

IKEA 365+

Pressure Cooker

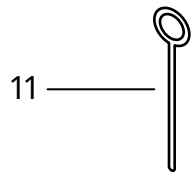
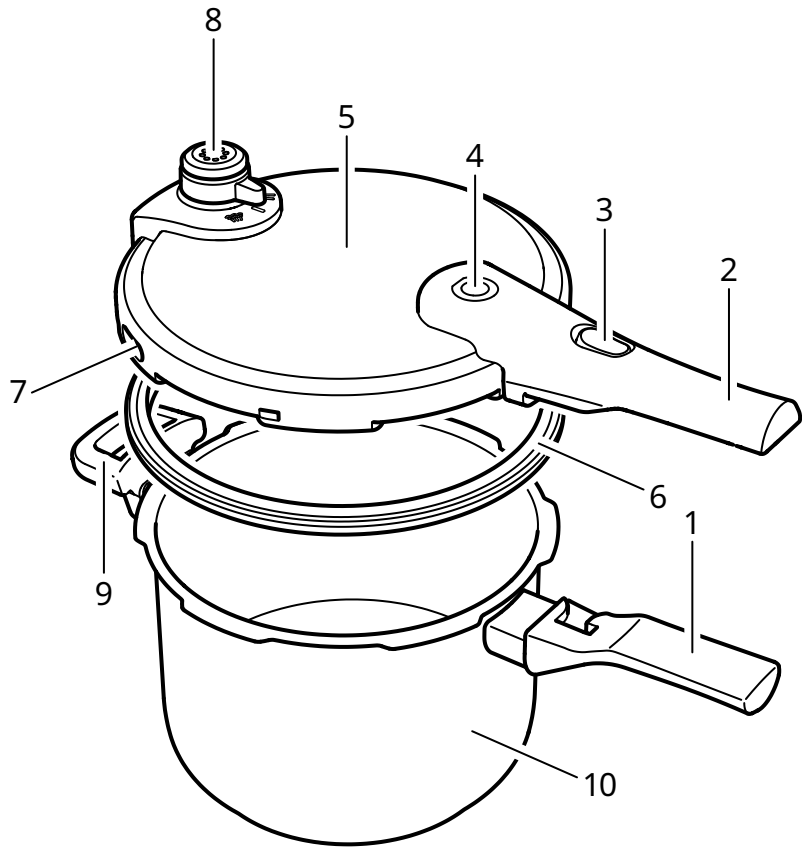
Autocuiseur

Olla De Presión

90483150



Design and Quality
IKEA of Sweden



English	4
Français	9
Español	15

English

1. Name of parts

1. Pot handle
2. Lid handle
3. Handle release button
4. Safety valve
5. Lid
6. Gasket
7. Safety pressure window
8. Pressure regulator
9. Side handle
10. Pot
11. Pin

2. IMPORTANT SAFEGUARDS – please read before use

Read all the instructions.

Do not let children near the pressure cooker when in use.

Do not put the pressure cooker into a heated oven.

Extreme caution must be used when moving a pressure cooker containing hot liquids. Do not touch hot surfaces. Use the handles and knobs. If necessary, use protection.

Do not use the pressure cooker for a purpose other than the one for which it is intended.

This pressure cooker cooks under pressure. Scalds may result from inappropriate use of the pressure cooker. Make sure that the pressure cooker is properly closed before applying heat. See section "Instructions for use".

When the normal operating pressure is reached, turn the heat down so all the liquid, which creates the steam, does not evaporate.

Never force open the pressure cooker. Do not open before making sure that

its internal pressure has completely dropped. See section "Instructions for use".

Never use your pressure cooker without adding water, this would seriously damage it.

Do not fill the pressure cooker above 2/3 of its capacity (see "MAX" mark inside the pot). When cooking food that expands during cooking, such as rice or dehydrated vegetables, do not fill the pressure cooker above 1/2 of its capacity (see "1/2" mark inside the pot). Over filling may cause a risk of clogging the vent pipe and developing excess pressure. See section "Instructions for use".

Use the appropriate heat sources according to the instructions for use.

After cooking meat with a skin (e.g. ox tongue) which may swell under the effect of pressure, do not prick the meat while the skin is swollen; hot water could squirt out and you might be scalded.

When cooking doughy food, gently shake the pressure cooker before opening the lid to avoid food ejection.

Be aware that certain foods, such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti can foam, froth, and sputter, and clog the pressure release device (steam vent). These foods should not be cooked in a pressure cooker.

Before each use, check that the valves are not obstructed. See section "Instructions for use".

Never use the pressure cooker in its pressurised mode for deep or shallow frying of food.

Do not tamper with any of the safety systems beyond the maintenance instructions specified in the instructions for use.

Only use manufacturer's spare parts in accordance with the relevant model.

If you have any questions, please contact your nearest IKEA store/Customer service or see www.ikea.com.

KEEP THESE INSTRUCTIONS.

3. Technical information

Working pressure: 0,6 bar (setting 1) and 1,0 bar (setting 2).

Usable capacity: 6 litres.

Licence holder: IKEA of Sweden, Tulpanvägen 8, SE-343 81 ÄLMHULT, Sweden.

Model: 90483150

The pressure cooker is UL certified.

4. Safety information

- The pressure cooker comes with a pressure regulator in the lid which keeps the desired pressure setting constant.
- The pressure cooker has several safety systems to ensure that your pressure cooker will function safely, even in the event of a technical fault. The pressure regulator 8 ensures the pressure remains constant within the pressure cooker. It is possible that some steam may continuously escape during use. The safety valve 4 releases any excess pressure if the pressure regulator malfunctions. If the pressure regulator 8 and the safety valve 4 both malfunction, excess pressure will escape through the safety pressure window 7. The release button for the lid 3 can only be pressed down to open the pot when the pressure has been equalised and the red safety valve 4 drops down.

General safety advice

Be sure to check before every use that the pressure regulator 8 and the safety valve 4 are manoeuvrable and not blocked up (see section "Instructions for use"). Always ensure that the pressure cooker is closed correctly before putting it on the hob (see section "Instructions for use").

The pressure regulator 8 should never be covered by any objects.

Always ensure the pressure regulator 8 is facing away from you during use and that it is not facing where others may pass by. In the event of a fault, a lot of steam will escape.

Should steam escape from the safety valve 4 or the safety pressure window 7, immediately turn off the heat supply since the pressure inside the pressure cooker is too high. Do not continue to use the pressure cooker until the problem has been corrected (see section "Troubleshooting").

To avoid damaging the pressure cooker, you should ensure that the pot always contains at least 0.25 litres of liquid, so that sufficient steam can be produced and the pressure cooker doesn't overheat and boil dry.

WARNING: Repairs to the pressure cooker may only be made by an authorised professional.

