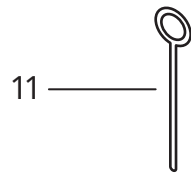
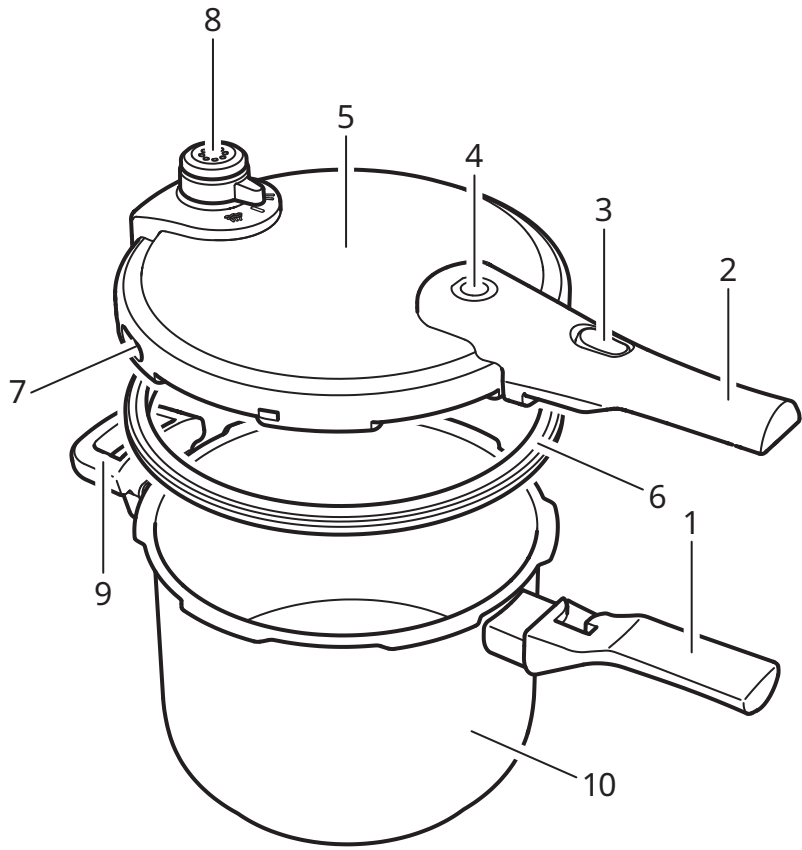


IKEA 365+



Design and Quality
IKEA of Sweden



English	4
Español	9
Portugues	14
中文	19
繁中	23
한국어	27
日本語	31
Bahasa Indonesia	36
Bahasa Malaysia	41
عربي	46
ไทย	50
Tiếng Việt	54

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.

Move the pressure cooker under pressure with the greatest care. 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 ½ of its capacity (see "½" 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.

Do not use for any purpose other than cooking rice or steamed dishes. In particular, do not cook viscous foods such as samgyetang.

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).

Max. allowable pressure: 300 kPa.

Usable capacity: 6 litres.

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

Model: 20463650, 80463652, 00463651

The pressure cooker is CE marked according to Pressure Equipment Directive (2014/68/EU).

The pressure cooker is GS 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.

The pressure cooker is designed exclusively for cooking, not for storing food. Food that is stored in the pressure cooker for a longer period may affect the surface and take on the taste of metal.

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.

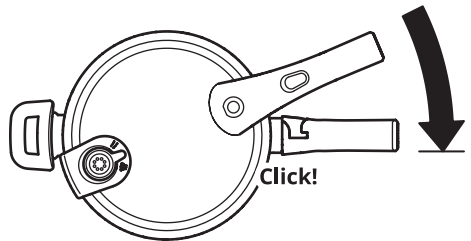
1. Check that the openings for the pressure regulator 8 on the inside of the lid are clean.
2. Should this not be the case, clean the pressure regulator 8 (see section "Cleaning and storing").
3. Check that the safety valve 4 is movable and not stuck.
4. Check that the gasket 6 is not damaged in any 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 "1/2" 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.



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.

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.

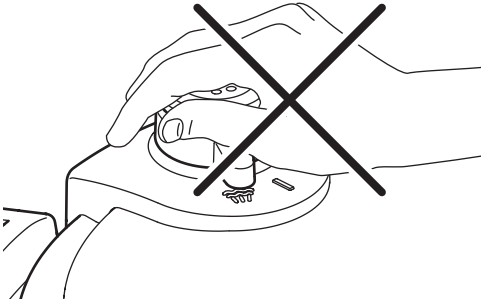
Three ways to open the pressure cooker

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

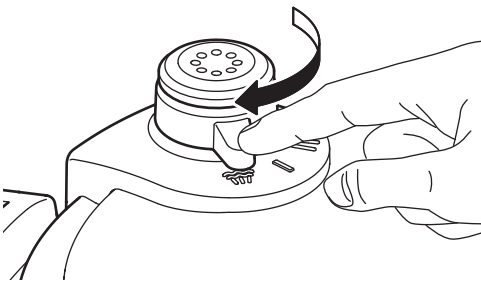
Method 1: Releasing steam

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.

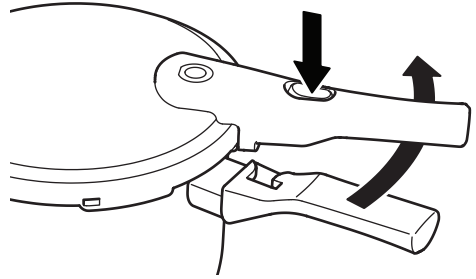
Warning! Be aware that the pressure regulator 8 is facing away from you when you open the pressure cooker as this method means that hot steam will escape from the pressure cooker. Do not cover the pressure regulator 8 with your hand when turning the pressure regulator to steam release as a lot of steam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



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".

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. 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 aquellos para los que ha sido diseñada.

Esta olla funciona a presión. Úsala correctamente para evitar el riesgo de quemadura. Comprueba que está bien cerrada antes de iniciar la cocción. Ver la sección "Instrucciones de uso".

Cuando haya alcanzado el nivel de presión adecuado, reduce el calor para que el líquido, que crea 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.

No lo utilices para otra cosa que no sea preparar arroz o platos al vapor. En particular, no cocines alimentos viscosos como el samgyetang.

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, espagueti 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.

3. Información técnica.

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

Liberación de vapor máxima permitida: 300 kPa.

Capacidad de uso: 6L.

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

Modelo: 20463650, 80463652, 00463651.

La olla a presión lleva la marca CE de acuerdo con la Directiva de Equipos a Presión (2014/68/EU).

La olla a presión tiene certificado GS.

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 apertura 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.

Información importante



La olla a presión se puede utilizar en todo tipo de placas, incluidas las de inducción.

Se puede utilizar como una olla convencional (sin la tapa) para dorar alimentos antes de cocinar a presión. Si colocas la olla en una placa con el mismo diámetro o menor, ahorras energía.

Para evitar rayar la vitrocerámica, levanta siempre la olla cuando la muevas.

Ten en cuenta que se calienta durante el uso. Utiliza siempre manoplas.

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

La olla a presión ha sido diseñada para cocinar, no para conservar alimentos. Si la utilizas para contener alimentos durante un tiempo prolongado, podría afectar a la superficie y los alimentos adquirir un sabor metálico.

Cuando utilices la olla en una placa de gas, controla que la llama no alcance las asas.

5. Instrucciones de uso

Antes de cada uso.

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

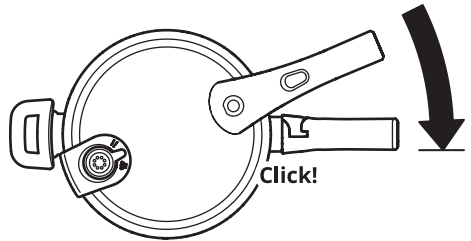
1. Comprueba que las aberturas del regulador de presión 8 del interior de la tapa estén limpias.
2. En caso necesario, limpia el regulador de presión 8. (Ver la sección "Mantenimiento y limpieza").
3. Comprueba que la válvula de seguridad 4 se mueva y que no esté atascada.
4. Asegúrate de que la junta 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. 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.

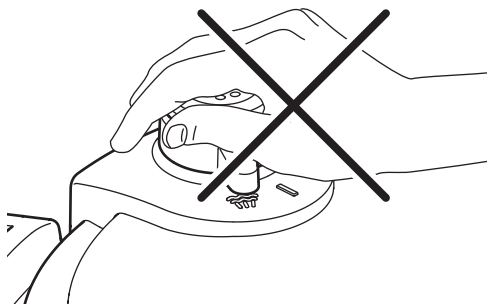
Nunca metas la olla entera en agua. Si lo haces, la presión bajaría de repente y esto podría dañar la base de la olla y la comida.

3 formas de apertura

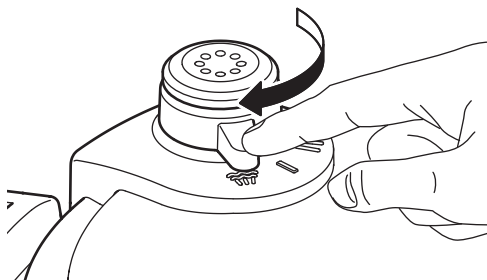
Hay 3 formas de reducir la presión en la olla para poder abrirla.

Método 1: liberar el vapor

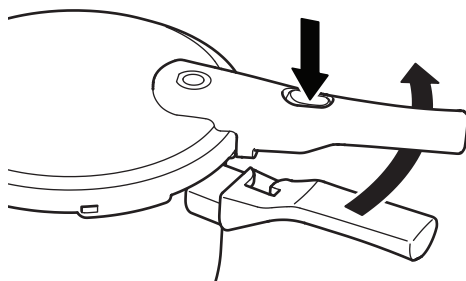
Este método prevé la liberación del máximo vapor posible hasta que la presión del interior de la olla haya disminuido lo suficiente como para poder abrir la tapa. Advertencia: asegúrate de que el regulador de presión 8 no apunte hacia ti cuando salga el vapor, ya que este método prevé que la olla a presión 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".

Portugues

1. Nome dos componentes

1. Pega da panela
2. Pega da tampa
3. Botão de desbloqueio da pega
4. Válvula de segurança
5. Tampa
6. Vedante
7. Janela de pressão de segurança
8. Regulador de pressão
9. Pega lateral
10. Panela
11. Pino

2. PRECAUÇÕES IMPORTANTES – leia antes de usar

Leia todas as instruções.

Mantenha as crianças afastadas da panela de pressão quando estiver a ser usada.

Não coloque a panela de pressão dentro de um forno quente.

Quando a panela de pressão estiver sob pressão, manuseie-a com o máximo cuidado. Não toque nas superfícies quentes. Utilize as pegas e os botões. Utilize proteção, se necessário.

Não utilize a panela de pressão para outros fins que não aquele a que se destina.

Esta panela de pressão coze sob pressão. O uso inadequado da panela de pressão pode provocar queimaduras. Certifique-se de que a panela de pressão está corretamente fechada antes de aplicar calor. Consulte a secção “Instruções de utilização”.

Quando a pressão normal de funcionamento for atingida, baixe o lume para que todo o líquido, que cria o vapor, não evapore.

Nunca force a abertura da panela de pressão. Certifique-se de que a pressão interna diminuiu completamente antes de abrir a panela de pressão. Consulte a secção “Instruções de utilização”.

Nunca utilize a panela de pressão sem adicionar água, pois pode danificá-la gravemente.

Não encha a panela de pressão mais do que 2/3 da sua capacidade (veja a marca “MAX” dentro da cuba). Ao cozinhar alimentos que dilatam, como arroz ou legumes desidratados, não encha a panela de pressão mais do que metade da sua capacidade (veja a marca “½” dentro da cuba). Se encher demasiado, há o risco de obstruir o tubo de respiração e desenvolver sobrepressão. Consulte a secção “Instruções de utilização”.

Utilize as fontes de calor apropriadas de acordo com as instruções de utilização.

Após cozer carnes com pele (por ex.: língua de vaca), que podem inchar sob o efeito da pressão, não pique a carne enquanto a pele estiver inchada. A carne pode salpicar água quente e provocar queimaduras.

Use apenas para cozinhar arroz ou a vapor. Especificamente, não cozinhe alimentos viscosos, como samgyetang.

Use apenas para cozinhar arroz ou a vapor. Especificamente, não cozinhe alimentos viscosos, como samgyetang.

Ao cozinhar alimentos pastosos, agite ligeiramente a panela de pressão antes de abrir a tampa para evitar que os alimentos sejam expelidos.

Tenha em atenção que alguns alimentos, como compota de maçã, arandos, grão de cevada, flocos de aveia ou outros cereais, ervilhas partidas, massa chinesa, macarrão, ruibarbo ou esparguete, podem fazer espuma, salpicar e obstruir o dispositivo de libertação de pressão (saída do vapor). Estes alimentos não devem ser cozinhados numa panela de pressão. Antes de cada utilização, verifique se as válvulas não estão obstruídas. Consulte a secção “Instruções de utilização”.

Nunca utilize a panela de pressão no modo pressurizado para fritar alimentos.

Não faça alterações aos sistemas de segurança, para além das instruções de manutenção especificadas nas instruções de utilização.

Use apenas peças sobresselentes de acordo com o modelo em questão. Caso tenha dúvidas, contacte a sua loja IKEA mais próxima e/ou o Apoio ao Cliente ou visite www.ikea.pt.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES.

3. Informações técnicas

Pressão de funcionamento: 0,6bar (configuração 1) e 1,0bar (configuração 2).

Pressão máxima admissível: 300kPa.

Capacidade de utilização: 6L.

Titular da licença: IKEA of Sweden, Tulpanvägen 8, SE-343 81 ÄLMHULT, Suécia.

Modelo: 20463650, 80463652, 00463651

A panela de pressão tem a marca CE, em conformidade com a Diretiva dos equipamentos de pressão (2014/68/EU).

A panela de pressão tem certificação GS.

4. Informações de segurança

- A panela de pressão inclui um regulador de pressão na tampa, que mantém a pressão desejada constante.
- A panela de pressão possui vários sistemas de segurança para garantir que irá funcionar em segurança, mesmo se ocorrer uma falha técnica. O regulador de pressão 8 garante que a pressão se mantém constante dentro da panela de pressão. É possível que algum vapor saia continuamente durante a utilização. A válvula de segurança 4 liberta o excesso de pressão caso haja alguma falha no regulador de pressão. Se tanto o regulador de pressão 8 como a válvula de segurança 4 falharem, o excesso de pressão irá sair através da janela de pressão de segurança 7. O botão de desbloqueio da tampa 3 só pode ser ativado para abrir a panela quando a pressão tiver sido equalizada e a válvula de segurança vermelha 4 descair.

Conselhos gerais de segurança

Antes de utilizar, verifique se o regulador de pressão 8

e a válvula de segurança 4 podem ser manobráveis e se não estão bloqueadas (ver a secção “Instruções de utilização”).

Certifique-se sempre de que a panela de pressão está corretamente fechada antes de a colocar sobre a placa (ver a secção “Instruções de utilização”).

O regulador de pressão 8 nunca deve ser coberto por nenhum objeto.

Certifique-se sempre de que o regulador de pressão 8 fica afastada de si durante a utilização e que não fica voltada para outras pessoas que possam passar. Em caso de falha, irá libertar-se muito vapor.

Se for libertado vapor pela válvula de segurança 4 ou pela janela de pressão de segurança 7, desligue imediatamente o bico, pois é sinal de que a pressão no interior da panela de pressão está muito elevada. Não continue a usar a panela de pressão até a situação ter sido corrigida (ver a secção “Resolução de problemas”).

Para evitar danificar a panela de pressão, deve garantir que contém sempre pelo menos 0,25L de líquido, para que possa ser produzido vapor suficiente e a panela não sobreaqueça a seco.

ATENÇÃO: A reparação da panela de pressão só pode ser feita por um técnico autorizado.

Convém saber



A panela de pressão é apropriada para usar em todos os tipos de placas, incluindo de indução.

A panela de pressão pode ser utilizada como panela normal (sem a tampa) para alourar os alimentos antes de os cozinhar a pressão.

Poupa energia se colocar a panela sobre um bico com um diâmetro igual ou menor ao da panela.

Levante sempre a panela de pressão ao deslocá-la numa placa vitrocerâmica para evitar riscar a placa.

Tenha em atenção que a panela de pressão aquece ao ser utilizada. Manuseie-a sempre com a ajuda de pegas.

Nunca deixe que a panela coza sem líquido, pois isso irá danificá-la.

A panela de pressão foi criada exclusivamente para cozinhar, não para guardar comida. Os alimentos guardados na panela de pressão durante um período longo podem afetar a superfície e ganhar um sabor metálico.

Quando a panela de pressão é utilizada numa placa a gás, verifique se as chamas não chegam às pegas.

5. Como usar

Antes de cada utilização

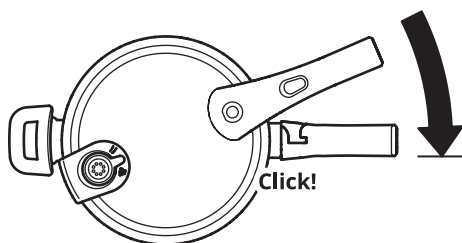
Antes de cozinhar na panela de pressão, verifique todas as funções de segurança para evitar danos na panela.

1. Verifique se as aberturas do regulador de pressão 8 no interior da tampa estão limpas.
2. Se não estiverem, limpe o regulador de pressão 8 (ver a secção “Limpeza e armazenamento”).

3. Verifique se a válvula de segurança 4 está móvel e não fixa.
4. Verifique se o vedante 6 está danificado, ou seja, rachado. **Atenção!** Com o tempo, o vedante endurece, não cumprindo a sua função. Isso faz com que o vapor se escape pelo rebordo da tampa. Nesse caso, o vedante tem de ser substituído. Para a substituição do vedante, contacte o Apoio ao Cliente da sua loja IKEA ou vá a www.ikea.pt.

Como utilizar a panela de pressão

1. Encha a panela com alimentos e/ou líquidos. **Atenção!** Nunca encha a panela de pressão com alimentos e líquidos acima da marca "MAX" no interior do recipiente, que corresponde a um máximo de 4 litros (para uma panela de pressão com uma capacidade útil de 6 litros). Ao cozinhar alimentos que dilatam, como arroz ou leguminosas, nunca deve encher a panela acima da marca "½" no interior do recipiente. Isso irá evitar que a comida chegue à tampa e possa bloquear a válvula de pressão e a válvula de segurança.
2. Coloque a tampa 5 na panela 10 de modo a que a marca circular na tampa aponte para a marca circular na parte inferior da pega da panela



3. Gire a tampa até a pega da tampa 2 e a pega da panela 1 estarem alinhadas e ouvir um clique.
4. Escolha a configuração desejada no regulador de pressão 8:
I; Cozinhados lentos (1)
II; Cozinhados rápidos (2)
Para mais informações, consulte a Tabela de tempos de cozedura.
5. Coloque a panela de pressão sobre uma placa com um tamanho semelhante ao da sua base. **Atenção!** A placa não deve ser maior do que a base da panela de pressão. Se for, isso poderá levar a que o calor suba pelas laterais da base, danificando as pegas de plástico.
6. Ligue a placa na configuração máxima. Assim que houver pressão na panela, a válvula de segurança 4 irá deslocar-se para cima, bloqueando a tampa. **Importante!** No início da cozedura, poderá sair algum vapor pela válvula de segurança.
7. Assim que o vapor começar a sair pela abertura de segurança 8, baixe a temperatura da placa até cerca de metade, para que apenas saia uma pequena quantidade de vapor. A panela de pressão começa então a cozinhar rapidamente e a poupar energia.

Abertura da panela de pressão

Aviso! Se a válvula de segurança vermelha 4 estiver erguida, a panela de pressão ainda está pressurizada e não pode ser aberta. Em nenhuma circunstância deverá tentar forçar a tampa a abrir, pois uma súbita libertação de pressão pode resultar em queimaduras. A panela de pressão só abre quando a válvula de segurança vermelha 4 tiver descaído. Isso poderá ser feito de três maneiras.

Nunca submerja a panela de pressão totalmente em água. Isso poderá fazer com que a pressão caia instantaneamente, o que poder levar a que a base e a comida se estraguem.

