertura di sicurezza.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. I tappi di protezione del regolatore della pressione sono difettosi o inseriti in modo sbagliato.</li> <li>2. Il regolatore della pressione è sporco.</li> <li>3. Il regolatore della pressione è difettoso.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Controlla i tappi di sicurezza (vedi la sezione "Pulizia e conservazione").</li> <li>2. Pulisci il regolatore della pressione (vedi la sezione "Pulizia e conservazione").</li> <li>3. Rivolgiti al tuo negozio IKEA, contatta il nostro Servizio Clienti o visita il sito <a href="http://www.ikea.com">www.ikea.com</a>.</li> </ol>
Il coperchio non si apre.	La pressione nella pentola è troppo elevata.	Segui le istruzioni nella sezione "Apertura della pentola a pressione".

Sul regolatore della pressione compare un anello rosso sotto i due anelli bianchi.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La pressione all'interno della pentola è troppo elevata perché la fonte di calore è troppo alta.</li> <li>2. Il regolatore della pressione è sporco, difettoso o non è stato inserito correttamente.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Abbassa la fonte di calore (abbassa la temperatura del piano cottura).</li> <li>2. Pulisci il regolatore della pressione, assicurati che sia installato correttamente.</li> </ol>
--	---	---

## 8. Tabella dei tempi di cottura

Alimenti	Tempi di cottura	Livello cottura
<b>Pesce e frutti di mare</b>		
Zuppa di pesce	16 min	2
Vongole	2-4 min	2
Tonno	4-5 min	2
Calamaro	6-10 min	2
Anguilla	8 min	2
Aragosta	5-10 min	2
Gamberi	4-6 min	2
Sogliola	3-7 min	2
Merluzzo	4-8 min	2
Cozze	2-3 min	2
Nasello (congelato)	3-6 min	2
Nasello (fresco)	3-4 min	2
Rana pescatrice	5-8 min	2
Trotta	4-7 min	2
Salmone	5-8 min	2

Alimenti	Tempi di cottura	Livello cottura
<b>Frutta</b>		
Albicocche	1-4 min	1
Ciliegie	1-2 min	1
Prugne	1-3 min	1
Mele	2-5 min	1
Pesche	2-5 min	1
Arance	4-7 min	1
Pere	4-6 min	1

Alimenti	Tempi di cottura	Livello cottura
<b>Pollame e selvaggina</b>		
Quaglia	10-15 min	2
Coniglio	20-25 min	2
Fagiano	10-15 min	2
Lepre	25-28 min	2
Anatra	20-25 min	2
Tacchino	20-25 min	2
Pernice	14-18 min	2
Piccione	12-15 min	2
Pollo (a seconda della dimensione e del peso)	20-25 min	2

<b>Alimenti</b>	<b>Tempi di cottura</b>	<b>Livello cottura</b>
<b>Carne</b>		
Garretto di maiale	30-40 min	2
Montone	15 min	2
Vitello, cotoletta	6 min	2
Coniglio	15-20 min	2
Arrosto di manzo	20-25 min	2
Prosciutto, fritto	20-25 min	2
Prosciutto, bollito	30-35 min	2
Arrosto di maiale	25-30 min	2
Lingua di bue, fresca o affumicata	50-60 min	2
Braciola di maiale	10-12 min	2
Zampone di maiale	25-30 min	2
Lonza di maiale	12-16 min	2
Stufato di agnello	10-14 min	2
Cosciotto di agnello	15-20 min	2
Arrosto di vitello	15-20 min	2
Stufato di vitello	15-20 min	2
Fegato di vitello	6-10 min	2
Lingua di vitello	20-25 min	2

<b>Alimenti</b>	<b>Tempi di cottura</b>	<b>Livello cottura</b>
<b>Zuppe</b>		
Zuppa di fagioli (ammollati)	15-20 min	1
Zuppa di piselli (non ammollati)	20-25 min	1
Zuppa di piselli (ammollati)	10-15 min	1
Zuppa di verdura	4-8 min	1
Orzo perlato	18-20 min	1
Semolino	3-5 min	1
Gulasch	15-20 min	1
Porridge	3-4 min	1
Zuppa di patate	5-6 min	1
Brodo	20-25 min	1
Lenticchie (non ammollate)	15-20 min	1
Lenticchie (ammollate)	8-10 min	1
Minestrone	6-8 min	1
Bollito	20-25 min	1
Brodo di manzo (a seconda della quantità di carne)	35-40 min (depending of quantity of meat)	1
Carne di gallina per stufato	25-30 min (depending on size and age)	1
Minestra di pasta	3-5 min	1
Zuppa di pomodoro	8-10 min	1
Zuppa di cipolle	2-3 min	1
Zuppa di pesce	8-10 min	1

<b>Alimenti</b>	<b>Tempi di cottura</b>	<b>Livello cottura</b>
<b>Verdure</b>		
Cavolfiore	4-6 min	1
Cavolfiore, intero	6-8 min	1
Invidia	6-8 min	1
Carote	5-7 min	1
Patate, con la buccia	10-15 min	1
Patate, sbucciate	6-8 min	1
Rapa	4-6 min	1
Carote, tagliate	6 min	1
Peperoni	6-8 min	1
Funghi	6-8 min	1
Cavoletti di Bruxelles	4-6 min	1
Barbabietola	15-25 min	1
Cavolo rosso, cavolo verde, cavolo cappuccio	8-10 min	1
Scorzonera	5-6 min	1
Sedano	15-25 min	1
Asparagi	7-8 min	1
Pomodori	2-3 min	1
Carciofi	5-8 min	1
Zucca	7-9 min	1
Cipolla	5-7 min	1
Spinaci	3-5 min	1
Porro	3-5 min	1

<b>Alimenti</b>	<b>Tempi di cottura</b>	<b>Livello cottura</b>
<b>Legumi</b>		
Fagioli (ammollati)	15-20 min	1
Piselli (non ammollati)	20-25 min	1
Piselli (ammollati)	10-15 min	1
Piselli, verdi (ammollati)	20-25 min	1
Lenticchie (non ammollate)	15-20 min	1
Lenticchie (ammollate)	8-10 min	1
Fave	5-8 min	1
Ceci	20-27 min	1

<b>Alimenti</b>	<b>Tempi di cottura</b>	<b>Livello cottura</b>
<b>Altri alimenti</b>		
Riso	15-20 min	1
Pasta	4-6 min	1

## 1. Az alkatrészek nevei

1. Edényfogó
2. Biztonsági nyílás
3. Nyomásszabályozó
4. Fedő
5. Biztonsági szelep
6. Zár
7. Fedőfogó
8. Tömítés (nem látható; a fedő belsejében, a pótalkatrész azonosítója: 143636)
9. Edény
10. Kulcs
11. Edényfogó

## 2. Fontos információ – használat előtt olvasd el

- Olvass el minden utasítást.
- Használat közben ne engedj gyerekeket a kukta közelébe.
- Ne helyezd meleg sütőbe a kuktát.
- A nyomás alatt álló kuktát a legnagyobb körültekintéssel mozgasd. Ne érh hozzá a forró felületekhez. Használd a fogantyúkat. Ha szükséges, használj plusz védőfelszerelést.
- Ne használj a kuktát más célra, mint amire készült.
- Ez a kukta nyomás alatt főz. A kukta helytelen használata forrázást okozhat. Melegítés előtt győződj meg a kukta megfelelő záródásáról. Lásd a „Használati utasítások” részt.
- Ne erőltesd a kukta kinyitását. Ne nyisd ki, mielőtt meggyőződöttél volna róla, hogy a belső nyomás teljesen megszűnt. Lásd a „Használati utasítások” részt.
- Ne használj a kuktát víz nélkül, ez súlyos károsodást okozhat.
- Ne töltsd a kuktát kapacitásának 2/3-a fölé (lásd az edényben található „MAX” jelzést). Ha olyan ételt készítesz, ami főzés közben megduzzad, például rizs vagy szárított zöldségek, ne töltsd a kuktát kapacitásának 1/2-e fölé (lásd az edényben található „1/2” jelzést).
- Használj a használati utasításoknak megfelelő hőforrást.
- Bőrös húsok (pl. ökör nyelv) készítése után, melyek megdagadhatnak a nyomás hatására, ne szürd meg a húst, amíg duzzadt a bőr; forró víz spriccelhet ki, ami leforrázhat.
- Tésztaszzerű ételek készítésekor finoman

rázd meg a kuktát, mielőtt kinyitnád a fedőt, így elkerülhetők az élelmiszer kiövellések.

- Minden használat előtt ellenőrizd, hogy a szelepek ne legyenek elzáródva. Lásd a „Használati utasítások” részt.
- Ne használj a kukta túlnyomásos üzemmódját az ételek mély vagy sekély sütéséhez.
- A használati utasításokban foglalt karbantartási utasításokon kívül ne piszkáld a biztonsági rendszereket.
- Csak a kukta modelljének megfelelő, gyári cserealkatrészeket használj. Ha bármilyen kérdésed lenne, lépj kapcsolatba a legközelebbi IKEA áruházal/ Vevőszolgálattal vagy látogass el a [www.ikea.com](http://www.ikea.com) weboldalra.
- ÓRIZD MEG EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT.

