

DILLKÖTT

FI

SE

CZ

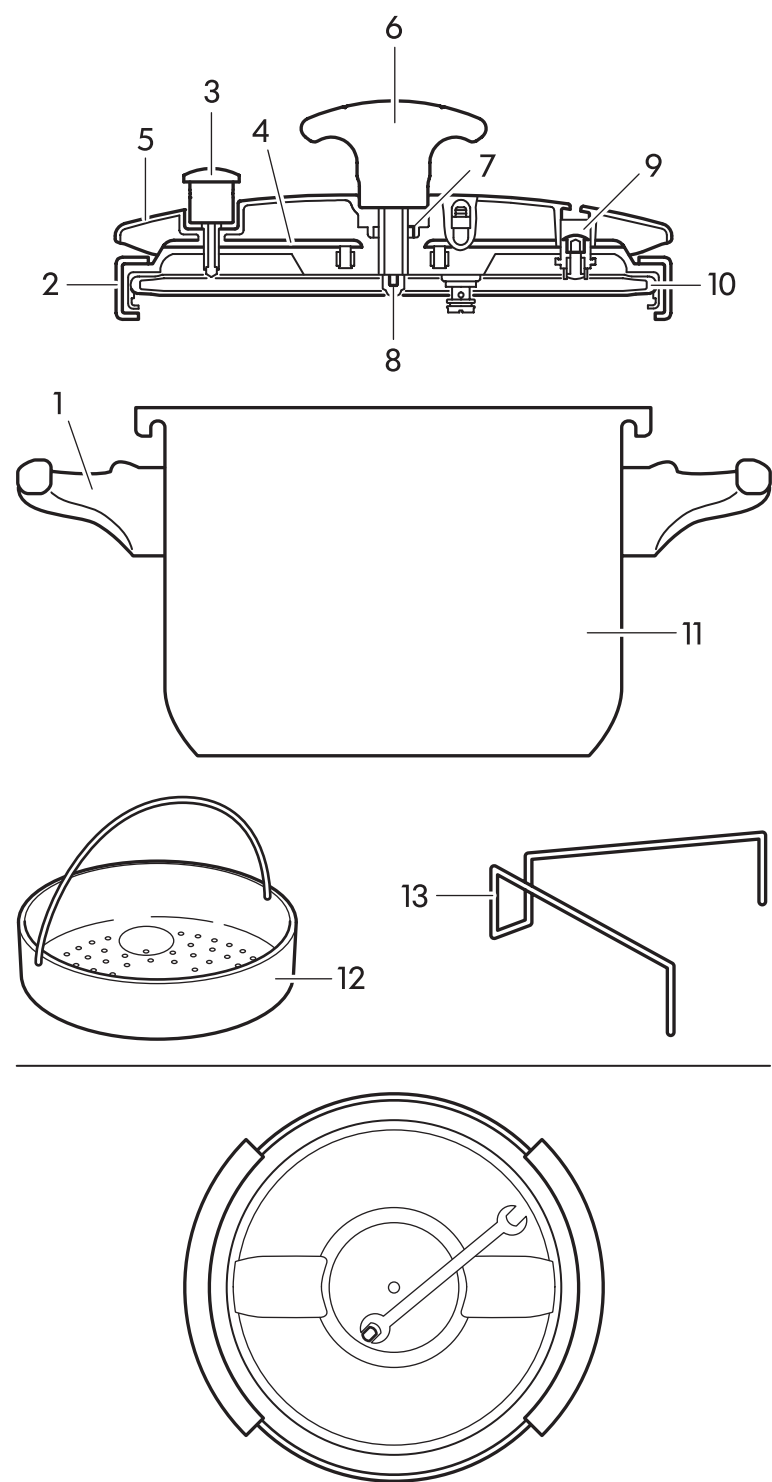
ES

IT

HU



Design and Quality
IKEA of Sweden



SUOMI	4
SVENSKA	9
ČESKY	14
ESPAÑOL	19
ITALIANO	24
MAGYAR	29

Painekeittimen osat:

- 1. Kahva
- 2. Kiinnike
- 3. Paineentasausventtiili
- 4. Kansi
- 5. Suojus
- 6. Nuppi
- 7. Painemittari
- 8. Turvarako
- 9. Turvaventtiili
- 10. Tiiviste
- 11. Kattilaosa
- 12. Höyrytskori
- 13. Tukiosa

Teknistä tietoa:

Käyttöpaine: 72–88 kPa
Turvapaine: 110–155 kPa

Tärkeää!

- Lue ohjeet huolellisesti ennen käyttöä. Noudata aina ohjeita.
- Älä päästä lapsia painekeitin lähelle.
- Älä laita painekeitintä kuumaan uuniin.
- Ole todella varovainen siirtäessäsi painekeitintä pois keittolevyltä.
- Varo kuumia pintoja. Käytä patalappuja aina koskiessasi kahvoja tai nuppia.
- Älä käytä painekeitintä muuhun kuin sen varsinaiseen käyttötarkoitukseen.
- Laitteen kypsennosteho perustuu paineen hyödyntämiseen. Varomaton käsittely voi tuottaa palovammoja. Varmista, että painekeitin on kunnolla suljettu aina ennen kuin asetat sen keittolevylle.
- Älä koskaan käytä painekeitintä lisäämättä sinne vettä, muuten keitin voi vahingoittua pahasti.
- Älä koskaan avaa painekeitintä väkisin. Avaa se vasta kun olet varma, että paine keittimen sisällä on laskenut. Ohjeet painekeitimen avaamiseen löydät kohdasta ”Keittoajan päätyessä”.
- Laita painekeittimeen enintään 2/3 enimmäistäyttömäärästä. Jos kypsennät turpoavaa ruokaa, esimerkiksi riisiä tai kuivattuja vihanneksia, älä laita painekeittimeen enempää kuin 1/3 enimmäistäyttömäärästä. Jos olet kypsentänyt lihaa, jossa on jäljellä nahka

(esim. häränkieltä) ja joka voi turvota paineen vaikutuksesta, älä puhkaise lihan pintaa nahan ollessa turvonnut. Nahan alta roiskuva neste voi aiheuttaa palovammoja.

- Jos valmistat taikinamaista ruokaa tai ruokaa, jossa on runsaasti ilmaa, ravista painekeitintä varovasti ennen kuin avaat kannen. Näin estät ruoan kuohumisen yli. Ennen jokaista käyttökertaa varmista, että tiiviste on puhdas eivätkä venttiilit ole tukossa. Jos epäilet jonkin olevan vialla, älä käytä painekeitintä. Älä käytä painekeitintöimintää ruoan paistamiseen tai uppopaistamiseen. Älä muuntele painekeitintä hoito-ohjeiden vastaisella tavalla.
- Käytä ainoastaan valmistajalta saatuja, kyseiseen malliin tarkoitettuja varaosia. Jos tuotteen kanssa ilmenee ongelmia, ota yhteyttä IKEA-asiakaspalveluun. Tuote on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön.

Hyvä tietää:

- Painekeitin soveltuu kaikenlaisille keittotasolle.
- Keitintä voi käyttää myös tavallisen kattilan tavoin ruoan ruskistamiseen ennen painekypsennystä.
- Sijoita painekeitin halkaisijaltaan samankokoiselle tai pienemmälle keittoalueelle, niin säästät energiaa. Jos käytössäsi on keraaminen keittotaso, älä koskaan siirrä keitintä vetämällä sitä keittotason pintaa pitkin. Muuten keittotaso voi naarmuuntua.
- Painekeitin kuumenee käytön aikana. Käytä aina patalappuja koskiessasi siihen.
- Älä koskaan anna painekeitin kiehua tyhjäksi, 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 pääse koskemaan kahvoja.

Főzési idő táblázat

Hűsok

Seréssült:	18-20 perc
Sertés szelet:	10-12 perc
Sertés csülök:	25-30 perc
Bélszín:	12-16 perc
Báránysült:	17-20 perc
Párolt bárány:	10-14 perc
Báránycomb:	15-20 perc
Borjúszült:	15-20 perc
Borjúborda:	12-15 perc
Párolt borjú:	15-20 perc
Borjúmáj:	6-10 perc
Borjúnyelv:	20-25 perc
Marhasült:	25-30 perc
Párolt marhahús:	15-20 perc
Marhapörkölt:	18-25 perc
Marhanyelv:	28-35 perc

Szárnyasok és apróvadak

Fürj:	10-15 perc
Vadnyúl:	20-25 perc
Fácán:	10-15 perc
Mezei nyúl:	25-28 perc
Kacsa:	20-25 perc
Pulyka:	20-25 perc
Fogoly:	14-18 perc
Galamb:	12-15 perc
Csirke:	11-15 perc

Halak és tengeri ételek

Kagyló:	2-4 perc
Tonhal:	4-5 perc
Tintahal:	6-10 perc
Tengeri angolna:	8 perc
Homár:	5-10 perc
Garnélarák:	4-6 perc
Nyelvhal:	3-7 perc
Tőkehal:	4-8 perc
Kék kagyló:	2-3 perc
Szürke tőkehal (fagyasztott):	3-6 perc
Szürke tőkehal (friss):	3-4 perc
Rombuszhal:	5-8 perc
Pisztráng:	4-7 perc
Lazac:	5-8 perc

Zöldségek és hüvelyesek

Articsóka:	5-8 perc
Rizs:	4-6 perc
Tök:	7-9 perc
Hagyma:	5-7 perc
Karfiol:	5-8 perc
Kelbimbó:	5-7 perc
Spárga:	5-8 perc
Spenót:	3-5 perc
Csicseriborsó:	20-27 perc
Borsó (friss):	4-6 perc
Szárított borsó:	18-20 perc
Disznóbab:	5-8 perc
Lencse:	15-18 perc
Fehérrépa:	6-9 perc
Burgonya:	5-7 perc
Póréhagyma:	3-5 perc
Cékla:	18-25 perc
Káposzta:	7-10 perc
Paradicsom:	2-5 perc
Répa:	5-7 perc

Levesek

Fokhagymaleves:	3-5 perc
Marhahúsleves:	30-45 perc
Tyúkhúsleves:	20-25 perc
Borsóleves:	8-10 perc
Halászlé:	8-10 perc
Csirkehúsleves:	12-15 perc
Póréhagymaleves:	6-10 perc
Paradicsomleves:	8-12 perc
Zöldségleves:	10-15 perc

Gyümölcsök

Kajszibarack:	1-4 minutes
Cseresznye:	1-2 minutes
Aszalt szilva:	1-3 minutes
Alma:	2-5 minutes
Őszibarack:	2-5 minutes
Narancs:	4-7 minutes
Körte:	4-6 minutes