Good to know



The pressure cooker is suitable for use on all types of hobs, including induction hobs.

The pressure cooker can be used as a traditional pot (without the lid) to brown food before pressure cooking.

By placing the pressure cooker on a hob with the same or a smaller diameter you can save energy.

Always lift the pressure cooker when moving it on a glass ceramic hob to avoid the risk of scratching the hob.

Bear in mind that the pressure cooker gets hot during use. Always handle with pot holders.

Never let the pressure cooker boil dry, this would seriously damage it.

When the pressure cooker is used on a gas hob make certain the flames do not touch the handles.

5. Instructions for use

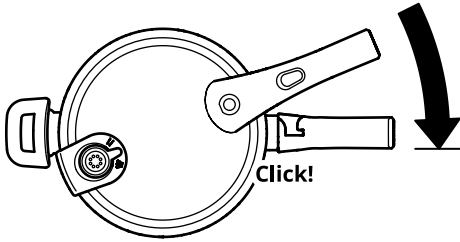
Before each use

Before cooking with the pressure cooker, you should check all the safety functions to avoid causing any damage to the pressure cooker.

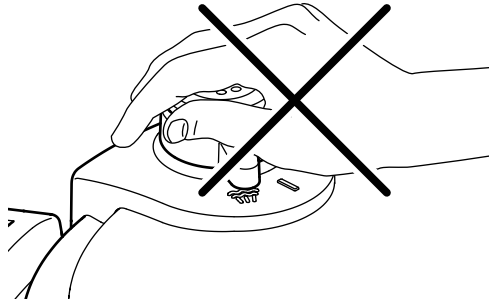
1. Check that the openings for the pressure regulator 8 on the inside of the lid are clean.
2. Should this not be the case, clean the pressure regulator 8 (see section "Cleaning and storing").
3. Check that the safety valve 4 is movable and not stuck.
4. Check that the gasket 6 is not damaged in any way, i.e. that it is not split. Note! Over time the gasket can become hard and will therefore no longer provide an air-tight seal. This will lead to steam escaping from the rim of the lid and the gasket will therefore require replacing. For replacement gaskets, please contact your nearest IKEA Store/ Customer service or visit www.ikea.com.

How to use the pressure cooker

1. Fill the pot with food and/or liquid. Caution! Never fill the pressure cooker with food and liquid above the "MAX" mark on the inside of the pot. This corresponds to a maximum of 4 litres (for pressure cooker with usable capacity of 6 litres). When cooking food that swells, such as rice or pulses, you should never fill the pot above the "½" mark on the inside of the pot. This will prevent the food from reaching the lid and potentially blocking the pressure regulator and the safety valve.
2. Place the lid 5 on the pot 10 in such a way that the circular mark on the lid is pointing to the circular mark on the pot handle's lower part 1.

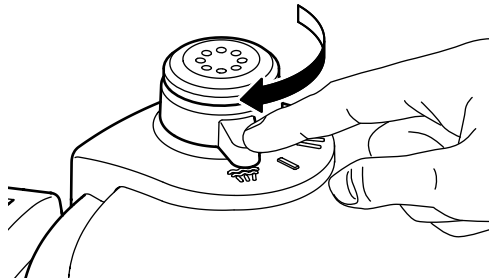


pressure regulator to steam release as a lot of steam will escape right up. You should therefore be careful not to burning your hand.



1. Remove the pressure cooker from the hob.
2. Carefully turn the pressure regulator 8 to the steam releasing setting.

3. Turn the lid until the lid handle 2 and the pot handle 1 are aligned and audibly click into place.
4. Choose the desired cooking setting on the pressure regulator 8:
I; Slow cooking (1)
II; Fast cooking (2)
For more cooking advice, please read more in the document Table of cooking times.
5. Place the pressure cooker on a hob which is a similar size to the base of the pressure cooker. Caution! The hob should not be bigger than the base of the pressure cooker. Otherwise this could lead to too much heat rising up the sides of the base, thereby damaging the plastic handles.
6. Turn the hob onto the highest setting. As soon as there is pressure in the pressure cooker, the red safety valve 4 will move upwards thereby locking the lid. Note! At the beginning of the cooking time, a little steam may emerge from the safety valve.
7. As soon as steam starts to come out of the pressure regulator 8, lower the temperature of the hob to around 1/2 so that only a small amount of steam comes out. The pressure cooker starts now cooking food quickly and saving energy.



3. Wait until the pressure has equalised and the red safety valve 4 falls back down.
4. Note! As soon as the red safety valve 4 falls back down, the temperature inside the pressure cooker is still almost 100 °C.
5. Press the handle release button 3 and turn the lid anticlockwise at the same time until the circular mark on the lid is pointing to the circular mark on the pot handle 1. Note! As soon as you press the handle release button 3, some residual steam may escape.

Opening the pressure cooker

Caution! If the red safety valve 4 is still raised, the pressure cooker is still pressurised and the lid cannot be opened. Under no circumstances should you attempt to force the lid open, as the sudden release of pressure could result in scalding. The pressure cooker will only open once the red safety valve 4 has dropped down. This can be done either of three ways.

Never entirely immerse the pressure cooker in water. Otherwise the pressure will instantly drop which can lead to the base as well as the food being ruined.

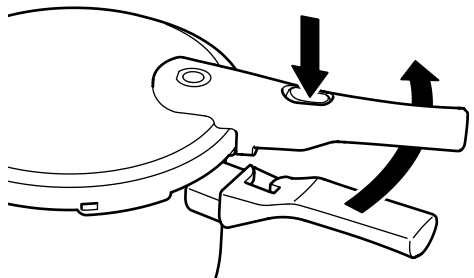
Three ways to open the pressure cooker

There are three methods to reduce pressure in the pressure cooker in order to be able to open it;

Method 1: Releasing steam

This method requires releasing as much steam as possible until the pressure in the pressure cooker has decreased enough to be able to remove the lid.

Warning! Be aware that the pressure regulator 8 is facing away from you when you open the pressure cooker as this method means that hot steam will escape from the pressure cooker. Do not cover the pressure regulator 8 with your hand when turning the



6. Remove the lid from the pot.

Method 2: Saving energy

Method 2 requires the pressure cooker to be turned

off a few minutes before the food has finished cooking, leaving the pressure cooker on the hob. This uses the residual heat optimally and saves energy.

1. Wait until the pressure has stabilised and the red safety valve 4 drops down. Note! When the safety valve 4 drops down, the temperature inside the pressure cooker is still around 100 °C.
2. Press the handle release button 3 and turn the lid anticlockwise at the same time until the circular mark on the lid is pointing to the circular mark on the pot handle 1. Note! As soon as you press the handle release button 3, some residual steam may escape.
3. Remove the lid from the pot.