## 3. Műszaki adatok

**Üzemi nyomás:** 0,6 bar (1-es beállítással) és 1,0 bar (2-es beállítással).

**Gőzkibocsátó nyomás:** 260 kpa.

**Használható kapacitás:** 6 liter vagy 4 liter.

**Az engedély tulajdonosa:** IKEA of Sweden, Tulpanvägen 8, 34381, Älmhult Svédország.

**Modell:** 00286743, 50286745.

A kukta a Nyomástartó Berendezések Irányelvének (97/23/EC) megfelelően CE jelzéssel van ellátva.

A kukta GS minősítéssel rendelkezik.

## 4. Biztonsági információk

- A kukta fedőjében nyomásszabályozó található, ami állandó értéken tartja a kívánt nyomást.
- A kukta biztonságos működését több biztonsági rendszer is biztosítja, akár műszaki hiba esetén is. A nyomásszabályozó (3) biztosítja az állandó nyomást. Előfordulhat, hogy használat közben folyamatosan távozik némi gőz. A nyomásszabályozóban (3) található egy kiegészítő nyomásszabályozó szelep, ami a nyomásszabályozó hibája esetén kiengedi a túlnyomást a biztonsági nyíláson (2) keresztül. Ha a nyomásszabályozó (3) és a szelep is meghibásodna, a túlnyomás akkor is távozna a biztonsági szelepen (5) keresztül. A zár (6) csak akkor tolható előre az edény kinyitása

érdekében, ha a nyomás kiegyenlítődött, a piros biztonsági szelep (5) pedig visszazsaesett.

### Általános biztonsági tanácsok

- Minden használat előtt ellenőrizd, hogy a nyomásszabályozó (3) és a biztonsági szelep (5) mozgathatók és nincsenek elzáródva (lásd a „Használati utasítások” részt).
- Mielőtt a főzőlapon helyeznéd, mindig győződj meg róla, hogy a kukta megfelelően záródik (lásd a „Használati utasítások” részt).
- Sose takard el a nyomásszabályozót (3).
- Mindig ellenőrizd, hogy a biztonsági nyílás (2) ne mutasson feléd, illetve mások felé. Hiba esetén rengeteg gőz távozik.
- Ha gőz távozna a biztonsági szelepből (5) vagy a biztonsági nyílásból (2), azonnal kapcsolj le a hőforrást, mivel a kukta belsejében túl magas a nyomás. A probléma elhárításáig ne használd a kuktát (lásd a „Hibaelhárítás” részt).
- A kukta épségének megőrzése érdekében mindig győződj meg róla, hogy az tartalmaz legalább 0,25 liter folyadékot, így elegendő gőz állítható elő, a kukta pedig nem melegedik túl és nem forr szárazra.
- **FIGYELEM!** A kukta javítását kizárólag képzett szakember végezheti el!

### Jó tudni

- A kukta minden főzőlaptípuson használható, ide értve az indukciós főzőlapot is.
- A kukta (fedő nélkül) hagyományos edényként is használható az ételek megpirításához, a nyomással való főzés előtt.
- Ha az edény átmérőjével megegyező vagy kisebb méretű főzőlapon helyezed a kuktát, energiát spórolhatsz.
- Ha üvegkerámia főzőlapon mozgatod a kuktát, mindig emeld fel azt, nehogy megkarcolja a főzőlap felületét.
- Ne feledd, hogy a kukta használat közben felmelegedik. Mindig használj edényfogókat.
- Sose hagyd szárazra forni a kuktát, ez súlyos károkat okozhat.
- A kukta kifejezetten főzéshez lett tervezve, nem pedig ételtárolásra. A hosszabb ideig benne tárolt étel hatással lehet a felületre, illetve fémes ízűvé válhat.

- Gáz főzőlapon való használat esetén győződj meg róla, hogy a lángok ne ériék el a fogantyúkat.

### 5. Használati utasítások

#### Minden használat előtt

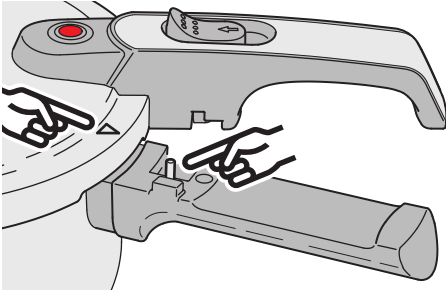
A kukta használata előtt ellenőrizd minden biztonsági funkciót a kukta sérülésének elkerülése érdekében.

1. Ellenőrizd a nyomásszabályozó (3) belső nyílásainak tisztaságát.
2. Ha nem tiszták, tisztítsd meg a nyomásszabályozót (3) (lásd a „Tisztítás és tárolás” részt).
3. Ellenőrizd a biztonsági szelep (5) mozgathatóságát.
4. Ellenőrizd a tömítés (8) sértetlenségét, pl. hogy nincs-e felhasadva.

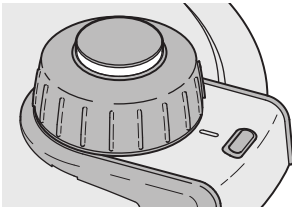
**Megjegyzés!** A tömítés idővel keménynyé válhat, így pedig már nem biztosít légmentes záródást. Ez azt jelentheti, hogy gőz távozhat a fedő karimájánál, a tömítést pedig ki kell cserélni. Cserétölésért lépj kapcsolatba a legközelebbi IKEA Áruházal/Vevőszolgálattal vagy látogass el a [www.ikea.com](http://www.ikea.com) weboldalra.

#### A kukta használata

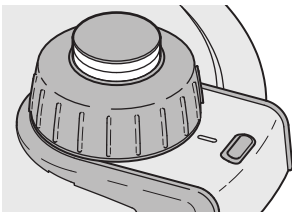
1. Töltsd meg az edényt étellel és/vagy folyadékkal. **Vigyázat!** Sose helyezz több ételt vagy folyadékot a „MAX” jelölésnél magasabbra. Ez legfeljebb 4 liternek felel meg (a 6 literes kukta esetén) és legfeljebb 2,5 liternek (a 4 literes kukta esetén). Olyan ételek készítésekor, melyek főzés közben megdagadnak (mint pl. a rizs), sose töltsd az edényt a „1/2” jelölésnél magasabbra. Így elkerülhető, hogy az étel elérje a fedőt és elzárja a biztonsági szelepet.
2. Helyezd a fedőt (4) az edényre (9) úgy, hogy a fedőn található háromszög alakú jel az edényfogó (11) gombjára mutasson.



3. Fordasd el a fedőt, amíg a fedőfogó (7) és az edényfogó (11) egy vonalba nem kerülnek és kattantást nem hallasz.
4. Válassz ki a kívánt főzési beállítást a nyomásszabályozón (3):  
1; Lassú főzés: a nyomásszabályozón egy fehér gyűrű látható.



2; Gyors főzés: a nyomásszabályozón két fehér gyűrű látható.



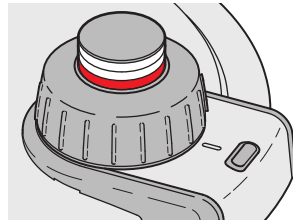
5. Helyezd a kuktát az edény aljához hasonló méretű főzőlapra. **Vigyázat!** A főzőlap mérete ne legyen nagyobb, mint az edény alja. Máskülönben túl sok hő keletkezhet a kukta oldala mentén, ami károsíthatja a műanyag fogantyúkat.
6. A főzőlapot állítsd a legmagasabb fokozatra. Amint nyomás keletkezik a kuktában, felemelkedik a piros biztonsági szelep (5), ami lezárja a fedőt.

**Megjegyzés!** A főzés kezdetekor némi

gőz távozhat a biztonsági szelepből.

7. Amint gőz kezd távozni a nyomásszabályozóból (3), csökkentsd kb. a felére a főzőlap hőmérsékletét, hogy csak kevés gőz távozzon. Ha a "2. beállítást", a gyors főzést választottad, vagyis két fehér gyűrű látható a nyomásszabályozón (3) és kevés gőz távozik, akkor a kukta gyorsan főzi meg az ételt és energiát spórol.

**Figyelem!** Ha főzés közben piros gyűrű látható a nyomásszabályozón (3), akkor túl magas a nyomás és csökkentened kell a főzőlap hőmérsékletét.



### A kukta kinyitása

**Vigyázat!** Ha a piros biztonsági szelep (5) továbbra is fel van emelkedve, akkor a kukta még mindig nyomás alatt áll, a fedőt pedig nem lehet kinyitni. Semmilyen körülmények között ne próbáld erővel kinyitni a fedőt, mivel a hirtelen nyomástávozás leforrázhat. A kukta csak akkor nyílik ki, ha a piros biztonsági szelep (5) már visszaesett. Ez háromféleképpen érhető el.