Mi a teendő ha		
Probléma	Lehetséges okok	Megoldás
A kukta hangot ad, de gőz nem jön ki.	1. A tűzhely hőmérséklete túl alacsony. 2. Nincs elég folyadék a kuktában. 3. A tömítés koszos.	1. Növeld a hőmérsékletet a tűzhelyen. 2. Növeld a folyadékmennyiséget a kuktában. 3. Tisztítsd meg a tömitést.
Gőz szökik ki a biztonsági szelepen keresztül.	1. A nyomásszabályzó szelep gőz kivezető nyílása eltömődött. 2. A biztonsági szelep nem lett megfelelően összeszerelve. 3. A tűzhely hőmérséklete túl magas. 4. A kukta túl lett töltve.	1. Távolítsd el, ami az elzáródást okozza. 2. Szereld össze a biztonságszelepet az előírtaknak megfelelően. 3. Csökkentsd a hőmérsékletet a tűzhelyen. 4. Csökkentsd a folyadék-/ételmennyiséget a kuktában.
Gőz szökik ki az edény és a fedő közt.	1. A nyomásszabályzó szelep, vagy a biztonsági szelep működését valami elzárja. 2. A tömítő nem lett megfelelően a helyére illesztve. 3. A tömítő megsérült. 4. A tömítő piszkos. 5. A fedő nem lett helyesen lezárva.	1. Ellenőrizd, hogy a tömítés szorosan illeszkedik a fedőhöz. 2. Cseréld ki a tömitést egy újra. 3. Keresd fel a hozzád közelebb eső IKEA áruházunk ügyfélszolgálatát, vagy látogass el honlapunkra: www.ikea.hu. 4. Tisztítsd meg a tömitést. 5. A használati utasításban leírtaknak megfelelően zárd le a fedőt.
Nehezen nyílik és záródik a fedő.	1. A tömítés nem illeszkedik megfelelően a fedőre. 2. A nyomásjelző nem húzódott vissza teljesen.	1. Cseréld ki a tömitést egy újra. Keresd fel a hozzád közelebb eső IKEA áruházunk ügyfélszolgálatát, vagy látogass el honlapunkra: www.ikea.hu. 2. Várd meg, hogy a nyomás teljesen megszűnjön a kuktában, és a nyomásjelző is visszahúzódjon.
A tömítés kinyomódott a biztonsági nyílásnál, a fedő peremszegélyénél.	1. A kuktában lévő nyomás túl magas. 2. A tömítés elhasználódott.	1. Zárd el a tűzhelyet és óvatosan vedd le a kuktát. 2. Keresd fel a hozzád közelebb eső IKEA áruházunk ügyfélszolgálatát, vagy látogass el honlapunkra: www.IKEA.hu, hogy meg tudd rendelni az új tömitést. Fontos! Ne használd a kuktát az új tömítés cseréjéig.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa:

- Lue kaikki ohjeet huolellisesti.
- Laita painekeitin puolilleen vettä ja sulje kansi alla olevien ohjeiden mukaisesti. Aseta keitin keittotasolle ja kuumenna sitä kunnes paineentasausventtiilistä (3) alkaa tulla höyryä. Tämä poistaa painekeittimeen valmistus- ja varastointivaiheessa mahdollisesti jääneet epäpuhtaudet.
- Sammuta keittotason virta ja siirrä painekeitin varovasti pois keittotasolta. Kun painekeitin on jäähtynyt, pese kansi ja kattilaosa vedellä ja astianpesuaineella. Ainoastaan käsinpesu.

Ennen jokaista käyttökertaa:

- Varmista, että venttiilit ovat puhtaat ja liikkuvat kevyesti ja että tiiviste on kunnolla kiinni kannessa.
- Varmista, että keittimen sisällä on tarpeeksi nestettä.

Näin käytät painekeitintä:

- Laita painekeittimeen vähintään 1/4 (alempi merkki kattilaosan sisällä) ja enintään 2/3 (ylempi merkki) ensimmäistäyttömäärästä. Jos valmistat turpoavaa tai kuohuvaa ruokaa, täytä vain 1/3 ensimmäistäyttömäärästä. Jos keitin on liian täynnä, sisäلتö voi kiehua yli ja tukkia venttiilit.
- Aseta kansi kattilaosan päälle ja käännä nuppia myötäpäivään. Varmista, että kansi on kunnolla kiinni. Se on asetettu oikein, kun kattilaosan kahvat ja suojus ovat samassa linjassa.
- Aseta painekeitin keittolevyille ja odota, kunnes paineentasausventtiilistä (3) nousee tasainen höyryvirta. Tässä ohjeessa olevasta taulukosta löytyvät keittoajat on laskettu siitä hetkestä, kun paineentasausventtiilistä alkaa tulla höyryä. Säädä lämpötila sopivaksi ja kypsennä ruokaa kypsennysaikataulukossa neuvottu aika. Koska paine kohoaa keittimen sisällä, on täysin normaalia, että kannen alta tulee ulos jonkin verran höyryä.
- Jotta paine keittimessä ei kohoaisi liian suureksi, keittimessä on paineentasausventtiili (9). Jos turvaventtiili

ei (tukkeutumisen vuoksi) riitä tasaamaan painetta, kannen reuna on suunniteltu siten, että höyry pääsee tarvittaessa ulos myös sitä kautta. Jos paine nousee liian korkeaksi, tiiviste työntyy ulos kannessa olevan turvaraon kautta ja ylimääräinen höyry pääsee ulos. Kun käytät painekeitintä, varmista aina, että turvarako (8) on poispäin ihmisistä.

Keittoajan päätyttyessä:

Kansi voidaan avata vasta, kun paine keittimen sisällä on laskenut ja painemittari (7) on laskeutunut kokonaan alas. Painetta voidaan laskea kahdella eri tavalla:

1.

Hitaampi keino paineen laskemiseen
Keittoajan päätyttyessä siirrä keitin varovasti pois keittotasolta ja anna sen jäähtyä. Koska lämpötila laskee erittäin hitaasti, älä käytä tätä tapaa silloin, kun valmistat keittoajoiltaan tarkkoja ruokia, esimerkiksi kalaa tai vihanneksia.
1.

Pikakeino paineen laskemiseen
Laita painekeitin vesihanan alle ja valuta kylmää vettä sen kannelle. Kun keitin on jäähtynyt eikä sen sisällä ole enää painetta, kannen voi taas avata. Tämä on suositeltavin tapa keittimen avaamiseen silloin, kun se on liian täynnä tai ruoka kuohuu voimakkaasti.

Älä laske vettä suoraan turvaventtiiliin (9) äläkä koskaan upota keitintä veteen jäähdyttääksesi sitä.

Tärkeää!

Älä avaa paineentasausventtiiliä (3) alentaaksesi keittimen painetta. Paineentasausventtiilistä purkautuva höyry on kuumaa ja voi aiheuttaa palovammoja.

Näin käytät höyrytyskoria:

Laita painekeittimeen vettä alempaan merkkiin asti. Aseta tukiosa ja höyrytyskori kattilaosan pohjalle. Laita ruoka höyrytyskoriin ja noudata sen jälkeen painekeittimeen normaaleja käyttöohjeita. Huomioi, että kattilaosassa oleva vesi ei saa ulottua höyrytyskorin pohjaan asti.

Puhdistaminen ja säilytys:

Kattilaosan ja kannen puhdistaminen:

- Pese keitin aina käytön jälkeen. Ainoastaan käsinpesu.
- Älä käytä puhdistamiseen teräsvillaa tai mitään mikä voi naarmuttaa pinnoitetta.

Tiivisteiden puhdistaminen:

- Pese tiiviste aina käsin. Älä käytä teräsvillaa tai mitään mikä voi vahingoittaa pinnoitetta.
- Pyyhi tiiviste kuivaksi ja laita se paikoilleen keittimen kanteen, kun se on täysin kuiva. Voit hieroa tiivisteeseen ruokaöljyä paikalleen asettamisen helpottamiseksi.
- Vaihda tiiviste uuteen säännöllisin väliajoin (1–2 vuoden välein riippuen siitä, kuinka usein painekeitintä käytetään). Jos tarvitset uuden tiivisteiden, ota yhteyttä lähimpään IKEA-tavarataloon. Älä käytä muualta ostettuja tiivisteitä.
- Säilytä painekeitintä siten, että kansi on keittimen päällä ylösalaisin. Se estää tiivistettä kuivumasta ja pidentää siten tiivisteiden käyttöikää.

Turvaventtiilin, paineentasausventtiilin ja painemittarin puhdistaminen:

- Pese turvaventtiili, paineentasausventtiili ja painemittari jokaisen käyttökerran jälkeen vedellä ja astianpesuaineella. Ainoastaan käsinpesu. Pidä osia juoksevan veden alla varmistuaksesi, että ne ovat täysin puhtaat.
- Älä käytä mitään terävää esinettä irrottaaksesi kiinni kuivunutta ruokaa yllä mainituista osista. Puhdistaminen on helpointa, jos kantta on ensin liotettu vedessä.
- Turvaventtiili ja painemittari voidaan irrottaa perusteellisempaa puhdistusta varten. Käännä kansi ylösalaisin ja avaa mutterit rengasavaimella.
- Myös paineentasausventtiili voidaan irrottaa perusteellisempaa puhdistusta varten. Ota venttiilistä kiinni ja vedä ylöspäin.

Tärkeää!

- Jos irrotat paineentasausventtiilin kannesta, varmista, että kokoamisvaiheessa kaikki osat tulevat oikealla tavalla oikeille paikoilleen. Varmista, että paineentasausventtiilin hahlo sopii suojuksessa olevaan vastakappaleeseen.

Höyrytyskorin puhdistaminen

- Pese, huuhtelee ja kuivaa höyrytyskori huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Höyrytyskorin voi pestä astianpesukoneessa. Kalkkitahrojen välttämiseksi höyrytyskori on syytä kuivata heti pesun jälkeen. Tahrat voi poistaa haalealla etikka-vesiliuoksella. Mahdolliset suolan jättämät tahrat voi pyyhkiä pois sienellä.
- Älä käytä puhdistamiseen teräsvillaa tai mitään, mikä voi vahingoittaa tuotteen pintaa.

A tömítés tisztítása:

- Mindig kézzel mosd el a tömítést. Ne használj semmit, ami megkarcolhatja a felületet. Töröld meg a tömítést és cseréld ki a fedőben, mikor az már teljesen száraz.
- Dörzsöld be a tömítést főzőolajjal a jobb zárás érdekében.
- Rendszeresen cseréld a tömítést (egy-, vagy két évente, attól függően, hogy milyen gyakran használod a kuktát). Ha cserére van szükséged keresdd fel a legközelebbi IKEA áruházat/vevőszolgálatot, vagy keresd fel a www.ikea.hu weboldalt. Soha ne használj más gyártótól származó alkatrészt.
- A kuktát fedelével lefelé a tetején tárold. Ez megkádálkoztatja, hogy a tömítés kiszáradjon és meghosszabbítja élettartamát.

A biztonsági szelep, nyomásjelző és a nyomásszabályzó szelep tisztítása:

- Minden használat után, kézzel mosd el a biztonsági szelepet, a nyomásjelzőt és a nyomásszabályzó szelepet vízzel és mosogatószerrel. Hogy megbizonyosodj tisztaságáról tartsd folyóvíz alá.
- Semmilyen éles tárgyat ne használj az ételmaradék eltávolítására. Egyszerűbb tisztítani, ha előbb beáztatod a fedőt.
- A nyomásjelző és a biztonsági szelep eltávolítható az alaposabb tisztítás érdekében. Fordítsd a fedőt fejjel lefelé és szedd le a csavaranyákat.
- A nyomásszabályzó leszedhető a fedőről az alaposabb tisztítás érdekében. Egyszerűen fogd meg és húzd felfelé.

Fontos!

- Különösen figyelj oda, hogy a részeket megfelelően rakd össze, ha a nyomásszabályzó szelep el lett távolítva a fedőből. Bizonyosodj meg róla, hogy a nyomásszabályzó szelep illeszkedjen a panel gombjára.

A párolóbetét tisztítása

- Első használat előtt óvatosan mosd ki, öblítsd el és szárítsd meg.
- A betét mosogatógépben elmosható. Hogy a vízkő lerakódását megakadályozd, mosogatás után töröld szárazra. Az apró vízfoltok enyhén ecetes, langyos vízzel eltávolíthatók. A sófoltokat szivaccsal ledörzsölheted.
- Ne használj fém vagy egyéb olyan eszközt, mely a felületet megkarcolhatja.

addig, míg gőz nem kezd kiáramlani a nyomásszabályzó szelepen keresztül (3). Ezzel el tudod távolítani a gyártás során esetlegesen ott maradt anyagokat.

- Óvatosan vedd le a tűzhelyről. Várd meg míg kellően lehül, majd mosogatószerrel mosd el az edényt és a tetejét.

Minden egyes használat előtt:

- Mindig ellenőrizd, hogy a nyomásszabályzó szelep tiszta-e és egyenletesen el tud-e fordulni, helyén van-e a tömítés és szorosan illeszkedik-e a kukta fedőjéhez.
- Ügyelj rá, hogy a használatához elegendő mennyiségű folyadékot önts a kuktába.