Method 3: Saving time

Method 3 requires you to remove the pressure cooker from the hob once the food has finished cooking. In order to be able to open the lid straight away, the pressure in the base has to be released manually. This method in particular saves time.

1. Hold the pressure cooker under running water until the safety valve 4 drops down (the pressure of the water should not be too high). Caution! Take care to prevent the water jet from hitting the pressure regulator 8 or the safety valve 4, as water might otherwise get inside the pot and dilute your food.
2. Press the handle release button 3 and turn the lid anticlockwise at the same time until the circular mark on the lid is pointing to the circular mark on the pot handle 1. Note! As soon as you press the handle release button 3, some residual steam may escape.
3. Remove the lid from the pot.

6. Cleaning and storing

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	Frequency
Clean pot 10	After each use
Clean pressure regulator 8	When dirty
Clean lid 5	After each use
Clean gasket 6	After each use
Replace gasket 6	When needed. Contact your nearest IKEA store/ Customer service or visit www.ikea.com for support.

How to clean the pressure cooker

Always wash the pressure cooker after use. The pressure cooker should always be washed by hand.

Do not use steel wool or anything that may scratch the surface.

If possible you should clean the pressure cooker directly after use so that any leftovers do not dry and stick to the pot

How to clean the pot (10)

Clean the pot 10 after each use:

1. Wash the pot by hand with hot water and a mild detergent.
2. Rinse with clean water.
3. Dry the pot with a tea towel to avoid any water marks.

How to clean the lid (5)

Caution! The lid should not be washed in the dishwasher.

1. Remove the pressure regulator 8 by pulling it upwards.
2. Wash the lid with hot water and a mild detergent. If the lid is particularly dirty, soak it for a little while in water and a mild detergent.
3. Rinse the pressure regulator 8 in clean, hot water.
4. Rinse the lid 5 under hot water.
5. Dry the lid with a tea towel to avoid any water marks.
6. Re-insert the pressure regulator 8 into the lid.

How to clean the gasket (6)

Note! The gasket should be replaced once a year if you use the pressure cooker regularly (spare part number 10056097). Please contact your nearest IKEA store/ Customer service or see www.ikea.com for support.

1. Remove the gasket from the lid.
2. Rinse the gasket in clean, hot water.
3. Dry the gasket with a tea towel.
4. Note! The gasket should not be squashed or deformed during storage. It is therefore advisable to place the gasket back into the lid during storage.

How to clean the safety valve (4)

Check that the safety valve (4) is manoeuvrable and not blocked up every time before use.

1. Poke the safety valve (4) using the included thin pin (11) and check that the safety valve (4) moves smoothly.
2. Check that it is not clogged with remains of food. Remove the remains of food if necessary.

Storing the pressure cooker

Caution! The pressure cooker should never be stored with the lid on. If there is no ventilation then condensation may develop which could lead to a build up of bad smells and may even damage the pressure cooker.

1. Store the gasket in the lid.
2. Store the pot and the lid separately

7. Troubleshooting

Warning! As soon as uncontrolled steam emerges, remove the pressure cooker from the hob. The pressure cooker is not to be used again until the error has been corrected. Only a slight emergence of steam from the pressure regulator is normal.

What to do if:

Problem	Possible cause	Solution
Steam is escaping from between the lid and the pot.	<ol style="list-style-type: none">1. Pressure cooker not closed correctly.2. Gasket is dirty.3. Gasket is broken/worn away	<ol style="list-style-type: none">1. Close the pressure cooker again correctly.2. Clean the gasket.3. Replace the gasket (1 x year).
No steam is coming from the pressure regulator.	<ol style="list-style-type: none">1. Steam is escaping from between the lid and the pot.2. Pressure regulator is dirty.3. Not enough liquid in the pressure cooker.4. Heat supply too low.	<ol style="list-style-type: none">1. Replace the gasket (1 x year).2. Clean the pressure regulator (see section "Cleaning and storing").3. Slowly cool down the pressure cooker and fill with at least 0.25 l liquid.4. Increase the heat supply (turn the hob to a higher setting).
Too much steam is coming from the pressure regulator.	<ol style="list-style-type: none">1. Heat supply too high.2. Pressure regulator is dirty.	<ol style="list-style-type: none">1. Decrease the heat supply (turn the hob to a lower setting).2. Clean the pressure regulator (see section "Cleaning and storing").
Steam is escaping from the sides of the pressure regulator.	<ol style="list-style-type: none">1. The pressure regulator is not correctly fitted.	<ol style="list-style-type: none">1. Fit the pressure regulator correctly and tighten the union nut on the inside of the lid using the key 10.
Steam is escaping from the safety opening.	<ol style="list-style-type: none">1. The protective caps in the pressure regulator are defective or not properly fitted.2. The pressure regulator is soiled.3. The pressure regulator is defective.	<ol style="list-style-type: none">1. Check the safety caps (see section "Cleaning and storing").2. Clean the pressure regulator (see section "Cleaning and storing").3. Contact your nearest IKEA store/ Customer service or see www.ikea.com for support.
The lid does not open.	<ol style="list-style-type: none">1. There is too much pressure in the pressure cooker.	<ol style="list-style-type: none">1. Follow the instructions in section "Opening the pressure cooker".

Français

1. Schéma descriptif

1. Poignée de cuve
2. Poignée longue de couvercle
3. Bouton pour détacher la poignée
4. Soupape de sécurité
5. Couvercle
6. Joint
7. Fenêtre d'extrusion
8. Régulateur de pression
9. Poignée latérale
10. Cuve
11. Épingle

2. INFORMATIONS IMPORTANTES - lire av utilisation

Lire toutes les instructions.

Ne pas laisser les enfants s'approcher de l'autocuiseur lorsque celui-ci est utilisé.

Ne pas placer l'autocuiseur dans un four chaud.

Observer la plus grande prudence en déplaçant l'autocuiseur contenant des liquides bouillants. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées. Si nécessaire, utiliser des maniques.

Ne pas utiliser l'autocuiseur à d'autres fins que celles pour lesquelles il est destiné.

Cet autocuiseur cuit les aliments sous pression. Des brûlures peuvent résulter d'une mauvaise utilisation de l'autocuiseur. Vérifier que l'autocuiseur est bien fermé avant de le poser sur une source de chaleur. Voir le chapitre « Notice d'utilisation ».

Une fois la pression normale de fonctionnement atteinte, baisser le feu pour que le liquide, à l'origine de la vapeur, ne s'évapore pas.

Ne jamais forcer l'ouverture de l'autocuiseur. Ne pas ouvrir avant de vous être assuré que la pression intérieure est retombée. Voir le chapitre « Notice d'utilisation ».