Sose merítsd teljesen vízbe a kuktát. Más-különb en azonnal esni kezd a nyomás, ami az edényt és az ételt is tönkretetheti.

### A kukta kinyitásának három módja

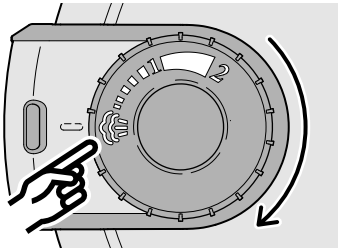
Háromféleképpen csökkenthető a nyomás a kuktában, hogy ki lehessen azt nyitni;

### 1. módszer: A gőz kiengedése

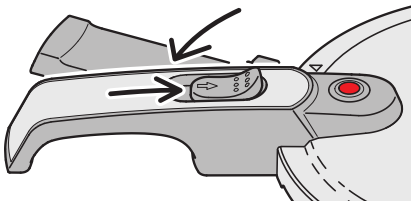
Ehhez a módszerhez az szükséges, hogy a lehető legtöbb gőzt kiengedd, amíg a kuktában található nyomás annyira leesik, hogy levehesd a fedőt.

**Figyelem!** Győződj meg róla, hogy a kukta kinyitása közben ne feléd mutasson a biztonsági nyílás (2), mivel ezzel a módszerrel forró gőz fog távozni a nyomásszabályozóból. Legyél óvatos, nehogy leforrázd magad.

1. Vedd le a kuktát a főzőlapról.
2. Állítsd a nyomásszabályozót (3) a gőzkiengedő állásba.



3. Várj, amíg kiegyenlítődik a nyomás és visszaesik a piros biztonsági szelep (5).  
**Megjegyzés!** Ha visszaesik a biztonsági szelep (5), az edény belső hőmérséklete továbbra is 100°C körüli.
4. Csúsztasd előre a zárat (6) és közben forgasd el a fedőt az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg a fedőn található háromszög alakú jelzés a fogantyú gombjára nem mutat (11).  
**Megjegyzés:** Amint előre tolod a zárat (6) eltávozhat némi maradék gőz.

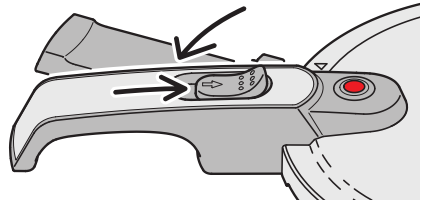


5. Vedd le a fedőt az edényről.

### 2. módszer: Energiatakarékosság

A 2. módszerhez az szükséges, hogy az étel elkészülte előtt néhány perccel kapcsold ki a főzőlapot, majd hagyd rajta a kuktát. Ez a módszer optimálisan felhasználja a maradék hő és energiát spórol.

1. Várj a nyomás stabilizálódásáig és a piros biztonsági szelep (5) visszaeséséig.  
**Megjegyzés!** Ha visszaesik a biztonsági szelep (5), az edény belső hőmérséklete továbbra is 100°C körüli.
2. Csúsztasd előre a zárat (6) és közben forgasd el a fedőt az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg a fedőn található háromszög alakú jelzés a fogantyú gombjára nem mutat (11).  
**Megjegyzés:** Amint előre tolod a zárat (6) eltávozhat némi maradék gőz.



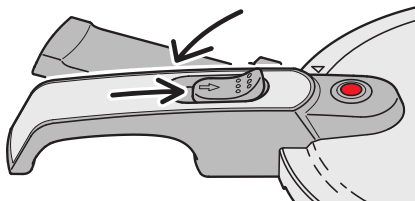
3. Vedd le a fedőt az edényről.



### 3. módszer: Időtakarékosság

A 3. módszerhez az szükséges, hogy a főzés végeztével vedd le a főzőlapról a kuktát. Azért, hogy azonnal kinyithasd a fedőt, az edényben található nyomást manuálisan kell kiengedned. Ez a módszer különösen időtakarékos.

1. Tartsd folyóvíz alá a kuktát, amíg a biztonsági szelep (5) vissza nem esik (nincs szükség túl magas víznyomásra). **Vigyázat!** Ne érje el a vízszög a nyomákszabályozót (3) vagy a biztonsági szelepet (5), mivel így víz kerülhet az edénybe, ami felhígíthatja az ételt.
2. Csúsztasd előre a zárat (6) és közben forgasd el a fedőt az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg a fedőn található háromszög alakú jelzés a fogantyú gombjára nem mutat (11). **Megjegyzés:** Amint előre tolod a zárat (6) eltávozhat némi maradék gőz.



3. Vedd le a fedőt az edényről.

### 6. Tisztítás és tárolás

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

#### Frequency of cleaning:

Activity	Gyakoriság
Tisztítsd meg az edényt (9)	Minden használat után
Tisztítsd meg a nyomákszabályozót (3)	Ha piszkos
Tisztítsd meg a fedőt (4)	Minden használat után
Tisztítsd meg a tömitést (8)	Minden használat után
Cseréld ki a tömitőgyűrűt (8)	Szükség szerint. Lépj kapcsolatba a legközelebbi IKEA áruházszal/Vevőszolgálattal vagy látogass el a <a href="http://www.ikea.com">www.ikea.com</a> weboldalra.

#### A kukta tisztítása

Minden használat után mosd el a kuktát.

- Mindig kézzel mosd el a kuktát.
- Ne használj acélszivacsot vagy mást, ami megkarcolhatja a felületet.
- Lehetőség szerint közvetlenül használat után tisztítsd meg a kuktát, hogy az ételmaradékok ne száradhassanak rá az edényre.

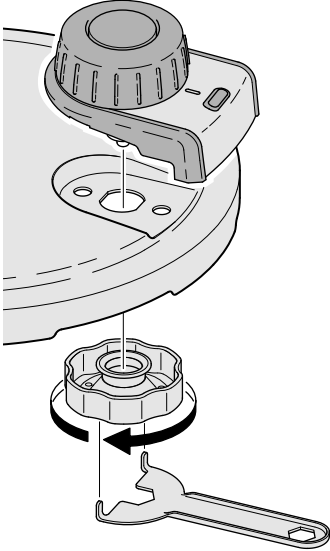
#### Az edény (9) tisztítása

Minden használat után tisztítsd meg az edényt (9):

1. Mosd el az edényt kézzel, meleg vízzel és enyhe tisztítószerrel.
2. Öblítsd le tiszta vízzel.
3. Töröld szárazra az edényt egy konyharuhával.

### A nyomásszabályozó (3) tisztítása

1. Tekerd az óramutató járásával ellentétes irányba és csavard le a nyomásszabályozó (3) hollandi anyáját. Használj az erre a célra mellékelt kulcsot (10).

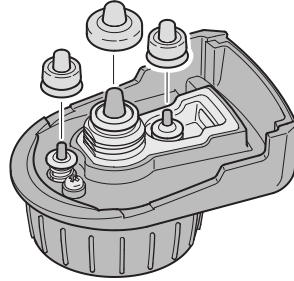


2. Emeld fel és ki a nyomásszabályozót (3).
3. Öblítsd le meleg vízzel a nyomásszabályozót. **Megjegyzés!** Igény szerint enyhe mosószert és nagyon finom keféet is használhatsz.
4. Tisztítsd meg a fedőt (lásd az alábbi részt).
5. Illeszd vissza a nyomásszabályozót a fedőbe.
6. Tekerd az óramutató járásával meg egyező irányba és csavard vissza a nyomásszabályozó (3) hollandi anyáját. Használj az erre a célra mellékelt kulcsot (10).

**Megjegyzés!** Ha a nyomásszabályozó (3) rögzítése után gőz távozna a biztonsági nyílásból (2), ellenőrizd:

- A nyomásszabályozó (3) hollandi anyá megfelelő rögzítését – a hollandi anyát megfelelő kézzel kell rászorítani, a kulcs (10) segítségével.

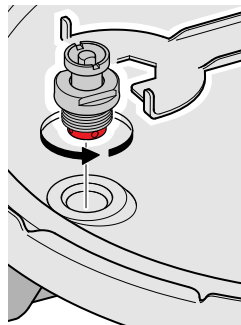
- A nyomásszabályozóban található három védősapka épségét vagy megfelelő illeszkedését – csavard ki a nyomásszabályozót és ellenőrizd a védősapkák állapotát és illeszkedését.



- Ha az előző megoldások egyike sem hárítja el a hibát, kérjük lépj kapcsolatba a legközelebbi IKEA áruházal/Vevőszolgálattal, vagy látogass el a [www.ikea.hu/weboldalra](http://www.ikea.hu/weboldalra).

### A biztonsági szelep (5) tisztítása

1. Tekerd az óramutató járásával ellentétes irányba és csavard le a biztonsági szelep (5) rögzítőcsapját. Használj az erre a célra mellékelt kulcsot (10).



2. Emeld fel és ki a biztonsági szelepet (5).
3. Öblítsd le meleg vízzel a biztonsági szelepet. **Megjegyzés!** Igény szerint enyhe mosószert és nagyon finom keféet is használhatsz.
4. Tisztítsd meg a fedőt (lásd az alábbi részt).