Hogyan használd a kuktát

- Töltsd fel a kuktát, legalább 1/4 részig (alsó jelzés az edény belsejében), vagy legfeljebb 2/3 részig (felső jelzés az edény belsejében). Ha olyan ételt készítesz, mely főzés közben könnyen megdagad, megemelkedik, felhabzik, akkor csak 1/3 részig töltsd fel az edényt. Ha túltöltöd a kuktát, megeshet, hogy a benne készülő étel túlfő és könnyen eltömiti a nyomásszabályzó szelep nyílását.
- Helyezd a fedelet a kukta tetejére és fordítsd el a fogantyút az óramutató járásával megegyező irányba.
- Ellenőrizd hogy a fedél szorosan illeszkedjen az edényre. Abban az esetben helyezted rá megfelelően, ha az edényfogója és fala egy vonalban áll. Magas hőmérsékleten kezd a főzést, egészen addig, amíg folyamatos gőz nem kezd el kiáramlani a nyomásszabályzó szelepen keresztül (3). Ezután állítsd be az ajánlott főzési időt, melyet kiszámíthatsz a mellékelt főzési táblázatból. Ahogy a nyomás egyre növekszik a kukta belsejében, úgy előfordulhat hogy egy kis része a gőznek, a fedő lapjának aljánál távozik, de ez teljesen szabályos.
- A túlnyomás elkerülése végett,a kukta rendelkezik egy biztonsági szeleppel (9). Ha a biztonsági szelep mégsem lépne működésbe (eltörmődésnek köszönhetően), arra az esetre, még egy biztonsági megoldás helyezkedik el, a fedő peremén. Túlnyomás esetén, a tömítés kinyomódik

a fedél biztonsági nyílásán utat biztosítva a gőznek. Használat közben mindig úgy helyezd el a kuktát, hogy a biztonsági nyílás (8) hozzád képest az ellenkező irányba nézzen..

A főzési idő végén:

A fedőt csak akkor lehet kinyitni, ha már nincs nyomás a kuktában és a nyomást jező (7) teljesen visszahúzódott. Ezt kétféle úton érhetjük el:

- 1. A gőz lassú kiengedése**
A főzési idő lejártával óvatosan vegyük le a kuktát a tűzhelyről és hagyjuk, hogy lehűljön. Mivel ennél a folyamatnál a hőmérséklet nagyon lassan csökken, ezért ne alkalmazzuk olyan ételek elkészítésénél, mint hal vagy zöldségek.
- 2. Gyors nyomáscsökkentés**
Helyezd a csap alá a kuktát és hideg vízzel hűtsd le. Ezután, ha már nincs belső nyomás a fedő kinyitható. Ez a legjobb megoldás a kukta kinyitására, ha az tele van, vagy az étel nagyon habzik.

Ne engedj közvetlenül vizet a biztonsági szelepre (9) és sose merítsd vízbe a kuktát a lehűtés érdekében.

Fontos!

Soha ne állítsd a nyomásszabályzó szelepet (3) felső állásba a gőz kiengedése miatt. A szelepből kiáramló gőz forró és megégethet!

A párolókosár használata

Az alsó jelzésig töltsd meg vízzel a kuktát. Helyezd az állványt és a kosarat az edény aljára. Tegyel ételt a kosárba és kövesd az utasításokat a kukta használatához. Figyelj oda, hogy a fazékban lévő víz ne érje el a kosár alját.

Tisztítás és Tárolás:

A fazék és a fedél tisztítása:

- Minden használat után, kézzel mosd el a kuktát.
- Ne használj semmiféle eszközt, ami megkarcolhatja a felületet.

Neuvoja ongelmatilanteisiin

Ongelma	Mahdollisia syitä	Ratkaisuehdotuksia
Painekeitin pitää ääntä, mutta yhtään höyryä ei tule ulos.	1. Keittolevy ei ole tarpeeksi kuuma. 2. Keittimessä ei ole tarpeeksi nestettä. 3. Tiiviste on likainen.	1. Nosta lämpötilaa. 2. Lisää painekeittimeen nestettä. 3. Puhdista tiiviste.
Höyry karkaa turvaventtiilistä.	1. Paineentasausventtiilin ilma-aukko on tukossa. 2. Turvaventtiiliä ei ole asennettu oikein. 3. Keittolevy on liian kuuma. 4. Painekeitin on liian täynnä.	1. Poista tukoksen aiheuttaja. 2. Asenna turvaventtiili kohdassa “Turvaventtiilin, painemittarin ja paineentasausventtiilin puhdistaminen” annettujen ohjeiden mukaisesti. 3. Laske lämpötilaa. 4. Vähennä keittimessä olevan nesteen/ruoan määrää.
Höyry karkaa kannen ja tiivisteiden väliltä.	1. Paineentasaus- tai turvaventtiili on tukossa. 2. Tiivistettä ei ole asennettu oikein. 3. Tiiviste on vaurioitunut. 4. Tiiviste on likainen. 5. Kanttia ei ole suljettu kunnolla.	1. Varmista, että tiiviste on kunnolla kiinni kannessa. 2. Vaihda tiiviste. 3. Ota yhteyttä IKEA-asiakaspalveluun saadaksesi uuden tiivisteen. 4. Puhdista tiiviste. 5. Sulje kansi kohdassa “Näin käytät painekeitintä” annettujen ohjeiden mukaisesti.
Kannen avaaminen ja sulkeminen on vaikeaa.	1. Tiiviste ei ole kunnolla kiinni kannessa. 2. Painemittari ei ole kunnolla alhaalla.	1. Vaihda uusi tiiviste. Ota yhteyttä IKEA-asiakaspalveluun saadaksesi uuden tiivisteen. 2. Odota, että keittimen paine on laskenut ja painemittari on laskeutunut kokonaan alas.
Tiiviste on työntynyt turvaraon läpi kannen reunaan.	1. Keittimessä on liian kova paine. 2. Tiiviste on kulunut.	1. Sammuta keittotasoon virta ja siirrä painekeitin varovasti pois keittotasolta. 2. Ota yhteyttä IKEA-asiakaspalveluun saadaksesi uuden tiivisteen. Tärkeää! Painekeitintä ei saa käyttää ennen kuin tiiviste on vaihdettu.

Kypsennysajat

Liha	
Porsaanpaisti:	18–20 minuuttia
Porsaankyljys:	10–12 minuuttia
Siansorkat:	25–30 minuuttia
Porsaankylki:	12–16 minuuttia
Lampaanpaisti:	17–20 minuuttia
Lammaspata:	10–14 minuuttia
Lampaanviulu:	15–20 minuuttia
Vasikanpaisti:	15–20 minuuttia
Kotletit:	12–15 minuuttia
Vasikkapata:	15–20 minuuttia
Vasikanmaks:	6–10 minuuttia
Vasikankieli:	20–25 minuuttia
Naudanpaisti:	25–30 minuuttia
Haudutettu naudanliha:	15–20 minuuttia
Naudanpata:	18–25 minuuttia
Naudankieli:	28–35 minuuttia

Linnut ja riista

Viiriäinen:	10–15 minuuttia
Kani:	20–25 minuuttia
Fasaani:	10–15 minuuttia
Jänis:	25–28 minuuttia
Ankka:	20–25 minuuttia
Kalkkuna:	20–25 minuuttia
Peltopyy:	14–18 minuuttia
Kyyhkynen:	12–15 minuuttia
Kana:	11–15 minuuttia

Kala ja äyriäiset

Simpukat:	2–4 minuuttia
Tonnikala:	4–5 minuuttia
Mustekala:	6–10 minuuttia
Ankerias:	8 minuuttia
Hummeri:	5–10 minuuttia
Ravut:	4–6 minuuttia
Meriantura:	3–7 minuuttia
Turska:	4–8 minuuttia
Kummeliturska (pakaste):	3–6 minuuttia
Kummeliturska (tuore):	3–4 minuuttia
Merikrotti:	5–8 minuuttia
Taimen:	4–7 minuuttia
Lohi:	5–8 minuuttia

Vihannekset

Artisokka:	5–8 minuuttia
Riisi:	4–6 minuuttia
Kurpitsa:	7–9 minuuttia
Sipuli:	5–7 minuuttia
Kukkakaali:	5–8 minuuttia
Ruusukaali:	5–7 minuuttia
Parsa:	5–8 minuuttia
Pinaatti:	3–5 minuuttia
Kahviherneet:	20–27 minuuttia
Tuoreet herneet:	4–6 minuuttia
Kuivatut herneet:	18–20 minuuttia
Härkäpavut:	5–8 minuuttia
Linssit:	15–18 minuuttia
Nauris:	6–9 minuuttia
Peruna:	5–7 minuuttia
Purjo:	3–5 minuuttia
Punajuuri:	18–25 minuuttia
Kaali:	7–10 minuuttia
Tomaatti:	2–5 minuuttia
Porkkana:	5–7 minuuttia

Keitto

Valkosipulikeitto:	3–5 minuuttia
Lihakeitto:	30–45 minuuttia
Kanakeitto:	20–25 minuuttia
Hernekeitto:	8–10 minuuttia
Kalakeitto:	8–10 minuuttia
Broilerikeitto:	12–15 minuuttia
Purjokeitto:	6–10 minuuttia
Tomaattikeitto:	8–12 minuuttia
Vihanneskeitto:	10–15 minuuttia

Hedelmät

Aprikoosit:	1–4 minuuttia
Kirsikat:	1–2 minuuttia
Luumut:	1–3 minuuttia
Omenat:	2–5 minuuttia
Persikat:	2–5 minuuttia
Appelsiinit:	4–7 minuuttia
Päärynät:	4–6 minuuttia

Részek és jellemzők:

- 1. Fogantyú
- 2. Fogó
- 3. Nyomásszabályzó szelep
- 4. Fedél
- 5. Panel
- 6. Gomb
- 7. Nyomásjelző
- 8. Biztonsági port
- 9. Biztonsági szelep
- 10. Tömítés
- 11. Fazék
- 12. Pároló kosár
- 13. Állvány

Technikai információ:

Üzemi nyomás: 72-88 kPa
Biztonsági nyomás: 110-155 kPa

Fontos!

- Figyelmesen olvasd el a használati utasítást használat előtt.
- Használat közben ne engedj gyerekeket a kukta közelébe.
- Ne tedd a kuktát forró sütőbe.
- A nyomás alatt lévő kuktát csak a legnagyobb odafigyeléssel mozgasd.
- Ne nyúlj a forró felületekhez. Használj edénytartókat és csak a foganytűkhöz és a fogóhoz nyúlj.
- Ne használd másra a kuktát mint amire való.
- Ez a készülék nyomás alatt főz. Helytelen használat esetén leforrázhatod magad. Bizonyosodj meg róla, hogy a kukta megfelelően van lezárva, mielőtt hőnek tennéd ki.
- Soha ne használd a kuktát víz nélkül, mert az így súlyosan károsodhat.
- Soha ne feszegesd a kuktát. Soha ne nyisd ki mielőtt biztos vagy benne, hogy a belső nyomás teljesen megszűnt. A kinyitás érdekében olvasd el a “A főzés végén” című fejezetet.
- Ne töltsd 2/3-ánál tovább a kuktát. Ha olyan ételeket készítesz, amelyek megduzzadnak főzésük során, mint pl. rizs, vagy szárított zöldségek, akkor maximum 1/3-áig töltsd.
- A bőrös húsok (pl. ökör nyelv), nyomás hatására felpuffadhatnak a készítés során.

Ne szúrd ki a húst, mert megégetheted magad.

- Tészta jellegű ételek készítése esetén gyengéden rázd meg a kuktát mielőtt kinyitnád, hogy megelőzd az étel kilövellését.
- Minden használat előtt ellenőrizd le, hogy a tömítés és a szelepek tiszták-e. Ha bármiféle elégtelenséget észlelsz, ne használd a kuktát.
- Soha ne használd a kuktát nyomás alatt ételek sütésére.
- Ne rongáld a biztonsági berendezéseket.
- Csak a gyártó által forgalmazott és a típusnak megfelelő alkatrészeket használj. Ha bármilyen problémád lenne a termékkel, kérünk, hogy keresd fel a legközelebbi IKEA áruházat /vevőszolgálatot, vagy látogass el a www.ikea.com/hu weboldalra.
- Ez a termék háztartási használatra készült.