Ne jamais utiliser l'autocuiseur sans ajouter d'eau, au risque de l'endommager sérieusement.

Ne pas remplir l'autocuiseur au-delà des 2/3 de sa capacité (voir le repère MAX à l'intérieur de la cuve). Pour la cuisson d'aliments qui gonflent en cuisant, comme le riz ou les légumes déshydratés, ne pas remplir l'autocuiseur au-delà de la moitié de sa capacité (voir le repère ½ à l'intérieur de la cuve). Dépasser le niveau indiqué risque d'entraîner l'obturation de l'orifice d'évacuation et générer une pression excessive. Voir le chapitre « Notice d'utilisation ».

Utiliser la source de chaleur appropriée suivant la notice d'utilisation.

Après cuisson de viande comportant une peau superficielle (langue de bœuf, etc.) qui peut enfler sous l'effet de la pression, ne piquez pas la viande alors que la peau est encore gonflée : vous risqueriez de vous brûler.

Pour les aliments pâteux, secouer légèrement l'autocuiseur avant ouverture pour éviter une projection des aliments.

Attention, certains aliments, comme la compote de pommes, la canneberge, l'orge perlée, les flocons d'avoine ou autres céréales, les pois cassés, les nouilles, les macaronis, la rhubarbe ou les spaghettis peuvent mousser, générer de l'écume ou des projections, qui risquent de boucher l'orifice de sécurité (évacuation de la vapeur). Ces aliments ne doivent pas être cuisinés dans un autocuiseur.

Avant utilisation, vérifier que le joint est propre et que les soupapes ne sont pas obstruées. Voir chapitre « Notice d'utilisation ».

Ne jamais utiliser l'autocuiseur en mode pression pour faire frire des aliments.

Ne pas intervenir sur les systèmes de sécurité au-delà des consignes de nettoyage et d'entretien.

Utiliser uniquement des pièces détachées fournies par le fabricant pour ce modèle

précis. Si vous avez des questions, merci de bien vouloir contacter votre magasin IKEA le plus proche/le service clientèle ou www.ikea.com/fr.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

3. Informations techniques

Pression de fonctionnement : 0,6 bar (mode 1) et 1,0 bar (mode 2).

Capacité utile : 6 litres.

Licence : IKEA of Sweden, Tulpanvägen 8, SE-343 81, Ålmhult, Suède.

Modèle : 20463650.

Cet autocuiseur est certifié UL.

4. Informations de sécurité

- L'autocuiseur est équipé d'un régulateur de pression dans le couvercle qui maintient la pression désirée à un niveau constant.
- Plusieurs systèmes de sécurité garantissent que votre autocuiseur fonctionne en toute sécurité, même en cas de défaut technique. Le régulateur de pression 8 garantit un niveau de pression constant. Il est possible qu'un peu de vapeur s'échappe en cours d'utilisation. La soupape de sécurité 4 ne libère la pression excédentaire que si le régulateur de pression ne fonctionne pas correctement. Si le régulateur de pression 8 et la soupape de sécurité 4 ne fonctionnent pas correctement, la pression excédentaire sera libérée à travers la fenêtre d'extrusion 7. Il est possible d'appuyer sur le bouton pour détacher le couvercle 3 pour ouvrir l'autocuiseur uniquement quand la pression s'égalise et que la soupape de sécurité 4 rouge est retombée.

Conseils de sécurité

Avant chaque utilisation, vérifier que le régulateur de pression 8 et la soupape de sécurité 4 sont mobiles et qu'ils ne sont pas bloqués (voir chapitre « Notice d'utilisation »).

Toujours vérifier que l'autocuiseur est correctement fermé avant de le poser sur la table de cuisson (voir chapitre « Notice d'utilisation »).

Le régulateur de pression 8 ne doit jamais être recouvert d'un objet.

Vérifier que le régulateur de pression 8 se situe toujours à l'opposé de vous et qu'il n'est pas non plus dirigé vers des passants. En cas d'erreur, une grande quantité de vapeur pourrait s'en échapper.

Si de la vapeur s'échappe par la soupape de sécurité 4 ou par la fenêtre d'extrusion 7, éteindre immédiatement la source de chaleur car la pression à l'intérieur de l'autocuiseur est trop forte. Ne pas utiliser l'autocuiseur tant que le problème n'est pas résolu (voir chapitre « Que faire si »).

Afin de ne pas endommager l'autocuiseur, vérifier que

la cuve contient toujours au moins 0,25 L de liquide, afin que suffisamment de vapeur puisse être produite et que l'autocuiseur ne surchauffe pas.

ATTENTION : les réparations doivent être effectuées par un professionnel certifié.

Bon à savoir



L'autocuiseur peut être utilisé sur toutes les tables de cuisson, y compris à induction.

L'autocuiseur peut être utilisé comme un récipient ordinaire (sans le couvercle) pour brunir les aliments avant de les cuire dans l'autocuiseur fermé.

Pour économiser de l'énergie, utiliser l'ustensile sur une plaque du même diamètre ou d'un diamètre inférieur.

Pour déplacer l'autocuiseur sur une table de cuisson en vitrocéramique, toujours le soulever pour éviter de la rayer.

L'autocuiseur chauffe beaucoup pendant son utilisation. Penser à le manipuler avec des maniques.

Ne laissez jamais l'autocuiseur chauffer à vide, ceci pourrait sérieusement l'endommager.

Lorsque l'autocuiseur est utilisé sur une table de cuisson au gaz, veiller à ce que les flammes ne touchent pas les poignées.

5. Notice d'utilisation

Avant chaque utilisation

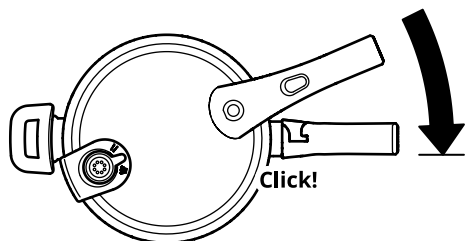
Avant d'utiliser l'autocuiseur, vérifier toutes les fonctions de sécurité pour éviter d'endommager l'autocuiseur.

1. Vérifier que les orifices du régulateur de pression 8 à l'intérieur du couvercle sont propres.
2. Si ce n'est pas le cas, nettoyer le régulateur de pression 8 (voir chapitre « Nettoyage et stockage »)
3. Vérifier que la soupape de sécurité 4 est mobile et non coincée.
4. Vérifier que le joint 6 n'est pas endommagé, c'est-à-dire fendu. Attention ! Avec le temps, le joint peut se durcir et n'assurera pas une étanchéité à l'air. De la vapeur s'échappera alors par le bord du couvercle. Il faut alors remplacer le joint. Pour le remplacement du joint, contactez votre magasin IKEA/le service clientèle ou rendez-vous sur www.ikea.com/fr.