- Illeszd vissza a biztonsági szelepet a fedőbe.
- Tekerd az óramutató járásával megegyező irányba és csavard vissza a biztonsági szelep (5) rögzítőcsapját. Használd az erre a célra mellékelt kulcsot (10).

#### **A fedő (4) tisztítása**

**Vigyázat!** A fedőt ne tisztítsd mosogatógépben.

- Mosd el a fedőt meleg vízzel és enyhe mosószerrel. Ha a fedő különösen piszkos, áztasd vízbe és enyhe mosószerbe.
- Öblítsd le a fedőt meleg vízzel.
- Töröld szárazra a fedőt egy konyharuhával.

#### **A tömítés (8) tisztítása**

**Megjegyzés!** A kukta rendszeres használata esetén évente cserélni kell a tömítést (alkatrész száma: 143636). Lépj kapcsolatba a legközelebbi IKEA áruházal/vevőszolgálattal, vagy látogass el a [www.ikea.com](http://www.ikea.com) weboldalra.

- Távolítsd el a tömítést a fedőből.
- Öblítsd le a tömítést tiszta, meleg vízzel.
- Töröld szárazra a tömítést egy konyharuhával.

**Megjegyzés!** Tárolás közben nem szabad összenyomni és deformálni a tömítést. Ezért tárolás közben javasolt visszahelyezni a tömítést a fedőbe.

#### **A kukta tárolása**

**Vigyázat!** Sose tárold a kuktát a fedőjével a tetején. Szellőzés hiányában pára képződhet, ami rossz szagokat vagy akár a kukta károsodását is okozhatja.

- A tömítést tárold a fedőben.
- Tárold külön az edényt és a fedőt.

#### **7. Hibaelhárítás**

**Figyelem!** Ha ellenőrizetlen gőz távozna a kuktából, vedd le azt a főzőlapról. A hiba kijavításáig ne használd a kuktát. Normál esetben csak kismértékű gőz távozik a nyomásszabályozóból (3).

## Mit tegyél, ha:

Probléma	Lehetséges okok	Megoldás
Gőz távozik a fedő és az edény illesztésénél.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. A kukta nincs megfelelően lezárva.</li> <li>2. Piszkos a tömítés.</li> <li>3. Sérült/elhasználódott a tömítés.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zárd le ismét a kuktát, helyesen.</li> <li>2. Tisztítsd meg a tömítést.</li> <li>3. Cseréld ki a tömítést (Éven-te egyszer).</li> </ol>
Nem távozik gőz a nyomásszabályozóból.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gőz távozik a fedő és az edény illesztésénél.</li> <li>2. Piszkos a nyomásszabályozó.</li> <li>3. Nincs elég folyadék a kuktában.</li> <li>4. Túl alacsony a hőellátás.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cseréld ki a tömítést (Éven-te egyszer).</li> <li>2. Tisztítsd meg a nyomásszabályozót (lásd a "Tisztítás és tárolás" részt).</li> <li>3. Lassan hűtsd le a kuktát és töltsd meg legalább 0,25 liter folyadékkal.</li> <li>4. Növekd a hőellátást (kapcsold magasabb fokozatra a főzőlapot).</li> </ol>
Túl sok gőz távozik a nyomásszabályozóból.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Túl magas a hőellátás.</li> <li>2. Piszkos a nyomásszabályozó.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Csökkentsd a hőellátást (kapcsold alacsonyabb fokozatra a főzőlapot).</li> <li>2. Tisztítsd meg a nyomásszabályozót (lásd a "Tisztítás és tárolás" részt).</li> </ol>
Gőz távozik a nyomásszabályozó oldalairól.	A nyomásszabályozó illesztése nem megfelelő.	Illeszd megfelelően a helyére a nyomásszabályozót és húzd meg a fedő belsejében található anyát a kulcs <b>(10)</b> segítségével.
Gőz távozik a biztonsági nyílásból.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. A nyomásszabályozóban található védősapkák hibásak vagy nem illeszkednek megfelelően.</li> <li>2. Szennyezett a nyomásszabályozó.</li> <li>3. Hibás a nyomásszabályozó.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ellenőrizd a biztonsági sapkát (lásd a "Tisztítás és tárolás" részt).</li> <li>2. Tisztítsd meg a nyomásszabályozót (lásd a "Tisztítás és tárolás" részt).</li> <li>3. Lépj kapcsolatba a legközelebbi IKEA áruházal/Vevőszolgálattal vagy látogass el a <a href="http://www.ikea.com">www.ikea.com</a> weboldalra támogatásért.</li> </ol>
Nem nyílik a fedő.	Túl nagy a nyomás a kuktában.	Kövesd "A kukta kinyitása" részben olvasható utasításokat.
A nyomásszabályozó két fehér gyűrűje alatt egy piros gyűrű látható.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Túl magas a nyomás a kuktában, mert túl magas a hőellátás.</li> <li>2. A nyomásszabályozó szennyezett, hibás vagy nem illeszkedik megfelelően.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Csökkentsd a hőellátást (kapcsold alacsonyabb fokozatra a főzőlapot).</li> <li>2. Tisztítsd meg a nyomásszabályozót, ellenőrizd a megfelelő illeszkedést.</li> </ol>

## 8. Főzési idők táblázata

Étel	Főzési idő	Főzési szint
<b>Halak és tengeri ételek</b>		
Halászlé	16 perc	2
Kagyló	2-4 perc	2
Tonhal	4-5 perc	2
Tintahal	6-10 perc	2
Angolna	8 perc	2
Homár	5-10 perc	2
Garnélarák	4-6 perc	2
Nyelvhal	3-7 perc	2
Tőkehal	4-8 perc	2
Éti kagyló	2-3 perc	2
Szürke tőkehal (fagyasztott)	3-6 perc	2
Szürke tőkehal (friss)	3-4 perc	2
Ördögghal	5-8 perc	2
Pisztráng	4-7 perc	2
Lazac	5-8 perc	2

Étel	Főzési idő	Főzési szint
<b>Gyümölcsök</b>		
Sárgabarack	1-4 perc	1
Csersznye	1-2 perc	1
Szilva	1-3 perc	1
Alma	2-5 perc	1
Őszibarack	2-5 perc	1
Narancs	4-7 perc	1
Körte	4-6 perc	1

Étel	Főzési idő	Főzési szint
<b>Húsok</b>		
Csülök	30-40 perc	2
Birkahús	15 perc	2
Borjúhús, szelet	6 perc	2
Nyúl	15-20 perc	2
Sült marhahús	20-25 perc	2
Sonka, sült	20-25 perc	2
Sonka, főtt	30-35 perc	2
Sült sertéshús	25-30 perc	2
Ökörnyelv, friss vagy füstölt	50-60 perc	2
Sertésborda	10-12 perc	2
Sertéscsülök	25-30 perc	2
Sertéskaraj	12-16 perc	2
Párolt bárány	10-14 perc	2
Báránycomb	15-20 perc	2
Sült borjúhús	15-20 perc	2
Párolt borjúhús	15-20 perc	2
Borjú máj	6-10 perc	2
Borjú nyelv	20-25 perc	2

Étel	Főzési idő	Főzési szint
<b>Baromfi és vadhús</b>		
Fürj	10-15 perc	2
Vadnyúl	20-25 perc	2
Fácán	10-15 perc	2
Mezei nyúl	25-28 perc	2
Kacsa	20-25 perc	2
Pulyka	20-25 perc	2
Fogoly	14-18 perc	2
Galamb	12-15 perc	2
Csirke (mérettől és súlytól függően)	20-25 perc	2

Étel	Főzési idő	Főzési szint
<b>Hüvelyesek</b>		
Bab (előáztatott)	15-20 perc	1
Borsó (nem előáztatott)	20-25 perc	1
Borsó (előáztatott)	10-15 perc	1
Borsó, zöld (előáztatott)	20-25 perc	1
Lencse (nem előáztatott)	15-20 perc	1
Lencse (előáztatott)	8-10 perc	1
Lóbab	5-8 perc	1
Csicseriborsó	20-27 perc	1

Étel	Főzési idő	Főzési szint
<b>Levesek</b>		
Bableves (előáztatott)	15-20 perc	1
Borsóleves (nem előáztatott)	20-25 perc	1
Borsóleves (előáztatott)	10-15 perc	1
Zöldségleves	4-8 perc	1
Árpagyöngy	18-20 perc	1
Búzadara	3-5 perc	1
Gulyás	15-20 perc	1
Zabkása	3-4 perc	1
Burgonyaleves	5-6 perc	1
Csontleves	20-25 perc	1
Lencse (nem előáztatott)	15-20 perc	1
Lencse (előáztatott)	8-10 perc	1
Minestrone	6-8 perc	1
Pot-au-Feu	20-25 perc	1
Marhahúsleves (a hús mennyiségétől függően)	35-40 perc (a hús mennyiségétől függően)	1
Tyúk párolás	25-30 perc (mérettől és kortól függően)	1
Tésztaleves	3-5 perc	1
Paradicsomleves	8-10 perc	1
Hagymaleves	2-3 perc	1
Halászlé	8-10 perc	1