Érdeemes tudni:

- A kuktát bármilyen tűzhelyen használhatod.
- A kukta használható hagyományos fazékként, hogy előfőzd az ételt, mielőtt nyomás alatt használnád.
- Ha kisebb, vagy ugyanakkora átmérőjű tűzhelyre rakod a kuktát, mint saját átmérője, energiát spórolhatsz.
- Üvegkerámia tűzhelyen való mozgatáskor mindig emeld meg a kuktát, hogy megelőzd a karcolódást.
- Tartsd észben, hogy a kukta felforrósodik használat közben. Mindig használj edénytartót.
- Sose hagyd a kuktát szárazon a tűzön, mert ez súlyosan károsíthatja.
- A kuktát elsősorban főzésre tervezték, nem pedig ételek tárolására. A hosszabb ideig benne tárolt étel károsíthatja a felületet és magának az ételnek is fémes íze lehet.
- Gáztűzhely használata esetén figyelj oda, hogy a lángok ne ériék el a fogókat.

Első használat előtt:

- A készülék használata előtt olvasd el figyelmesen az útmutatót.
- Félig töltsd meg vízzel a kuktát és zárd rá a tetejét a használati útmutatót követve. Helyezd a kuktát a tűzhelyre és melegítsd

Tabelle dei tempi di cottura

Carni

Arrosto di maiale:	18-20 minuti
Braciola di maiale:	10-12 minuti
Zampone di maiale:	25-30 minuti
Lonza di maiale:	12-16 minuti
Arrosto di agnello:	17-20 minuti
Stufato di agnello:	10-14 minuti
Cosciotto di agnello:	15-20 minuti
Arrosto di vitello:	15-20 minuti
Cotolette di vitello:	12-15 minuti
Stufato di vitello:	15-20 minuti
Fegato di vitello:	6-10 minuti
Lingua di vitello:	20-25 minuti
Arrosto di manzo:	25-30 minuti
Brasato di manzo:	20-15 minuti
Stufato di manzo:	18-25 minuti
Lingua di manzo:	28-35 minuti

Pollame e selvaggina

Quaglia:	10-15 minuti
Coniglio:	20-25 minuti
Fagiano:	10-15 minuti
Lepre:	25-28 minuti
Anatra:	20-25 minuti
Tacchino:	20-25 minuti
Pernice:	14-18 minuti
Piccione:	12-15 minuti
Pollo:	11-15 minuti

Pesce e frutti di mare

Vongole:	2-4 minuti
Tonno:	4-5 minuti
Calamaro:	6-10 minuti
Grongo:	8 minuti
Aragosta:	5-10 minuti
Gamberetti:	4-6 minuti
Sogliola:	3-7 minuti
Merluzzo:	4-8 minuti
Cozze:	2-3 minuti
Nasello (congelato):	3-6 minuti
Nasello (fresco):	3-4 minuti
Rana pescatrice:	5-8 minuti
Trota:	4-7 minuti
Salmone:	5-8 minuti

Verdure

Carciofi:	5-8 minuti
Riso:	4-6 minuti
Zucca:	7-9 minuti
Cipolle:	5-7 minuti
Cavolfiore:	5-8 minuti
Cavoletti di Bruxelles:	5-7 minuti
Asparagi:	5-8 minuti
Spinaci:	3-5 minuti
Ceci:	20-27 minuti
Piselli (freschi):	4-6 minuti
Piselli secchi:	18-20 minuti
Fave:	5-8 minuti
Lenticchie:	15-18 minuti
Rapa:	6-9 minuti
Patate:	5-7 minuti
Porri:	3-5 minuti
Barbabietola:	18-25 minuti
Cavolo:	7-10 minuti
Pomodori:	2-5 minuti
Carote:	5-7 minuti

Zuppe

Zuppa all'aglio:	3-5 minuti
Zuppa di manzo:	30-45 minuti
Zuppa di gallina:	20-25 minuti
Zuppa di piselli:	8-10 minuti
Zuppa di pesce:	8-10 minuti
Zuppa di pollo:	12-15 minuti
Zuppa di porri:	6-10 minuti
Zuppa di pomodoro:	8-12 minuti
Zuppa di verdure:	10-15 minuti

Frutta

Albicocche:	1-4 minuti
Ciliegie:	1-2 minuti
Prugne:	1-3 minuti
Mele:	2-5 minuti
Pesche:	2-5 minuti
Arance:	4-7 minuti
Pere:	4-6 minuti

Beskrivning av tryckkokaren:

- 1. Handtag
- 2. Låsklammer
- 3. Tryckregulator
- 4. Lock
- 5. Täckkåpa
- 6. Knopp
- 7. Tryckindikator
- 8. Säkerhetsöppning för packning
- 9. Säkerhetsventil
- 10. Packning
- 11. Gryta
- 12. Ånginsats
- 13. Ställ till ånginsats

Teknisk information:

Arbetstryck: 72-88 kPa
Säkerhetstryck: 110-155 kPa

Viktigt!

- Läs instruktionerna noga före användning. Följ alltid instruktionerna.
- 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. Använd grytlappar och ta endast i handtag och knopp.
- Använd inte tryckkokaren för något annat ändamål än matlagning.
- Tryckkokaren arbetar under tryck. Försäkra dig om att locket är ordentligt stängt innan kärlet värms upp. Felaktig användning kan resultera i brännskador.
- Använd aldrig tryckkokaren utan att först tillsätta vätska, i annat fall kan den skadas allvarligt.
- Försök inte att forcera upp locket innan trycket helt har sjunkit. Instruktioner för hur locket ska öppnas finns i avsnittet “efter kokningen”.
- Fyll inte tryckkokaren till mer är 2/3 av dess kapacitet. Vid tillagning av mat som skummar eller sväller vid kokning, exempelvis ris eller torkade grönsaker, fyll endast upp till 1/3 av grytans kapacitet.
- Vid tillagning av mat som har skinn, exempelvis oxtunga, kan maten svälla upp.

Om det inträffar, stick inte håll. Innehållet 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. Använd aldrig tryckkokaren om den inte är i fullgott skick. Fyll inte tryckkokaren med olja. Tryckkokaren är inte avsedd för fritering av 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 det uppstår problem med produkten - kontakta närmaste IKEA varuhus/kundtjänst eller besök www.ikea.com.

- Produkten är endast avsedd för privat bruk.

Bra att veta:

- Tryckkokaren kan användas på alla typer av hållar.
- Tryckkokaren kan användas som en vanlig gryta 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 när handtagen om kokaren används på en gashäll.

Före första användning:

- Läs noggrant igenom alla instruktioner.
- Fyll tryckkokaren till hälften med vatten och sätt på locket enligt instruktionerna nedan. Placera kokaren på spisen och värm tills ånga kommer ut från tryckregulatorn (3), då försvinner eventuella rester av material eller

- damm från tillverkningen.
- Stäng av värmen och flytta försiktigt tryckkokaren från spisen. När kärlet har svalnat bör gryta och lock diskas för hand med vatten och diskmedel.

Inför varje användning:

- Kontrollera att packningen sitter rätt placerad i locket och att alla ventiler är rengjorda och lätt kan röra sig upp och ner.
- Kontrollera att tryckkokaren är fylld med rätt mängd vätska.

Så här använder du tryckkokaren:

- Fyll kärlet till minst 1/4 (undre markering på kärlets insida) eller maximalt 2/3 av dess kapacitet (övre markeringen på kärlets insida). Vid tillagning av mat som sväller eller skummar, fyll inte kokaren till mer än 1/3. Om tryckkokaren överfylls finns risk för att maten kokar över och täpper igen ventilerna.
- Placera locket på grytan och vrid knoppen medurs. Se till att locket sluter helt tätt. När lockets handtag och täckkåpa bildar en rät linje är locket korrekt placerat.
- Placera tryckkokaren på spisen på spisen och värm tills ånga kommer ut från tryckregulatorn (3) i en jämn ström. Det är från denna tidpunkt som tillagningstiderna i tabellen är beräknade. Sänk temperaturen något och tillaga maten enligt de riktlinjer som anges i tabellen. Under tiden som trycket byggs upp i kokaren är det normalt att lite ånga trängar ut under täckkåpan på locket.
- För att förhindra att arbetstrycket överskrids har tryckkokaren har försetts med en säkerhetsventil (9). Om säkerhetsventilen inte fungerar finns en ytterligare säkerhetsfunktion i form av en öppning i lockets kant. Skulle arbetstrycket överskridas kommer packningen att pressas ut genom öppningen för att släppa ut ånga och på så vis minska trycket. När tryckkokaren används ska säkerhetsöppning för packning (8) alltid vara vänd bort från dig.

Efter kokningen:

Locket kan bara öppnas när inget tryck längre finns kvar i kokaren och tryckindikatorn (7) är helt nersänkt. Det finns 2 sätt att öppna locket på:

- 1. Långsam tryckminskning**
När koktiden är över; flytta försiktigt tryckkokaren från spisen och låt den svalna av sig själv. Temperaturen sjunker mycket långsamt i en tryckkokare och maten kokar så länge som locket är låst. Denna metod rekommenderas därför inte till mat som lätt blir överkokt, såsom fisk och grönsaker.
- 2. Snabb tryckminskning**
Placera tryckkokaren under vattenkranen och spola av locket med kallvatten. När kärlet har svalnat, och inget tryck längre finns kvar kan locket öppnas. Det här är den bästa metoden för att öppna kokaren om den är överfylld eller om maten producerar stora mängder skum.

Undvik att spola vatten direkt på säkerhetsventilen (9) och sänk aldrig ner tryckkokaren helt i vatten för att kyla ner den.

Viktigt!

Lyft inte upp tryckregulatorn (3) för att snabbt minska på trycket i kokaren. Ångan som kommer ut från tryckregulatorns utloppsör är mycket varm och kan ge upphov till brännskador.

Så här använder du ånginsatsen:

Fyll kärlet med vatten upp till den undre markeringen. Placera stället och ångkokaren på botten av grytan. Lägg det som ska ångkokas i ånginsatsen och följ sedan övriga anvisningar för hur tryckkokaren används. Tänk på att vattenytan i grytan inte bör nå upp till ånginsatsens botten.

Rengöring och förvaring:

Rengöring av gryta och lock:

- Rengör tryckkokaren efter varje användning. Tryckkokaren bör alltid handdiskas.
- Använd inte stålull eller annat som kan repa ytan.