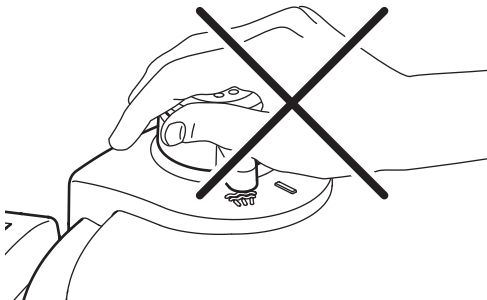
Três maneiras de abrir a panela de pressão

Há três maneiras de reduzir a pressão da panela para possibilitar a sua abertura:

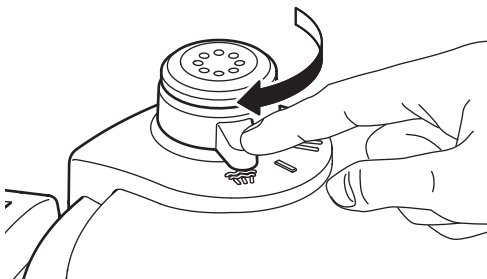
Método 1: Libertar vapor

Este método requer libertar o máximo de vapor possível até a pressão na panela ter descido o suficiente para se poder abrir a tampa.

Atenção! Tenha em conta que o regulador de pressão 8 deve estar voltado de modo a ficar longe de si ao abrir a panela de pressão, pois este método implica a libertação de vapor quente da panela. Não cubra o regulador de pressão 8 com a mão ao configurar o regulador para a libertação de vapor, pois essa ação irá provocar imediatamente uma grande libertação de vapor. Deve ter cuidado para não queimar a mão.

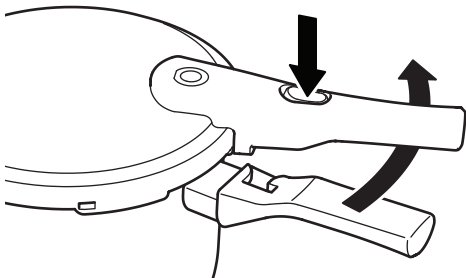


1. Retire a panela de pressão da placa.
2. Cuidadosamente, configure o regulador de pressão 8 para a libertação de vapor.



3. Espere até a pressão estar equalizada e a válvula de segurança vermelha 4 descaia.

4. Atenção! Assim que a válvula de segurança vermelha 4 descair, a temperatura no interior da panela de pressão atinge perto dos 100°C.
5. Pressione o botão de desbloqueio 3 na pega e gire simultaneamente a tampa no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até a marca circular na tampa estar alinhada com a marca circular na pega da panela 1. Atenção! Assim que pressionar o botão de desbloqueio 3 na pega, poderá sair algum vapor residual.



6. Retire a tampa.

Método 2: Poupar energia

O método 2 requer que a panela de pressão seja desligada durante alguns minutos antes da cozedura ter terminado, deixando a panela sobre a placa. Isso permite utilizar o calor residual da melhor forma, poupando energia.

1. Espere até a pressão estar equalizada e a válvula de segurança vermelha 4 descaia. Atenção! Assim que a válvula de segurança vermelha 4 descair, a temperatura no interior da panela de pressão atingirá cerca de 100°C.
2. Pressione o botão de desbloqueio 3 na pega e gire simultaneamente a tampa no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até a marca circular na tampa estar alinhada com a marca circular na pega da panela 1. Atenção! Assim que pressionar o botão de desbloqueio 3 na pega, poderá sair algum vapor residual.
3. Retire a tampa.

Método 3: Poupar tempo

O método 3 requer que a panela de pressão seja retirada da placa assim que a cozedura tenha terminado. Para poder abrir a tampa imediatamente, a pressão na base tem de ser removida manualmente. Este método específico permite poupar tempo.

1. Coloque a panela de pressão debaixo de água corrente até a válvula de segurança vermelha 4 descair (a pressão da água não deverá ser demasiado elevada). Aviso! Evite que o jato de água bata no regulador de pressão 8 ou na válvula de segurança 4, pois isso poderá provocar a entrada de água no interior da panela e diluir a comida.
2. Pressione o botão de desbloqueio 3 na pega e gire simultaneamente a tampa no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até a marca circular na tampa estar alinhada com a marca circular na pega

da panela 1. Atenção! Assim que pressionar o botão de desbloqueio 3 na pega, poderá sair algum vapor residual.

3. Retire a tampa.

6. Limpeza e arrumação

A sua panela de pressão é de fácil limpeza e manutenção. Para poder desfrutar do produto durante mais tempo, assegure-se de que cumpre sempre as seguintes instruções de limpeza.

Frequência de limpeza:

Atividade	Frequência
Limpar a panela 10	Depois de cada utilização
Limpar o regulador de pressão 8	Quando estiver suja
Limpar a tampa 5	Depois de cada utilização
Limpar o vedante 6	Depois de cada utilização
Substituir o vedante 6	Quando necessário. Para mais informações, contacte o Apoio ao Cliente da sua loja IKEA ou visite o site www.ikea.pt .

Como limpar a panela de pressão

Lave sempre a panela de pressão depois de a utilizar. A panela de pressão deve ser sempre lavada à mão.



Não utilize palha-d'aço ou qualquer produto que possa riscar a superfície.

Se possível, deve lavar a panela de pressão logo após a sua utilização, para evitar que fiquem restos de comida secos presos à panela.

Como limpar a panela (10)

Lave a panela 10 após cada utilização:

1. Lave a panela à mão com água quente e um detergente suave.
2. Enxague com água limpa.
3. Seque a panela com um pano de cozinha para evitar marcas de água.

Como limpar a tampa (5)

Aviso! A tampa não deve ser lavada na máquina de lavar loiça.

1. Remova o regulador de pressão 8 puxando para cima.
2. Lave a tampa com água quente e um detergente suave. Se a tampa estiver muito suja, deixe de molho durante algum tempo em água e detergente suave.
3. Enxague o regulador de pressão 8 em água limpa e quente.
4. Enxague a tampa 5 debaixo de água quente.
5. Seque a tampa com um pano de cozinha para evitar marcas de água.

6. Volte a inserir o regulador de pressão 8 na tampa.

Como limpar a junta (6)

Atenção! Se usa regularmente a sua panela de pressão, a junta deve ser substituída uma vez por ano (peça sobresselente 10056097). Contacte a sua loja IKEA mais próxima e/ou o Apoio ao Cliente ou obtenha ajuda em www.ikea.pt.

1. Retire a junta da tampa.
2. Lave a junta em água limpa e quente.
3. Enxague a junta com um pano de cozinha.
4. Atenção! A junta não deve ser comprimida nem deformada durante o armazenamento. Por conseguinte, recomendamos que coloque a junta na tampa.

Como limpar a válvula de segurança (4)

Antes de cada utilização, verifique sempre se consegue manejar a válvula de segurança (4) e se não está bloqueada.

1. Introduza o pino incluído (11) na válvula de segurança (4) e verifique se esta se mexe livremente.
2. Verifique se não está entupida com restos de comida. Se estiver, remova-os.

Arrumação da panela de pressão

Atenção! A panela de pressão não deve ser guardada com a tampa colocada. Se não houver ventilação, pode ocorrer condensação, o que pode provocar maus cheiros e até danificar a panela.

1. Guarde com a borracha vedante na tampa.
2. Guarde a panela e a tampa separadas.

7. Resolução de problemas

Atenção! Se for libertado vapor descontroladamente, retire a panela de pressão da placa. A panela de pressão não deve ser utilizada novamente até que esta situação tenha sido corrigida. Só pode ser considerada normal uma pequena libertação de vapor através do regulador de pressão 8.

O que fazer se:

Problema	Possível causa	Solução
Está a sair vapor entre a tampa e a panela.	<ol style="list-style-type: none">1. A panela de pressão não está corretamente fechada.2. A borracha vedante está suja.3. A borracha vedante está partida/desgastada.	<ol style="list-style-type: none">1. Fecha novamente a panela de pressão corretamente.2. Limpe a borracha vedante.3. Substitua a borracha vedante 1 vez por ano.
Não está a sair vapor do regulador de pressão.	<ol style="list-style-type: none">1. Está a sair vapor entre a tampa e a panela.2. O regulador de pressão está sujo.3. Não há líquido suficiente na panela de pressão.4. A fonte de calor está demasiado baixa.	<ol style="list-style-type: none">1. Substitua a borracha vedante 1 vez por ano.2. Limpe o regulador de pressão (ver a secção "Limpeza e arrumação").3. Arrefeça lentamente a panela de pressão e encha-a com, pelo menos, 0,25L.4. Aumente a fonte de calor (eleve a temperatura da placa).
Está a sair demasiado vapor do regulador de pressão.	<ol style="list-style-type: none">1. A fonte de calor está demasiado elevada.2. O regulador de pressão está sujo.	<ol style="list-style-type: none">1. Diminua a fonte de calor (coloque a placa no mínimo).2. Limpe o regulador de pressão (ver a secção "Limpeza e arrumação").
Está a sair vapor dos lados do regulador de pressão.	<ol style="list-style-type: none">1. O regulador de pressão não está corretamente instalado.	<ol style="list-style-type: none">1. Coloque o regulador de pressão corretamente e aperte a porca no interior da tampa com a ajuda da chave 10.
Está a sair vapor da abertura de segurança.	<ol style="list-style-type: none">1. As tampas protetoras do regulador de pressão estão defeituosas ou não estão corretamente instaladas.2. O regulador de pressão está sujo.3. O regulador de pressão está defeituoso.	<ol style="list-style-type: none">1. Verifique as tampas protetoras (ver secção "Limpeza e arrumação").2. Limpe o regulador de pressão (ver secção "Limpeza e arrumação").3. Para mais informações, contacte o Apoio ao Cliente da sua loja IKEA ou visite o site www.ikea.pt.
A tampa não abre.	<ol style="list-style-type: none">1. Há demasiada pressão na panela de pressão.	<ol style="list-style-type: none">1. Siga as instruções da secção "Abrir a panela de pressão".

中文

1. 零件名称

1. 锅柄
2. 锅盖提手
3. 把手释放按钮
4. 安全阀
5. 盖子
6. 垫圈
7. 安全气孔
8. 调压器
9. 侧边把手
10. 锅
11. 清洁栓

2. 注意事项 - 使用前请先仔细阅读

请仔细阅读所有说明内容。

使用时，请勿让孩子靠近压力锅。

请勿将压力锅放入热的烤箱中。

在移动高压状态下的压力锅时，请格外小心。使用时请握在把手和锅盖提手上，切勿触碰锅具表面。如有必要，请使用适当的保护用具。

除了指定用途，请勿将压力锅用于其他用途。

这款压力锅通过加压方式进行烹煮。压力锅使用不当可能会导致烫伤。在加热之前，请确保高压锅已正确闭合。详见“使用说明”部分。

当达到正常的运行压力后，调小火力，以免所有液体都变成蒸汽被蒸干。

切勿强行打开压力锅。在未确定其内部压力已完全降低的情况下，请勿打开压力锅。详见“使用说明”部分。

切勿在未加水的情况下使用压力锅，否则会对压力锅造成严重损坏。

放入的食物和液体不应超过锅内容量的2/3（内侧的“MAX”标记线）。烹制容易膨胀的食材，如米饭或脱水蔬菜，则锅内食材不应超过锅内容量的1/2（内侧的“1/2”标记线）。放入过量食材可能会导致通风管堵塞和锅内压力过大。详见“使用说明”部分。

请按照使用说明，使用合适的热源加热。

带皮的肉类（例如牛舌）在压力作用下会膨胀发大，因此在此类食材烹制完毕后，

除煮饭或蒸菜之外，不得用于其他用途。特别需要注意的是，不要煮粘稠的食物，如三鲜汤。

烹制面团类食物时，打开盖子之前请先轻轻摇动压力锅，以免食物在开盖时弹出。

请注意，苹果酱、蔓越莓、薏米、燕麦片或其他谷物、豌豆、面条、通心粉、大黄或意大利面条此类食物在烹制时可能会产生泡沫和发生喷溅，从而阻塞压力释放装置（蒸汽排气孔）。因此，不应在压力锅中烹制此类食物。

每次使用前，请确认阀门通畅，未被阻塞。详见“使用说明”部分。

切勿使用压力锅的加压模式煎炸食物。

除使用说明中指定的维护操作外，请勿更改任何安全系统。

仅使用符合相关型号的制造商备件。如果你有任何疑问，请就近与宜家商场/顾客服务部联系或访问www.ikea.com网站。

请妥善保管所有说明文件。

3. 技术信息

工作压力：0.6巴（1档）和1.0巴（2档）。

最大许用压力：300千帕。

有效容量：6升。

许可证持有人：IKEA of Sweden, Tulpanvägen 8, SE-343 81, 瑞典阿姆霍特。

型号：20463650, 80463652, 00463651

这款压力锅带有CE标记，符合压力设备指令（2014/68/EU）的要求。

这款压力锅经GS认证。

4. 安全注意事项

- 压力锅的锅盖内设有调压器，可以让压力锅内部的压力保持稳定。
- 压力锅设有多个安全系统，即使遇到技术故障，也可以确保锅具功能稳定。调压器(8)可以确保压力锅内的压力保持稳定。但在使用过程中，仍会不时溢出一些蒸汽。若调压器故障，安全阀(4)将释放多余的压力。若调压器(8)和安全阀(4)均故障，多余的压力将通过安全气孔(7)释放。只有当锅内外压力一致，且红色安全阀(4)降下，方可按下盖子(3)的释放按钮，打开压力锅。

一般安全建议

每次使用前，请确保调压器(8)和安全阀(4)功能完好，没有堵塞（查看“使用说明”）。

放在炉灶上之前请确保压力锅已正确盖好（查看“使用说明”）。

严禁覆盖调压器(8)。

在使用中，不可把调压器(8)对准自己或任何可能有人通行的地方。若出现故障，会有大量蒸汽溢出。

若蒸汽从安全阀(4)或安全气孔(7)溢出，请立即关闭炉火，因为压力锅内部的压力已经过高。在问题解决之前，请不要继续使用压力锅（查看“故障排除”部分）。

为了避免损坏压力锅，请确保锅内液体量不少于0.25升，这样才可以产生足够的蒸汽，压力锅也不会变得过热，或者干煮。

警告：请务必寻找授权专业机构维修此款压力锅。

使用须知



高压锅可放在任何炉灶上使用，包括电磁炉。

不加盖子时，可把高压锅当做普通的锅来用，在高压烹饪前先将食物煮一会。

将高压锅放在与锅底直径一样大或者稍小一些的炉灶上可以节约能源。

在玻璃陶瓷炉上移动高压锅时请将锅提起，避免划伤陶瓷。

高压锅在使用中温度会升高，使用时需小心。放置时，请使用锅垫。

切勿让高压锅干煮，这样将严重损坏高压锅。

高压锅只可用于烹饪，不可用于储藏食物。如长时间储藏食物，高压锅表面可能因此受损，而食物也可能带上金属味儿。

当高压锅在燃气灶上使用时，请确保火苗不会碰到把手。

5. 使用说明

每次使用前

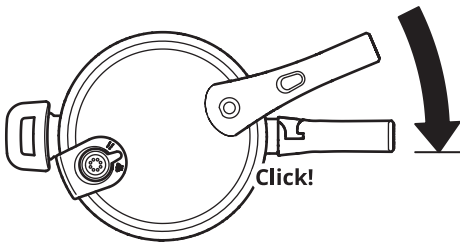
使用压力锅之前，应检查所有的安全功能，避免对压力锅造成任何损害。

1. 检查锅盖内的调压器(8)开口是否清洁。

2. 若有脏污，请清洁调压器(8) (请参见“清洁和储存”部分)。
3. 请确认安全阀(4)可移动，未被卡住。
4. 请确认垫圈(6)无任何损坏，例如：是否裂开。注意！随着时间的流逝，垫圈可能会变硬，因而将不再具备密封效果。这将导致蒸汽从锅盖边缘溢出，因此，需要及时更换垫圈。如需更换垫圈，请联系附近的宜家商场/顾客服务部门，或登录www.IKEA.cn了解相关信息。

如何使用这款压力锅

1. 在锅内放入食物和/或液体。注意！放入的食物和液体不应超过锅内的“最高值”(MAX)标记线。相当于最多不超过4升（压力锅的有效容量为6升）。若烹制容易膨胀的食材，如米饭或豆类，则锅内食材不应超过“1/2”标记线。这样可以防止食材碰到盖子，继而堵塞调压器和安全阀。
2. 将锅盖5放在压力锅10上面，使锅盖上的圆形标记指向锅柄下方1上的圆形标记。



3. 旋转锅盖，直到锅盖提手2和锅柄1呈一直线且听见相互卡紧的声音。
4. 在调压器8上选择所需的烹饪选项：
I. 慢炖(1)
II. 快煮(2)
更多烹饪建议，详见烹饪时间表文件。
5. 将压力锅置于和锅底形状相符的炉灶上。注意！炉灶尺寸不应大于压力锅底。否则火苗将从底部往上窜，损坏塑料锅柄。
6. 将炉火开到最大。一旦压力锅内有压力，红色安全阀4将浮起，锁住锅盖。注意！刚开始烹饪时，将有少量蒸汽从安全阀内溢出。
7. 当调压器8内有蒸汽溢出时，请将炉火调小至中等，这样将只有一小部分蒸汽会溢出。此时压力锅开始快煮，可以节约能源。

打开压力锅

注意！若红色安全阀(4)依然保持浮起的状态，说明压力锅内依然存在压力，无法打开锅盖。在这种情况下，请不要试图强行打开锅盖，因为突然间的压力释放可能烫伤周围的人。只有当红色安全阀(4)掉下后压力锅才能打开。有三种途径可以让安全阀降下，可任选一种。

不要将压力锅完全浸没在水中。否则压力会即刻下降，不但会损伤锅底，还会破坏食材的口味。

三种开启压力锅的方式

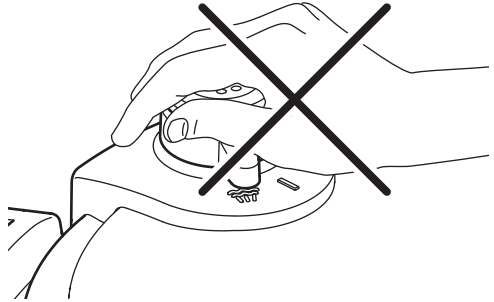
压力锅有三种排压方式，排压后即可打开压力锅。

方法1：释放蒸汽

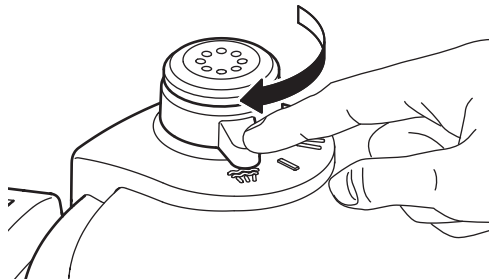
这种方法需要释放足够的压力，直到压力锅内的压力下降到可以打开盖子。

警告！在打开压力锅时请确保调压器(8)未对准自己，因为

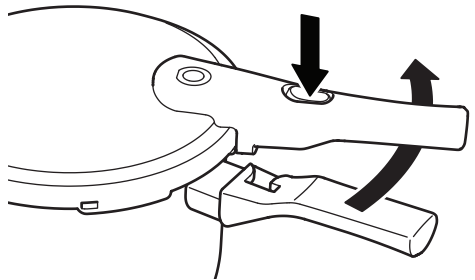
此时大量的热蒸汽会从压力锅内溢出。转动调压器释放蒸汽时请勿用手遮挡调压器(8)，因为此时大量蒸汽将从此处溢出。操作时请务必小心，以免烫伤自己。



1. 将压力锅从炉灶上移开。
2. 小心将调压器(8)调节到排气位。



3. 待压力锅内外压力平衡，红色安全阀(4)降下。
4. 注意！红色安全阀(4)刚落下时，压力锅内温度仍然高达100摄氏度左右。
5. 按下把手释放按钮(3)，同时逆时针转动锅盖，直到锅盖上的圆形标记指向锅柄(1)上的圆形标记。注意！按下把手释放按钮(3)时，仍会有一些残余的蒸汽溢出。