<b>Étel</b>	<b>Főzési idő</b>	<b>Főzési szint</b>
<b>Zöldségek</b>		
Karfiol	4-6 perc	1
Karfiol, egész	6-8 perc	1
Cikória	6-8 perc	1
Sárgarépa	5-7 perc	1
Burgonya, héjas	10-15 perc	1
Burgonya, hámozott	6-8 perc	1
Fehérrépa	4-6 perc	1
Sárgarépa, apróra vágott	6 perc	1
Paprika	6-8 perc	1
Gomba	6-8 perc	1
Kelbimbó	4-6 perc	1
Cékla	15-25 perc	1
Vörös-káposzta, zöld-káposzta, kelkáposzta	8-10 perc	1
Feketegyökér	5-6 perc	1
Zeller	15-25 perc	1
Spárga	7-8 perc	1
Paradicsom	2-3 perc	1
Articsóka	5-8 perc	1
Tök	7-9 perc	1
Hagyma	5-7 perc	1
Spenót	3-5 perc	1
Póréhagyma	3-5 perc	1

<b>Étel</b>	<b>Főzési idő</b>	<b>Főzési szint</b>
<b>Egyéb ételek</b>		
Rizs	15-20 perc	1
Tészta	4-6 perc	1

## 1. Nazwa części

1. Uchwyt garnka
2. Otwór bezpieczeństwa
3. Regulator ciśnienia
4. Pokrywa
5. Zawór bezpieczeństwa
6. Blokada
7. Uchwyt pokrywy
8. Uszczelka (niewidoczna; wewnątrz pokrywy, numer części zamiennej 143636)
9. Garnek
10. Przycisk
11. Uchwyt garnka

## 2. Ważne informacje - przeczytaj przed użyciem

- Przeczytaj wszystkie informacje.
- Nie pozwól dzieciom zbliżyć się do używanego szybkowaru.
- Nie wkładaj szybkowaru do rozgrzanego piekarnika.
- Szybko-war pod ciśnieniem należy przeno-sić ze szczególną ostrożnością. Nie dotykaj gorących powierzchni. Korzystaj z uchwytów i gałek. W razie potrzeby użyj rękawic ochronnych.
- Nie używaj szybkowaru do innych celów niż ten, do którego jest przeznaczony.
- Gotowanie w szybkowarze odbywa się pod ciśnieniem. Niewłaściwe użytkowa-nie szybkowaru może spowodować opa-rzenia. Przed podłączeniem ogrzewania upewnij się, że szybko-war jest prawidłowo zamknięty. Patrz rozdział „Instrukcja obsługi”.
- Nigdy nie otwieraj szybkowaru na siłę. Nie otwieraj zanim nie upewnisz się, że wewnętrzne ciśnienie całkowicie spa-ło. Patrz rozdział „Instrukcja obsługi”.
- Nigdy nie używaj szybkowaru bez doda-nia wody, może to spowodować poważne uszkodzenia.
- Nie napełniaj szybkowaru powyżej 2/3 jego pojemności (patrz oznaczenie „MAX” wewnątrz garnka). Podczas goto-wania produktów, które zwiększają swo-ją objętość w trakcie gotowania, takich jak ryż i warzywa suszone, nie napełniaj szybkowaru powyżej 1/2 jego pojemności (patrz oznaczenie „1/2” wewnątrz gar-nka).
- Korzystaj z odpowiedniego źródła ciepła, zgodnie z instrukcją obsługi.

- Po ugotowaniu mięsa ze skórą (np. ozór wołowy), które może pęcznieć pod wpływem ciśnienia, nie nakluwaj mięsa, dopóki skóra jest napęczniała; gorąca woda może wyciec i spowodować opa-rzenia.
- Podczas gotowania kleistych potraw de-likatnie potrząśnij szybkowarem przed otwarciem pokrywy, aby uniknąć wyrzu-cania potrawy.
- Przed każdym użyciem sprawdź, czy zwory nie są zanieczyszczone. Patrz roz-dział „Instrukcja obsługi”.
- Nigdy nie używaj szybkowaru w trybie ciśnienia do smażenia potraw z głębokim lub płytkim oleju.
- Nie manipuluj przy żadnym systemie zabezpieczającym, poza konserwacją wymienioną w instrukcji obsługi.
- Używaj wyłącznie oryginalnych części zamiennych odpowiednich dla danego modelu. W razie jakichkolwiek pytań skontaktuj się z najbliższym sklepem IKEA/Działem Obsługi Klienta lub od-wiedź stronę [www.ikea.com](http://www.ikea.com)
- ZACHOWAJ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ.

## 3. Informacje techniczne

**Ciśnienie robocze:** 0,6 bar (w ustawieniu 1) i 1,0 bar (w ustawieniu 2).

**Ciśnienie uwalniania pary:** 260 kpa.

**Pojemność użytkowa:** 6 lub 4 litry.

**Właściciel licencji:** IKEA of Sweden, Tul-parnvägen 34381, Älmhult Sweden.

**Model:** 00286743, 50286745.

Szybko-war ma oznaczenie CE zgodnie z Dyrektywą Urządzeń Ciśnieniowych (97/23 /WE).

Szybko-war ma certyfikat GS.

## 4. Informacje nt bezpieczeństwa

- Szybko-war wyposażony jest w regulator ciśnienia w pokrywie, który utrzymuje żądane ustawione ciśnienie na stałym poziomie.
- Szereg zabezpieczeń zapewnia, że szybko-war będzie działał bezpiecznie, nawet w przypadku usterki technicznej. Regu-lator ciśnienia **3** zapewnia, że ciśnienie w szybkowarze utrzymuje się na stałym poziomie. Może się jednak zdarzyć, że podczas użytkowania będzie wydobywał się niewielka ilość pary. W regulatorze



ciśnienia **3** jest dodatkowy zawór regulacji ciśnienia, który uwalnia nadmiar ciśnienia przez otwór bezpieczeństwa **2**, w przypadku awarii regulatora ciśnienia. Gdyby wystąpiła usterka zarówno regulatora ciśnienia **3** i zaworu regulacji ciśnieniem, nadmiar ciśnienia może być również uwalniany przez zawór bezpieczeństwa **5**. Blokadę **6** można wyłącznie przesunąć do przodu, aby otworzyć pokrywę, kiedy ciśnienie zostanie wyrównane i w następstwie tego czerwonny zawór bezpieczeństwa **5** opadnie.

### Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

- Należy pamiętać, aby przed każdym użyciem sprawdzić czy regulator ciśnienia **3** i zawór bezpieczeństwa **5** poruszają się i nie są zablokowane (patrz rozdział „Instrukcja obsługi”).
- Zawsze przed postawieniem szybkowaru na płycie należy upewnić się, czy szybkowar jest prawidłowo zamknięty (patrz rozdział „Instrukcja obsługi”).
- Regulator ciśnienia **3** nigdy nie powinien być zakryty przez jakikolwiek przedmiot.
- Należy zawsze upewnić się, czy otwór bezpieczeństwa **2** jest odsunięty i skierowany w drugą stronę w czasie korzystania z szybkowaru i czy nie jest skierowany w stronę, gdzie mogą przechodzić inne osoby. W przypadku awarii wydostawać się będzie mnóstwo pary.
- Jeżeli z zaworu bezpieczeństwa **5** lub otworu bezpieczeństwa **2** zacznie wydobywać się para natychmiast odłącz źródło ciepła, ponieważ ciśnienie w szybkowarze jest zbyt wysokie. Przerwij korzystanie z szybkowara do czasu rozwiązania problemu (patrz rozdział „Rozwiązywanie problemów”).
- Aby zapobiec uszkodzeniu szybkowaru, należy zawsze upewnić się, że garnek zawiera co najmniej 0,25 litra płynu, aby zapewnić wytworzenie dostatecznej ilości pary i aby szybkowar się nie przegrzewał i nie gotował na sucho.
- **UWAGA!** Naprawa szybkowara może być przeprowadzana jedynie przez upoważnionego specjalistę.

### Dobrze wiedzieć

- Szybkowar przeznaczony jest do stosowania na wszystkich rodzajach płyt ku-

chennych, w tym płytach indukcyjnych.

- Szybkowar można stosować jako tradycyjny garnek (bez pokrywy) do podsmażania potrawy przed gotowaniem ciśnieniowym.
- Ustawienie szybkowaru na polu grzejnym o średnicy takiej samej lub mniejszej niż szybkowar, pozwala zaoszczędzić energię elektryczną.
- Przetawiając szybkowar na płycie ceramicznej zawsze unoś go, aby nie zarysować płyty kuchennej.
- Pamiętaj, że w czasie używania szybkowar nagrzewa się. Zawsze używaj łapek do garnków.
- Nie dopuść do wygotowania szybkowaru do sucha, może to doprowadzić do poważnych uszkodzeń.
- Szybkowar jest przeznaczony wyłącznie do gotowania, a nie przechowywania żywności. Żywność przechowywana w szybkowarze przez dłuższy czas może oddziaływać na powierzchnię naczyń i przejąć smak metalu.
- Jeżeli szybkowar używany jest na kuchence gazowej, należy uważać, aby płomień nie sięgały uchwytyw.