Cosa fare se

Problema	Possibili cause	Soluzioni
La pentola a pressione emette un suono, ma non fuoriesce vapore.	1. La temperatura del piano cottura è troppo bassa. 2. La quantità di liquido nella pentola a pressione è insufficiente. 3. La guarnizione è sporca.	1. Aumenta il calore. 2. Aggiungi liquido all'interno della pentola. 3. Pulisci la guarnizione.
Dalla valvola di sicurezza fuoriesce vapore.	1. Il condotto di sfianto della valvola di controllo della pressione è ostruito. 2. La valvola di sicurezza non è stata montata correttamente. 3. La temperatura del piano cottura è troppo elevata. 4. La pentola a pressione è troppo piena.	1. Rimuovi la causa dell'ostruzione. 2. Monta la valvola di sicurezza seguendo le istruzioni riportate nella sezione "Pulizia della valvola di sicurezza, dell'indicatore di pressione e della valvola di controllo della pressione". 3. Abbassa la temperatura. 4. Diminuisci la quantità di liquido/alimenti all'interno della pentola.
Fuoriesce vapore tra la pentola e il coperchio.	1. La valvola di controllo della pressione o la valvola di sicurezza sono ostruite. 2. La guarnizione non è stata montata correttamente. 3. La guarnizione è danneggiata. 4. La guarnizione è sporca. 5. Il coperchio non è chiuso bene.	1. Controlla che la guarnizione sia ben inserita sul coperchio. 2. Sostituisci la guarnizione. 3. Rivolgiti al tuo negozio IKEA, contatta il Servizio Clienti o visita il sito 4. www.ikea.com. Pulisci la guarnizione. 5. Chiudi il coperchio seguendo le istruzioni riportate nella sezione "Istruzioni per l'uso della pentola a pressione".
Risulta difficile aprire e chiudere il coperchio.	1. La guarnizione non è ben inserita nel coperchio. 2. L'indicatore di pressione non è sceso completamente.	1. Sostituisci la guarnizione. Rivolgiti al tuo negozio IKEA, contatta il Servizio Clienti o visita il sito 2. www.ikea.com. Attendi finché non c'è più pressione all'interno e l'indicatore di pressione è completamente ritratto.
La guarnizione fuoriesce dal dispositivo di sicurezza che si trova sul bordo del coperchio.	1. La pressione d'esercizio all'interno della pentola è troppo elevata. 2. La guarnizione è usurata.	1. Spegni la fonte di calore e togli con cautela la pentola dal piano cottura. 2. Rivolgiti al tuo negozio IKEA, contatta il Servizio Clienti o visita il sito www.ikea.com per ordinare una nuova guarnizione. Importante! Non utilizzare la pentola a pressione prima di aver sostituito la guarnizione.

Uso del cestello per cottura a vapore

Riempi la pentola di acqua fino al segno inferiore. Colloca sul fondo della pentola il supporto per cestello e il cestello per cottura a vapore. Metti i cibi nel cestello e segui le normali istruzioni per l'utilizzo della pentola a pressione. Ricorda: l'acqua nella pentola non deve mai raggiungere la parte inferiore del cestello.

Pulizia e conservazione:**Pulizia di pentola e coperchio:**

- Lava sempre la pentola dopo l'uso. La pentola deve essere sempre lavata a mano.
- Non usare lana d'acciaio o altri prodotti che possono graffiare la superficie.

Pulizia della guarnizione:

- Lava sempre la guarnizione a mano. Non utilizzare lana d'acciaio o prodotti che possono danneggiarla.
- Pulisci la guarnizione e inseriscila nuovamente nel coperchio quando è completamente asciutta. Ungi la guarnizione con olio da cucina per facilitare la tenuta.
- La guarnizione va sostituita regolarmente (una volta all'anno o ogni due anni, in base alla frequenza d'uso della pentola). Se devi sostituire la guarnizione, rivolgiti al tuo negozio IKEA, contatta il nostro Servizio Clienti o visita il sito www.ikea.com. Utilizza esclusivamente le parti di ricambio fornite da IKEA.
- Riponi la pentola a pressione capovolgendo il coperchio sopra di essa. In questo modo la guarnizione non si secca e dura più a lungo.

Pulizia della valvola di sicurezza, dell'indicatore di pressione e della valvola di controllo della pressione:

- Dopo ogni utilizzo della pentola, lava a mano la valvola di sicurezza, l'indicatore di pressione e la valvola di controllo della pressione con acqua e detersivo per i piatti. Tienili sotto l'acqua corrente per assicurarti di pulirli bene.
- Non utilizzare oggetti appuntiti per rimuovere eventuali avanzì di cibo incrostati su queste parti della pentola. Lascia il coperchio immerso nell'acqua per un po' per lavarlo più facilmente.

- L'indicatore di pressione e la valvola di sicurezza si possono rimuovere per una pulizia più accurata. Capovolgi il coperchio e svita i dadi con una chiave poligonale.
- Anche il regolatore di pressione si può smontare dal coperchio per pulirlo. Afferra con le dita la valvola di controllo della pressione e tira verso l'alto.

Importante!

- Dopo aver smontato la valvola di controllo della pressione dal coperchio per pulirla, fai attenzione a rimontare correttamente tutti i pezzi. La fessura sulla valvola deve inserirsi nella chiavetta sul pannello.

Pulizia del cestello vapore

- Lava, sciacqua e asciuga accuratamente il cestello per la cottura al vapore quando lo utilizzi per la prima volta.
- Il cestello è lavabile in lavastoviglie. Asciugalo bene dopo il lavaggio per evitare che rimangano macchie di calcare. Per rimuovere segni e macchie, usa un po' di aceto diluito in acqua tiepida. Per eliminare le macchie di sale, strofina con una spugna.
- Non usare lana d'acciaio o prodotti che possono graffiare la superficie.

Rengöring av packning:

- Packningen ska alltid diskas för hand. Använd inte stålull eller annat som kan skada packningen.
- Torka av packningen och sätt tillbaka den först när den är helt torr. Packningen blir lättare att sätta på och ta av om den smörjs in med lite matolja.
- Packningen ska bytas ut när den blivit gammal eller visar tecken på slitage (varje - eller vartannat år beroende på hur ofta tryckkokaren används). Om packningen behöver bytas ut - kontakta närmaste IKEA varuhus/kundtjänst eller besök www.ikea.com. Inga andra reservdelar än de som tillhandhålls av IKEA får användas.
- Förvara tryckkokaren med locket placerat upp och ner. Det förhindrar att packningen torkar ut och förlänger därmed dess livslängd.

Rengöring av säkerhetsventil, tryckindikator och tryckregulator:

- Säkerhetsventilen, tryckindikatorn och tryckregulatorn ska rengöras med vatten och diskmedel efter varje användning. Kontrollera att de har blivit ordentligt rengjorda genom att skölja dem under rinnande vatten.
- Använd inte vassa föremål för att rengöra någon av ovanstående delar. Rengöringen underlättas om locket först blötläggs i lite vatten.
- Säkerhetsventilen och tryckindikatorn kan avlägsnas för att förenkla rengöringen. Vänd locket upp och ner och använd en ringnyckel för att avlägsna muttrarna.
- För extra noggrann rengöring kan tryckregulatorn avlägsnas från locket. Ta ett fast grepp om tryckregulatorn och dra den uppåt.

Viktigt!

- Om tryckregulatorn har avlägsnats från locket, var mycket uppmärksam på att den monteras tillbaka korrekt. Kontrollera att det spår som finns i tryckregulatorn inpassas i motsvarande tapp på täckkåpan.

Rengöring av ånginsatsen

- Diska och torka av insatsen före första användning. För att undvika kalkfläckar från vattnet bör insatsen torkas av direkt efter diskningen. Om fläckar uppstått kan de tas bort med ättika blandat med ljummet vatten. Fläckar från salt kan gnidas bort med en tvättsvamp.
- Använd inte stålull eller annat som kan repa ytan.

Om tryckkokaren inte fungerar		
Problem	Möjliga orsaker	Åtgärd
Tryckkokaren ger ifrån sig ljud men det stiger inte ut någon ånga.	1. Det är för låg temperatur på värmekällan. 2. För lite vätska i tryckkokaren. 3. Packningen är inte rengjord.	1. Öka värmen. 2. Öka mängden vätska i tryckkokaren 3. Rengör packningen noggrant.
Ånga kommer ut ifrån säkerhetsventilen.	1. Tryckregulatorns utloppsör för ånga är igentäppt. 2. Säkerhetsventilen är inte korrekt monterad. 3. Värmen är för stark. 4. Tryckkokaren är överfylld.	1. Avlägsna det som orsakat blockeringen. 2. Montera säkerhetsventilen enligt instruktionerna i avsnittet "rengöring av säkerhetsventil och tryckregulator". 3. Sänk värmen. 4. Minska mängden vätska/ mat.
Ånga tränger ut mellan gryta och lock.	1. Tryckregulatorn eller säkerhetsventilen har blivit igentäppt. 2. Packningen är inte korrekt monterad i locket. 3. Packningen är trasig. 4. Packningen behöver rengöras. 5. Locket är inte ordentligt stängt.	1. Placera packningen korrekt. 2. Ersätt med en ny packning. 3. Vänd dig till närmaste IKEA varuhus/kundtjänst eller www.ikea.com. 4. Rengör packningen. 5. Stäng locket enligt instruktionerna i avsnittet "så här använder du tryckkokaren".
Svårigheter med att stänga eller öppna locket.	1. Packningen passar inte till locket. 2. Tryckindikatorn har inte helt sjunkit ner.	1. Vänd dig till närmaste IKEA varuhus/kundtjänst eller www.ikea.com för att beställa en ny packning. 2. Vänta tills trycket i kokaren har minskat och säkerhetsventilen har sjunkit ner.
Packningen har pressats ut genom öppningen i lockets kant.	1. För högt tryck i tryckkokaren. 2. Packningen är utsliten.	1. Stäng av värmen och flytta försiktigt tryckkokaren från spisen. 2. Vänd dig till närmaste IKEA varuhus/kundtjänst eller www.ikea.com för att beställa en ny packning. Viktigt! Tryckkokaren får inte användas förrän packningen är utbytt.

Prima di usare la pentola per la prima volta:

- Leggi attentamente tutte le istruzioni.
- Riempi la pentola d'acqua fino a metà e chiudi il coperchio seguendo le istruzioni riportate di seguito. Metti la pentola sul piano cottura e riscaldala finché dalla valvola di controllo della pressione (3) non esce vapore. In questo modo si rimuovono eventuali materiali estranei e residui del processo di produzione.
- Spegni la fonte di calore e toglì con cautela la pentola dal piano cottura. Quando si sarà raffreddata, lava a mano pentola e coperchio con acqua e detersivo per i piatti.

Prima di ogni utilizzo:

- Controlla che tutte le valvole siano pulite e si muovano correttamente, e che la guarnizione sia ben inserita sul coperchio.
- Riempi la pentola con una quantità adeguata di liquido.

Istruzioni per l'uso della pentola a pressione:

- Riempi la pentola con una quantità di liquido compresa tra 1/4 e 2/3 della sua capacità (tra il segno inferiore e il segno superiore al suo interno). Se cuoci alimenti che aumentano di volume o producono schiuma, riempi la pentola solo fino a 1/3 della sua capacità. Se la pentola è troppo piena, il contenuto quando bolle può fuoriuscire e ostruire le valvole.
- Metti il coperchio sulla pentola e ruota il pomello in senso orario. Assicurati che il coperchio sia ben chiuso. Il coperchio è in posizione corretta quando i manici della pentola e il pannello sono allineati.
- Metti la pentola sul piano cottura a calore elevato finché non vedrai uscire un getto di vapore continuo dalla valvola di controllo della pressione (3). I tempi di cottura indicati nella tabella allegata sono calcolati a partire dal momento in cui la valvola comincia a emettere vapore. Regola la temperatura e cuoci gli alimenti secondo i suddetti tempi di cottura. È normale che, con l'aumentare della pressione durante la cottura, fuoriesca un po' di vapore sotto il pannello sul coperchio.
- La pentola è dotata di una valvola di

sicurezza (9) per evitare che la pressione raggiunga livelli eccessivi. Se la valvola di sicurezza non dovesse sfiatare perché ostruita, c'è un altro dispositivo di sicurezza sul bordo del coperchio. In caso di eccessivo aumento della pressione, la guarnizione viene espulsa attraverso l'apertura di sicurezza presente sul coperchio, permettendo la fuoriuscita del vapore. Durante la cottura a pressione, posiziona sempre la pentola in modo che l'apertura di sicurezza (8) non sia rivolta verso di te.

A fine cottura:

Apri il coperchio solo quando non c'è pressione all'interno e l'indicatore di pressione (7) è completamente ritratto. L'apertura può avvenire in due modi:

1. Lento rilascio della pressione

Al termine della cottura, toglì con cautela la pentola dal piano cottura e lasciala raffreddare. Poiché la temperatura si abbassa molto lentamente, questo metodo non è indicato per gli alimenti che hanno un "punto di cottura critico", come pesci e verdure.