6. 最后，将锅盖揭开。

方法2：节能

方法2需要在食材烹饪完毕前几分钟关闭炉火，将压力锅留在炉灶上。这样可以充分利用炉火的余热，节约能源。

1. 等待压力锅内压力保持稳定，红色安全阀(4)降下。注意！当红色安全阀(4)降下后，此时锅内温度仍然有100摄氏度左右。
2. 按下把手释放按钮(3)，同时逆时针转动锅盖，直到锅盖上的圆形标记指向锅柄(1)上的圆形标记。注意！按下把手释放按钮(3)时，仍会有一些残余的蒸汽溢出。

3. 最后，将锅盖揭开。

方法3: 节省时间

方法3要求在结束烹饪后立刻将压力锅从炉灶上移开。为了可以立刻打开锅盖，需要手动释放锅底的压力。这种方法可以节省大量时间。

1. 将压力锅置于流动的水流下，直到红色安全阀(4)降下（水压不应过高）。注意！不要让水流碰到调压器(8)或安全阀(4)，不然水可能会进入锅内，稀释你的食材。
2. 按下把手释放按钮(3)，同时逆时针转动锅盖，直到锅盖上的圆形标记指向锅柄(1)上的圆形标记。注意！按下把手释放按钮(3)时，仍会有一些残余的蒸汽溢出。
3. 最后，将锅盖揭开。

6. 清洁和保存

您的高压锅非常容易清洁和维护。为方便您长时间使用，每次请遵照清洁说明操作。

清洁频率：

操作	频率
清洁压力锅(10)	每次使用后
清洁调压器(8)	弄脏时
清洁盖子(5)	每次使用后
清洁垫圈(6)	每次使用后
替换垫圈(6)	需要时，请联系最近的宜家商场/客服中心或访问www.ikea.cn获得帮助。

如何清洁高压锅

每次使用后，请务必清洁高压锅。

高压锅只能手洗。



请勿使用钢丝或任何会刮伤表面的工具。

如果可以请在用完后立即清洁高压锅，确保不会有残余的食物沾在锅上。

如何清洁压力锅(10)

每次使用后，请按照如下步骤清洁压力锅(10)：

1. 使用热水和中性清洁剂手洗压力锅。
2. 使用洁净的水冲洗。
3. 用厨房用巾将压力锅擦干，避免留下水渍。

如何清洁盖子(5)

注意！盖子不可放在洗碗机内清洁。

1. 向上拉动调压器(8)可将其移除。
2. 请使用热水和中性清洁剂清洁盖子。若盖子脏污程度较严重时，可将其浸入用水稀释的中性清洁剂中稍等片刻。
3. 请使用干净的热热水冲洗调压器(8)。
4. 请使用热水冲洗盖子(5)。
5. 用厨房用巾将盖子擦干，避免留下水渍。
6. 将调压器(8)重新插入盖子中。

如何清洗垫圈(6)

注意！如果经常使用压力锅，则垫圈应一年更换一次（零件编号10056097）。请联系附近的宜家商场、客服中心，或访问www.IKEA.cn寻求帮助。

1. 将垫圈从锅盖上拆下。
2. 用干净的热热水冲洗垫圈。

3. 用厨房用巾将垫圈擦干。

4. 注意！储存过程中，请勿挤压垫圈或使其变形。因此，建议将垫圈放回锅盖内储存。

如何清洁安全阀(4)

每次使用前检查安全阀(4)是否可正常操作且没有被堵塞。

1. 用附带的清洁细栓(11)戳入安全阀(4)，检查安全阀(4)是否可以顺畅活动。
2. 检查安全阀是否被食物残渣堵塞。如有必要，清理食物残渣。

高压锅的保存

注意！保存高压锅时，切忌盖上锅盖。通风不佳，味道积聚可能导致锅内有怪味，甚至会损坏高压锅。

1. 将垫片q装到锅盖上保存。
2. 将锅和锅盖分开保存。

7.故障排除

警告！当蒸汽溢出的情况无法控制时，请立刻将压力锅从炉灶上移开。直至故障排除后方可再次使用压力锅。调压器8中溢出少量蒸汽属于正常现象。

发生如下情况时的解决方法：

问题	可能的原因	解决方法
蒸汽会从锅盖和锅子中间漏出。	<ol style="list-style-type: none">1. 高压锅没有正常关闭。2. 垫片过脏。3. 垫片损坏/陈旧。	<ol style="list-style-type: none">1. 再次正确关闭高压锅。2. 清洁垫片。3. 替换垫片（每年一次）。
没有蒸汽从调压器中溢出。	<ol style="list-style-type: none">1. 蒸汽从锅盖和锅子中间漏出。2. 调压器过脏。3. 高压锅内的液体不够。4. 热量支持过低。	<ol style="list-style-type: none">1. 更换垫片（每年一次）。2. 清洁调压器（详见“清洁和储存”）3. 至少加入0.25升液体，缓慢冷却高压锅。4. 加强供热（调高灶火）。
太多蒸汽从调压器中溢出。	<ol style="list-style-type: none">1. 供热过高。2. 调压器过脏。	<ol style="list-style-type: none">1. 减小供热（调低灶火）。2. 清洁调压器（详见“清洁和储存”）
蒸汽从调压器的边缘漏出。	<ol style="list-style-type: none">1. 调压器安装不当。	<ol style="list-style-type: none">1. 正确安装调压器，使用栓10拧紧锅盖内侧的管接螺母。
蒸汽从安全口漏出。	<ol style="list-style-type: none">1. 调压器的保护盖失灵或安装不当。2. 调压器脏污。3. 调压器失灵。	<ol style="list-style-type: none">1. 检查安全帽（详见“清洁和储存”）2. 清洁调压器（详见“清洁和储存”）3. 联系最近的宜家商场/客服中心或访问www.ikea.cn，寻求帮助。
锅盖无法打开。	<ol style="list-style-type: none">1. 高压锅内压力过大。	<ol style="list-style-type: none">1. 遵循“打开高压锅”部分的说明。

繁中

1. 產品部位名稱

1. 鍋具把手
2. 鍋蓋把手
3. 把手鬆開鈕
4. 安全閥
5. 鍋蓋
6. 墊圈
7. 安全氣孔
8. 壓力調節器
9. 側邊把手
10. 鍋具
11. 幼針

2. 重要資訊(使用前請仔細閱讀)

請仔細閱讀使用說明。

使用時，請勿讓孩童接近鍋具。

請勿將快鍋放入高溫烤箱。

鍋內還有壓力時，移動須格外小心。不可觸碰高溫表面。

請使用隔熱墊，只能觸碰把手及旋鈕。

快鍋不可做為其他用途。

快鍋是利用壓力來烹調，使用不當可能造成燙傷。確保加熱前正確的蓋緊鍋蓋。(請參閱"使用說明")

達到正常運作壓力時，把熱能調低，避免液體變成蒸氣蒸發掉。

請勿用蠻力打開鍋蓋。確認內部壓力完全洩壓前，不可打開鍋子。(請參閱"使用說明")

快鍋裡沒有水時，絕不能加熱，以免嚴重損害鍋具。

不可放入超過快鍋容量的2/3(鍋具內側的"MAX"符號)的食材。如果烹煮像米或乾燥蔬菜等食物，不可放入超過快鍋容量的一半(鍋具內側的"1/2"符號)。若放入太多食材，或會造成堵塞排氣管及壓力過大。(請參閱"使用說明")

請依照使用說明，使用適當的爐具。

如果烹調帶皮肉類食物(如牛舌)，在壓力狀態下可能會膨脹，請勿在表皮仍膨脹時刺穿肉，以免因熱水噴出而導致燙傷。

只可用於煮飯或蒸煮食物。注意不可以用來烹煮具黏稠度的食物，如人蔘雞湯。

如果烹調麵糰食物，打開鍋蓋前先稍微搖晃快鍋，避免食物噴出。

請注意，任何會起泡沫及濺起的食物，例如：蘋果醬、蔓越莓、洋蔥米、燕麥片或其他穀物、乾豌豆、麵、通心粉、大黃或意大利麵等，因會阻塞壓力排放裝置(蒸氣孔)，請勿放進快鍋烹調。

每次使用前，確認所有氣閥清潔乾淨。(請參閱"使用說明")
請勿用快鍋在壓力狀態下煎炸食物。

除了使用說明中的保養說明部分，請勿更改任何安全裝置。

僅能使用產品所附的備用零件。若有任何產品相關問題，請洽IKEA服務人員。

請妥善保存使用說明書。

3. 技術資訊

操作壓力：0,6巴(設定1)及1,0巴(設定2)

最高可承受壓力：300千帕

可用容量：6公升

持牌者：IKEA of Sweden, Tulpanvägen 8 SE-343 81,

Ålmhult Sweden.

型號：20463650, 80463652, 00463651

根據壓力設備指令(2014/68/EU)此壓力鍋獲CE認證

此壓力鍋獲GS認證

4. 安全資訊

快鍋的鍋蓋附壓力調節器可維持設定的壓力值。

- 多種安全裝置設計，即使發生技術問題，可確保快鍋安全運作。壓力調節器(8)可維持鍋內壓力。快鍋使用時，可能會持續噴出蒸氣。如果壓力調節器故障，安全閥(4)會釋放多餘壓力。如果壓力調節器(8)和安全閥(4)無法運作，多餘的壓力會透過安全氣孔(7)排出。當鍋內與外在壓力相等，紅色安全閥(4)下降時，壓下鬆開鈕(3)，即可打開鍋蓋。

安全說明

每次使用前，請檢查壓力調節器(8)和安全閥(4)是否可調整移動、未堵塞(請見"使用說明")。

將快鍋放上爐具前，確認是否正確蓋上鍋蓋(請見"使用說明")。

請勿在壓力調節器(8)上覆蓋任何物品。

使用時壓力調節器(8)會噴出蒸氣，應確保壓力調節器(8)遠離自己及其他人可能經過的地方。

因快鍋的內側壓力過高，安全閥(4)或安全氣孔(7)會噴出蒸氣，應立即關閉爐火。請停止使用快鍋，待問題解決後再使用(請見"故障排除")。

為了避免損害快鍋，鍋內至少要有0.25公升的液體來產生蒸氣，以免造成過熱和空燒的情形。

警告：僅能由專業人員維修快鍋。

使用須知



快鍋適用於所有爐具，包含電磁爐。

加壓烹調前，取下鍋蓋，鍋具可當作一般湯鍋烹調食物。

將鍋具放在直徑相同或較小的爐具上烹調，可節省能源。

移開電陶爐上的鍋具時，務必提起鍋具，以免刮傷爐具。

鍋具使用時會變燙，請使用隔熱墊。

請勿讓鍋具空燒，以免嚴重損害鍋具。

快鍋專為烹調所設計，不適合保存食物。食物長時間保存在鍋內，可能破壞鍋具表面，吸收金屬味道。

鍋具放在瓦斯爐上使用時，應確保爐火不會接觸到把手。

5. 使用說明

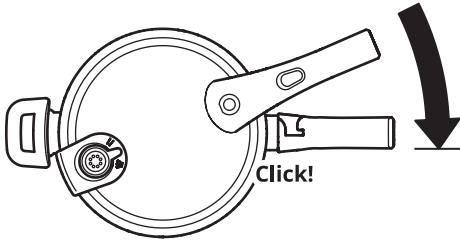
每次使用前

烹調前，確認所有安全功能可正常運作，避免損壞鍋具。

1. 檢查鍋蓋內側的壓力調節器(8)氣孔是否乾淨。
2. 請將壓力調節器(8)清潔乾淨(請見"清潔與存放")，確保鍋具功能正常。
3. 檢查安全閥(4)，確保可移動、未堵塞。
4. 檢查墊圈(6)是否有裂開等受損情形。注意！使用一段時間後，墊圈會變硬，失去密封功能，導致蒸氣從鍋蓋邊緣排出。此時請更換墊圈。若需更換墊圈，請洽IKEA服務人員。

如何使用快鍋

1. 將食物或液體放入鍋內。注意！食物或液體不可高過鍋內標記MAX，相當於最大容量4公升(快鍋容量為6公升)。如果烹煮像米、豆類等會膨脹的食材，最多只能放入鍋內容量的一半。如此可避免食材接觸鍋蓋，造成壓力調節器及安全閥堵塞。
2. 將鍋蓋(5)放在鍋具(10)上，使鍋蓋上的圓形符號對準鍋身把手底部(1)的圓形符號。



3. 轉動鍋蓋，使鍋蓋把手(2)與鍋身把手(1)對齊，直到聽見卡緊的聲音。
4. 選擇壓力調節器(8)上的烹調設定：
 - I. 慢速烹調(1)
 - II. 快速烹調(2)
 請詳細閱讀烹調時間表以獲得更多烹調資訊
5. 將快鍋放在符合鍋底尺寸的爐口上。注意！爐口大小不可超過鍋底，以免因鍋底邊緣的溫度過高而導致塑膠把手受損。
6. 設定最大爐火。鍋內產生壓力時，紅色安全閥(4)就會上升，鎖住鍋蓋。注意！剛開始烹調時，安全閥可能會噴出一點蒸氣。
7. 蒸氣開始從壓力調節器(8)排出時，轉小火(約原來爐火的1/2)，這樣就只會少量蒸氣排出。快鍋開始快速烹調食物，同時節省能源。

打開鍋蓋

注意！如果紅色安全閥(4)仍處於上升的狀態，快鍋還在加壓烹調，不能打開鍋蓋。請勿用力打開鍋蓋，以免因壓力突然釋放而造成燙傷。有三種方式可使紅色安全閥(4)下降，以打開鍋蓋。

請勿將快鍋完全浸泡在水中，以免因壓力快速下降而導致鍋底損壞和食物腐壞。

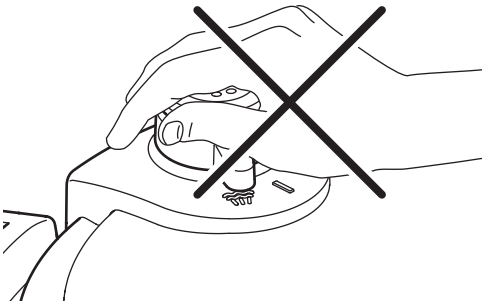
三種打開鍋子的方法

有三種方法可以降低鍋內壓力，以便打開鍋子。

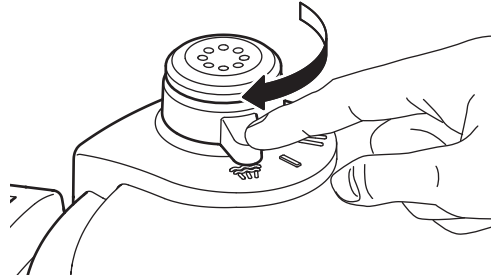
方法1：排出蒸氣

這種方法需要釋放大量蒸氣，直到鍋內壓力低於外在壓力，即可取下鍋蓋。

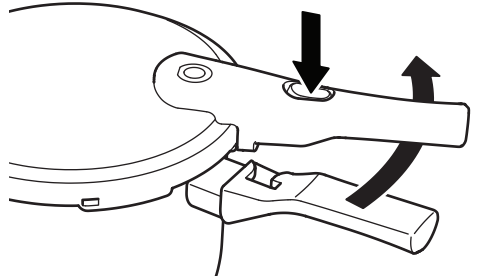
警告！因高溫蒸氣會排出，打開鍋子時，確保壓力調節器(8)遠離自己。轉動壓力調節器(8)，以排出蒸氣時，請勿用手蓋住壓力調節器，以免因大量蒸氣排出而燙傷手。



1. 將鍋子從爐具上移開。
2. 小心地將壓力調節器(8)轉至排出蒸氣設定。



3. 等到鍋內壓力與外在壓力相等時，紅色安全閥(4)就會下降。
4. 注意！紅色安全閥(4)下降時，鍋內溫度仍維持約100 °C。
5. 按下把手鬆開鈕(3)，同時以逆時針方向轉動鍋蓋，直到鍋蓋上的圓形符號對準鍋身把手(1)的圓形符號。注意！按下把手鬆開鈕(3)時，殘留的蒸氣可能排出。



6. 取下鍋蓋。

方法2：節省能源

烹調結束前，先關掉爐火幾分鐘，將鍋子留在爐具上，利用殘留的溫度繼續加熱食物，以節省能源。

1. 等到鍋內壓力穩定，紅色安全閥(4)就會下降。注意！安全閥(4)下降時，鍋內溫度仍維持約100 °C。
2. 按下把手鬆開鈕(3)，同時以逆時針方向轉動鍋蓋，直到鍋蓋上的圓形符號對準鍋身把手(1)的圓形符號。注意！按下把手鬆開鈕(3)時，殘留的蒸氣可能排出。
3. 取下鍋蓋。

方法3：節省時間

結束烹調時，將鍋子從爐具上移開。為了立即打開鍋蓋，必須手動操作來降低鍋底壓力。這種方法可以節省更多時間。

1. 用自來水淋鍋子，直到安全閥(4)下降(水壓不可過高)。注意！不可讓自來水淋到壓力調節器(8)或安全閥(4)，避免水流入鍋內，破壞食物味道。
2. 按下把手鬆開鈕(3)，同時以逆時針方向轉動鍋蓋，直到鍋蓋上的圓形符號對準鍋身把手(1)的圓形符號。注意！按下把手鬆開鈕(3)時，殘留的蒸氣可能排出。
3. 取下鍋蓋。

6. 清潔與存放

快鍋容易清潔和保養。為了確保快鍋耐用性，請確實依照下列清潔說明清洗鍋具。

清潔次數：

清潔與保養	清潔次數
清潔鍋具(10)	每次使用後
清潔壓力調節器(8)	弄髒時
清潔鍋蓋(5)	每次使用後
清潔墊圈(6)	每次使用後
更換墊圈(6)	需要時(請洽IKEA服務人員)

如何清潔快鍋

使用後務必清洗快鍋。

用水清洗快鍋。



請勿用鋼絲絨或可能刮傷表面的用具清洗。

使用後，請立即清洗快鍋，以免食物殘渣變乾，黏在鍋底。

如何清潔鍋具(10)

每次使用後清洗鍋具(10)。

1. 使用熱水和溫和清潔劑，手洗鍋具。
2. 用乾淨的水沖洗乾淨。
3. 用廚用擦巾擦乾，以免留下水垢。

如何清潔鍋蓋(5)

注意！請勿用洗碗機清洗鍋蓋。

1. 往上推動取下壓力調節器(8)
2. 用熱水和溫和清潔劑清洗鍋蓋。如果鍋蓋特別髒，可用水添加溫和清潔劑，浸泡幾分鐘。
3. 用乾淨的熱水沖洗壓力調節器(8)。
4. 用熱水沖洗鍋蓋(5)。
5. 用廚用擦巾擦乾，以免留下水垢。
6. 將壓力調節器(8)裝回鍋蓋。

如何清潔墊圈(6)

注意！如果定期使用快鍋，墊圈需一年更換一次(備用零件號碼10056097)，請洽IKEA服務人員。

1. 拆下鍋蓋內側的墊圈。
2. 用乾淨的熱水沖洗墊圈。
3. 用廚用擦巾擦乾。
4. 注意！存放墊圈時，請勿擠壓或造成變形。建議將墊圈裝回鍋蓋。

如何清潔安全閥

每次使用前須確保安全閥(4)是否可操作及沒有堵塞。

1. 利用附帶的幼針(11)戳安全閥(4)，再檢查安全閥(4)是否能正常移動。
2. 檢查安全閥是否被食物殘渣堵住，必要時清除食物殘渣。

存放快鍋

注意！存放快鍋時請取下鍋蓋，使鍋具保持通風，以免受潮產生臭味，可能造成快鍋損壞。

1. 存放時請將墊圈裝回鍋蓋。
2. 請分開存放鍋具和鍋蓋。

7. 故障排除

注意！不明原因產生蒸氣時，將鍋子從爐具上移開。請停止使用快鍋，直到問題解決後才開始使用。只有少量蒸氣從壓力調節器(8)排出為正常現象。

如果發生下列問題，如何處理：

問題	可能原因	解決方法
蒸氣從鍋具和鍋蓋間排出。	<ol style="list-style-type: none">1. 鍋具未正確蓋緊。2. 墊圈弄髒。3. 墊圈受損。	<ol style="list-style-type: none">1. 再次正確地蓋上鍋蓋。2. 清潔墊圈。3. 更換墊圈(一年一次)。
沒有蒸氣排出。	<ol style="list-style-type: none">1. 蒸氣從鍋具和鍋蓋間排出。2. 壓力調節器弄髒。3. 鍋內的水量不足。4. 爐火溫度過低。	<ol style="list-style-type: none">1. 更換墊圈(一年一次)。2. 清潔壓力調節器(請參閱"清潔與存放")。3. 最少放入0.25公升的水，使鍋具緩慢降溫。4. 提高爐火溫度(將火力設定提高)。
過多蒸氣排出。	<ol style="list-style-type: none">1. 爐火溫度過高。2. 壓力調節器弄髒。	<ol style="list-style-type: none">1. 降低爐火溫度(將火力設定降低)。2. 清潔壓力調節器(請參閱"清潔與存放")。
蒸氣從鍋具邊緣排出。	<ol style="list-style-type: none">1. 壓力調節器未正確安裝。	<ol style="list-style-type: none">1. 正確安裝壓力調節器，用扳手(10)鎖緊鍋蓋內側的螺帽。
蒸氣從安全氣孔排出。	<ol style="list-style-type: none">1. 壓力調節器的保護蓋受損或未正確安裝。2. 壓力調節器弄髒。3. 壓力調節器受損。	<ol style="list-style-type: none">1. 檢查安全閥(請參閱"清潔與存放")。2. 清潔壓力調節器(請參閱"清潔與存放")。3. 請洽IKEA服務人員。
鍋蓋無法打開。	<ol style="list-style-type: none">1. 鍋內壓力過高。	<ol style="list-style-type: none">1. 請依照"打開快鍋"的說明操作。

한국어

1. 각 부분의 명칭

1. 스푼 손잡이
2. 뚜껑 손잡이
3. 손잡이 분리 버튼
4. 안전밸브
5. 뚜껑
6. 가스킷
7. 안전 압력 창
8. 압력 조절기
9. 측면 손잡이
10. 스푼
11. 핀

2. 주요 안전수칙 - 사용 전 읽어주세요

설명서를 꼼꼼히 읽어주세요.