Comment utiliser l'autocuiseur

1. Remplir la cuve d'aliments et/ou de liquide. Attention ! Ne jamais remplir l'autocuiseur d'aliments ou de liquide au-delà du repère « MAX » à l'intérieur de la cuve. Ceci correspond à un volume maximum de 4 litres (pour les autocuiseurs d'une capacité utile de 6 litres). Pour faire cuire des aliments qui gonflent à la cuisson, comme le riz ou les légumineuses, ne jamais remplir la cuve au-delà du repère « ½ » à l'intérieur de la cuve. Cela évitera que les aliments n'atteignent le couvercle et puissent bloquer le régulateur de pression et la soupape de sécurité.

- Placer le couvercle 5 sur la cuve 10 de manière à ce que le symbole rond sur le couvercle pointe vers le goujon sur la poignée de la cuve 1.



- Tourner le couvercle jusqu'à ce que la poignée du couvercle 2 et la poignée de la cuve 1 soient alignées et se ferment avec un « clic » sonore.
- Sélectionner le mode de cuisson sur le régulateur de pression 8 :
 - Cuisson lente (1)
 - Cuisson rapide (2)
 Pour plus d'informations, consultez le Tableau des temps de cuisson.
- Placer l'autocuiseur sur un foyer de même diamètre que le fond de l'autocuiseur. Attention ! Le foyer ne doit pas être plus grand que la base de l'autocuiseur. Sinon, trop de chaleur peut monter sur les côtés de la cuve, ce qui pourrait endommager les poignées en plastique.
- Régler la table de cuisson sur la température la plus élevée. Dès que de la pression se forme dans l'autocuiseur, la soupape de sécurité rouge 4 se soulève vers le haut, ce qui verrouille le couvercle. Attention ! En début de cuisson, il est possible qu'un peu de vapeur s'échappe de la soupape de sécurité.
- Dès que de la vapeur commence à s'échapper du régulateur de pression 8, diminuer de moitié environ la température de la table de cuisson de façon à ne laisser s'échapper qu'une petite quantité de vapeur : c'est le moment où l'autocuiseur commence à cuire les aliments rapidement, en économisant de l'énergie.

Ouverture de l'autocuiseur

Attention ! Si la soupape de sécurité 4 est levée, l'autocuiseur est toujours sous pression et ne peut être ouvert. Vous ne devez forcer l'ouverture du couvercle sous aucun prétexte. L'échappement soudain de pression peut vous ébouillanter. L'autocuiseur ne pourra être ouvert qu'une fois que la soupape de sécurité 4 est baissée. Pour ce faire, il y a trois moyens. Ne jamais plonger entièrement l'autocuiseur dans l'eau, parce qu'ainsi la pression diminuerait instantanément, ce qui pourrait endommager la base de l'autocuiseur et les aliments.

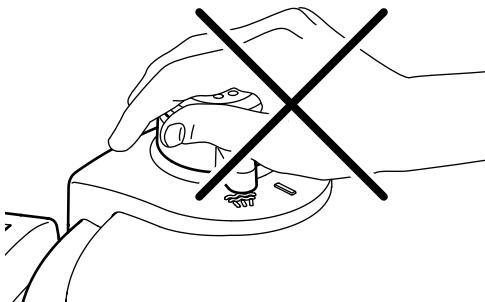
Trois moyens d'ouvrir l'autocuiseur

Il existe trois façons de réduire la pression dans l'autocuiseur afin de pouvoir l'ouvrir ;

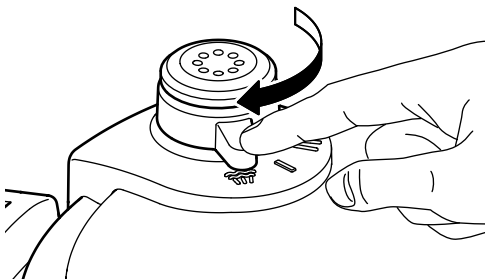
Méthode 1 : libérer la vapeur

Cette méthode consiste à libérer autant de vapeur que possible jusqu'à ce que la pression dans l'autocuiseur ait suffisamment baissé pour pouvoir ouvrir le couvercle.

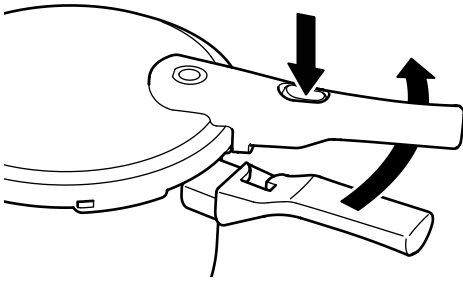
Attention ! Veillez à ce que le régulateur de pression 8 se trouve à l'opposé de vous lorsque vous ouvrez l'autocuiseur car cette méthode implique que de la vapeur chaude s'échappe par le régulateur de pression. Ne pas couvrir le régulateur de pression 8 avec vos mains quand vous ouvrez le régulateur de pression pour libérer la vapeur car la vapeur va s'échapper d'un coup. Soyez donc prudent afin d'éviter de vous brûler.



- Retirer l'autocuiseur du feu.
- Tourner le régulateur de pression 8 afin de le positionner sur le cran de relâchement de pression.



- Attendre que la pression soit retombée et que la soupape rouge de sécurité 4 s'abaisse.
- Attention ! Lorsque cette dernière s'abaisse, la température à l'intérieur de l'autocuiseur avoisine toujours les 100°C.
- Appuyer sur le bouton pour défaire la poignée et tourner le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le symbole rond pointe vers le goujon sur la poignée de la cuve 1. Attention ! Lorsque vous appuyez sur le bouton pour défaire la poignée, de la vapeur résiduelle peut se libérer.



6. Retirer le couvercle.

Méthode 2 : économiser de l'énergie

La méthode 2 consiste à éteindre l'autocuiseur quelques minutes avant que les aliments n'aient fini de cuire, tout en laissant l'autocuiseur sur la table de cuisson. Cette méthode permet de mettre à profit la chaleur résiduelle et d'économiser de l'énergie.

1. Attendre que la vapeur se soit stabilisée et que la soupape de sécurité rouge 4 s'abaisse. Attention ! Lorsque la soupape de sécurité rouge 4 s'abaisse, la température à l'intérieur de l'autocuiseur avoisine toujours les 100°C.
2. Appuyer sur le bouton pour défaire la poignée 3 et tourner le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la marque ronde pointe vers le goujon sur la poignée de la cuve 1. Attention ! Lorsque vous appuyez sur le bouton pour défaire la poignée 3, de la vapeur résiduelle peut se libérer.
3. Retirer le couvercle.