2. Diminuire velocemente la pressione

Prima di aprire il coperchio, metti la pentola sotto il rubinetto e fai scorrere l'acqua fredda sul coperchio stesso. Così la temperatura della pentola si abbassa e diminuisce anche la pressione al suo interno. È il metodo consigliato per aprire la pentola quando questa è particolarmente piena o il cibo al suo interno produce molta schiuma.

Non fare scorrere l'acqua direttamente sulla valvola di sicurezza (9) e non immergere mai la pentola in acqua per raffreddarla.

Importante!

Non regolare mai la valvola di controllo della pressione (3) in posizione verticale per far uscire il vapore. Il vapore che fuoriesce dalla valvola è caldo e può ustionarti.

Componenti e caratteristiche:

- 1. Manico
- 2. Fermo
- 3. Valvola di controllo pressione
- 4. Coperchio
- 5. Pannello
- 6. Pomello
- 7. Indicatore di pressione
- 8. Dispositivo di sicurezza
- 9. Valvola di sicurezza
- 10. Guarnizione
- 11. Pentola
- 12. Cestello vapore
- 13. Supporto per cestello

Caratteristiche tecniche:

Pressione d’esercizio: 72-88 kPa
Pressione di sicurezza: 110-155 kPa

Importante!

- Leggi attentamente le istruzioni prima dell’uso e seguile sempre.
- Non lasciare 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. Afferra i manici e il pomello usando le presine.
- 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 ustioni. Assicurati che sia ben chiusa prima di metterla sul piano cottura.
- Non usare mai la pentola a pressione senza aggiungere acqua, perché si danneggerebbe seriamente.
- Non forzare l’apertura della pentola a pressione. Attendi che la pressione interna sia calata completamente prima di aprire la pentola. Per aprirla, segui le istruzioni riportate nel capitolo “A fine cottura”.
- Non riempire la pentola a pressione oltre 2/3 della sua capacità. Quando cuoci alimenti che aumentano di volume durante la cottura, come il riso o i legumi secchi, non riempire la pentola oltre 1/3 della sua capacità.

- Se cuoci della carne con la pelle (come la lingua di manzo) 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 la guarnizione sia pulita e le valvole non siano ostruite. Se noti qualsiasi difetto, non utilizzarla.
- 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.
- Questo prodotto è solo per uso domestico.

Utile da sapere:

- La pentola a pressione può essere utilizzata su qualsiasi tipo di piano cottura.
- Nella stessa pentola puoi rosolare gli alimenti 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.

Koktider

Kött

Skinkstek:	18-20 minuter
Fläskkotletter:	10-12 minuter
Grisfötter:	25-30 minuter
Fläskkarré:	12-16 minuter
Lammstek:	17-20 minuter
Lammgryta:	10-14 minuter
Lammfiol:	15-20 minuter
Kalvstek:	15-20 minuter
Kalvkotlett/ schnitzel:	12-15 minuter
Kalvgryta:	15-20 minuter
Kalvlever:	6-10 minuter
Kalvtunga:	20-25 minuter
Rostbiff:	25-30 minuter
Bräserat nötkött:	20-15 minuter
Köttgryta/ kalops:	18-25 minuter
Oxtunga:	28-35 minuter

Fågel och vilt

Vaktel:	10-15 minuter
Kanin:	20-25 minuter
Fasan:	10-15 minuter
Hare:	25-28 minuter
Anka:	20-25 minuter
Kalkon:	20-25 minuter
Rapphöna:	14-18 minuter
Duva:	12-15 minuter
Kyckling:	11-15 minuter

Fisk och skaldjur

Musslor:	2-4 minuter
Tonfisk:	4-5 minuter
Bläckfisk:	6-10 minuter
Ål:	8 minuter
Hummer:	5-10 minuter
Räkor:	4-6 minuter
Sjötunga:	3-7 minuter
Torsk:	4-8 minuter
Blåmusslor:	2-3 minuter
Kummel (frusen):	3-6 minuter
Kummel (färsk):	3-4 minuter
Marulk:	5-8 minuter
Forell:	4-7 minuter
Lax:	5-8 minuter

Grönsaker och baljväxter

Kronärtskocka:	5-8 minuter
Ris:	4-6 minuter
Pumpa:	7-9 minuter
Lök:	5-7 minuter
Blomkål:	5-8 minuter
Brysselkål:	5-7 minuter
Sparris:	5-8 minuter
Spenat:	3-5 minuter
Kikärtor:	20-27 minuter
Ärtor (färska):	4-6 minuter
Ärtor (torkade):	18-20 minuter
Bondbönor:	5-8 minuter
Linser:	15-18 minuter
Kålrot:	6-9 minuter
Potatis:	5-7 minuter
Purjolök:	3-5 minuter
Rödbetor:	18-25 minuter
Vitkål:	7-10 minuter
Tomater:	2-5 minuter
Morötter:	5-7 minuter

Soppa

Vitlökssoppa:	3-5 minuter
Köttloppa:	30-45 minuter
Hönssoppa:	20-25 minuter
Ärtsoppa:	8-10 minuter
Fisksoppa:	8-10 minuter
Kycklingsoppa:	12-15 minuter
Löksoppa:	6-10 minuter
Tomatsoppa:	8-12 minuter
Grönsakssoppa:	10-15 minuter

Frukt

Aprikoser:	1-4 minuter
Körsbär:	1-2 minuter
Sviskon:	1-3 minuter
Äpplen:	2-5 minuter
Persikor:	2-5 minuter
Apelsiner:	4-7 minuter
Päron:	4-6 minuter

Části a vlastnosti:

- 1. Úchytka
- 2. Svorka
- 3. Tlakový ventil
- 4. Poklice
- 5. Panel
- 6. Klika
- 7. Tlakoměr
- 8. Bezpečnostní port
- 9. Bezpečnostní ventil
- 10. Těsnění
- 11. Hrnec
- 12. Napařovací koš
- 13. Podpůrná trojnožka

Technické informace:

Bežný tlak na vaření: 72-88 kPa
Bezpečný tlak: 110-155 kPa

Důležité!

- Před prvním použitím si pečlivě přečtěte instrukce. Vždy se řiďte těmito pokyny.
- Nikdy nenechávejte děti v blízkosti tlakového hrnce, když se používá.
- Neumísťujte tlakový hrnec do vyhřáté trouby.
- Snažte se opatrně snížit tlak v hrnci.
- Nedotýkejte se horkého povrchu. Použijte chňapku a vždy uchopte hrnec za rukojeti.
- Nikdy nepoužívejte tlakový hrnec na jiné účely.
- Toto zařízení pracuje pod tlakem. Nevhodné zacházení s tlakovým hrncem může způsobit opaření. Před tím, než se hrnec začne zahřívat, ujistěte se, že je správně uzavřen.
- Nikdy nepoužívejte tlakový hrnec bez použití vody, mohl by se zničit.
- Nikdy neotevírejte tlakový hrnec násilím. Neotevírejte hrnec, abyste se ujistitli, že vnitřní tlak klesl na bezpečnou hranici. Pokyny, jak otvírat tlakový hrnec, najdete v části "Jakmile jste dovařili".
- Nepřeplňte hrnec nad 2/3 jeho objemu. Při vaření pokrmů, které nabерou na objemu, jako například rýže nebo sušená zelenina, naplňte hrnec maximálně do 1/3 jeho objemu.
- Po uvaření masa s kůží (například hovězí jazyk) může maso z důvodu tlaku napuchnout. Nepropichujte maso, dokud je

- kůže nateklá, mohli byste se opařit.
- Při vaření moučných jídel jemně protřepte hrnec před tím, než ho otevřete. Vyhnete se tak vyběhnutí pokrmu.
- Před každým použitím se ubezpečte, že těsnění je čisté a ventily nejsou zablokované. Pokud najdete jakoukoli závadu, hrnec nepoužívejte.
- Nikdy nepoužívejte hrnec v režimu přetlaku na hluboké či mělké smažení jídel.
- Nemanipulujte se žádným bezpečnostním systémem jinak, než je uvedeno v pokynech.
- Používejte náhradní součástky jen od výrobce. Pokud máte s výrobkem jakékoli problémy, kontaktujte nejbližší obchodní dům IKEA nebo se podívejte na stránky www.IKEA.cz
- Výrobek je určen pro použití v domácnosti.

Dobré vědět:

- Tlakový hrnec je možné používat na všech typech varných desek. Tlakový hrnec je možné používat i na běžné smažení jídel před tím, než se vaří pod tlakem. Tím, že používáte hrnec na varné desce stejného nebo menšího průměru, šetříte energii.
- Při sejmutí ze sklokeramické varné desky vždy hrnec nadzvedněte, abyste desku nepoškrábali.
- Pamatujte na to, že hrnec se při použití zahřívá. Vždy uchopte rukojeti chňapkami. Nikdy nenechávejte hrnec vařit bez vody, mohl by se vážně poškodit. Tlakový hrnec má speciální design na vaření, není určen pro skladování potravin. Jídlo skladované v hrnci po dlouhou dobu, by mohlo hrnec vážně poškodit. Při použití na plynové varné desce se ujistěte, že plamen se nedotýká rukojetí.

Před prvním použitím:

- Pečlivě si přečtěte následující pokyny.
- Naplňte tlakový hrnec a uzavřete pokličku podle pokynů uvedených níže. Umístěte hrnec na varnou desku a zahřejte jej, dokud nezačne pára unikat z tlakového ventilu (3). To by mělo odstranit všechny částice a zbytky, které by mohly v hrnci zůstat z výroby.

Tablas de tiempos de cocinado

Carnes

Cerdo asado:	18-20 minutos.
Chuletas de cerdo:	10-12 minutos.
Manitas de cerdo:	25-30 minutos.
Lomo de cerdo:	12-16 minutos.
Cordero asado:	17-20 minutos.
Guiso de cordero:	15-20 minutos.
Pierna de cordero:	15-20 minutos.
Ternera asada:	15-20 minutos.
Chuletas de ternera:	12-15 minutos.
Guiso de ternera:	15-20 minutos.
Hígado de ternera:	6-10 minutos.
Lengua de ternera:	20-25 minutos.
Rosbif:	25-30 minutos.
Estofado de vaca:	20-15 minutos.
Guiso de vaca:	18-25 minutos.
Lengua de vaca:	28-35 minutos.

Aves y caza

Conejo salvaje:	20-25 minutos.
Liebre:	25-28 minutos.
Codorniz:	10-15 minutos.
Faisán:	10-15 minutos.
Pato:	20-25 minutos.
Pavo:	20-25 minutos.
Perdiz:	14-18 minutos.
Pichón:	12-15 minutos.
Pollo:	11-15 minutos.

Pescado y marisco

Almejas:	2-4 minutos.
Atún:	4-5 minutos.
Calamar:	6-10 minutos.
Congrio:	8 minutos.
Langosta:	5-10 minutos.
Gambas:	4-6 minutos.
Lenguado:	3-7 minutos.
Bacalao:	4-8 minutos.
Mejillones:	2-3 minutos.
Merluza (congelada):	3-6 minutos.
Merluza (fresca):	3-4 minutos.
Rape:	5-8 minutos.
Trucha:	4-7 minutos.
Salmón:	5-8 minutos.

Verduras y legumbres

Alcachofas:	5-8 minutos.
Arroz:	4-6 minutos.
Calabaza:	7-9 minutos.
Cebolla:	5-7 minutos.
Coliflor:	5-8 minutos.
Coles de Bruselas:	5-7 minutos.
Espárragos:	5-8 minutos.
Espinacas:	3-5 minutos.
Garbanzos:	20-27 minutos.
Guisantes (frescos):	4-6
Frijoles:	18-20 minutos.
Habas:	5-8 minutos.
Lentejas:	15-18 minutos.
Nabo:	6-9 minutos.
Patatas:	5-7 minutos.
Puerros:	3-5 minutos.
Remolacha:	18-25 minutos.
Repollo:	7-10 minutos.
Tomate:	2-5 minutos.
Zanahoria:	5-7 minutos.