압력솥 사용 시 절대 어린이가 가까이 오지 못하게 해 주세요. 절대 압력솥을 가열된 오븐에 넣지 마세요.

압력이 가해진 압력솥을 들어 옮길 때는 특히 조심해 주세요. 뜨거운 표면을 잡고 옮기지 말고 핸들이나 손잡이를 잡고 옮겨주세요. 필요시 오븐장갑등을 사용하세요.

제품용도 이외의 용도로 사용하지 마세요.

본 제품용 압력을 가해 조리하는 조리기구입니다. 제품을 올바르게 사용하지 않을 경우 화상의 위험이 있습니다. 열을 가까이 전 반드시 뚜껑이 제대로 닫혀있는지 확인해 주세요. "사용 설명서"를 참고하세요.

압력솥 안에 액체가 증발하지 않도록 정상 압력에 도달하면 열을 낮춰주세요.

절대 여지껏 뚜껑을 열지 마세요. 압력솥을 열 때는 반드시 압력이 모두 제거되었는지 확인한 후 열어주세요. 사용 설명서 부분을 참고하세요.

압력솥을 물이 없는 상태로 사용하면 제품에 심각한 손상을 초래할 수 있습니다.

압력솥은 2/3 용량만 채워서 사용하세요(내부의 'MAX' 표시를 참고하세요). 쌀이나 건조 채소 등 조리과정에서 부피가 늘어나는 식품은 압력솥의 1/2만 채우세요(내부의 '1/2' 표시를 참고하세요). 내용물이 너무 많으면 압력배출구가 막혀서 과도한 압력이 발생할 수 있습니다. 사용설명서 부분을 참고해주세요.

사용 설명에 따라 적절한 가열 기구를 사용하십시오.

압력의 영향으로 팽창할 수 있는 고기 부의(예: 우설) 조리 시, 팽창된 상태의 고기를 찌르지 마십시오. 뜨거운 물이 분출되어 화상을 입을 수 있습니다.

밥 짓기나 찜 요리 이외의 용도로 사용하지 마세요. 특히 삼계탕처럼 점성이 있는 음식을 요리하지 마세요.

반죽 음식을 조리할 때는 내용물이 튀어나오지 않도록 압력솥 뚜껑을 열기 전에 압력솥을 부드럽게 흔들어주세요.

사과 소스, 크랜베리, 보리, 오트밀 또는 기타 시리얼, 완두콩, 곡수, 마카로니, 루바브 또는 스파게티와 같은 특정 음식은 조리 시 거품이 일어나거나 튀어 압력 배출구(증기 배출구)를 막을 수 있기 때문에 압력솥에서 조리하지 마세요.

사용 전 밸브가 막히지 않았는지 확인해주세요. 사용 설명서 부분을 참고하세요.

압력솥을 절대 튀김 용도로 사용하지 마세요.

사용 설명에 명시된 관리 지침 이외의 안전 시스템을 무단 변경하지 마세요.

제조업체에서 생산하고 모델에 적합한 부품만 사용해주세요. 궁금한 점이 있으시면 가까운 IKEA 매장 또는 고객 서비스에 문의하거나, www.ikea.kr에서 확인하세요.

본 지침서를 보관해주세요.

3. 기술 정보

사용 압력: 0.6bar(1번 설정), 1.0bar(2번 설정)

최대 압력: 300kpa

제품 용량: 6L

허가권 소지자: IKEA of Sweden, Tulpanvägen 8 SE-343 81, Almhult Sweden.

모델: 20463650, 80463652, 00463651

본 압력솥은 압력용기 제품 인증(2014/68/EU)에 따라 CE 인증을 획득한 제품입니다.

본 압력솥은 GS인증을 획득한 제품입니다.

4. 안전 정보

- 본 압력솥은 원하는 압력 설정을 유지하도록 뚜껑에 압력 조절기가 부착되어 있습니다.
- 본 압력솥에는 기술적 결함이 있더라도 압력솥이 안전하게 작동할 수 있도록 여러 가지 안전 시스템이 적용되어 있습니다. 압력 조절기(8)는 압력솥 내부의 압력이 일정하게 유지되도록 합니다. 사용 중에 약간의 증기가 지속적으로 새어 나올 수 있습니다. 안전밸브(4)는 압력 조절기가 오작동하는 경우 초과된 압력을 배출합니다. 압력 조절기(8)와 안전밸브(4)가 모두 오작동하는 경우 초과된 압력은 안전 압력 창(7)을 통해 새어 나옵니다. 뚜껑의 분리 버튼(3)은 압력이 균등하고 빨간색 안전밸브(4)가 아래로 내려간 상태에서만 눌러서 스푼을 열 수 있습니다.

일반 안전 권고

매 사용 전 압력 조절기(8)와 안전밸브(4)가 막혀 있지 않고 제대로 작동하는지 확인해 주세요("사용 방법" 섹션 참조). 화구에 올려놓기 전 압력솥이 올바르게 닫혔는지 항상 확인해 주세요("사용 방법" 섹션 참조).

압력 조절기(8) 위에 아무것도 올려놓지 마세요.

사용 중 압력 조절기(8)가 반대편으로 멀리 떨어져 있고 사람이 다니는 방향으로 향해 있지 않은지 항상 확인해 주세요. 결함이 있는 경우 다량의 증기가 새어 나올 수 있습니다.

안전밸브(4)나 안전 압력 창(7)에서 증기가 새어 나오는 경우 압력솥 내부의 압력이 매우 높은 상태이므로 즉시 열 공급을 차단하세요. 문제가 해결될 때까지 압력솥의 사용을 중단하세요("문제해결" 섹션 참조).

압력솥의 손상을 방지하기 위해 반드시 스푼 안에 최소 0.25 리터의 수분이 있어야 합니다. 그래야 충분한 증기가 생성되어 압력솥이 과열되지 않고 내용물이 타는 것을 방지할 수 있습니다.

경고: 압력솥의 수리는 공인 전문가만 수행할 수 있습니다.

알아두면 좋은 정보



압력솥은 인덕션을 포함한 모든 종류의 가열 기계에서 사용할 수 있습니다.

압력솥은 뚜껑 없이 일반적인 스푼으로 사용 가능하기 때문에 압력 조리 된 음식을 익히는데 사용할 수 있습니다.

압력솥을 지름이 같거나 작은 화구에 놓으면 에너지를 절약할 수 있습니다.

하이라이트 레인지의 경우 굽힐 수 있으니 압력솥을 올려 놓을 때는 밑지 말고 들어서 올려주세요.

압력솥은 사용중에는 뜨거운니 항상 냄비용 수건이나 도구를 이용해야 합니다.

압력솥의 내용물이 끓어서 증발하도록 하면 절대 안 됩니다. 심각한 손상이 발생할 수 있습니다.

압력솥은 음식 보관용이 아닌 조리용으로만 설계되었습니다. 오랜 기간 솥 안에 음식을 보관할 경우 표면에 영향을 줄 수 있으며 금속 냄새가 날 수 있습니다.

압력솥을 가스레인지에서 사용할 경우 불꽃이 손잡이 부분에 닿지 않도록 주의하세요.

5. 사용 방법

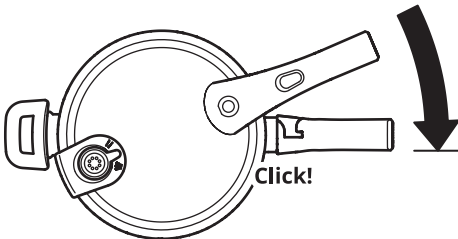
매회 사용 전 주의 사항

압력솥으로 조리하기 전에 모든 안전 기능을 확인하여 압력솥이 손상되지 않도록 예방해야 합니다.

1. 뚜껑 안쪽에 있는 압력 조절기(8)의 입구가 깨끗한지 확인해 주세요.
2. 깨끗하지 않으면 압력 조절기(8)를 세척해 주세요("세척 및 보관" 섹션 참조).
3. 안전밸브(4)가 끼지 않고 잘 움직이는지 확인해 주세요.
4. 가스킷(6)이 분리되지 않는 등의 손상이 없는지 확인해 주세요. 참고! 시간이 지날수록 가스킷이 딱딱해져 더 이상 밀폐되지 않을 수 있습니다. 이 경우 뚜껑 가장자리에서 증기가 새어 나오므로 가스킷을 교체해야 합니다. 교체용 가스킷은 가까운 IKEA 매장/고객 센터에 문의하거나 www.ikea.com을 방문하세요.

압력솥 사용 방법

1. 솥에 식재료를 넣습니다. 주의! 식재료가 솥 안쪽의 "MAX" 표시를 초과하도록 압력솥을 채우지 마세요. 이 표시는 최대 4리터(사용 가능 용량이 6리터인 압력솥의 경우)에 해당합니다. 쌀이나 콩류와 같이 조리 시 부피가 늘어나는 식재료를 조리할 경우 솥 안쪽의 "½" 표시를 초과하도록 솥을 채우면 안 됩니다. 이렇게 하면 음식이 뚜껑까지 닿아 압력조절기와 안전밸브를 막을 가능성을 예방할 수 있습니다.
2. 뚜껑의 둥근 표시가 냄비 손잡이의 아래쪽 부분 1의 둥근 표시를 가리키도록 뚜껑 5를 냄비 10에 올려 놓습니다.



3. 뚜껑 손잡이 2와 냄비 손잡이 1을 맞춰 딸깍 소리가 날 때까지 뚜껑을 돌립니다.
4. 압력 조절기(8)에서 원하는 조리 설정을 선택합니다.
 - I. 저속 조리(1)
 - II. 고속 조리(2)
 조리에 대한 자세한 내용은 조리 시간에 관한 표를 참조해 주세요.
5. 압력솥 바닥면과 비슷한 크기의 화구에 압력솥을 올려 놓습니다. 주의! 화구가 압력솥 바닥면보다 크면 안 됩니다. 화구가 크면 분체 옆면으로 너무 많은 열기가 올라와 플라스틱 손잡이가 손상될 수 있습니다.
6. 레인지의 가장 센 불로 쪼갬니다. 압력솥에 압력이 형성되면 빨간색 안전밸브(4)가 위로 이동하며 뚜껑이 잠깁니다. 참고! 조리를 시작할 때 안전밸브에서 소량의 증기가 배출될 수 있습니다.

7. 압력 조절기(8)에서 증기가 나오기 시작하면 화구의 온도를 절반 수준으로 낮춰 적은 양의 증기만 배출되도록 합니다. 압력솥에서 음식이 빠르게 조리되며 에너지를 절약할 수 있습니다.

압력솥 열기

주의! 붉은 안전 밸브4가 위로 올라와 있을 경우, 솥이 압력을 받고 있는 상태이기 때문에 뚜껑을 열 수 없습니다. 뚜껑을 억지로 열면 갑자기 압력이 분출돼 화상을 입을 수 있으므로 어떤 경우라도 뚜껑을 억지로 열면 안 됩니다. 붉은 안전 밸브4가 아래로 떨어진 이후에만 압력솥을 열어야 합니다. 여기에는 3가지 방법이 있습니다.

압력솥을 절대 물에 완전히 담그지 마세요. 물에 담그면 즉시 압력이 떨어져 솥과 음식 모두 손상될 수 있습니다.

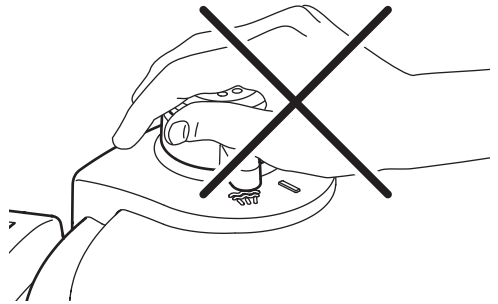
압력솥을 여는 3가지 방법

압력솥을 열기 위해 솥 내부의 압력을 낮추는 3가지 방법이 있습니다.

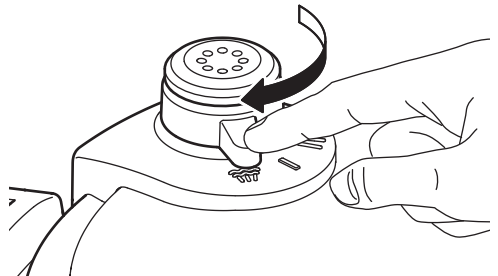
방법 1: 증기 배출

이 방법은 뚜껑을 분리할 수 있을 만큼 압력솥의 압력이 충분히 낮아질 때까지 최대한 많은 증기를 배출해야 하는 방법입니다.

경고! 이 방법은 압력솥에서 뜨거운 증기를 분출하므로 압력솥을 열 때 압력 조절기(8)를 반대편으로 멀리 떨어뜨려야 함에 유의해야 합니다. 압력 조절기를 증기 배출로 돌리면 다량의 증기가 수직으로 분출되므로 압력 조절기(8) 위를 손으로 덮지 마세요. 손에 화상을 입지 않도록 주의해야 합니다.

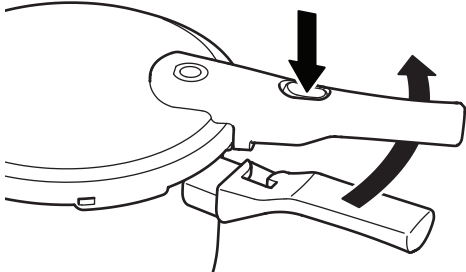


1. 화구에서 압력솥을 내립니다.
2. 압력 조절기(8)를 증기 배출 설정으로 조심스럽게 돌립니다.



3. 압력이 균등해지고 빨간색 안전밸브(4)가 아래로 내려갈 때까지 기다립니다.
4. 참고! 빨간색 안전밸브(4)가 다시 내려간 직후에는 압력솥 내부의 온도가 여전히 100°C에 가깝습니다.
5. 손잡이 분리 버튼(3)을 누른 상태로 뚜껑의 둥근 표시가 솥

손잡이(1)의 둥근 표시를 가리킬 때까지 손잡이를 시계 반대 방향으로 돌립니다. 참고! 손잡이 분리 버튼(3)을 누르면 일부 남아있는 증기가 배출될 수 있습니다.



6. 솥에서 뚜껑을 분리합니다.

방법 2: 에너지 절약

방법 2는 음식의 조리가 끝나기 몇 분 전에 불을 끄고 압력솥을 화구에 잠시 놓아두는 방법입니다. 이 방법은 잔열을 최적으로 활용하고 에너지를 절약합니다.

1. 압력이 안정되고 빨간색 안전밸브(4)가 아래로 내려갈 때까지 기다립니다. 참고! 안전밸브(4)가 아래로 내려간 후에도 압력솥 내부의 온도는 여전히 100°C에 가깝습니다.
2. 손잡이 분리 버튼(3)을 누른 상태로 뚜껑의 둥근 표시가 솥 손잡이(1)의 둥근 표시를 가리킬 때까지 손잡이를 시계 반대 방향으로 돌립니다. 참고! 손잡이 분리 버튼(3)을 누르면 일부 남아있는 증기가 배출될 수 있습니다.
3. 솥에서 뚜껑을 분리합니다.

방법 3: 시간 절약

방법 3은 음식의 조리가 끝난 후 화구에서 압력솥을 즉시 내리는 방법입니다. 뚜껑을 바로 열 수 있으려면 본체의 압력을 수동으로 배출해야 합니다. 특별히 시간을 절약하기 위한 방법입니다.

안전밸브(4)가 내려갈 때까지 압력솥을 흐르는 물 아래에 놓아둡니다. 이때 수압이 너무 세면 안 됩니다. 주의! 솥 안에 물이 들어가서 음식이 희석될 수 있으므로 물줄기가 압력 조절기(8)나 안전밸브(4)에 직접 닿지 않도록 주의하세요.

손잡이 분리 버튼(3)을 누른 상태로 뚜껑의 둥근 표시가 솥 손잡이(1)의 둥근 표시를 가리킬 때까지 손잡이를 시계 반대 방향으로 돌립니다. 참고! 손잡이 분리 버튼(3)을 누르면 일부 남아있는 증기가 배출될 수 있습니다.

솥에서 뚜껑을 분리합니다.

6. 세척과 보관

압력솥은 세척과 관리가 쉽습니다. 제품을 오랫동안 사용하려면 다음의 세척 방법을 잘 읽고 따라주세요.

세척 빈도:

작업	세척 시기
솥 세척 10	매 사용 후
압력 조절기 세척 8	더러울 때
뚜껑 세척 5	매 사용 후
개스킷 세척 6	매 사용 후
개스킷 교체 6	필요시, 가까운 이케아 매장/고객 서비스 센터로 연락하거나 www.ikea.com 을 방문해 주세요.

압력솥 세척방법

매 사용 후 압력솥을 세척해 주세요. 반드시 손으로 세척해야 합니다.



표면에 굽힘자국 남길 수 있는 철수세미 등은 절대 사용하지 마세요.

제품에 음식찌꺼기가 달라붙지 않도록 가능한 한 사용후 바로 세척해 주세요.

솥(10) 세척 방법

매 사용 후 솥(10)을 세척해 주세요.

1. 따뜻한 물과 순한 세제를 사용하여 손으로 솥을 세척합니다.
2. 깨끗한 물로 헹굽니다.
3. 물 자국이 남지 않도록 마른 행주로 솥을 닦습니다.

뚜껑 세척 방법(5)

주의! 뚜껑은 식기세척기로 세척하면 안 됩니다.

1. 압력 조절기(8)를 위로 잡아당겨 분리합니다.
2. 따뜻한 물과 순한 세제를 사용하여 뚜껑을 세척합니다. 뚜껑이 심하게 더러운 경우 물에 순한 세제를 풀어 담가 두었다가 세척하세요.
3. 압력 조절기(8)를 깨끗하고 따뜻한 물로 헹굽니다.
4. 뚜껑(5)을 따뜻한 물로 헹굽니다.
5. 물 자국이 남지 않도록 마른 행주로 뚜껑을 닦습니다.
6. 압력 조절기(8)를 뚜껑에 다시 장착합니다.

개스킷(6) 세척 방법

주의! 압력솥을 자주 사용하는 경우에는 1년에 한번씩 개스킷을 교체해주세요.(예비 부품 번호 10056097). 개스킷을 교체할 때는 IKEA 매장/고객 서비스 센터에 문의하거나 ikea.kr에서 관련내용을 확인하세요.