Méthode 3 : gagner du temps

La méthode 3 consiste à retirer l'autocuiseur du feu une fois que les aliments sont cuits. Afin de pouvoir ouvrir le couvercle immédiatement, la pression dans la cuve doit être libérée manuellement. Cette méthode permet de gagner du temps.

1. Tenir l'autocuiseur sous le jet d'eau froide du robinet jusqu'à ce que la soupape de sécurité 4 s'abaisse (la pression de l'eau ne doit pas être trop forte). Attention ! évitez que le jet d'eau ne touche le régulateur de pression 8 ou la soupape de sécurité 4. De l'eau pourrait alors pénétrer dans la cuve et diluer vos aliments.
2. Appuyer sur le bouton pour défaire la poignée 3 et tourner le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le symbole rond pointe vers le goujon sur la poignée de la cuve 1. Attention ! Lorsque vous appuyez sur le bouton pour défaire la poignée 3, de la vapeur résiduelle peut se libérer.
3. Retirer le couvercle.

6. Nettoyage et stockage

Cet autocuiseur est facile à nettoyer et à entretenir. Afin de pouvoir l'utiliser pendant longtemps, veuillez suivre ces conseils de nettoyage.

Fréquence de nettoyage :

Action	Fréquence
Nettoyage de la cuve 10	Après chaque utilisation
Nettoyage du régulateur de pression 8	Lorsqu'il est sale
Nettoyage du couvercle 5	Après chaque utilisation
Nettoyage du joint 6	Après chaque utilisation
Remplacement du joint 6	Lorsque nécessaire. Si besoin, contactez votre magasin IKEA/le service Clients ou rendez-vous sur www.ikea.fr .

Nettoyage de l'autocuiseur

Nettoyer l'autocuiseur après chaque utilisation.

L'autocuiseur doit toujours être nettoyé à la main.

Ne pas utiliser de la laine d'acier ou autre grattoir qui pourrait rayer la surface.

Si possible, nettoyer l'autocuiseur juste après utilisation pour éviter que les restes ne sèchent et ne collent à la cuve.

Nettoyage de la cuve (10)

Nettoyer l'autocuiseur après chaque utilisation :

1. Nettoyer la cuve à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux.
2. Rincer à l'eau claire.
3. Sécher la cuve à l'aide d'un torchon afin d'éviter les traces d'eau.

Nettoyage du couvercle (5)

Attention ! Le couvercle ne doit pas être lavé au lave-vaisselle.

1. Retirer le régulateur de pression 8 en tirant dessus vers le haut.
2. Nettoyer le couvercle à l'eau chaude avec un détergent doux. Si le couvercle est très sale, le mettre à tremper quelques instants dans de l'eau avec un peu de détergent.
3. Rincer le régulateur de pression 8 à l'eau chaude.
4. Rincer le couvercle 5 à l'eau chaude.
5. Essuyer le couvercle avec un torchon pour éviter les traces d'eau.
6. Remettre le régulateur de pression 8 en place.

Nettoyage du joint (6)

Attention ! Le joint doit être remplacé une fois par an si vous utilisez l'autocuiseur de manière régulière (pièce détachée numéro 10056097). Si besoin, contactez votre magasin IKEA / le service clientèle ou rendez-vous sur le site www.ikea.fr.

1. Retirer le joint du couvercle.
2. Le rincer à l'eau claire et chaude.
3. L'essuyer avec un torchon.
4. Attention ! le joint ne doit pas être comprimé ou déformé. Il est conseillé de le replacer sur le couvercle pour éviter qu'il ne soit endommagé.

Nettoyage de la soupape de sécurité (4)

Vérifier avant chaque utilisation que la soupape de sécurité (4) est mobile et qu'elle ne reste pas bloquée.

1. Introduire la fine épingle incluse (11) dans la soupape de sécurité (4) et vérifier qu'elle est bien mobile.
2. Vérifier qu'elle n'est pas bouchée par des résidus alimentaires. Retirer les résidus si nécessaire.

Stockage de l'autocuiseur

Attention ! L'autocuiseur ne doit jamais être rangé avec le couvercle posé dessus. Sans une ventilation suffisante, de la condensation peut se former et entraîner de mauvaises odeurs, voire endommager l'autocuiseur.

1. Ranger le joint dans le couvercle.
2. Ranger la cuve et le couvercle séparément.

En cas de problème

Attention ! Si de la vapeur incontrôlée s'échappe, retirer l'autocuiseur du feu. L'autocuiseur ne doit pas être réutilisé tant que le problème n'a pas été résolu. Seul un petit filet de vapeur doit s'échapper du régulateur de pression 8.

Que faire si :

Problème	Cause possible	Solution
De la vapeur s'échappe entre la cuve et le couvercle.	<ol style="list-style-type: none">1. L'autocuiseur n'est pas fermé correctement.2. Le joint est sale.3. Le joint est fendu/usé.	<ol style="list-style-type: none">1. Refermer l'autocuiseur correctement.2. Nettoyer le joint.3. Remplacer le joint (1 fois par an).
Aucune vapeur ne s'échappe du régulateur de pression.	<ol style="list-style-type: none">1. De la vapeur s'échappe entre le couvercle et la cuve.2. Le régulateur de pression est sale.3. Il n'y a pas assez de liquide dans l'autocuiseur.4. Le feu n'est pas suffisamment fort.	<ol style="list-style-type: none">1. Remplacer le joint (1 fois par an).2. Nettoyer le régulateur de pression (voir le chapitre « Nettoyage et stockage »).3. Faire refroidir doucement l'autocuiseur et remplir avec au moins 0,25 L de liquide.4. Augmenter la chaleur du feu.
Trop de vapeur s'échappe du régulateur de pression.	<ol style="list-style-type: none">1. Le feu est trop élevé.2. Le régulateur de pression est sale.	<ol style="list-style-type: none">1. Baisser le feu.2. Nettoyer le régulateur de pression (voir le chapitre « Nettoyage et stockage »).
De la vapeur s'échappe des côtés du régulateur de pression.	<ol style="list-style-type: none">1. Le régulateur de pression n'est pas correctement fixé.	<ol style="list-style-type: none">1. Fixer le régulateur de pression correctement et serrer l'écrou-raccord à l'intérieur du couvercle à l'aide de la clé 10.
De la vapeur s'échappe de l'orifice de sécurité.	<ol style="list-style-type: none">1. Les bouchons de protection du régulateur de pression sont défectueux ou mal fixés.2. Le régulateur de pression est sale.3. Le régulateur de pression est défectueux.	<ol style="list-style-type: none">1. Vérifier les bouchons de sécurité (voir le chapitre "Nettoyage et stockage").2. Nettoyer le régulateur de pression (voir le chapitre « Nettoyage et stockage »).3. En cas de besoin, contactez votre magasin IKEA/le service Clients ou rendez-vous sur www.ikea.com/fr.
Le couvercle ne s'ouvre pas.	<ol style="list-style-type: none">1. La pression dans l'autocuiseur est trop forte.	<ol style="list-style-type: none">1. Suivre les instructions dans le chapitre "Ouverture de l'autocuiseur".