Sopas y cremas

Sopa de ajo:	3-5 minutos.
Caldo de carne:	30-45 minutos.
Caldo de gallina:	20-25 minutos.
Crema de guisantes:	8-10 minutos.
Sopa de pescado:	8-10 minutos.
Caldo de pollo:	12-15 minutos.
Sopa de puerros:	6-10 minutos.
Sopa de tomate:	8-12 minutos.
Sopa de verduras:	10-15 minutos.

Frutas

Albaricoques:	1-4 minutos.
Cerezas:	1-2 minutos.
Ciruelas:	1-3 minutos.
Manzanas:	2-5 minutos.
Melocotón:	2-5 minutos.
Naranjas:	4-7 minutos.
Peras:	4-6 minutos.

Qué hacer si		
Problema	Causas posibles	Solución
La olla a presión emite un sonido, pero no sale vapor.	1. La temperatura de la fuente de calor es muy baja. 2. No hay suficiente líquido en la olla a presión. 3. La junta está sucia.	1. Aumenta el calor. 2. Aumenta la cantidad de líquido en la olla a presión. 3. Limpia la válvula.
Escapa vapor de la válvula de seguridad.	1. El conducto de ventilación de la válvula de seguridad está obstruido. 2. La válvula de seguridad no está montada correctamente. 3. La temperatura de la fuente de calor es demasiado elevada. 4. La olla a presión está demasiado llena.	1. Retira lo que causa la obstrucción. 2. Instala la válvula de seguridad según las instrucciones que damos en el capítulo “Limpieza de la válvula de seguridad, indicador de presión y válvula de control de presión”. 3. Reduce la temperatura. 4. Reduce la cantidad de alimentos/líquido de la olla a presión.
El vapor escapa entre la olla y la tapa.	1. La válvula de control de presión o la válvula de seguridad está obstruida. 2. La junta no está montada correctamente. 3. La junta está estropeada. 4. La junta está sucia. 5. La tapa no está cerrada correctamente.	1. Comprueba que la junta ajusta perfectamente en la tapa. 2. Reemplaza por una junta nueva. 3. Ponte en contacto con tu tienda IKEA/Servicio de Atención al Cliente más cercano o entra en www.ikea.es. 4. Limpia la junta. 5. Cierra la tapa según las instrucciones que aparecen en el capítulo “Uso de la olla a presión”.
Dificultad para abrir y cerrar la tapa.	1. La junta no se inserta correctamente en la tapa. 2. El indicador de presión no ha descendido totalmente.	1. Reemplaza por una válvula nueva. Ponte en contacto con tu tienda IKEA/Servicio de Atención al cliente más cercano o entra en www.ikea.es. Espera hasta que no quede presión en el interior y el indicador de presión se haya replegado totalmente. 2.
La válvula ha sido expulsada por el dispositivo de seguridad situado en el borde de la tapa.	1. La presión de funcionamiento en el interior de la olla es demasiado alta. 2. La junta está gastada.	1. Apaga la fuente de calor y retira con cuidado la olla a presión de la fuente de calor. 2. Ponte en contacto con tu tienda IKEA/Servicio de Atención al cliente más cercano o entra en www.ikea.es para pedir una válvula nueva. ¡Atención! No utilices la olla a presión hasta que la válvula haya sido reemplazada.

- Vypněte ohřev a hrnec sundejte z varné desky. Jakmile hrnec vychladne, vyčistěte ho ručně použitím vody a čistícího prostředku.

Před každým použitím:

- Ujistěte se, že všechny ventily jsou čisté a těsnění správně sedí v poklici. Ujistěte se, že v hrnci je požadovaný objem tekutiny.

Jak používat tlakový hrnec:

- Naplňte tlakový hrnec nejméně do 1/4 (nižší značka uvnitř hrnce), maximálně do 2/3 jeho objemu (horní značka). Pokud vaříte pokrm, který zvětší svůj objem nebo pění, naplňte ho maximálně do 1/3 objemu. Pokud je hrnec přeplněný, obsah by mohl ucpat ventily.
- Umístěte pokličku na tlakový hrnec a otočte rukojetí ve směru hodinových ručiček. Ujistěte se, že poklička správně sedí na hrnci.
- Umístěte tlakový hrnec na plamen (varnou desku), dokud neuniká pára z tlakového ventilu (3). Čas na vaření, který se doporučuje v přiložené tabulce se počítá od doby, kdy začne unikat pára z ventilu. Přizpůsobte teplotu a vařte pokrm podle tabulky. Tím, že se hrnec zahřívá, je normální, že pára uniká z pod pokličky.
- Abyste se vyhnuli nadměrnému tlaku, je k hrnci přiložen bezpečnostní ventil (9). Pokud je bezpečnostní ventil poškozen a nereguluje tlak, na lemu pokličky je další zabezpečení. V případě příliš vysokého tlaku se těsnění vtlačí pod pokličku a umožní uvolnit páru. Když se tlakový hrnec používá, musí být bezpečnostní port (8) umístěn vždy směrem k vám.

Jakmile dovaříte:

Pokličku můžete otevřít, jakmile poklesne tlak a tlakoměr (7) je na nulové hranici. To lze zabezpečit dvěma způsoby:

- 1. Pomalejší způsob zmírnění tlaku**
Jakmile dovaříte, opatrně sundejte hrnec z varné desky a nechte jej vychladnout. Pokud teplota klesá velmi pomalu, nepoužívejte tento způsob na pokrmy, které jsou háklivé na zvýšení teploty, jako jsou ryby a zelenina.

2. Rychlý způsob uvolnění tlaku

Hrnec umístěte pod vodovodní kohoutek a nechte na pokličku téct proud chladné vody. Jakmile se hrnec ochladí a tlak uvnitř se uvolní, můžete pokličku otevřít. Toto je nejlepší způsob, jak otevřít hrnec, když je přeplněný, nebo pokrm napěnil.

Vodu nenechávejte téct přímo na bezpečnostní ventil a nikdy hrnec neponořujte do chladné vody.

Důležité!

Nikdy neupravujte tlakový ventil (3) do horní pozice, abyste vypustili páru. Pára, která vychází z tlakového ventilu větracím otvorem, je příliš horká a mohla by vás opařit.

Jak používat napařovací koš

Naplňte hrnec vodou až po nejnižší označení. Umístěte trojnožku a koš na dno hrnce. Do koše přidejte potraviny a dále sledujte přiložené informace týkající se použití tlakového hrnce. Nezapomeňte, že voda v hrnci nesmí klesnout pod úroveň koše.

Čištění a skladování:

Čištění hrnce a poklice:

- Hrnec očistěte vždy po použití. Měl by se mýt ručně.
- Nepoužívejte drátěnku, která by mohla povrch hrnce poškodit.

Čištění těsnění:

- Těsnění umývejte vždy ručně. Nikdy nepoužívejte drátěnku, která by mohla poškodit jeho povrch.
- Otřete těsnění a umístěte ho opět do pokličky, jakmile je úplně suché. Těsnění přetřete kuchyňským olejem, aby lépe sedělo na svém místě.
- Těsnění měňte pravidelně (přibližně každý rok nebo každé dva roky, podle frekvence používání tlakového hrnce). Pokud je potřeba těsnění vyměnit - navštivte nejbližší obchodní dům IKEA nebo internetovou stránku www.IKEA.cz. Nikdy nenahrazujte jednotlivé součásti jinými, které nedodává obchodní dům IKEA.

- Tlakový hrnec skladujte s otočenou poklicí. Zabezpečte tak, aby se těsnění vždy dostatečně vysušilo a tím se prodloužila jeho životnost.

Čištění bezpečnostního ventilu, tlakoměru a tlakového ventilu:

- Po každém použití vždy vyčistěte bezpečnostní ventil, tlakoměr i tlakový ventil a to ručně s použitím vody a čistícího prostředku. Abyste zkontrolovali, zda je dostatečně čistý, podržte ho pod proudem tekoucí vody.
- Nepoužívejte žádné ostré předměty na odstranění přilepených zbytků jídla. Čištění si zjednodušíte, pokud necháte pokličku nejprve odmočit ve vodě.
- Tlakoměr a bezpečnostní ventil je možné v době čištění vytáhnout. Pokličku otočte a použijte klíč na povolení matice.
- Regulátor tlaku je též možné od pokličky odmontovat. Jednoduše uchopte tlakový ventil a zatáhněte shora.

Důležité!

- Po sejmutí tlakového ventilu z poklice, dávejte obzvlášť velký pozor při dalším použití a ubezpečte se, že je opět správně nasazen. Ujistěte se, že otvor na tlakovém ventilu pasuje do klíče na panelu.

Čištění napařovací vložky

- Před prvním použitím pečlivě omyjte, opláchněte a vysušte vložku.
- Vložku je možné umývat i v myčce nádobí. Abyste zabránili tomu, že budou ve vodě zůstávat nějaké skvrny. Vždy vložku otřete do sucha. Pokud chcete odstranit všechny skvrny, použijte octový roztok zředěný s trochou vlažné vody. Skvrny od soli je možné odstranit houbičkou.
- Nepoužívejte drátěnku nebo drsný čistící prostředek, který by mohl povrch poškrábat.

Uso del cesto para cocción al vapor

Llena de agua la olla hasta la marca más baja. Coloca el soporte y el cesto para cocer al vapor en el fondo de la olla. Añade los alimentos y sigue las instrucciones de uso de la olla a presión. Ten en cuenta que el agua de la olla no debe tocar el fondo del cesto.

Limpieza y almacenaje:

Limpieza de la olla y tapa:

- Lava siempre la olla a presión después de usarla. Se debe lavar siempre a mano.
- No utilices estropajos de metal ni productos que puedan rayar la superficie.

Limpieza de la junta:

- Lava la junta siempre a mano. No utilices estropajos de metal u otros productos que rayen la superficie.
- Aclara la junta y colócala de nuevo en la tapa cuando esté bien seca. Para facilitar el cierre, aplica aceite de cocina sobre la junta.
- Se debe reemplazar la junta con regularidad (todos los años o cada dos años, según la frecuencia de uso del recipiente). Cuando necesites reemplazar la junta, ponte en contacto con tu tienda IKEA/Servicio de Atención al cliente más cercano o entra en www.ikea.es. Nunca utilices piezas de recambio que no sean las suministradas por IKEA.
- Guarda la olla a presión con la tapa del revés sobre la cubeta. Esto evita que se seque la junta y prolonga su vida útil.

Limpieza de la válvula de seguridad, indicador de presión y válvula de regulación de presión.

- Después de cada uso lava a mano la válvula de seguridad, el indicador de presión y la válvula de regulación de presión con un producto limpiador. Para asegurar una buena limpieza, pasa bajo el chorro de agua cada uno de ellos.
- No utilices objetos afilados para retirar restos de alimentos de los elementos mencionados. Para facilitar la limpieza, sumerge primero la tapa en agua.
- Para una limpieza a fondo se pueden

desmontar el indicador de presión y la válvula de seguridad. Da la vuelta a la tapa y utiliza una llave de corona para aflojar las tuercas.

- El regulador de presión puede desmontarse de la tapa para una limpieza a fondo. Sólo tienes que sujetar la válvula de control de presión y tirar hacia arriba.

¡Importante!

- Cuando la válvula de control de presión haya sido retirada de la tapa, presta especial atención al volver a colocarla, para que la ranura de la válvula ajuste correctamente en la estría del panel.

Limpieza del cesto para cocinar al vapor

- Lava, aclara y seca cuidadosamente el cesto antes de utilizarlo por primera vez.
- El cesto es apto para el lavavajillas. Para evitar los restos de cal del agua, seca el cesto después del lavado. Las marcas y manchas se eliminan con vinagre diluido en agua tibia. Las manchas de sal se eliminan con una esponja.
- No utilices estropajos de metal o productos que puedan rayar la superficie.

- Si utilizas la olla a presión en una placa de gas, asegúrate de que las llamas no alcancen las asas.