## 5. Instrukcja obsługi

### Przed każdym użyciem

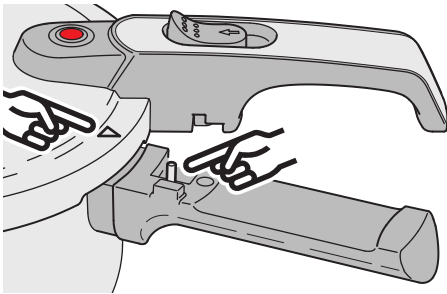
Przed rozpoczęciem gotowania w szybkowarze należy sprawdzić wszystkie zabezpieczenia, aby zapobiec jakimkolwiek uszkodzeniom szybkowaru.

1. Sprawdź, czy otwory regulatora ciśnienia **3** na wewnętrznej stronie pokrywy są czyste.
2. Jeżeli otwory są zabrudzone wyczyść regulator ciśnienia **3** (patrz rozdział „Czyszczenie i przechowywanie”).
3. Sprawdź, czy zawór bezpieczeństwa **5** się porusza i nie jest zablokowany.
4. Sprawdź, czy uszczelka **8** nie jest w żaden sposób uszkodzona, to znaczy, czy nie jest rozwarstwiona.

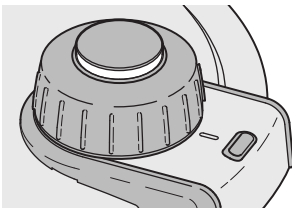
**Uwaga!** W miarę upływu czasu uszczelka może twardnieć i nie zapewni hermetycznej szczelności. Z tego powodu para będzie wydostawać się przy krawędzi pokrywy i uszczelkę należy wymienić. W sprawie wymiany uszczelki skontaktuj się z najbliższym sklepem IKEA/Działem Obsługi Klienta lub odwiedź stronę [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

### W jaki sposób korzystać z szybkowaru

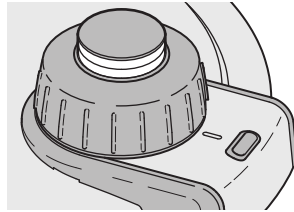
1. Napełnij naczynie żywnością i/lub płynem. **Uwaga!** Nigdy nie napełniaj szybkowaru żywnością i płynem powyżej oznaczenia „MAX” na wewnętrznej stronie naczynia. Odpowiada to maksymalnej ilości litrów. Przy gotowaniu potraw, które pęcznieją, jak ryż lub rośliny strączkowe, nie należy napełniać naczynia powyżej oznaczenia „1/2” na wewnętrznej stronie naczynia. Dzięki temu potrawa nie podejdzie do pokrywy, co mogłoby zablokować zawór bezpieczeństwa.
2. Ustaw pokrywę **4** na naczyniu **9** w taki sposób, aby trójkątne oznaczenie na pokrywie było skierowane w stronę wybruszenia na uchwycie naczynia **11**.



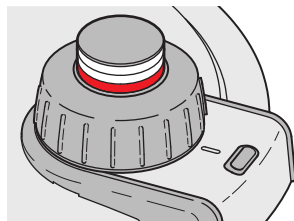
3. Przekręć pokrywę, aż uchwyt pokrywy **7** i uchwyt naczynia **11** znajdą się w jednej linii i zatrzasną się.
4. Wybierz żądane ustawienie gotowania za pomocą regulatora ciśnienia **3**:  
1; Wolne gotowanie: regulator ciśnienia wyświetli biały pierścień.



2; Szybkie gotowanie: regulator ciśnienia wyświetli dwa białe pierścienie.



5. Ustaw szybkowar polu grzejnym o podobnej wielkości, co podstawa szybkowaru. **Uwaga!** Pole grzejne nie powinno być większe niż podstawa szybkowaru. W przeciwnym razie z boku podstawy może wydostawać się do góry zbyt dużo ciepła, a tym samym uszkodzić uchwyty z tworzywa.
6. Włącz płytę kuchenną na maksymalne ustawienie. Kiedy w szybkowarze powstanie ciśnienie powstanie ciśnienie bezpieczeństwa **5** podniesie się blokując tym samym pokrywę. **Uwaga!** Na początku gotowania z zaworu bezpieczeństwa może wydobywać się niewielka ilość pary.
7. Kiedy para zacznie wydostawać przez regulator ciśnienia **3**, obniż temperaturę pola grzejnego o około 1/2, aby wydostawała się tylko niewielka ilość pary. Jeżeli wybrałeś „ setting 2” do szybkiego gotowania i na regulatorze ciśnienia **3** wyświetlone są dwa białe pierścienie i wydobywa się niewielka ilość pary, szybkowar gotuje potrawę szybko i w sposób energooszczędny.  
**Ostrzeżenie!** Jeśli w trakcie gotowania na regulatorze ciśnienia **3** wyświetli się czerwony pierścień, ciśnienie jest za wysokie i zmniejszyć ustawienia pola grzejnego.



### Otwieranie szybkowaru

**Uwaga!** Jeśli czerwony zawór bezpieczeństwa **5** pozostaje uniesiony, szybkowar w dalszym ciągu jest pod ciśnieniem i pokrywę nie wolno otwierać. W żadnym wypadku nie należy próbować otwierać pokrywę na siłę, ponieważ nagle uwolniona para może być przyczyną oparzeń. Szybkowar można otworzyć tylko wtedy, kiedy czerwony zawór bezpieczeństwa **5** opadnie. Można to wykonać na trzy sposoby.

Nigdy nie zanurzaj szybkowaru całkowicie w wodzie. W przeciwnym razie ciśnienie natychmiast spadnie, co może prowadzić do zniszczenia podstawy naczynia, jak również potrawy.

### Trzy sposoby otwierania szybkowaru

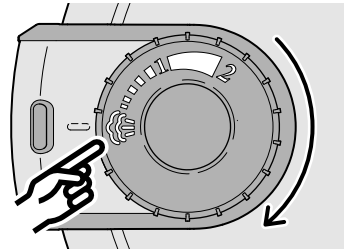
Istnieją trzy metody zmniejszenia ciśnienia w szybkowarze w celu jego otwarcia.

### Metoda 1: Uwolnienie pary

Metoda ta wymaga uwolnienia możliwie jak największej ilości pary, do momentu aż ciśnienia w szybkowarze spadnie na tyle, aby można było zdjąć pokrywę.

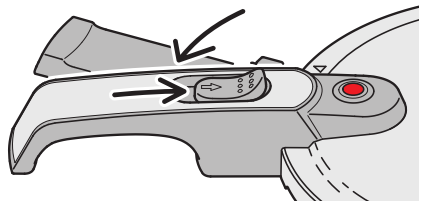
**Ostrzeżenie!** Upewnij się, czy otwór bezpieczeństwa **2** jest oddalony od Ciebie podczas otwierania szybkowaru, ponieważ ta metoda oznacza, że z regulatora ciśnienia wydostawać się będzie gorąca para. Dlatego należy zachować ostrożność, aby się nie poparzyć.

1. Zdejmij szybkowar z płyty grzewczej.
2. Przekręć regulator ciśnienia **3** do położenia uwalniania pary.



3. Odczekaj, aż ciśnienie się wyrówna, a czerwony zawór bezpieczeństwa **5** opadnie do dołu. **Uwaga!** Kiedy czerwony zawór bezpieczeństwa **5** opadnie do dołu, temperatura wewnątrz szybkowaru wciąż wynosi prawie 100 °C.
4. Przesuń blokadę **6** do przodu i jednocześnie przekręć pokrywę w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara, aż trójkątne oznaczenie na pokrywie będzie skierowane w stronę wybrzuszenia na uchwycie naczynia **11**.

**Uwaga!** Po przesunięciu blokady **6** do przodu, mogą wydostawać się pewne pozostałości pary.

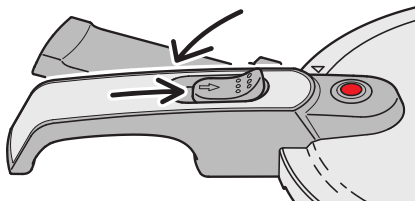


5. Zdejmij pokrywę z naczynia.

### Metoda 2: Oszczędzanie energii

Metoda 2 wymaga wyłączenia szybkowaru na kilka minut przed zakończeniem gotowania potrawy, przy jednoczesnym pozostawieniu szybkowaru na płycie grzewczej. Pozwoli to optymalnie wykorzystać pozostałości ciepła i zaoszczędzić energię.