1. 뚜껑에서 개스킷을 분리합니다.
2. 깨끗하고 따뜻한 물로 개스킷을 헹구주세요.
3. 마른 행주로 개스킷의 물기를 닦아줍니다.
4. 주의! 제품을 보관할 때는 개스킷이 찌그러지거나 뒤틀린 상태로 보관되지 않도록 주의해주세요. 뚜껑에 개스킷을 장착한 상태로 보관하는 것을 권장합니다.

안전 밸브 청소 방법 (4)

안전 밸브(4)가 조작 가능하고 막히지 않았는지 사용 전 매번 확인하세요.

1. 포함된 가는 핀(11)을 사용하여 안전 밸브(4)를 누른 뒤 안전 밸브(4)가 부드럽게 움직이는지 확인하세요.
2. 음식물이 막히지 않았는지 확인하세요. 필요한 경우 남은 음식물을 제거하세요.

압력솥 보관방법

주의! 절대 압력솥의 뚜껑을 닫은 상태로 보관하면 안됩니다. 환기가 되지 않으면 기체가 안에서 응결되어 악취가 나게되고 압력솥이 손상될 수도 있습니다.

1. 개스킷은 뚜껑에 장착해서 보관하세요.
2. 뚜껑과 솥을 분리해서 보관하세요.

7. 문제해결

경고! 증기가 무분별하게 배출되면 화구에서 압력솥을 즉시 내려주세요. 문제를 해결하기 전까지 압력솥을 다시 사용하면 안 됩니다. 압력 조절기(8)에서 소량의 증기가 배출되는 것은 정상입니다.

다음의 경우 대처 방법:

증상	원인	해결법
뚜껑과 압력솥 사이로 김이 새어 나오는 경우	<ol style="list-style-type: none"> 1. 압력솥의 뚜껑을 제대로 닫지 않은 경우 2. 개스킷이 더러운 경우 3. 개스킷이 파손되거나 손상되었을 경우 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 압력솥의 뚜껑을 다시 잘 닫아주세요. 2. 개스킷을 청소해 주세요. 3. 개스킷을 교체해 주세요(연 1회)
압력 조절기에서 김이 나오지 않는 경우	<ol style="list-style-type: none"> 1. 뚜껑과 압력솥 사이로 김이 새어 나오는 경우 2. 압력 조절기가 더러운 경우 3. 압력솥 안의 수분이 충분하지 않을 경우 4. 열공급이 충분하지 않을 경우 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 개스킷을 교체해 주세요(연 1회) 2. 압력 조절기를 청소해 주세요(“청소와 보관” 참고) 3. 압력 조절기를 천천히 식힌 후 최소 0.25L의 액체를 채워주세요. 4. 공급되는 열원의 온도를 올려주세요(레인지의 온도를 올려주세요)
압력 조절기에서 김이 너무 많이 나오는 경우	<ol style="list-style-type: none"> 1. 온도가 너무 높을 경우 2. 압력 조절기가 더러운 경우 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 공급되는 열원의 온도를 낮춰주세요(레인지의 온도를 낮춰주세요). 2. 압력 조절기를 청소해 주세요(“청소와 보관” 참고).
압력 조절기의 측면으로 김이 새어 나오는 경우	<ol style="list-style-type: none"> 1. 압력 조절기가 올바르게 장착되지 않았을 경우 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 압력 조절기를 올바르게 장착하고 10번 키를 사용하여 뚜껑 안쪽의 접합 너트를 단단히 조여주세요.
김이 안전구멍으로 새어 나오는 경우	<ol style="list-style-type: none"> 1. 압력 조절기의 보호캡이 불량이거나 올바르게 장착되지 않았을 경우 2. 압력 조절기가 더러운 경우 3. 압력 조절기가 불량일 경우 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 안전 캡을 확인해 주세요(“청소와 보관” 참고). 2. 압력 조절기를 청소해 주세요(“청소와 보관” 참고). 3. 가까운 이케아 매장/고객 서비스 센터에 연락을 주시거나 www.ikea.com을 방문해 주세요.
뚜껑이 열리지 않는 경우	<ol style="list-style-type: none"> 1. 압력솥의 압력이 너무 높을 경우 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 사용 설명서의 “압력솥 뚜껑 열기” 부분을 참조해 주세요.

日本語

1.各部の名称

1. 本体取っ手
2. ふた取っ手
3. 取っ手の解除ボタン
4. 安全弁
5. ふた
6. パッキン
7. 安全スリット
8. 圧力調整装置
9. 本体補助取っ手
10. 本体
11. ピン

2. 重要 - ご使用前に必ずお読みください

以下の注意事項をすべてお読みください。

ご使用中は、圧力鍋のそばにお子さまが近寄らないようにしてください。

圧力鍋をオープンで使用しないでください。

加圧した状態の圧力鍋を移動するときは、細心の注意を払ってください。熱い部分に手を触れてヤケドをしないよう、十分ご注意ください。取り扱いの際には取っ手をお持ちになり、必要に応じて鍋つかみなどをご使用ください。

本製品を本来の用途以外には絶対に使用しないでください。

圧力鍋は圧力をかけて調理するため、不適切な使用方法はヤケドにつながる危険があります。鍋を加熱する前に、必ずふたが正しく閉まっていることを確認してください。詳しくは「ご使用方法」をご参照ください。

既定の圧力レベルに達したら、調理に必要な水分がすべて蒸発してしまわないよう、コンロの火加減を弱火にしてください。

圧力鍋のふたは決して無理に開けないでください。必ず内部の圧力が完全に下がったことを確認してから、ふたを開けてください。詳しくは「ご使用方法」をご参照ください。

調理の際は、必ず適度の水分を加えてください。調理時に水分が足りないと、圧力鍋が破損するおそれがあります。

材料と水を合わせた量が鍋の容量の3分の2（鍋内側の「MAX」の印）を超えないようにしてください。米や乾燥野菜、豆類など、調理中にかさが増す食材の場合は、鍋の容量の2分の1（鍋内側の「1/2」の印）以下にしてください。中身を入れ過ぎると、蒸気口が詰まり、過度の圧力がかかるおそれがあります。詳しくは「ご使用方法」をご参照ください。

説明書の指示に従って適切なコンロでご使用ください。牛タンなどの皮つき肉を圧力鍋で調理すると、皮が膨らむことがあります。膨らんだ状態の皮を切ったり刺したりしないでください。熱い汁が噴き出してヤケドをする危険があります。

炊飯や蒸し料理以外の用途には使用しないでください。特にサムゲタンなど、粘り気のある食品の調理には使用しないでください。

おかゆなど、調理中に材料がふたまで上がってくる料理の場合は、鍋を軽く揺すってからふたを開けてください。アップルソースやクランベリー、精麦やオートミールなどのシリアル、グリーンピースやヌードル、マカロニ、

ルバーブ、スパゲティなどの食材は、圧力鍋で調理すると泡立ったり噴き出したりして蒸気口などの圧力を下げる装置が詰まるおそれがあります。これらの食材は圧力鍋で調理しないでください。

毎回のご使用前に、調圧弁や安全弁が目詰まりしていないか点検してください。詳しくは「ご使用方法」をご参照ください。

圧力鍋を加圧した状態で揚げ物や炒め物をするのは絶対にお止めください。

圧力調整装置、調圧弁、安全スリット、安全弁などの安全装置の改造はしないでください。この説明書に記載のお手入れ方法に従って正しくお手入れしてください。

交換部品はメーカーの純正品のみをご使用ください。ご不明な点がございましたら、カスタマーサービスセンターにご連絡いただくか、www.ikea.comをご参照ください。

この説明書は、いつでも参照できるように大切に保管してください。

3.仕様

作動圧力：0.6バール（設定1）/1.0バール（設定2）

最高許容圧力：300キロパスカル

調理容量：6L

ライセンス所有者：IKEA of Sweden, Tulpanvägen 8, SE-343 81 ÄLMHULT, Sweden.

型名:20463650, 80463652, 00463651

EUの圧力機器指令(2014/68/EU)に準拠したCEマークを取得しています。

ドイツのGS認証を取得しています。

4.安全に関する情報

- この圧力鍋はふたの圧力調整装置を用いて鍋の中の圧力を2段階に調節できます。
- 本製品には複数の安全装置が装備されているため、万が一異常が発生した場合でも安全に機能します。圧力調整装置（8）は内部の圧力を一定に保つ働きがあります。使用中は一定量の蒸気が継続的に放出されます。圧力調整装置が正常に作動しない場合は、安全弁（4）から余分な圧力が蒸気として放出されます。圧力調整装置と安全弁のどちらも正常に作動しない場合は、安全圧力窓（7）から蒸気が放出されます。内部の圧力が下がって赤色の安全弁が下がるまでは、解除ボタン（3）を押してふたを開けられない仕組みになっています。

一般的な安全上の注意

毎回の使用前に、圧力調整装置（8）や安全弁（4）がスムーズに動くか、また目詰まりしていないか点検してください（「ご使用方法」参照）。

鍋を加熱する前に、必ずふたが正しく閉まっていることを確認してください（「ご使用方法」参照）。

圧力調整装置（8）の上には絶対にものをかぶせないでください。

ご使用中は、圧力調整装置（8）がご自身の方、また人が通る可能性がある方に向いていないか確認してください。異常がある場合にはこの安全スリットから蒸気が大量に放出されます。

安全弁（4）や安全圧力窓（7）から蒸気もれる場合は、内部の圧力が異常に高くなっている状態なので、すぐに加熱を中止してください。問題が解決するまでは、鍋の使用を中止してください（「トラブルの対処方法」参照）。

鍋の破損を防ぐため、調理の際は必ず適度（0.25L以上）の水分を加えてください。こうすることで、内部に蒸気が十分に発生し、過熱や空焚きを防げます。

警告：圧力鍋の修理は必ず専門業者に依頼してください。

お役立ち情報



この圧力鍋は、IHコンロを含む、あらゆるタイプのコンロで使用できます。

圧力鍋は、ふたを外した状態であれば、通常の鍋同様食材に焦げ目をつけなくてもできます。

圧力鍋の底の直径と同じか、少し小さめのサイズのコンロで調理すれば、エネルギーを節約できます。

ラジエントヒーターの上で圧力鍋を動かすときには、コンロを傷つけないよう、必ず持ち上げてください。

使用中は圧力鍋が熱くなりますので、必ず鍋つかみをご使用ください。

圧力鍋を絶対に空焚きしないでください。製品が破損するおそれがあります。

この圧力鍋は、食品の保存にはお使いいただけません。食品を調理器具に長時間入れたままにすると、調理器具の表面を傷めたり、食品に金属臭が移るおそれがあります。

ガスコンロで使用する場合は、取っ手を焦がさないようご注意ください。

5. ご使用方法

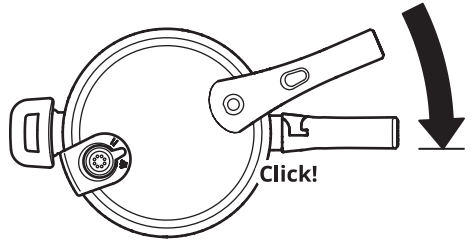
毎回のご使用前に

鍋の破損を防ぐため、毎回のご使用前にすべての安全装置を点検してください。

1. ふたの裏側にある圧力調整装置（8）の通気口が汚れていないか確認してください。
2. もし汚れている場合は、圧力調整装置を掃除してください（「お手入れ方法と保管方法」参照）。
3. 安全弁（4）がスムーズに動くか、また目詰まりしていないか確認してください。
4. パッキング（6）にひび割れ等の劣化がないか確認してください。注意！パッキングは使っているうちに硬くなり、密閉性が損なわれます。パッキングが劣化してふたの縁から蒸気もれるようになったら、パッキングを交換してください。パッキングの交換については、お近くのイケアストアのカスタマーサービスにお問い合わせいただくか、www.IKEA.comをご覧ください。

圧力鍋の使い方

1. 鍋に材料と水を入れます。注意！材料と水を合わせた量が鍋内側の「MAX（最大）」の印を超えないようにしてください。この「MAX」の印は最大調理容量の4L（容量6Lの圧力鍋の場合）を示しています。米や豆類など、調理中にかさが増す食材の場合は、鍋内側の「1/2」の印を超えないようにしてください。これ以上入れると、材料のかさが増してふたの内側まで達し、調圧弁と安全弁が詰まるおそれがあります。
2. 本体（10）にふた（5）をかぶせ、ふたの丸印と本体取っ手（1）の下部の丸印を合わせます。



3. ふたを時計回りに回します。ふた取っ手（2）と本体取っ手（1）の位置がそろえると、カチッと音がします。
4. 圧力調整装置（8）でお好みの圧力を選びます。
 - I. 低圧調理（1）
 - II. 高圧調理（2）調理のアドバイスについては、「調理時間の目安」をご覧ください。
5. 鍋底と同じか少し小さめのコンロに圧力鍋を置きます。注意！鍋底よりも大きなコンロでは調理しないでください。鍋底から炎がはみ出して、プラスチックの取っ手を破損するおそれがあります。
6. コンロを強火にします。内部の圧力が高まると、赤色の安全弁（4）が上がり、ふたがロックされます。注意！最初に安全弁から蒸気が少し出ることがありますが、異常ではありません。
7. 圧力調整装置（8）から蒸気が出始めたら、火を中火くらいに落として、蒸気が少しだけ出る状態にします。これで短時間で省エネ調理ができます。

ふたの開け方

注意！赤色の安全弁（4）が上がったままのときは、まだ内部に圧力が残っているため、ふたを開けることはできません。いかなる場合でも、無理にふたを開けようとしてください。蒸気が一気に噴き出し、ヤケドをする危険があります。赤色の安全弁が下がってからでないと、ふたは開きません。圧力を下げる方法は3通りあります。絶対に鍋をまるごと水に浸けしないでください。内部の圧力が急激に下がり、鍋本体や中の料理が傷むおそれがあります。

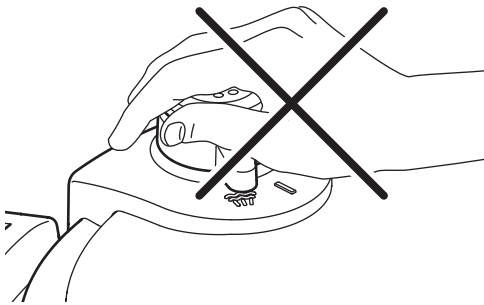
ふたを開けるために圧力を下げる3つの方法

ふたを開けるために圧力鍋の中の圧力を下げる方法には次の3通りがあります：

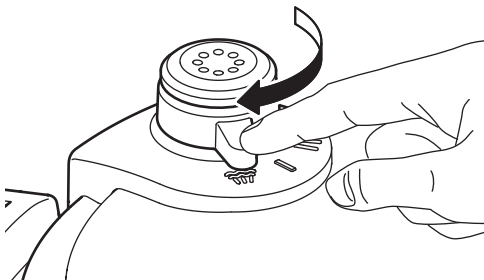
1. 蒸気を逃がす方法（基本）

蒸気をできるだけ放出して、ふたを開けられるくらいまで内部の圧力を下げる方法です。

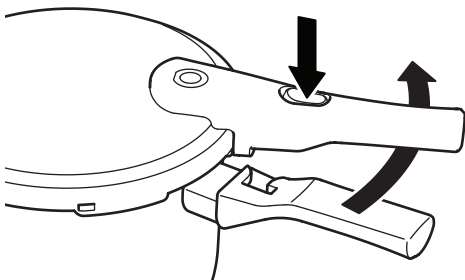
警告！鍋を開けるときは高温の蒸気が噴き出すので、圧力調整装置（8）が奥になるようにして蒸気がかからないようご注意ください。圧力調整装置を回して蒸気を逃がすときは、大量の蒸気が一気に噴き出すので、手で覆わないようにしてください。手をヤケドしないよう十分にご注意ください。



1. 調理が終わったら鍋をコンロからおろします。
2. ヤケドに気をつけながら圧力調整装置 (8) を回して蒸気を逃がします。



3. 内部の圧力が下がり、赤色の安全弁 (4) が元の位置に下がるまで待ちます。
4. 注意！ 赤色の安全弁が下がっても、内部の温度はまだ100°C近くあります。
5. 取っ手の解除ボタン (3) を押しながらふたを反時計回りに回して、ふたの丸印と本体取っ手 (1) の丸印を合わせます。注意！ 取っ手の解除ボタンを押した直後に、残っていた蒸気が噴き出すことがあります。



6. 本体からふたを取り外します。

2. 省エネになる方法

調理が終わる数分前にコンロの火を止めて、鍋をコンロに置いたままにします。余熱を有効に利用して省エネになる方法です。

1. 内部の圧力が下がり、赤色の安全弁 (4) が元の位置に下がるまで待ちます。注意！ 安全弁が下がっても、内部の温度はまだ100°C近くあります。
2. 取っ手の解除ボタン (3) を押しながらふたを反時計

回りに回して、ふたの丸印と本体取っ手 (1) の丸印を合わせます。注意！ 取っ手の解除ボタンを押した直後に、残っていた蒸気が噴き出すことがあります。

3. 本体からふたを取り外します。

3. 時間を短縮する方法

調理が終わったらコンロから鍋をおろします。すぐにふたを開けられるようにするため、鍋に水をかけて強制的に内部の圧力を下げます。時間を短縮できる方法です。

1. 安全弁 (4) が元の位置に下がるまで、鍋に流水をゆっくりにかけて冷やします。注意！ 圧力調整装置 (8) や安全弁に水がかからないようにしてください。鍋の中に水が入り、料理の味が薄くなるおそれがあります。
2. 取っ手の解除ボタン (3) を押しながらふたを反時計回りに回して、ふたの丸印と本体取っ手 (1) の丸印を合わせます。注意！ 取っ手の解除ボタンを押した直後に、残っていた蒸気が噴き出すことがあります。
3. 本体からふたを取り外します。

6. お手入れ方法と保管方法

この圧力鍋はお手入れやメンテナンスが簡単です。製品を長く快適にお使いいただくために、以下のお手入れ方法に従って正しくお手入れを行ってください。

お手入れの頻度：

内容	頻度
本体 (10) のお手入れ	毎回使用後
圧力調整装置 (8) のお手入れ	汚れたとき
ふた (5) のお手入れ	毎回使用後
パッキング (6) のお手入れ	毎回使用後
パッキング (6) の交換	必要に応じて。パッキングの交換については、お近くのイケアストアのカスタマーサービスにお問い合わせいただくか、 www.IKEA.com をご参照ください。

圧力鍋のお手入れについて

使ったあとは必ず洗ってください。

必ず手洗いしてください。



スチールたわしや研磨剤などは使わないでください。表面に傷がつくおそれがあります。

残った食べ物が乾いて鍋にごびりつかないように、ご使用後はできるだけすぐに洗ってください。

本体 (10) のお手入れ方法

使用後は毎回、以下のお手入れをしてください。

1. お湯と中性洗剤を含ませたスポンジで手洗いをします。
2. 流水ですすぎます。
3. 水滴の跡が残らないよう、ふきんで水気を拭き取ります。

ふた (5) のお手入れ方法

注意！ 食器洗い乾燥機では洗わないでください。

1. 圧力調整装置 (8) を上に引き抜きます。

2. お湯と中性洗剤を含ませたスポンジで手洗いします。汚れがひどい場合は、中性洗剤を溶かした水に浸け置きしてください。
3. 圧力調整装置 (8) をきれいなお湯ですすぎます。
4. ふた (5) をお湯 (流水) ですすぎます。
5. 水滴の跡が残らないよう、ふきんで水気を拭き取ります。
6. 圧力調整装置 (8) を元どおりふたに差し込みます。

パッキング (6) のお手入れ方法

注意！ 圧力鍋を日常的に使っている場合は、年に1回パッキングを交換してください (スペアパーツ番号10056097)。パッキングの交換については、お近くのイケアストアのカスタマーサービスにお問い合わせいただくか、www.IKEA.comをご覧ください。

1. パッキングをふたから取り外します。
2. きれいなお湯で洗います。
3. ふきんで水気を拭き取ります。
4. 注意！ 保管時にパッキングがつぶれたり変形したりしないようご注意ください。お手入れ後はパッキングを元どおりふたに取り付けて保管することをおすすめします。

安全弁 (4) のお手入れ方法

毎回のご使用前に、安全弁 (4) がスムーズに動くか、また目詰まりしていないか点検してください。

1. 安全弁 (4) を付属の細いピン (11) で押してみ、スムーズに動くか確認してください。
2. 食べ物のカス等が詰まっていないことを確認し、詰まっていれば取り除いてください。

圧力鍋の保管方法

注意！ 圧力鍋は必ずふたを外した状態で保管してください。ふたを閉じたまま保管すると、鍋の内部に湿気がたまり、悪臭が発生したり、鍋が傷むおそれがあります。

1. パッキングはふたに取り付けたまま保管してください。
2. 鍋とふたは別々に保管してください。

7.トラブルの対処方法

警告！ 蒸気が大量に噴き出したときは、すぐに鍋をコンロからおろしてください。問題が解決するまでは、鍋の使用を中止してください。圧力調整装置（8）からわずかに蒸気が出るのが正常な状態です。

こんなときは.....