Antes de usar por primera vez:

- Lee cuidadosamente las instrucciones.
- Llena de agua la olla a presión hasta la mitad, siguiendo las instrucciones que aparecen a continuación. Sitúa el recipiente sobre la placa y caliéntalo hasta que salga vapor por la válvula de control de presión (3). Así se eliminarán los materiales o residuos que hayan quedado en el interior al final del proceso de fabricación.
- Apaga la fuente de calor y retira con cuidado el recipiente de la placa. Cuando se haya enfriado, lava a mano el recipiente y la tapa con un producto detergente.

Antes de cada uso:

- Comprueba que todas las válvulas están limpias, se mueven correctamente y que la junta ajusta bien en la tapa.
- Asegúrate de que la olla a presión contiene la cantidad de agua adecuada.

Cómo utilizar la olla a presión:

- Llena la olla como mínimo 1/4 (la graduación más baja del interior del recipiente) o como máximo 2/3 de su capacidad (la graduación más alta). Cuando cocines alimentos que se hinchen o creen espuma llena la olla a 1/3 de su capacidad solamente. Cuando el recipiente está demasiado lleno, existe el riesgo de que desborde y de que las válvulas se obstruyan.
- Coloca la tapa en la olla y gira el botón de cierre en el sentido de las agujas del reloj. Asegúrate de que la tapa ajusta perfectamente en el recipiente. La tapa está correctamente situada cuando están alineados el asa y el panel.
- Coloca la olla en una fuente de calor a máxima potencia hasta que salga un chorro de vapor de la válvula de regulación de presión (3). El tiempo de cocción indicado en las tablas que se incluyen cuenta a partir del momento en que la válvula emite vapor. Regula la potencia y cocina los alimentos

- durante el tiempo que se indica en las tablas de cocción. Cuando comienza a formarse vapor en el interior del recipiente, es normal que escape algo de vapor por la tapa.
- Para evitar el exceso de presión, la olla incorpora una válvula de seguridad (9). Si esta válvula no consiguiera liberar la presión (cuando está obstruida), existe otro dispositivo de seguridad situado en el borde de la tapa. Si se crea una fuerte presión, la válvula será expulsada por este dispositivo de seguridad para permitir que escape el vapor. Cuando utilices la olla a presión, comprueba que este dispositivo de seguridad (8) nunca esté situado frente a ti.

Al finalizar el tiempo de cocción:

No se puede abrir la tapa hasta que no queda presión en el interior y el indicador de presión (7) esté completamente replegado. Hay dos formas de proceder:

1. Liberación de la presión lenta

Al finalizar el tiempo de cocción, retira con precaución la olla de la fuente de calor y deja que se enfríe. Como la temperatura desciende lentamente, este método no se adapta a alimentos con tiempos de cocción muy precisos como pescados o verduras.

2. Liberación de la presión rápida

Coloca la olla bajo el grifo y deja que el agua fría corra sobre la tapa. Una vez que la olla se haya enfriado y no quede presión en el interior, se puede abrir la tapa. Este es el mejor método cuando la olla está demasiado llena o cuando los alimentos producen mucha espuma.

No dejes que el agua caiga directamente sobre la válvula de seguridad (9) y nunca sumerjas la olla en agua para que se enfríe.

¡Importante!

Nunca ajustes la válvula de control de presión (3) en una posición más elevada para liberar vapor. El vapor que escapa de la válvula está muy caliente y puede causar quemaduras.

Co dēlat, kd yž

Problēm	Možné příčiny	Řešení
Tlakový hrnec vydává zvuky, ale pára neuniká.	1. Teplota varné desky je příliš nízká. 2. V hrnci je málo tekutiny. 3. Těsnění je špinavé.	1. Zvyšte teplotu. 2. Přidejte víc tekutiny do tlakového hrnce. 3. Vyčistěte těsnění.
Pára uniká z bezpečnostního ventilu.	1. Tlakový ventil je zablokovaný. 2. Bezpečnostní ventil není správně smontovaný. 3. Teplota varné desky je příliš vysoká. 4. Tlakový hrnec je přeplněný.	1. Odstraňte to, co způsobuje blokadu. 2. Smontujte bezpečnostní ventil dle montážních instrukcí v části „Čištění bezpečnostního ventilu, tlakoměru a tlakového ventilu“. 3. Snižte teplotu. 4. Snižte objem tekutin/pokrmu v hrnci.
Pára uniká mezi pokličkou a hrncem.	1. Tlakový nebo bezpečnostní ventil se může zablokovat. 2. Těsnění není správně smontované. 3. Těsnění je poškozené. 4. Těsnění je špinavé. 5. Poklička není správně uzavřená.	1. Ujistěte se, že těsnění sedí pod pokličkou na těсно. 2. Nahrad'te ho novým těsněním. 3. Kontaktujte nejbližší obchodní dům IKEA nebo se podívejte na www.IKEA.cz 4. Vyčistěte těsnění. 5. Uzavřete pokličku přesně podle pokynů dodaných v části „Jak používat tlakový hrnec“.
Obtíže při otevření nebo uzavření poklice.	1. Těsnění v pokličce správně nesedí. 2. Hodnota na tlakoměru neklesá.	1. Nahrad'te novým těsněním. Kontaktujte nejbližší obchodní dům IKEA nebo se podívejte na stránky www.IKEA.cz 2. Počkejte, až v hrnci nebude tlak.
Těsnění na lemu pokličky se odtrhlo.	1. Tlak v hrnci je příliš vysoký. 2. Těsnění je opotřebené.	1. Vypněte ohřívání a opatrně přemístěte hrnec z varné desky. 2. Kontaktujte nejbližší obchodní dům IKEA nebo se podívejte na stránky www.IKEA.cz, kde si můžete objednat nové těsnění. Důležité! Tlakový hrnec nepoužívejte až do výměny těsnění.

Tabulky časů vaření

Masa

Vepřová pečeně:	18-20 minut
Vepřová kotleta:	10-12 minut
Vepřové nožičky:	25-30 minut
Vepřové slabiny:	12-16 minut
Jehněčí pečeně:	17-20 minut
Dušené jehněčí:	10-14 minut
Jehněčí noha:	15-20 minut
Pečené telecí:	15-20 minut
Telecí kotlety:	12-15 minut
Dušené telecí:	15-20 minut
Telecí játra:	6-10 minut
Telecí jazyk:	20-25 minut
Pečené hovězí:	25-30 minut
Dušené hovězí:	20-15 minut
Roštěnka:	18-25 minut
Hovězí jazyk:	28-35 minut

Drůbeží maso a jiné

Křepelka:	10-15 minut
Králík:	20-25 minut
Bažant:	10-15 minut
Zajíc:	25-28 minut
Kachna:	20-25 minut
Krocan:	20-25 minut
Koroptev:	14-18 minut
Holub:	12-15 minut
Kuře:	11-15 minut

Ryby a mořské plody

Mlži:	2-4 minut
Tuňák:	4-5 minut
Oliheň:	6-10 minut
Mořský úhoř:	8 minut
Humr:	5-10 minut
Garnát:	4-6 minut
Mořský jazyk:	3-7 minut
Treska:	4-8 minut
Slávky:	2-3 minut
Štikozubec (mražený):	3-6 minut
Štikozubec (čerstvý):	3-4 minut
Mořský ďas:	5-8 minut
Pstruh:	4-7 minut
Losos:	5-8 minut

Luštěniny a zelenina

Artičok:	5-8 minut
Rýže:	4-6 minuts
Tykev:	7-9 minut
Cibule:	5-7 minut
Květák:	5-8 minut
Růžičková kapusta:	5-7 minut
Chřest:	5-8 minut
Špenát:	3-5 minut
Cizrna:	20-27 minut
Hrášek (čerstvý):	4-6 minut
Sušený hrášek:	18-20 minut
Boby:	5-8 minut
Čočka:	15-18 minut
Tuřín:	6-9 minut
Brambory:	5-7 minut
Pórek:	3-5 minut
Řepa:	18-25 minut
Zelí:	7-10 minut
Rajčata:	2-5 minut
Mrkev:	5-7 minut

Polévky

Česneková polévka:	3-5 minut
Hovězí polévka:	30-45 minut
Slepičí polévka:	20-25 minut
Hrášková polévka:	8-10 minut
Rybí polévka:	8-10 minut
Kuřecí polévka:	12-15 minut
Pórková polévka:	6-10 minut
Rajčatová polévka:	8-12 minut
Zeleninová polévka:	10-15 minut

Ovoce

Meruňky:	1-4 minut
Třešně:	1-2 minut
Sušené švestky:	1-3 minut
Jablka:	2-5 minut
Broskve:	2-5 minut
Pomeranče:	4-7 minut
Hrušky:	4-6 minut

Componentes y características

1. Asa
2. Abrazadera
3. Válvula de control de presión
4. Tapa
5. Panel
6. Botón de cierre
7. Indicador de presión
8. Dispositivo de seguridad
9. Válvula de seguridad
10. Junta
11. Cubeta
12. Cesto para cocinar al vapor
13. Soporte para el cesto

Información técnica

Presión de funcionamiento: 72-88 kPa.
Presión de seguridad: 110-155 kPa.

¡Importante!

- Lee atentamente las instrucciones antes de usar la olla a presión.
- No permitas que los niños se acerquen a la olla a presión mientras está en uso.
- No coloques la olla a presión dentro de un horno caliente.
- Mueve la olla a presión con gran precaución.
- No toques las superficies calientes. Utiliza manoplas y no toques más que el asa y la abrazadera.
- No utilices la olla a presión para fines que no sean a los que está destinada.
- Este aparato cocina a presión. Puedes quemarte, si utilizas mal la olla a presión. Antes de aplicar calor, comprueba que la olla esté correctamente cerrada.
- Nunca utilices la olla a presión sin añadirle agua, pues podría dañarse seriamente.
- Nunca fuerces la apertura de la olla. Nunca la abras antes de comprobar que la presión interior haya desaparecido por completo. Para abrir la olla a presión, consulta el capítulo “Cuando finaliza el tiempo de cocción”.
- No llenes la olla a presión por encima de 2/3 de su capacidad. Cuando cocines alimentos que se inflan durante la cocción como arroz o legumbres deshidratadas, no llenes la olla por encima de 1/3 de su

capacidad.

- Después de cocer alimentos con piel superficial (p.ej. lengua) que se puede inflar por efecto de la presión, no cortes la carne mientras la piel esté inflada, porque podrías quemarte.
- En caso de alimentos pastosos sacude ligeramente la olla a presión antes de abrirla para evitar que los ingredientes salgan expulsados al exterior.
- Antes de cada utilización, comprueba que la junta esté limpia y que las válvulas no estén obstruidas. Si observas algún defecto, no utilices la olla a presión.
- Nunca utilices la olla para freír a presión en aceite.
- No toques los sistemas de seguridad más que según las instrucciones de mantenimiento y limpieza.
- Utiliza sólo componentes del fabricante que estén de acuerdo con el modelo. Si tienes algún problema con el producto, ponte en contacto con tu tienda IKEA/Servicio de Atención al cliente más cercano o entra en www.ikea.es.
- Este producto.

Información importante:

- La olla a presión es apta para utilizar en todo tipo de placas.
- Se puede utilizar como olla tradicional para dorar ingredientes, antes de cocerlos a presión.
- Para ahorrar energía, utiliza la olla a presión sobre una placa del mismo diámetro o menor.
- Levanta siempre la olla a presión cuando la nuevas sobre una vitrocerámica para evitar que se raye.
- Ten en cuenta que la olla a presión se calienta durante su uso; utiliza siempre manoplas para manipularla.
- Nunca permitas que la olla se caliente vacía, porque podría dañarse seriamente.
- La olla a presión se ha diseñado sólo para la cocción de alimentos y no para conservarlos. En caso de que los alimentos se conserven en la olla mucho tiempo, podrían tener un gusto metálico y la superficie de la olla podría dañarse.