Español

1. Partes

1. Mango de la olla
2. Mango de la tapa
3. Botón de apertura del mango
4. Válvula de seguridad
5. Tapa
6. Junta
7. Abertura de seguridad
8. Regulador de presión
9. Asa lateral
10. Olla
11. Perno

2. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD.

Leer antes de usar

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 extrema cuando contenga líquidos calientes. 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 quemaduras. Comprueba que está bien cerrada, antes de iniciar la cocción. Ver la sección "Instrucciones de uso".

Cuando se alcance la presión normal de uso, baja el fuego para que el líquido, origen del vapor, no se evapore.

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). Si la llenas en exceso, la válvula podría atascarse y se podría formar un exceso de presión. Ver la sección "Instrucciones de uso".

Utiliza las fuentes de calor indicadas en las instrucciones.

Si has cocinado carne con piel (por ejemplo, lengua de buey), que puede hincharse por efecto de la presión, no pinches la carne mientras la piel esté hinchada, ya que podría salir agua hirviendo y quemarte.

Cuando cocines alimentos pastosos, agita ligeramente la olla antes de abrirla para evitar la proyección de alimentos.

Atención, algunos alimentos como la compota de manzana, los arándanos, la cebada perlada, la harina de avena u otros cereales, guisantes partidos, tallarines, macarrones, espaguetti o ruibarbo pueden producir espuma o proyecciones, que podrían taponar el orificio de seguridad (evacuación de vapor). Estos alimentos no se deben cocinar en una olla a presión.

Antes de usarla, comprueba que la junta está limpia y que las válvulas no están obstruidas. Ver el capítulo "Instrucciones de uso".

No utilices nunca la olla a presión para freír alimentos.

No alteres en modo alguno los sistemas de seguridad de la olla y atente a las instrucciones de mantenimiento que aparecen en las instrucciones de uso.

Utiliza solo partes de recambio originales, adaptadas al modelo de olla. En caso de duda, ponte en contacto con tu tienda IKEA/servicio de Atención al cliente o entra en www.IKEA.es

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES.

Información útil



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. Usa manoplas.

Para evitar daños graves, no dejes que se evapore por completo el líquido del interior de la olla a presión.

Si utilizas la olla a presión en una placa de gas asegúrate de que las llamas no alcancen 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 8 del interior de la tapa estén limpias.
2. En caso necesario, limpia el regulador de presión 8. (Ver la sección "Mantenimiento y limpieza").
3. Comprueba que la válvula de seguridad 4 se mueva y que no esté atascada.
4. Asegúrate de que la junta 6 no esté dañada de ninguna forma, p. ej., que no esté partida. Importante: con el paso del tiempo, la junta se puede endurecer y no cerrar herméticamente. Esto puede provocar que escape vapor por el borde de la tapa, lo que 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.

Cómo utilizar la olla a presión

1. Llena la olla de alimentos y/o líquido. Advertencia: no llenes la olla nunca por encima de la señal "MAX" que hay en el interior y que corresponde a un máximo de 4 litros para las ollas con una capacidad utilizable de 6 litros y a un máximo de 2,5 litros en el caso de las ollas de 4 litros de capacidad. Si cocinas alimentos que aumentan de volumen, como el arroz y las legumbres, no llenes la olla a más de la mitad de su capacidad (hasta la señal "1/2" que hay en el interior) para evitar que los alimentos lleguen a la tapa y obstruyan la válvula de seguridad y el regulador de presión.
2. Pon la tapa 5 en la olla 10 de manera que la marca circular de la tapa apunte a la marca circular que hay en la parte inferior del mango 1.

3. Información técnica

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

Capacidad útil: 6 litros.

Licencia: IKEA of Sweden, Tulpanvägen 8, SE-343 81, Ålmhult, Suecia.

Modelo: 20463650.

Esta olla a presión cuenta con la certificación UL.

4. Información sobre 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 8 asegura una presión constante en el interior de la olla. Es posible que salga vapor continuamente durante el uso. La válvula de seguridad 4 libera el exceso de presión en caso de mal funcionamiento del regulador. En caso de mal funcionamiento del regulador 8 y de la válvula de seguridad 4, el exceso de presión puede salir a través de la abertura de seguridad 7. Solo puedes presionar el botón de abertura de la tapa 3 para abrir la olla cuando la presión se haya distribuido uniformemente y entonces descienda la válvula de seguridad roja 4.

Información general de seguridad

Antes de cada uso, comprueba que el regulador de presión 8 y la válvula de seguridad 4 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").

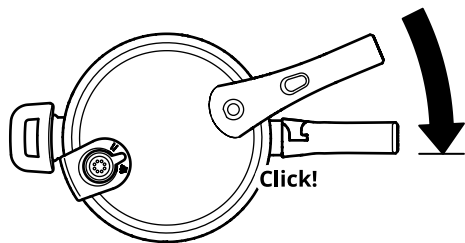
Nunca cubras el regulador de presión 8 con ningún objeto.

Asegúrate de que el regulador de presión 8 esté situado frente a ti durante el uso y que esté situado frente a nadie que pudiera pasar cerca. En caso de fallo, podría salir mucho vapor.

Cuando el vapor salga por la válvula de seguridad 4 o por la abertura de seguridad 7, 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 contenga una cantidad de líquido de al menos 0,25L, para que se produzca vapor suficiente, la olla no se caliente en seco y no tenga exceso de calor.

ATENCIÓN: las reparaciones de la olla solo debe hacerlas un profesional autorizado.



3. Gira la tapa hasta que el mango de la tapa 2 y el mango de la olla 1 estén alineados y oigas un clic.
4. Elige el modo de cocción en el regulador de presión 8:
 - I: cocción lenta (1).
 - II: cocción rápida (2).
 Para más información, consulta la Tabla de tiempos de cocción.
5. Coloca la olla en una placa de tamaño similar al de la base del recipiente. ¡Atención! 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 de plástico.
6. Regula la placa a la temperatura más alta. En cuanto se forme presión en la olla, la válvula de seguridad roja 4 subirá y se cerrará la tapa. ¡Atención! 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 8, reduce aproximadamente a la mitad la temperatura de la placa, para que solo escape una pequeña cantidad de vapor. Ahora la olla funciona en cocción rápida, ahorrando energía.