症状	考えられる原因	対処方法
鍋とふたの隙間から蒸気もれる。	<ol style="list-style-type: none"> 1. ふたがきちんと閉まっていない。 2. パッキンが汚れている。 3. パッキンが破損または消耗している。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ふたを正しく閉め直す。 2. パッキンを掃除する。 3. パッキンを交換する（年に一度が目安です）。
圧力調整装置から蒸気が出ない。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 鍋とふたの隙間から蒸気もれる。 2. 圧力調整装置が汚れている。 3. 鍋内部の水分が少なすぎる。 4. 火力が弱すぎる。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. パッキンを交換する（年に一度が目安です）。 2. 圧力調整装置を掃除する（「お手入れ方法と保管方法」参照）。 3. 鍋を自然に冷ましたあと、水分を追加する（0.25L以上）。 4. 火力を強める（コンロの火加減を強火にする）。
圧力調整装置から蒸気が出過ぎる。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 火力が強すぎる。 2. 圧力調整装置が汚れている。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 火力を弱める（コンロの火加減を弱火にする）。 2. 圧力調整装置を掃除する（「お手入れ方法と保管方法」参照）。
圧力調整装置のまわりから蒸気もれる。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 圧力調整装置が正しく装着されていない。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 圧力調整装置を正しくセットしたあと、付属のレンチ（10）でふたの裏のナットを締める。
安全スリットから蒸気もれる。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 圧力調整装置の保護キャップが傷んでいる、または正しく装着されていない。 2. 圧力調整装置が汚れている。 3. 圧力調整装置が破損している。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 圧力調整装置の保護キャップを点検する（「お手入れ方法と保管方法」参照）。 2. 圧力調整装置を掃除する（「お手入れ方法と保管方法」参照）。 3. 上記のいずれを試しても問題が解決しない場合は、お近くのイケアストアのカスタマーサービスにお問い合わせいただくか、www.IKEA.comをご参照ください。
ふたが開かない。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 鍋内部の圧力が高すぎる。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 「ふたの開け方」に記載の指示に従う。

Bahasa Indonesia

1. Nama bagian

1. Gagang panci
2. Gagang penutup
3. Tombol pelepas gagang
4. Katup pengaman
5. Penutup
6. Gasket
7. Jendela tekanan keamanan
8. Pengatur tekanan
9. Gagang samping
10. Panci
11. Pin

2. KEAMANAN PENTING - baca sebelum digunakan

Baca semua panduan.

Jangan biarkan anak-anak berada di dekat panci presto saat sedang digunakan.

Jangan memasukkan panci presto ke dalam oven yang dipanaskan.

Pindahkan panci presto yang sedang digunakan dengan sangat hati-hati. Jangan menyentuh permukaan yang panas. Gunakan pegangan dan kenop. Jika perlu, gunakan pelindung tangan.

Jangan gunakan panci presto untuk tujuan selain yang dimaksudkan.

Panci presto ini dimasak memasak dengan tekanan. Luka bakar dapat terjadi akibat penggunaan panci presto yang tidak tepat. Pastikan panci presto ditutup dengan benar sebelum diletakkan di atas kompor yang menyala. Lihat bagian "Panduan Penggunaan".

Saat tekanan penggunaan normal tercapai, kecilkan sehingga semua cairan, yang menghasilkan uap, tidak menguap.

Jangan pernah membuka paksa panci presto. Jangan membuka sebelum memastikan bahwa tekanan di dalam panci presto benar-benar turun. Lihat bagian "Panduan Penggunaan".

Jangan pernah menggunakan panci presto Anda tanpa menambahkan air, ini akan merusaknya.

Jangan mengisi panci presto di atas 2/3 dari kapasitasnya (lihat tanda "MAX" di dalam panci).

Saat memasak makanan yang mengembang saat memasak, seperti nasi atau sayuran kering, jangan mengisi panci presto di atas 1/2 dari kapasitasnya (lihat tanda "1/2" di dalam panci). Pengisian yang berlebihan dapat menyumbat pipa ventilasi dan menghasilkan tekanan berlebih. Lihat bagian "Panduan Penggunaan".

Gunakan sumber panas yang sesuai dengan panduan penggunaan.

Setelah memasak daging dengan kulit (mis. Lidah sapi) yang mungkin mengembang karena tekanan, jangan meniskus daging saat kulitnya mengembang karena air panas bisa menyembur keluar dan berisiko mengenai Anda.

Jangan gunakan untuk tujuan apa pun selain memasak nasi atau hidangan kukus. Secara khusus, jangan memasak makanan kental seperti samgyetang.

Saat memasak makanan yang bersifat adonan, guncangkan panci presto dengan lembut sebelum membuka tutupnya untuk menghindari makanan tersedir keluar.

Harap diperhatikan bahwa makanan tertentu, seperti saus apel, cranberry, barley mutiara, oatmeal atau sereal lainnya, kacang polong, mi, makaroni, rhubarb, atau spaghetti dapat berbusa, berbuih, dan kerlip, dan menyumbat perangkat pelepas tekanan (lubang uap). Makanan-makanan ini sebaiknya tidak dimasak dengan panci presto.

Sebelum setiap penggunaan, periksa apakah katup tidak terhalang. Lihat bagian "Panduan Penggunaan". Jangan pernah menggunakan panci presto dalam mode bertekannya untuk menggoreng rendam atau biasa makanan.

Jangan merusak sistem keselamatan apa pun di luar panduan perawatan yang ditentukan dalam panduan penggunaan.

Gunakan hanya suku cadang pabrikan yang sesuai dengan model yang relevan. Jika Anda memiliki pertanyaan, silakan hubungi toko/layanan Pelanggan IKEA terdekat atau lihat www.ikea.com.

SIMPAN PANDUAN INI.

3. Informasi teknis

Kinerja tekanan: 0,6 bar (pengaturan 1) dan 1,0 bar (pengaturan 2).

Maksimal tekanan yang dianjurkan: 300 kPa.

Kapasitas yang dapat digunakan: 6 liter.

Pemegang lisensi: IKEA of Sweden, Tulpanvägen 8, SE-343 81 ÄLMHULT, Sweden.

Model: 20463650, 80463652, 00463651

Panci presto memiliki tanda CE sesuai dengan Petunjuk Peralatan Tekanan (2014/68/EU).

Panci presto bersertifikat GS.

4. Informasi keselamatan

- Panci presto dilengkapi dengan pengatur tekanan pada tutupnya yang membuat pengaturan tekanan yang diinginkan stabil.
- Panci presto memiliki beberapa sistem keselamatan untuk memastikan bahwa panci presto Anda berfungsi dengan aman, bahkan jika terjadi kesalahan teknis. Regulator tekanan 8 memastikan tekanan di dalam panci presto tetap stabil. Uap mungkin akan keluar saat panci presto digunakan. Katup pengaman 4 melepaskan tekanan berlebih jika regulator tekanan tidak berfungsi. Jika pengatur tekanan (8) dan katup pengaman (4) tidak berfungsi, tekanan berlebih akan keluar melalui celah tekanan pengaman 7. Tombol pelepas untuk tutup 3 hanya dapat ditekan ke bawah untuk membuka panci ketika tekanan disamakan dan katup keselamatan merah 4 turun.

Saran keselamatan umum

Pastikan untuk memeriksa sebelum digunakan, bahwa pengatur tekanan 8 dan katup pengaman 4 dapat dikendalikan dan tidak terhalang (lihat bagian "Petunjuk Penggunaan").

Selalu pastikan bahwa panci presto ditutup dengan benar sebelum meletakkannya di atas kompor (lihat bagian "Petunjuk Penggunaan").

Regulator tekanan (8) tidak boleh tertutup oleh benda apa pun.

Selalu pastikan lubang pengaman 8 menghadap jauh dari Anda selama penggunaan dan tidak menghadap ke tempat yang dilewati orang lain. Jika terjadi kesalahan, uap akan keluar banyak.

Jika uap keluar dari katup pengaman 4 atau celah tekanan keselamatan 2, segera matikan suplai panas karena tekanan di dalam panci presto terlalu tinggi. Hindari menggunakan panci presto hingga masalah ini teratasi (lihat bagian "Pemecahan Masalah").

Agar panci presto tidak rusak, Anda harus memastikan bahwa panci selalu berisi setidaknya 0,25 liter air, sehingga dapat menghasilkan cukup uap dan panci presto tidak terlalu panas dan mendidih hingga kering. **PERINGATAN:** Panci presto hanya dapat diperbaiki oleh teknisi profesional.

Baik untuk diketahui



Alat memasak dengan tekanan cocok digunakan pada semua jenis kompor, termasuk kompor induksi.

Alat memasak dengan tekanan dapat digunakan sebagai panci biasa (tanpa penutup) untuk mematangkan makanan sebelum dimasak dengan tekanan.

Dengan meletakkan alat memasak dengan tekanan di kompor berdiameter yang sama atau lebih kecil, anda dapat menghemat energi.

Selalu angkat alat memasak dengan tekanan saat memindahkan dari kompor kaca keramik agar kompor tidak tergores.

Ingatlah bahwa alat memasak dengan tekanan menjadi panas waktu dipakai. Selalu pegang pada pegangan panci.

Pastikan alat memasak dengan tekanan tidak mengering karena dapat merusak.

Alat memasak dengan tekanan dirancang khusus untuk memasak, bukan untuk menyimpan makanan. Makanan yang disimpan di dalamnya untuk waktu lama dapat mempengaruhi permukaan dan rasa makanan akan berubah.

Jika alat memasak dengan tekanan digunakan di kompor gas, pastikan api tidak mengenai pegangan.

5. Petunjuk penggunaan

Sebelum penggunaan

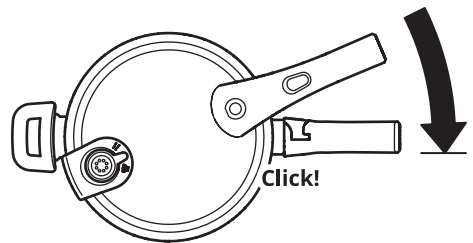
Sebelum Anda memasak dengan panci presto, cek semua fungsi keselamatan untuk menghindari kerusakan pada panci presto.

1. Periksa bukaan untuk pengatur tekanan 8 di bagian dalam tutupnya bersih.
2. Jika tidak, bersihkan regulator tekanan 8 (lihat bagian "Membersihkan dan menyimpan").
3. Pastikan katup pengaman 4 dapat bergerak dan tidak macet.

4. Pastikan gasket 6 tidak rusak, contohnya tidak terbelah. Catatan! Seiring waktu gasket dapat menjadi keras sehingga kemampuan menyegel udara menjadi berkurang. Ini akan menyebabkan uap keluar dari tepi tutupnya dan gasket perlu diganti. Untuk gasket pengganti, silakan hubungi Toko/Layanan Pelanggan IKEA terdekat atau kunjungi www.IKEA.com.

Cara menggunakan panci presto

1. Isi panci dengan makanan dan/atau air. Peringatan! Jangan pernah mengisi panci presto dengan makanan dan air di atas tanda "MAX" yang ada di dalam panci. Isi panci dengan maksimal 4 liter (untuk panci presto dengan kapasitas yang dapat menampung 6 liter) dan isi panci dengan maksimal 2,5 liter (untuk panci presto dengan kapasitas yang dapat menampung 4 liter). Saat memasak makanan dengan hasil akhir mengembang, seperti nasi atau kacang-kacangan, hindari mengisi panci di atas tanda "½" sehingga mencegah makanan mencapai tutup dan berpotensi memblokir regulator tekanan dan katup pengaman.
2. Tempatkan tutup 5 pada panci 10 sehingga tanda melingkar pada tutup menunjuk ke tanda melingkar pada bagian bawah gagang panci 1.



3. Putar tutupnya sampai pegangan tutup 2 dan pegangan panci 1 sejajar dan terdengar bunyi klik.
4. Pilih pengaturan memasak yang diinginkan pada pengatur tekanan 8:
I; Memasak lambat
II; Memasak cepat
Untuk saran memasak lebih lanjut, silakan baca di dokumen Tabel waktu memasak.
5. Tempatkan panci presto di kompor yang ukurannya sama dengan bagian dasar panci presto. Peringatan! Kompor tidak boleh berukuran lebih besar dari dasar panci presto. Sehingga tidak menyebabkan panas naik ke sisi bagian dasar, dan merusak pegangan plastik.
6. Setel kompor ke suhu paling tinggi. Saat tekanan pada panci presto mulai muncul, katup pengaman merah 4 akan bergerak ke atas sehingga mengunci tutupnya. Catatan! Pada awal memasak, sedikit uap mungkin akan muncul dari katup pengaman.
7. Saat uap mulai keluar dari pengatur tekanan (8), turunkan suhu kompor 1/2 agar jumlah uap

yang keluar kecil. Dan panci presto dapat mulai memasak makanan dengan cepat dan menghemat energi.

Membuka panci presto

Peringatan! Jika katup pengaman merah 4 masih tinggi, artinya tekanan di dalam panci presto masih tinggi dan tutupnya tidak dapat dibuka. Hindari membuka paksa tutup, karena pelepasan tekanan yang tiba-tiba dapat menyebabkan suhu panas. Panci presto hanya akan terbuka setelah katup pengaman merah 4 turun. Ini dapat dilakukan dengan tiga cara. Jangan sekali-kali merendam panci presto dalam air. Jika direndam, tekanan akan langsung turun yang dapat menyebabkan dasar panci presto serta makanan hancur.

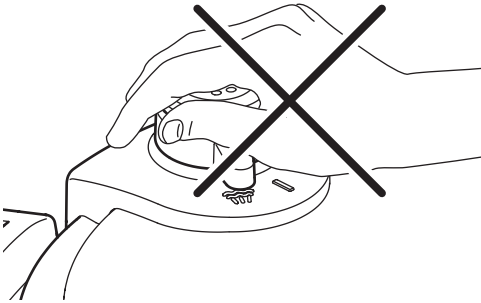
Tiga cara membuka alat memasak dengan tekanan

Terdapat tiga cara untuk mengurangi tekanan di dalam alat memasak agar dapat dibuka;

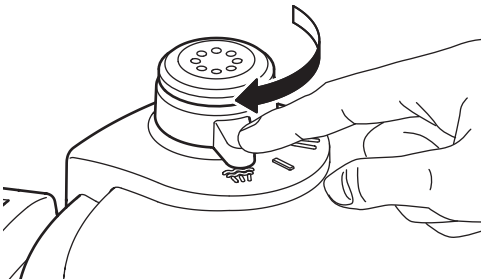
Metode 1: Melepaskan uap

Metode ini membutuhkan pelepasan uap sebanyak mungkin hingga tekanan di dalam panci presto berkurang untuk dapat membuka tutupnya.

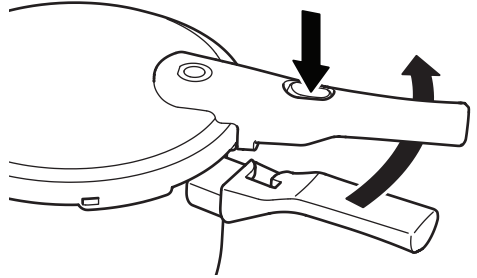
Peringatan! Saat akan membuka panci presto selalu hadapkan pengatur tekanan 8 menjauh dari Anda karena ini akan membuat uap panas keluar. Jangan tutupi pengatur tekanan 8 dengan tangan saat memutar pengatur tekanan ke pelepasan uap karena banyak uap yang akan keluar. Karena itu Anda harus berhati-hati agar tangan Anda tidak terbakar.



1. Pindahkan panci presto dari kompor.
2. Putar regulator tekanan 8 secara hati-hati ke pengaturan pelepasan uap.



3. Tunggu sampai tekanannya sama dan katup pengaman merah 4 turun.
4. Catatan! Setelah katup pengaman merah 4 turun kembali, suhu di dalam panci presto masih sekitar 100°C.
5. Tekan tombol pelepas pegangan 3 dan putar tutupnya berlawanan arah jarum jam secara bersamaan sampai tanda melingkar pada tutupnya menunjuk ke tanda melingkar yang ada pada pegangan panci 1. Catatan! Setelah Anda menekan tombol gagang pelepas 3, sisa uap mungkin akan keluar.



6. Lalu buka tutup panci.

Metode 2: Menghemat energi

Metode 2 matikan panci presto beberapa menit sebelum makanan matang dan biarkan di atas kompor selama beberapa saat. Metode ini menggunakan sisa panas secara optimal dan menghemat energi.

1. Tunggu sampai tekanan stabil dan katup pengaman merah 4 turun. Catatan! Saat katup pengaman 4 turun, suhu di dalam panci bertekanan masih sekitar 100°C.
2. Tekan tombol gagang pelepas 3 dan putar tutupnya berlawanan arah jarum jam pada saat yang sama sampai tanda melingkar pada tutupnya menunjuk ke tanda melingkar yang ada pada gagang panci 1. Catatan! Setelah Anda menekan gagang tombol pelepas 3, sisa uap akan mungkin keluar.
3. Lalu buka tutup panci.

Metode 3: Menghemat waktu

Metode 3 mengharuskan Anda untuk memindahkan panci presto dari kompor setelah makanan matang. Agar tutupnya dapat dibuka segera, tekanan pada dasar panci presto harus dilepaskan secara manual. Metode ini menghemat waktu.

1. Letakkan panci presto di bawah air mengalir sampai katup pengaman 4 turun (tekanan air tidak boleh terlalu tinggi). Peringatan! Berhati-hatilah agar jet air tidak mengenai regulator tekanan 8 atau katup pengaman 4, karena jika tidak air masuk ke dalam panci dan mengencerkan makanan Anda.
2. Tekan gagang tombol pelepas 3 dan putar tutupnya berlawanan arah jarum jam secara bersamaan sampai tanda melingkar pada tutupnya

menunjuk ke tanda melingkar yang ada pada gagang panci 1. Catatan! Setelah Anda menekan gagang tombol pelepas 3, sisa uap mungkin keluar.

3. Buka tutup panci.

6. Membersihkan dan menyimpan

Pamci presto Anda mudah dibersihkan dan dipelihara. Agar panci tahan lama, pastikan Anda selalu memperhatikan panduan membersihkan berikut ini. Frekuensi membersihkan:

Aktivitas	Frekuensi
Panci bersih 10	Setelah setiap penggunaan
Regulator tekanan bersih 8	Jika kotor
Tutup bersih 5	Setelah setiap penggunaan
Gasket bersih 6	Setelah setiap penggunaan
Gasket pengganti 6	Bila perlu. Hubungi toko IKEA terdekat anda/ Layanan pelanggan atau kunjungi www.ikea.com untuk bantuan.

Cara membersihkan alat masak dengan tekanan

Selalu cuci alat masak setelah penggunaan.

Alat masak dengan tekanan harus dicuci dengan tangan.



Jangan gunakan wol baja atau sesuatu yang dapat menggores permukaan.

Bila memungkinkan anda harus membersihkan alat masak dengan tekanan langsung setelah penggunaan sehingga tidak ada sisa makanan yang mengering atau menempel di panci

Cara membersihkan panci (10)

Membersihkan panci 10 setelah penggunaan:

1. Cuci panci dengan tangan menggunakan air panas dan sabun berbusa sedikit.
2. Lalu bilas dengan air bersih.
3. Lap kering panci dengan handuk kecil agar tidak ada bekas air yang timbul.

Cara membersihkan tutup (5)

Perhatian! Tutup tidak boleh dicuci di mesin pencuci piring.