1. Odczekaj, aż ciśnienie się wyrówna, a czerwony zawór bezpieczeństwa **5** opadnie do dołu. **Uwaga!** Kiedy czerwony zawór bezpieczeństwa **5** opadnie do dołu, temperatura wewnątrz szybkowaru wciąż wynosi prawie 100 °C.
2. Przesuń blokadę **6** do przodu i jednocześnie przekręć pokrywę w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara, aż trójkątne oznaczenie na pokrywie będzie skierowane w stronę wybrzuszenia na uchwyście naczynia **11**. **Uwaga:** Kiedy przesuniesz blokadę **6** do przodu, mogą wydostawać się pewne pozostałości pary.

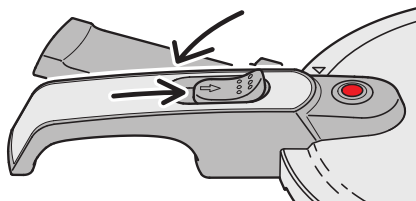


3. Zdejmij pokrywę z naczynia.

### Metoda 3: Oszczędność czasu

Metoda 3 wymaga zdjęcia szybkowaru z płyty grzewczej po zakończeniu gotowania potrawy. Aby móc od razu otworzyć pokrywę, ciśnienie w obudowie musi być uwolnione ręcznie. Metoda oszczędza czas zwłaszcza czas.

1. Przytrzymaj szybkowar pod bieżącą wodą, aż zawór bezpieczeństwa **5** opadnie w dół (ciśnienie wody nie powinno być zbyt wysokie). **Uwaga!** Uważaj, aby strumień wody nie uderzał w regulator ciśnienia **3** lub zawór bezpieczeństwa **5**, ponieważ woda mogłaby się dostać się do wnętrza naczynia i rozwodzić potrawę.
2. Przesuń blokadę **6** do przodu i jednocześnie przekręć pokrywę w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara, aż trójkątne oznaczenie na pokrywie będzie skierowane w stronę wybrzuszenia na uchwyście naczynia **11**. **Uwaga:** Po przesunięciu blokady **6** do przodu, mogą wydostawać się pewne pozostałości pary.



3. Zdejmij pokrywę z naczynia.

## 6. Czyszczenie i przechowywanie

Szybkowar jest łatwy do czyszczenia i konserwacji. Aby móc cieszyć się szybkowarem przez długi czas, pamiętaj zawsze o przestrzeganiu następujących instrukcji dotyczących czyszczenia.

### Częstotliwość czyszczenia:

Czynność	Częstotliwość
Oczyścić garnek <b>9</b>	Po każdym użyciu
Oczyścić regulator ciśnienia <b>3</b>	W przypadku zabrudzenia
Oczyścić pokrywę <b>4</b>	Po każdym użyciu
Oczyścić uszczelkę <b>8</b>	Po każdym użyciu
Wymienić uszczelkę <b>8</b>	W razie potrzeby. Aby uzyskać pomoc skontaktuj się z najbliższym sklepem IKEA/Działem Obsługi Klienta lub odwiedź stronę <a href="http://www.ikea.com">www.ikea.com</a> .

### W jaki sposób czyścić szybkowar

Po użyciu zawsze wyczyść szybkowar.

- Szybkowar należy zawsze czyścić ręcznie.
- Nie używaj wełny stalowej ani niczego, co mogłoby porysować powierzchnię.
- Jeśli to możliwe szybkowar należy czyścić bezpośrednio po użyciu, aby wszelkie pozostałości nie zaschły i nie przylewały do naczyń.

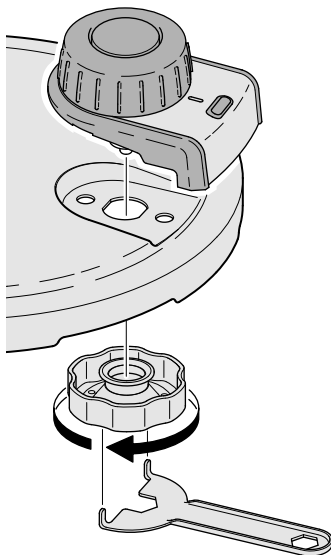
### W jaki sposób czyścić naczynie (9)

Wyczyść naczynie 9 po każdym użyciu:

1. Umyj naczynie ręcznie w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego detergentu.
2. Spłucz czystą wodą.
3. Wytrzyj naczynie do sucha ścierką, aby uniknąć jakichkolwiek śladów wody.

### W jaki sposób czyścić regulator ciśnienia (3)

1. Odkręć śrubę mocującą regulator ciśnienia **3** przekręcając ją w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara. Użyj w tym celu dołączonego klucza **10**.

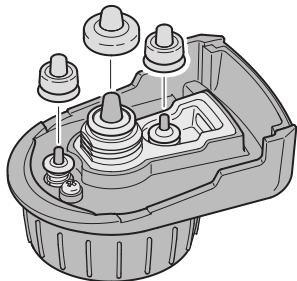


2. Unieś regulator ciśnienia **3** do góry i wyjmij.
3. Wypłucz regulator ciśnienia gorącą wodą. **Uwaga!** W razie konieczności można również użyć niewielkiej ilości łagodnego detergentu i bardzo miękkiej szczoteczki.
4. Wyczyść pokrywę (patrz rozdział poniżej).
5. Włóż regulator ciśnienia z powrotem w pokrywę.
6. Przykręć śrubę mocującą regulator ciśnienia **3** przekręcając ją w kierunku zgodnym ze wskazówkami zegara. Użyj w tym celu dołączonego klucza **10**.

**Uwaga!** Jeżeli po otwarciu regulatora ciśnienia **3** z otworu bezpieczeństwa **2** wystaje się para, sprawdź:

- Czy śruba mocująca regulator ciśnienia **3** jest prawidłowo dokręcona - śrubę mocującą należy mocno dokręcić ręcznie za pomocą klucza **10**.

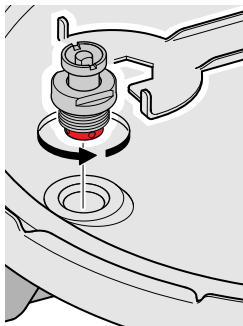
- Czy nasadki ochronne w regulatorze ciśnienia nie są uszkodzone lub nieprawidłowo zamontowane - odkręć regulator ciśnienia i sprawdź dopasowanie i szczelność nasadek ochronnych.



- Jeśli żadna z powyższych czynności nie zaradzi skutecznie usterce, w celu uzyskania wsparcia prosimy o kontakt z najbliższym sklepem IKEA/Działem Obsługi Klienta lub odwiedzenie strony [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

#### W jaki sposób czyścić zawór bezpieczeństwa (5)

1. Odkręcić śrubę mocującą zawór bezpieczeństwa **5** przekręcając ją w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara. Użyj w tym celu dołączonego klucza **10**.



2. Unieś zawór bezpieczeństwa **5** do góry i wyjmij.
3. Spłucz zawór bezpieczeństwa gorącą wodą. **Uwaga!** W razie konieczności można również użyć niewielkiej ilości łagodnego detergentu i bardzo miękkiej szczoteczki.

4. Wyczyścić pokrywę (patrz rozdział poniżej).
5. Włóż zawór bezpieczeństwa z powrotem w pokrywę.
6. Przykręć śrubę mocującą zawór bezpieczeństwa **5** przekręcając ją w kierunku zgodnym ze wskazówkami zegara. Użyj w tym celu dołączonego klucza **10**.

#### W jaki sposób czyścić pokrywę (4)

**Uwaga!** Pokrywę nie należy zmywać w zmywarce.

1. Umyj pokrywę ręcznie w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego detergentu. Jeśli pokrywa jest mocno zabrudzona, namocz ją na chwilę w wodzie i roztworze delikatnego detergentu.
2. Spłucz pokrywę pod gorącą wodą.
3. Wytrzyj pokrywę do sucha ścierką, aby uniknąć jakichkolwiek śladów wody.

#### W jaki sposób czyścić uszczelkę (8)

**Uwaga!** Uszczelkę należy wymieniać raz w roku, jeżeli korzystasz z szybkowaru regularnie (numer części zamienną 143636). Aby uzyskać pomoc prosimy o skontaktowanie się się z najbliższym sklepem IKEA/Działem Obsługi Klienta lub odwiedzenie strony [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

1. Wyjmij uszczelkę z pokrywy.
2. Spłucz uszczelkę czystą, gorącą wodą.
3. Wytrzyj uszczelkę do sucha ścierką.

**Uwaga!** W trakcie przechowywania uszczelka nie powinna być zgnieciona lub zniekształcona. Dlatego zaleca się ponowne założenie uszczelki na pokrywę podczas przechowywania.

#### Przechowywanie szybkowaru

**Uwaga!** Szybkowar nie powinien być nigdy przechowywany z założoną pokrywą. W przypadku braku wentylacji może powstać para, które mogłyby doprowadzić do powstania brzydkich zapachów, a nawet uszkodzić szybkowar.