Abrir la olla a presión

Advertencia: si la válvula roja de seguridad 4 está levantada, significa que la olla aún está presurizada y que la tapa no se puede abrir. No intentes forzar la apertura de la tapa bajo ningún concepto, ya que la liberación repentina de presión podría provocarte quemaduras. La olla a presión solo se puede abrir cuando ha bajado la válvula roja de seguridad 4. Hay tres métodos de apertura.

Nunca metas la olla entera en agua. Si lo haces, la presión bajaría de repente y esto podría dañar la base de la olla y la comida.

3 formas de apertura

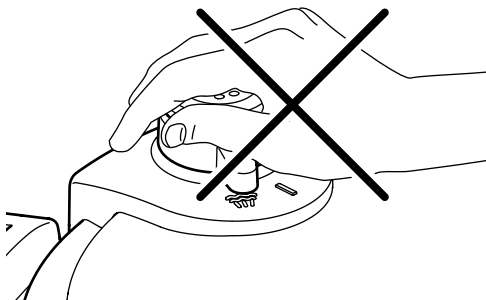
Hay 3 formas de reducir la presión en la olla para poder abrirla.

Método 1: liberar el vapor

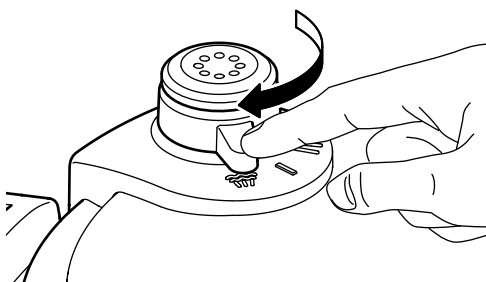
Este método prevé la liberación del máximo vapor posible hasta que la presión del interior de la olla haya disminuido lo suficiente como para poder abrir la tapa.

Advertencia: asegúrate de que el regulador de presión 8 no apunte hacia ti cuando salga el vapor, ya que este método prevé que la olla a presión libere mucho

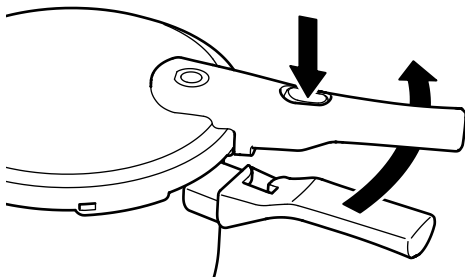
vapor. No tapes con la mano el regulador de presión 8 cuando lo gires para que salga vapor, ya que se liberará mucho vapor de repente y podrías quemarte la mano. Presta mucha atención para evitar quemarte.



1. Quita la olla a presión de la placa.
2. Gira el regulador de presión 8 para ponerlo en la posición de liberación de vapor.



3. Espera hasta que la presión se distribuya uniformemente y la válvula roja de seguridad 4 haya bajado.
4. Importante: aunque la válvula roja de seguridad 4 haya bajado, la temperatura del interior de la olla a presión seguirá siendo de unos 100 °C.
5. Presiona el botón de apertura del mango 3 y, al mismo tiempo, gira la tapa en el sentido contrario a las agujas del reloj, hasta que la marca circular de la tapa apunte hacia la marca circular del mango de la olla 1. Importante: cuando presionas el botón de apertura del mango 3, aún puede salir vapor residual.



6. 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 se aprovecha de forma óptima el calor residual y se ahorra energía.

1. Espera hasta que la presión se estabilice y la válvula de seguridad roja 4 descienda. Importante: aunque la válvula roja de seguridad 4 haya bajado, la temperatura del interior de la olla a presión seguirá siendo de unos 100 °C.
2. Presiona el botón de apertura del mango 3 y, al mismo tiempo, gira la tapa en el sentido contrario a las agujas del reloj, hasta que la marca circular de la tapa apunte hacia la marca circular del mango de la olla 1. Importante: cuando presionas el botón de apertura del mango 3, aún puede salir vapor residual.
3. Quita la tapa de la olla.

Método 3: ahorro de 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.

1. Mantén la olla a presión bajo el grifo de agua hasta que la válvula de seguridad 4 descienda (la presión del agua no debe ser muy fuerte). ¡Precaución! Evita que el chorro de agua golpee directamente el regulador de presión 8 o la válvula de seguridad 4, ya que el agua podría penetrar en el interior de la olla y diluir la comida.
2. Presiona el botón de apertura del mango 3 y, al mismo tiempo, gira la tapa en el sentido contrario a las agujas del reloj, hasta que la marca circular de la tapa apunte hacia la marca circular del mango de la olla 1. Importante: cuando presionas el botón de apertura del mango 3, aún puede salir vapor residual.
3. 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 10.	Después de cada uso.
Limpieza del regulador de presión 8.	Cuando esté sucio.
Limpieza de la tapa 5.	Después de cada uso.
Limpieza de la junta 6.	Después de cada uso.
Reemplazo de la junta 6.	Cuando sea necesario. Ponte en contacto con tu tienda IKEA/servicio de Atención al Cliente o entra en www.ikea.es .

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.

Cómo limpiar la olla (10)

Limpia la olla 10 después de cada uso.

1. Lava la olla a mano con agua caliente y un jabón suave.
2. Aclara con agua.
3. Seca la olla con un paño de cocina para evitar que queden marcas de cal.

Cómo limpiar la tapa (5)

Precaución: no laves la tapa en el lavavajillas.

1. Tira del regulador de presión 8 hacia arriba para extraerlo.
2. Limpia la tapa con agua caliente y un jabón suave. Si la tapa está especialmente sucia, sumérgela en agua con un jabón suave durante unos minutos.
3. Enjuaga el regulador de presión 8 con agua caliente limpia.
4. Enjuaga la tapa 5 con agua caliente.
5. Seca la tapa con un paño de cocina para evitar que queden marcas.
6. Coloca de nuevo el regulador de presión 8 en la tapa.

Cómo limpiar la junta (6)

¡Atención! La junta se debe reemplazar una vez al año, si utilizas la olla a presión con regularidad (código de recambio 10056097). En caso necesario ponte en contacto con tu tienda IKEA/servicio de Atención al cliente o entra en www.ikea.es

1. Retira la junta de la tapa.
2. Aclara con agua caliente.
3. Seca con un paño.
4. Atención: la junta no debe estar comprimida o deformada. Es aconsejable guardar la junta en la tapa, aunque no se utilice la olla.

Cómo limpiar la válvula de seguridad (4)

Antes de cada uso, comprueba que la válvula de seguridad (4) funciona y no está bloqueada.

1. Pincha la válvula de seguridad (4) con el perno fino que incluye y comprueba que se mueva suavemente.
2. Asegúrate de que no está obstruida por restos de alimentos. Si fuera necesario, elimínalos.

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. Resolución 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, es normal que salga una pequeña cantidad de vapor del regulador de presión 8.

Qué se debe hacer si:

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