1. Lepaskan regulator tekanan 8 dengan menariknya ke atas.
2. Cuci tutupnya dengan air panas dan deterjen berbusa sedikit. Jika tutupnya sangat kotor, rendam sebentar dengan deterjen berbusa ringan yang dilarutkan ke air.
3. Bilas regulator tekanan 8 dalam air bersih dan air panas.

4. Bilas tutup 5 dengan air panas.

5. Lap kering tutupnya dengan handuk kecil agar tidak menimbulkan bekas air.

6. Masukkan kembali regulator tekanan 8 ke dalam tutupnya.

Cara membersihkan gasket (6)

Catatan! Gasket harus diganti setahun sekali jika Anda sering menggunakan panci presto (nomor suku cadang 10056097). Silakan hubungi toko IKEA terdekat Anda/layanan Pelanggan atau lihat www.ikea.com untuk dukungan layanan.

1. Lepaskan gasket dari tutupnya.
2. Bilas gasket dengan air panas yang bersih.
3. Keringkan gasket dengan handuk kecil.
4. Harap diperhatikan! Hindari gasket tergecet atau berubah bentuk selama disimpan. Oleh karena itu, disarankan untuk menepatkan gasket kembali ke tutupnya saat disimpan.

Cara membersihkan katup pengaman (4)

Periksa apakah katup pengaman (4) dapat bermanuver dan tidak tersumbat setiap kali sebelum digunakan.

1. Tusuk katup pengaman (4) menggunakan pin tipis yang disertakan (11) dan periksa apakah katup pengaman (4) bergerak dengan lancar.
2. Pastikan tidak tersumbat sisa makanan. Buang sisa makanan jika perlu.

Menyimpan alat masak dengan tekanan

Perhatian! Alat masak dengan tekanan jangan disimpan tertutup. Jika tidak ada ventilasi maka akan terbentuk kondensasi sehingga akan menimbulkan bau tak sedap dan akan merusak panci.

1. Simpan paking di dalam tutup.
2. Simpan panci dan tutup secara terpisah.

7. Pemecahan masalah

Peringatan! Sesaat uap mulai keluar, angkat panci presto dari kompor. Jangan gunakan panci presto sampai kerusakannya diperbaiki. Apabila uap yang keluar hanya sedikit dari regulator tekanan 8, itu hal yang normal.

Apa yang harus dilakukan jika:

Masalah	Kemungkinan penyebab	Solusi
Uap keluar dari antara tutup dan panci.	<ol style="list-style-type: none">1. Panci presto tidak tertutup dengan benar.2. Gasket kotor.3. Gasket rusak/usang	<ol style="list-style-type: none">1. Tutup alat masak dengan tekanan dengan benar.2. Bersihkan paking.3. Ganti paking (1 x setahun).
Tidak ada uap yang keluar dari pengatur tekanan.	<ol style="list-style-type: none">1. Uap keluar dari antara tutup dan panci.2. Pengatur tekanan kotor.3. Tidak cukup cairan di dalam alat masak dengan tekanan.4. Pasokan panas terlalu rendah.	<ol style="list-style-type: none">1. Ganti paking (1 x setahun).2. Bersihkan pengatur tekanan (lihat bagian "Membersihkan dan menyimpan").3. Dinginkan alat masak dengan tekanan secara perlahan dan isi paling tidak dengan 0,25 l cairan.4. Naikkan pasokan panas (putar kompor ke pengaturan lebih tinggi).
Terlalu banyak uap keluar dari pengatur tekanan.	<ol style="list-style-type: none">1. Pasokan panas terlalu tinggi.2. Pengatur tekanan kotor.	<ol style="list-style-type: none">1. Turunkan pasokan panas (putar kompor ke pengaturan lebih rendah).2. Bersihkan pengatur tekanan (lihat bagian "Membersihkan dan menyimpan").
Uap keluar dari samping pengatur tekanan.	<ol style="list-style-type: none">1. Tutup pelindung pada pengatur tekanan cacat atau tidak terpasang dengan benar.	<ol style="list-style-type: none">1. Pasang pengatur tekanan dengan tepat dan kencangkan mur di bagian dalam penutup menggunakan kunci 10.
Uap keluar dari bukaan pengaman.	<ol style="list-style-type: none">1. Tutup pelindung pada pengatur tekanan cacat atau tidak terpasang dengan benar.2. Pengatur tekanan kotor.3. Pengatur tekanan cacat.	<ol style="list-style-type: none">1. Periksa tutup pengaman (lihat bagian "Membersihkan dan menyimpan").2. Bersihkan pengatur tekanan (lihat bagian "Membersihkan dan menyimpan").3. Hubungi toko IKEA terdekat/ Layanan pelanggan atau kunjungi www.ikea.com untuk bantuan.
Tutup tidak bisa dibuka	<ol style="list-style-type: none">1. Terlalu banyak tekanan di dalam alat masak dengan tekanan.	<ol style="list-style-type: none">1. Ikuti petunjuk di bagian "Membuka alat masak dengan tekanan".

Bahasa Malaysia

1. Nama bahagian

1. Pemegang periuk
2. Pemegang penutup
3. Butang pelepas pemegang
4. Injap keselamatan
5. Penutup
6. Gasket
7. Tingkap tekanan keselamatan
8. Pengawal atur tekanan
9. Pemegang sisi
10. Periuk
11. Pin

2. LANGKAH PENTING PERLINDUNGAN - sila baca dahulu

Baca semua arahan.

Jangan biarkan kanak-kanak hampir dengan periuk tekanan semasa digunakan.

Jangan masukkan periuk tekanan ke dalam ketuhar yang dipanaskan.

Alihkan periuk tekanan di bawah tekanan dengan berhati-hati. Jangan sentuh permukaan panas. Gunakan pemegang dan tombol. Sekiranya perlu, gunakan perlindungan.

Jangan gunakan periuk tekanan untuk tujuan selain dari tujuan yang dikhususkan.

Periuk tekanan ini memasak di bawah tekanan. Luka melecur mungkin akibat daripada penggunaan periuk tekanan yang tidak betul. Pastikan periuk tekanan ditutup dengan betul sebelum digunakan pada haba. Lihat bahagian "Arahan penggunaan".

Apabila tekanan pengendalian normal dicapai, rendahkan haba agar semua cecair yang menghasilkan wap tidak tersejat.

Jangan sesekali membuka periuk tekanan secara paksa. Jangan buka sebelum memastikan bahawa tekanan dalamannya telah turun sepenuhnya. Lihat bahagian "Arahan penggunaan".

Jangan sekali-kali menggunakan periuk tekanan anda tanpa menambahkan air, ini akan merosakkannya dengan teruk.

Jangan mengisi periuk tekanan melebihi 2/3 daripada kapasitinya (lihat tanda "MAX" di dalam periuk).

Semasa memasak makanan yang mengembang, seperti nasi atau sayur-sayuran kering, jangan isi periuk tekanan melebihi 1/2 daripada kapasitinya (lihat tanda "1/2" di dalam periuk). Isi yang berlebihan boleh menyebabkan risiko paip bolong tersumbat dan menyebabkan tekanan berlebihan. Lihat bahagian "Arahan penggunaan".

Gunakan sumber haba yang sesuai mengikut arahan penggunaan.

Setelah memasak daging dengan kulit (mis. Lidah lembu) yang mungkin mengembang di bawah tekanan, jangan tusukan daging semasa kulit mengembang; air panas boleh keluar dan anda mungkin melecur.

Jangan gunakan untuk sebarang tujuan selain

daripada memasak nasi atau hidangan kukus. Khususnya, jangan masak makanan yang likat seperti samgyetang.

Semasa memasak makanan bak doh, goncangkan periuk tekanan secara perlahan-lahan sebelum penutup dibuka untuk mengelakkan makanan membuak keluar.

Berhati-hati bahawa makanan tertentu, seperti sos epal, kranberi, barli mutiara, mil oat atau bijirin lain, kacang pea belah, mi, kakang, rubarb, atau spageti boleh membuih, membusa, dan terpercik, dan menyumbat alat pelepas tekanan (bolong wap). Makanan ini tidak boleh dimasak di dalam periuk tekanan.

Sebelum setiap penggunaan, periksa bahawa injap tidak terhalang. Lihat bahagian "Arahan penggunaan". Jangan sekali-kali menggunakan periuk tekanan dalam mod bertekanan untuk goreng jeluk atau tohor makanan.

Jangan mengodek-godek sebarang sistem keselamatan di luar arahan penyelenggaraan yang dinyatakan di dalam arahan penggunaan.

Hanya gunakan alat ganti pengilang mengikut model yang berkaitan. Sekiranya anda mempunyai sebarang pertanyaan, sila hubungi gedung IKEA/ Khidmat Pelanggan terdekat anda atau layari www.ikea.com. SIMPAN ARAHAN INI.

3. Maklumat teknikal

Tekanan kerja: 0,6 bar (tetapan 1) and 1,0 bar (tetapan 2).

Tekanan boleh dibenarkan maksimum: 300 kPa

Kapasiti boleh guna: 6 litre

Pemegang lesen: IKEA of Sweden, Tulpanvägen 8, SE-343 81 ÄLMHULT, Sweden.

Model: 20463650, 80463652, 00463651

Periuk tekanan ditandai CE mengikut Arahan Peralatan Tekanan (2014/68/EU).

Periuk tekanan diperakui GS.

4. Maklumat keselamatan

- Periuk tekanan dilengkapi dengan pengawal atur di dalam penutup yang mengekalkan tetapan tekanan yang diinginkan agar malar.
- Periuk tekanan mempunyai beberapa sistem keselamatan untuk memastikan yang periuk tekanan akan berfungsi secara selamat, walaupun sekiranya terdapat kesalahan teknikal. Pengawal atur tekanan 8 memastikan tekanan kekal malar di dalam periuk tekanan. Ada kemungkinan bahawa sesetengah wap boleh terlepas secara berterusan semasa digunakan. Injap keselamatan 4 melepaskan sebarang tekanan yang berlebihan jika pengatur atur tekanan tidak berfungsi. Jika kedua-dua pengawal atur tekanan 8 dan injap keselamatan 4 rosak, tekanan berlebihan akan terlepas melalui tingkap tekanan keselamatan 7. Butang pelepas untuk penutup 3 hanya boleh ditekan ke bawah untuk membuka periuk apabila tekanan terselaras dan injap keselamatan merah 4 jatuh ke bawah.

Nasihat umum keselamatan

Pastikan untuk memeriksa sebelum setiap penggunaan yang pengawal atur tekanan 8 dan injap keselamatan 4 boleh dikendalikan dan tidak tersumbat (lihat bahagian "Arahan penggunaan").

Sentiasa pastikan bahawa periuk tekanan ditutup dengan betul sebelum diletakkannya di atas hob (lihat bahagian "Arahan penggunaan").

Pengawal atur tekanan 8 tidak boleh ditutup dengan sebarang objek.

Sentiasa pastikan pengawal atur 8 menghadap jauh dari anda semasa penggunaan dan ia tidak menghadap di mana orang lain keluar masuk. Sekiranya berlaku kesilapan, banyak stim akan terlepas.

Sekiranya stim terlepas dari injap keselamatan 4 atau tingkap tekanan keselamatan 7, segera matikan bekalan haba kerana tekanan di dalam periuk tekanan sudah menjadi terlalu tinggi. Jangan terus menggunakan periuk tekanan sehingga masalah telah dibetulkan (lihat bahagian "Penyelesaian Masalah").

Untuk mengelakkan kerosakan pada periuk tekanan, anda harus memastikan bahawa periuk sentiasa mengandungi sekurang-kurangnya 0.25 liter cecair, supaya wap yang mencukupi dapat dihasilkan dan periuk tekanan tidak terlalu panas dan mendidih sehingga kering.

AMARAN: Perbaikan kepada periuk tekanan hanya boleh dilakukan oleh profesional dibenarkan.

Untuk pengetahuan anda



Periuk tekanan ini sesuai untuk kegunaan semua jenis hob, termasuk hob aruhan.

Periuk tekanan boleh digunakan sebagai periuk tradisional (tanpa penutupnya) untuk memerangkan makanan sebelum memasak di dalam periuk tekanan.

Dengan meletakkan periuk tekanan di atas hob dengan diameter yang sama atau lebih kecil, anda boleh menjimatkan tenaga.

Sentiasa angkat periuk tekanan apabila mengalihkannya di atas hob seramik kaca untuk mengelakkan risiko hob tercalar.

Jangan lupa periuk tekanan menjadi panas ketika digunakan. Sentiasa kendalikan dengan pemegang periuk.

Jangan sesekali membiarkan periuk tekanan merebus sehingga kering, ini akan memberikan ia kerosakan yang serius.

Periuk tekanan ini direka bentuk khas untuk memasak, bukan untuk menyimpan makanan. Makanan yang disimpan di dalam periuk tekanan untuk tempoh yang lama akan memberikan kesan kepada permukaan dan menyerap rasa logam.

Apabila periuk tekanan digunakan di atas hob gas, pastikan api tidak terkena pemegangnya.

5. Arahan penggunaan

Sebelum setiap penggunaan

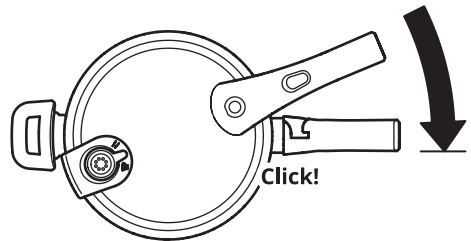
Sebelum memasak menggunakan periuk tekanan,

anda harus memeriksa semua fungsi keselamatan bagi mengelakkan daripada menyebabkan apa-apa kerosakan pada periuk tekanan.

1. Periksa yang bukaan bagi pengawal atur tekanan 8 di bahagian dalam penutup adalah bersih.
2. Sekiranya ini tidak berlaku, bersihkan pengatur tekanan 8 (lihat bahagian "Pembersihan dan penyimpanan").
3. Periksa yang injap keselamatan 4 boleh dialih dan tidak tersangkut.
4. Periksa sama ada gasket 6 tidak rosak dalam apa cara sekalipun, agar ia tidak terpecah dua. Catatan! Lama kelamaan gasket boleh menjadi keras dan oleh itu tidak lagi menyediakan penutup kedap udara. Ini akan membawa kepada terlepasnya wap dari rim tudung dan oleh itu gasket akan memerlukan penggantian. Untuk penggantian gasket, sila hubungi Gedung terdekat IKEA / Khidmat pelanggan kami atau layari www.ikea.com.

Cara penggunaan periuk tekanan

1. Isi periuk dengan makanan dan/atau cecair. Awas! Jangan sekali-kali mengisi periuk tekanan dengan makanan dan cecair lebih daripada tanda "MAX" pada bahagian dalam periuk. Ini bersamaan maksimum 4 liter (untuk periuk tekanan dengan kapasiti boleh guna sebanyak 6 liter). Apabila memasak makanan yang mengembang, seperti beras atau kekacang, jangan sekali-kali anda mengisi periuk melebihi tanda "½" pada bahagian dalam periuk. Ini akan menghalang makanan daripada memenuhi hingga ke penutup dan berpotensi membuat alat kawal atur tekanan dan injap keselamatan tersumbat.
2. Letakkan penutup 5 pada periuk 10 dengan sebegitu rupa agar tanda bulat pada penutup mengarah ke tanda bulat pada bahagian bawah pemegang periuk.



3. Pusingkan penutup sehingga pemegang penutup 2 dan pemegang periuk 1 selari dan klik boleh didengar pada tempatnya.
4. Pilih tetapan memasak yang diinginkan pada pengawal atur tekanan 8:
Masak perlahan (1)
II; Masak cepat (2)
Untuk lebih banyak nasihat tentang memasak, sila baca selanjutnya di dalam dokumen Jadual masa masak.
5. Letakkan periuk tekanan di atas hob yang sama saiznya dengan dasar periuk tekanan. Awas! Hob seharusnya tidak lebih besar daripada dasar periuk

tekanan. Jika tidak, ini boleh mengakibatkan terlalu banyak haba meningkat pada sisi dasar, dengan itu merosakkan pemegang plastik.

6. Hidupkan hob pada tetapan tertinggi. Sebaik sahaja terdapat tekanan di dalam periuk tekanan, injap keselamatan merah 4 akan bergerak ke atas dan dengan itu mengunci penutup. Catatan! Pada permulaan masa masak, sedikit wap boleh keluar dari injap keselamatan.
7. Sebaik sahaja wap mula keluar dari pengawal atur 8, rendahkan suhu mula kepada sekitar 1/2 supaya hanya sejumlah kecil wap yang keluar. Periuk tekanan kini mula memasak makanan dengan cepat dan menjimatkan tenaga.

Membuka periuk tekanan

Awas! Jika injap keselamatan merah 4 masih ter naik, periuk tekanan masih bertekanan dan penutup tidak boleh dibuka. Dalam keadaan apa sekalipun jangan anda cuba memaksa penutup dibuka, kerana lepasan tekanan secara tiba-tiba boleh mengakibatkan melecur. Periuk tekanan hanya akan dibuka sebaik sahaja injap keselamatan merah 4 turun ke bawah. Ini boleh dilakukan melalui salah satu daripada tiga cara. Jangan sekali-kali merendam periuk tekanan di dalam air. Jika tidak, tekanan akan turun dengan serta-merta yang boleh menyebabkan dasar serta makanan rosak.

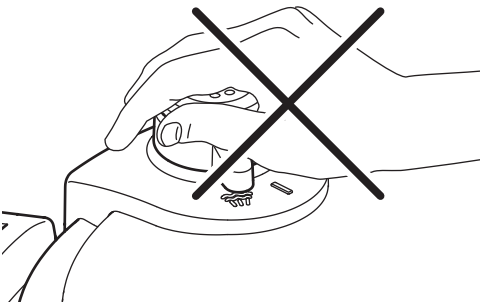
Tiga cara untuk membuka periuk tekanan

Terdapat tiga cara untuk mengurangkan tekanan di dalam periuk tekanan agar ia boleh dibuka;

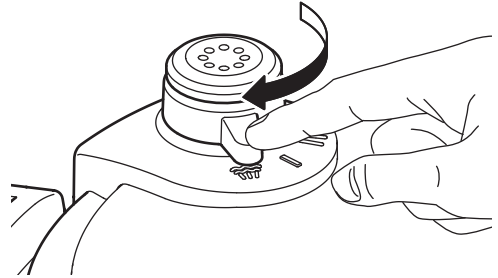
Cara 1: Melepaskan wap

Cara ini memerlukan seberapa banyak wap yang mungkin dilepaskan sehingga tekanan di dalam periuk tekanan telah menurun, cukup untuk membolehkan penutup ditanggalkan.

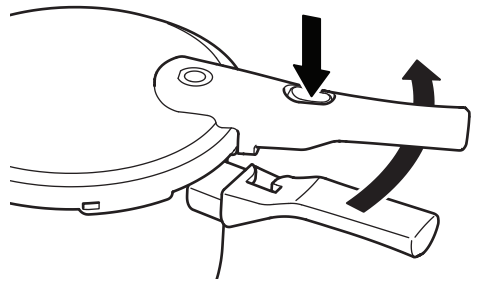
Amaran! Perlu diketahui bahawa pengawal atur tekanan 8 seharusnya menghadap jauh dari anda apabila periuk tekanan dibuka kerana ini bermakna wap panas akan terlepas keluar dari periuk tekanan. Jangan tutup pengawal atur tekanan 8 dengan tangan anda apabila pengawal atur tekanan dipusing untuk melepaskan wap kerana banyak wap akan terlepas ke atas. Oleh itu, anda perlu berhati-hati agar tangan anda tidak melecur.



1. Alihkan periuk tekanan dari hob.
2. Berhati-hati semasa memusing pengawal atur tekanan 8 ke tetapan pelepasan wap.



3. Tunggu sehingga tekanan terselaras dan injap keselamatan merah jatuh ke bawah.
4. Catatan! Sebaik sahaja injap keselamatan merah jatuh ke bawah, suhu di dalam periuk tekanan masih hampir 100 °C.
5. Tekan butang pelepas pemegang 3 dan pusing penutup ke arah lawan jam pada masa yang sama sehingga tanda bulat pada penutup mengarah ke tanda bulat pada pemegang periuk 1. Catatan! Sebaik sahaja anda menekan butang pelepas pemegang 3, sesetengah baki wap akan terlepas.