1. Przechowuj uszczelkę w pokrywie.
2. Naczynie i pokrywę przechowuj oddzielnie.

#### 7. Rozwiązywanie problemów

**Ostrzeżenie!** Kiedy tylko w sposób niekontrolowany pojawi się para, zdejmij szybkowar z pola grzejnego. Szybkowaru nie można ponownie używać dopóki błąd nie

zostanie naprawiony. Tylko nieznaczne pojawienie się pary na regulatorze ciśnienia **3** jest normalne.

### Co zrobić, jeśli:

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Para wydobywa się spomiędzy pokrywy i naczynia.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Szybkokwar nie jest prawidłowo zamknięty.</li> <li>2. Uszczelka jest zabrudzona.</li> <li>3. Uszczelka jest uszkodzona/zużyta</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zamknąć ponownie szybkokwar poprawnie.</li> <li>2. Wyczyść uszczelkę.</li> <li>3. Wymień uszczelkę (1 x w roku).</li> </ol>
Z regulatora ciśnienia nie wydobywa się para.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Para wydobywa się spomiędzy pokrywy i naczynia.</li> <li>2. Regulator ciśnienia jest zabrudzony.</li> <li>3. Niedostateczna ilość płynu w szybkokwarze.</li> <li>4. Zbyt niski dopływ ciepła.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wymień uszczelkę (1 x w roku).</li> <li>2. Oczyszcz regulator ciśnienia (patrz część "Czyszczenie i przechowywanie").</li> <li>3. Powoli schłodź szybkokwar i wlej do niego co najmniej 0,25 l płynu.</li> <li>4. Zwiększ dopływ ciepła (włącz pole grzejne na wyższe ustawienie).</li> </ol>
Za dużo pary wydobywa się z regulatora ciśnienia.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zbyt wysoki dopływ ciepła.</li> <li>2. Regulator ciśnienia jest zabrudzony.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zmniejsz dopływ ciepła (włącz pole grzejne na niższe ustawienie).</li> <li>2. Oczyszcz regulator ciśnienia (patrz część "Czyszczenie i przechowywanie").</li> </ol>
Para wydobywa się z boków regulatora ciśnienia.	Regulator ciśnienia jest nieprawidłowo zamontowany.	Prawidłowo dopasuj regulator i dokręć nakrętkę łączącą wewnątrz pokrywy za pomocą klucza <b>10</b> .
Para wydobywa się z otworu bezpieczeństwa.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nasadki ochronne w regulatorze ciśnienia są uszkodzone lub nieprawidłowo zamontowane.</li> <li>2. Regulator ciśnienia jest zabrudzony.</li> <li>3. Regulator ciśnienia jest uszkodzony.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sprawdź nasadki zabezpieczające (patrz część "Czyszczenie i przechowywanie").</li> <li>2. Oczyszcz regulator ciśnienia (patrz część "Czyszczenie i przechowywanie").</li> <li>3. Aby uzyskać pomoc skontaktuj się z najbliższym sklepem IKEA/Działem Obsługi Klienta lub odwiedź stronę <a href="http://www.ikea.com">www.ikea.com</a>.</li> </ol>
Pokrywa nie otwiera się.	Ciśnienie w szybkokwarze jest zbyt wysokie.	Postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w części "Otwieranie szybkokwara".

Regulator ciśnienia wyświetla czerwony pierścień pod dwoma pierścieniami w kolorze białym.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ciśnienie w szybkowarze jest zbyt wysokie, ponieważ dopływ ciepła jest zbyt duży.</li> <li>2. Regulator ciśnienia jest zabrudzony, uszkodzony lub nieprawidłowo zamontowany.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zmniejsz dopływ ciepła (włącz pole grzejne na niższe ustawienie).</li> <li>2. Oczyszczyć regulator ciśnienia, sprawdź, czy jest prawidłowo zamontowany.</li> </ol>
--	---	--

## 8. Tabela czasu gotowania

Żywność	Czas gotowania	Poziom gotowania
<b>Ryby i owoce morza</b>		
Zupa rybna	16 min	2
Małże	2-4 min	2
Tuńczyk	4-5 min	2
Kalmary	6-10 min	2
Węgorz	8 min	2
Homar	5-10 min	2
Krewetki	4-6 min	2
Sola	3-7 min	2
Dorsz	4-8 min	2
Omułki	2-3 min	2
Morszczuk (mrożony)	3-6 min	2
Morszczuk (świeży)	3-4 min	2
Żabnica	5-8 min	2
Pstrąg	4-7 min	2
Łosoś	5-8 min	2

Żywność	Czas gotowania	Poziom gotowania
<b>Owoce</b>		
Morele	1-4 min	1
Czereśnie	1-2 min	1
Śliwki	1-3 min	1
Jabłka	2-5 min	1
Brzoskwinie	2-5 min	1
Pomarańcze	4-7 min	1
Gruszki	4-6 min	1

Żywność	Czas gotowania	Poziom gotowania
<b>Drób i dziczyzna</b>		
Przepiórki	10-15 min	2
Dziki królik	20-25 min	2
Bażant	10-15 min	2
Zając	25-28 min	2
Kaczka	20-25 min	2
Indyk	20-25 min	2
Kuropatwa	14-18 min	2
Gołąb	12-15 min	2
Kurczak (w zależności od wielkości i wagi)	20-25 min	2



<b>Żywność</b>	<b>Czas gotowania</b>	<b>Poziom gotowania</b>
<b>Mięso</b>		
Udziec wieprzowy	30-40 min	2
Baranina	15 min	2
Cielęcina, sznycel	6 min	2
Królik	15-20 min	2
Pieczeń wołowa	20-25 min	2
Szynka, smażona	20-25 min	2
Szynka, gotowana	30-35 min	2
Pieczeń wieprzowa	25-30 min	2
Ozór wołowy, świeży lub wędzony	50-60 min	2
Kotlet schabowy	10-12 min	2
Nóżki świńskie	25-30 min	2
Schab	12-16 min	2
Jagnięcina duszona	10-14 min	2
Udziec jagnięcy	15-20 min	2
Pieczeń cielęca	15-20 min	2
Cielęcina duszona	15-20 min	2
Wątróbka cielęca	6-10 min	2
Ozór cielęcy	20-25 min	2

<b>Żywność</b>	<b>Czas gotowania</b>	<b>Poziom gotowania</b>
<b>Zupy</b>		
Zupa fasolowa (z fasoli wstępnie namoczonej)	15-20 min	1
Zupa grochowa (z grochu nienamoczonego)	20-25 min	1
Zupa grochowa (z grochu wstępnie namoczonego)	10-15 min	1
Zupa jarzynowa	4-8 min	1
Kasza perłowa	18-20 min	1
Kasza manna	3-5 min	1
Gulasz	15-20 min	1
Owsianka	3-4 min	1
Zupa ziemniaczana	5-6 min	1
Rosół na kościach	20-25 min	1
Soczewica (nienamoczona)	15-20 min	1
Soczewica (wstępnie namoczona)	8-10 min	1
Minestrone	6-8 min	1
Pot-au-Feu	20-25 min	1
Rosół wołowy (w zależności od ilości mięsa)	35-40 min (zależnie od ilości mięsa)	1
Kura do duszenia	25-30 min (zależnie od wilekości i świeżości)	1
Zupa makaronowa	3-5 min	1
Zupa pomidorowa	8-10 min	1
Zupa cebulowa	2-3 min	1
Zupa rybna	8-10 min	1

<b>Żywność</b>	<b>Czas gotowania</b>	<b>Poziom gotowania</b>
<b>Warzywa</b>		
Kalafior	4-6 min	1
Kalafior, w całości	6-8 min	1
Endywia	6-8 min	1
Marchew	5-7 min	1
Ziemniaki, w mundurkach	10-15 min	1
Ziemniaki, obrane	6-8 min	1
Rzepa	4-6 min	1
Marchewka, siekana	6 min	1
Papryka	6-8 min	1
Grzyby	6-8 min	1
Bruksełka	4-6 min	1
Burak ćwikłowy	15-25 min	1
Kapusta czerwona, kapusta zielona, kapusta włoska	8-10 min	1
Skorzonera	5-6 min	1
Seler	15-25 min	1
Szparagi	7-8 min	1
Pomidory	2-3 min	1
Karczochy	5-8 min	1
Dynia	7-9 min	1
Cebul	5-7 min	1
Szpinak	3-5 min	1
Por	3-5 min	1

<b>Żywność</b>	<b>Czas gotowania</b>	<b>Poziom gotowania</b>
<b>Rośliny strączkowe</b>		
Fasola (wstępnie namoczona)	15-20 min	1
Groch (nie namoczony)	20-25 min	1
Groch (wstępnie namoczony)	10-15 min	1
Groszek zielony (wstępnie namoczony)	20-25 min	1
Soczewica (nie namoczona)	15-20 min	1
Soczewica (wstępnie namoczona)	8-10 min	1
Bób	5-8 min	1
Ciecierzycza	20-27 min	1

<b>Żywność</b>	<b>Czas gotowania</b>	<b>Poziom gotowania</b>
<b>Inna żywność</b>		
Ryż	15-20 min	1
Pasta (makaron)	4-6 min	1