6. Tanggalkan penutup dari periuk.

Cara 2: Menjimatkan tenaga

Cara 2 memerlukan periuk tekanan dimatikan beberapa minit sebelum makanan selesai dimasak, tinggalkan periuk tekanan di atas hob. Ini menggunakan baki haba secara optimum dan menjimatkan tenaga.

1. Tunggu sehingga tekanan telah stabil dan injap keselamatan merah 4 turun. Catatan! Apabila injap keselamatan 4 turun, suhu di dalam periuk tekanan masih sekitar 100 °C.
2. Tekan butang pelepas pemegang 3 dan pusing penutup ke arah lawan jam pada masa yang sama sehingga tanda bulat pada tudung mengarah ke tanda bulat pada pemegang periuk 1. Catatan: Sebaik sahaja anda menekan butang pelepas pemegang 3, sesetengah baki stim boleh terlepas.
3. Tanggalkan penutup dari periuk.

Cara 3: Menjimatkan tenaga

Cara 3 memerlukan anda mengalihkan periuk tekanan dari hob sebaik sahaja makanan selesai dimasak.

Untuk membolehkan penutup dibuka terus, tekanan di dasar hendaklah dilepaskan secara manual. Kaedah ini khususnya menjimatkan masa.

1. Pegang periuk tekanan di bawah air yang mengalir sehingga injap keselamatan 4 jatuh (tekanan air tidak seharusnya terlalu tinggi). Awas! Berhati-hati bagi mencegah jet air daripada menghentam pengawal atur tekanan 8 atau injap keselamatan 4, kerana air mungkin masuk ke dalam periuk dan mencairkan makanan anda.
2. Tekan butang pelepas pemegang 3 dan pusing penutup ke arah lawan jam pada masa yang sama sehingga tanda bulat pada penutup mengarah kepada tanda bulat pada pemegang periuk 1. Catatan! Sebaik sahaja anda menekan butang pelepas pemegang 3, sesetengah baki wap boleh terlepas.
3. Tanggalkan penutup dari periuk.

6. Pembersihan dan penyimpanan

Periuk tekanan anda mudah dibersihkan dan disingkirkan. Sila pastikan anda sentiasa mengikut arahan pembersihan berikut agar anda dapat menggunakan periuk tekanan untuk tempoh yang panjang.

Kekerapan pembersihan:

Aktiviti	Kekerapan
Cuci periuk 10	Selepas setiap penggunaan
Cuci pengawal atur tekanan 8	Apabila kotor
Cuci penutup 5	Selepas setiap penggunaan
Cuci gasket 6	Selepas setiap penggunaan
Cuci gasket 6	Apabila diperlukan. Hubungi gedung IKEA terdekat anda/ Perkhidmatan pelanggan atau layari www.ikea.com untuk sokongan.

Cara membersihkan periuk tekanan

Sentiasa cuci periuk tekanan selepas digunakan. Periuk tekanan haruslah sentiasa dicuci dengan tangan.



Jangan gunakan sabut keluli atau apa sahaja yang boleh mencalarakan permukaan.

Jika boleh, anda harus membersihkan periuk tekanan serta-merta selepas digunakan agar tiada sisa yang kering dan melekat pada periuk.

Cara mencuci periuk (10)

Cuci periuk 10 selepas setiap kali penggunaan:

1. Basuh periuk menggunakan tangan dengan air panas dan serbuk pencuci yang tidak begitu kuat.

2. Bilas dengan air bersih.

3. Keringkan periuk dengan kain pengelap untuk menghilangkan sebarang kesan air.

Cara mencuci penutup (5)

Awas! Tudung tidak boleh dicuci di dalam mesin basuh pinggan mangkuk.

1. Tanggalkan pengawal atur tekanan 8 dengan menariknya ke atas.
2. Basuh penutup dengan air panas dan serbuk pencuci yang tidak begitu kuat. Sekiranya penutupnya sangat kotor, rendamkannya sebentar di dalam air dan bahan pencuci yang tidak begitu kuat.
3. Bilas pengawal atur 8 di dalam air yang bersih dan panas.
4. Bilas penutup 5 di bawah aliran air panas.
5. Keringkan penutup dengan kain pengelap untuk mengelakkan sebarang tanda air.
6. Masukkan semula pengatur tekanan 8 ke dalam penutup.

Cara mencuci gasket (6)

Catatan! Gasket seharusnya diganti sekali setahun jika anda kerap menggunakan periuk tekanan (nombor alat ganti 10056097). Sila hubungi gedung terdekat IKEA/Khidmat Pelanggan anda atau layari www.ikea.com untuk bantuan.

1. Tanggalkan gasket dari penutup.
2. Bilas gasket itu di dalam air panas yang bersih.
3. Keringkan gasket dengan kain pengelap.
4. Catatan! Gasket tidak seharusnya boleh dikemek atau dicacatkan semasa disimpan. Oleh itu, dinasihatkan gasket diletakkan kembali ke dalam penutup semasa disimpan.

Cara membersihkan injap keselamatan (4)

Periksa yang injap keselamatan (4) boleh dikendalikan dan tidak tersekat pada setiap kali sebelum digunakan.

1. Cucuk injap keselamatan (4) menggunakan pin nipis yang disertakan (11) dan periksa yang injap keselamatan (4) bergerak lancar.
2. Periksa yang ia tidak tersumbat dengan lebih makanan. Bersihkan lebih makanan jika perlu.

Menyimpan periuk tekanan

Awas! Periuk tekanan haruslah tidak disimpan dengan penutupnya terpasang. Jika tiada pengudaraan, kondensasi boleh berlaku yang boleh menyebabkan bau busuk terkumpul dan mungkin boleh menyebabkan periuk tekanan rosak.

1. Simpan gasket di dalam penutup.
2. Simpan periuk dan penutupnya berasingan

7. Mengesan kerosakan

Amaran! Sebaik sahaja wap yang tidak terkawal keluar, alihkan periuk tekanan dari hob. Periuk tekanan tidak perlu digunakan lagi sehingga kesalahan telah dibetulkan. Hanya sedikit wap yang keluar daripada pengawal atur tekanan 8 adalah normal.

Apa yang perlu dilakukan jika:

Masalah	Punca yang mungkin	Penyelesaian
Wap terlepas dari antara penutup dan periuk.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Periuk tekanan tidak ditutup dengan betul. 2. Gasket kotor. 3. Gasket rosak/ terhakis. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tutup periuk tekanan semula dengan betul. 2. Bersihkan gasket. 3. Ganti gasket (1 x tahun).
Tiada wap keluar dari pengawal atur tekanan.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wap terkeluar di antara penutup dan periuk. 2. Pengawal atur tekanan kotor. 3. Cecair di dalam periuk tekanan tidak mencukupi. 4. Bekalan haba terlalu rendah. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ganti gasket (1 x tahun). 2. Bersihkan pengawal atur tekanan (lihat bahagian "Membersih dan menyimpan"). 3. Sejukkan periuk tekanan perlahan-lahan dan isi dengan sekurang-kurangnya 0.25 l cecair. 4. Tingkatkan bekalan haba (pusing hob kepada seting lebih tinggi).
Terlalu banyak wap keluar dari pengawal atur tekanan.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bekalan haba terlalu tinggi. 2. Pengawal atur tekanan kotor. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tingkatkan bekalan haba (pusing hob kepada seting lebih rendah). 2. Bersihkan pengawal atur tekanan (lihat bahagian "Membersih dan menyimpan").
Wap terlepas dari sisi pengawal atur tekanan.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengawal atur tekanan tidak dipasang dengan betul. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Letakkan pengawal atur tekanan dengan betul dan ketatkan nat penyambung di dalam penutup menggunakan kunci 10.
Wap terlepas dari bukaan keselamatan.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tudung perlindungan dalam pengawal atur tekanan rosak atau tidak dipasang dengan betul. 2. Pengawal atur tekanan kotor. 3. Pengawal atur tekanan rosak. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Periksa tudung keselamatan (lihat bahagian "Membersih dan menyimpan"). 2. Bersihkan pengawal atur tekanan (lihat bahagian "Membersih dan menyimpan"). 3. Hubungi gedung/perkhidmatan pelanggan IKEA terdekat anda atau lihat www.ikea.com untuk bantuan.
Penutup tidak terbuka.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Terlalu banyak tekanan di dalam periuk tekanan. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ikut arahan di bahagian "Membuka periuk tekanan".

عربي

1. اسم القطع

1. يد القدر
2. يد الغطاء
3. زر تحرير اليد
4. صمام الأمان
5. الغطاء
6. إطار منع التسرب
7. نافذة ضغط السلامة
8. منظم الضغط
9. اليد الجانبية
10. القدر
11. الدبوس

2. إجراءات حماية مهمة - يرجى القراءة قبل الاستخدام

يرجى قراءة جميع التعليمات.
لا تجعلي الأطفال يقرب قدر الضغط للطبخ حين الاستخدام.
لا تضعي قدر الضغط للطبخ في فرن ساخن.
حركي قدر الضغط للطبخ تحت الضغط بكل حذر وعناية. لا تلمسي الأجزاء الساخنة. أستخدمي المماسك والمقابض. عند الضرورة، أستخدمي واقي.
لا تستخدمي قدر الضغط للطبخ لأي غرض أخر بخلاف الغرض المقصود منه.
يطبخ قدر الضغط للطبخ تحت الضغط. قد ينتج الحروق باستخدام الغير المناسب لقدر الضغط للطبخ. تأكدي من إغلاق قدر الضغط للطبخ بشكل محكم قبل وضع الحرارة. يرجى رؤية قسم "تعليمات الاستخدام".

عندما يتم الوصول إلى الضغط المناسب، يجب خفض الحرارة حتى لا تتبخر كل السوائل التي تولد البخار.
لا تقم أبداً بفتح قدر الضغط للطبخ. لا تفتح قبل التأكد من انخفاض الضغط الداخلي تماماً. انظر القسم "تعليمات للاستخدام".
لا تستخدم قدر الضغط لطبخ أبداً دون إضافة الماء، فهذا قد يتسبب في تلفه بشكل خطير.
لا تملأ قدر الضغط أعلى من 2/3 من سعته (انظر علامة "MAX" داخل القدر). عند طهي الطعام الذي يتوسع أثناء الطهي، مثل الأرز أو الخضار المجففة، لا تملأ قدر الضغط أعلى 1/2 من سعته (انظر علامة "1/2" داخل القدر). قد يؤدي الإفراط في التعبئة إلى خطر انسداد أنبوب التهوية وزيادة الضغط الزائد. انظر القسم "تعليمات الاستخدام".

استخدم مصادره الحرارة المناسبة وفقاً لتعليمات الاستخدام.
بعد طهي اللحم بجلد (مثل الدجاج بجلد) الذي قد يفتتح تحت تأثير الضغط، لا تثقب اللحم أثناء تورم الجلد؛ يمكن أن يتطاير الماء الساخن وقد تتعرض للحرق.
لا تستخدمه لأي غرض آخر غير طهي الأرز أو الأطباق البخارية. على وجه التحديد، لا تطبخي عليه الأطعمة اللزجة مثل حساء الدجاج الجينسنغ الكوري.

عند طهي الطعام المعجن، يجب هز قدر الضغط بلطف قبل فتح الغطاء لتجنب تطاير الطعام.
يرجى العلم أن بعض الطعام مثل صلصة التفاح، صلصة التوت البري، وحبوبات الشعير، الشوفان والحبوب الأخرى، البازلاء المقشرة، المعكرونة، الراوند، السباعيتي قد ينتج الرغوة، الزبدة والفقاعات، وقد يجب جهاز تحرير الضغط (تهوية البخار). لا يجب طهي هذه الأطعمة في قدر الضغط للطبخ.
قبل كل استخدام، تأكدي أن الصمامات غير مسدودة. يرجى رؤية قسم "تعليمات الاستخدام".
لا تستخدمي أبداً قدر الضغط في وضعه المضغوط من أجل القلي العميق أو القلي السطحي للطعام.

لا تتلاعب بأي من أنظمة السلامة بخلاف تعليمات الصيانة المحددة في تعليمات الاستخدام.

لا تستخدمني سوى قطع غيار الشركة المصنعة وفقاً للنموذج ذي الصلة. إذا كان لديك أي أسئلة، يرجى الاتصال بأقرب معرض إيكيا/ خدمة العملاء أو راجعي www.ikea.com.
احفظي هذه التعليمات.

3. المعلومات الفنية

ضغط التشغيل: 0,6 بار (ضبط رقم 1) و 1,0 بار (ضبط رقم 2).
أعلى ضغط مسموح به: 300 كيلو باسكال.
السعة الداخلية: 6 لتر.
حامل الترخيص: IKEA of Sweden, Tulpanvägen 8 SE-343 81, Älmhult Sweden
الموديل: 00463651, 80463652, 20463650
قدر الضغط يتبع معايير الجودة والأمن والسلامة لدول الاتحاد الأوروبي (EU/2014/68).
قدر الضغط يحمل شهادة اعتماد GS.

4. معلومات حول السلامة

قدر الضغط يأتي مع منظم في الغطاء حيث يحافظ على الضغط المطلوب بشكل ثابت.
• هناك العديد من أنظمة السلامة التي تضمن أن هذا القدر سوف يعمل بأمان، حتى في حالة وجود عطل فني. منظم الضغط 8 يضمن بقاء الضغط بشكل ثابت داخل قدر الضغط. من الممكن أن بعض البخار قد يخرج باستمرار أثناء الاستخدام. صمام الأمان 4 يقوم بإخراج أي بخار زائد في حالة تعطل منظم الضغط. وفي حالة تعطل منظم الضغط 8 و صمام الأمان 4، فإن الضغط الزائد سيخرج عبر فتحة السلامة 7. يمكن دفع زر التحرير 3 للأمام لفتح القدر فقط عندما يتعادل الضغط وينزل صمام الأمان الأحمر 4 للأسفل نتيجة لذلك.

نصائح عامة حول السلامة

قبل الاستخدام في كل مرة تأكدي من أن منظم الضغط 8 و صمام الأمان 4 يتحركان وليس عالقان (انظري قسم "تعليمات الاستخدام").

تأكدي دائماً من إغلاق قدر الضغط بشكل صحيح قبل وضعه على الموقد (انظري قسم "تعليمات الاستخدام").

لا ينبغي أبداً تغطية المنظم 8 بأي شيء.
تأكدي دائماً من أن منظم الضغط 8 في الجانب الذي لا يواجهك أثناء الاستخدام، وأنه لا يواجه الآخرين حينما يميرون أمامك. وفي حال وجود خطأ، سوف يخرج الكثير من البخار.

إذا خرج البخار من صمام الأمان 4 أو فتحة ضغط السلامة 7، قومي فوراً بإطفاء الموقد لأن الضغط داخل القدر أصبح مرتفعاً جداً.
لا تستمري في استخدام قدر الضغط حتى يتم تصحيح المشكلة (انظري قسم "استكشاف الأخطاء وإصلاحها").

لتجنبني إتلاف قدر الضغط، يجب التأكد من أن القدر يحتوي دائماً على ما لا يقل عن 0.25 لتراً من السوائل، بحيث يمكن إنتاج بخار كافٍ ولا يحدث تسخين مفرط للقدر أو يغلي وهو جاف.

تحذير: عند صيانة قدر الضغط ينبغي أخذه إلى فني متخصص.

من المفيد معرفته



قدر الضغط مناسب للاستخدام على جميع أنواع المواقف، بما في ذلك موقد الحث الحراري.

يمكن استخدام قدر الضغط كوعاء عادي (بدون غطاء) لطهي الطعام قبل الطهي بالضغط.

عندما تضعي قدر الضغط على موقد بنفس القطر أو أصغر منه فإنك ستوفرين الطاقة.

- أدبري مفتاح الموقد إلى أعلى درجة. وبمجرد أن يتكون الضغط داخل القدر، فإن صمام الأمان الأحمر 4 سوف يتحرك للأعلى ليفلق الغطاء. ملاحظة! في بداية الطهي، قد يخرج القليل من البخار من صمام الأمان.
- حالمًا يبدأ البخار بالخروج من منظم الضغط 8، أخفضي حرارة الموقد إلى حوالي 1/2 بحيث لا يخرج سوى كمية صغيرة من البخار. قدر الضغط سيبدأ الآن بالطهي السريع ويوفر الطاقة.

فتح قدر الضغط

تنبيه! إذا كان صمام الأمان الأحمر 4 لا يزال مرفوعاً، هذا يعني وجود ضغط داخل القدر ولا يمكن فتح الغطاء. يجب عليك ألا تحاولي تحت أي ظرف فتح الغطاء بالقوة، لأن الفتح المفاجئ لتسريب الضغط قد يؤدي إلى تعرضك للحرق. سوف يفتح قدر الضغط فقط بمجرد نزول صمام الأمان الأحمر 4 للأسفل. ويمكن أن يتم ذلك بواحدة من ثلاث طرق.

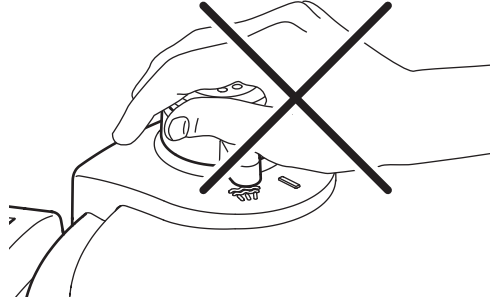
لا تعمري أبداً قدر الضغط بكامله في الماء. فقد بسبب ذلك انخفاض فوري للضغط ويمكن أن يؤدي إلى تلف القدر والطعام.

ثلاث طرق لفتح قدر الضغط

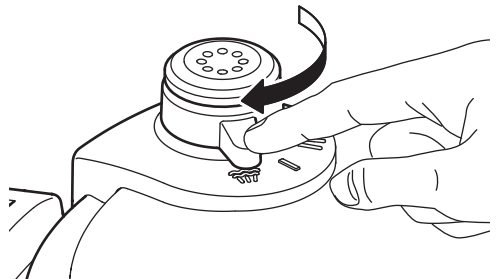
هناك ثلاث طرق لتخفيف الضغط داخل قدر الضغط لكي تكوني قادرة على فتحه؛

الطريقة رقم 1: إخراج البخار

تتطلب هذه الطريقة إخراج أكبر قدر ممكن من البخار حتى ينخفض الضغط داخل القدر بشكل كاف لتكوني قادرة على إزالة الغطاء. تحذير! تأكدي من أن منظم الضغط 8 في الجانب الذي لا يواجهك عند فتح قدر الضغط لأن هذه الطريقة تعني أن البخار الساخن سيخرج من قدر الضغط. لا تغطي منظم الضغط 8 بيديك عند تدوير المنظم لإخراج البخار لأن الكثير من البخار سيخرج للأعلى. وبالتالي يجب أن تكوني حذرة حتى لا تحرقَي يدك.



- ارفعي قدر الضغط من الموقد.
- اضبطي بحدز منظم الضغط 8 على وضعية إخراج البخار.



- انتظري حتى يتعادل الضغط وينزل صمام الأمان الأحمر 4 للأسفل.
- ملاحظة! بمجرد أن ينزل صمام الأمان الأحمر 4 للأسفل، فإن الحرارة داخل قدر الضغط لا تزال ما يقرب من 100 درجة مئوية.

ارفعي دائماً قدر الضغط عند تحريكه على موقد سيراميك زجاجي لتجنبني خطر خدش الموقد.

ضعي في اعتبارك أن قدر الضغط يصبح ساخناً أثناء الاستخدام. استخدمي دائماً حاملات القدور عند مناولته.

لا تدعي أبداً قدر الضغط يغلي وهو جاف، فذلك سيعرضه لتلف بالغ. صمم قدر الضغط للطهي فقط، وليس لحفظ الأطعمة. الأطعمة التي تحفظ لفترة طويلة في قدر الضغط يمكن أن تؤثر على سطحه وتتأثر بطعم المعدن.

تأكدي من أن اللهب لا يصل إلى الأيدي عند استخدام قدر الضغط على موقد غازي.

5. تعليمات الاستخدام

قبل الاستخدام في كل مرة

قبل استعمال قدر الضغط في الطهي، يجب فحص جميع وظائف السلامة لتجنب إلحاق أي ضرر بقدر الضغط.

- تأكدي من أن فتحات المنظم 8 الموجودة داخل الغطاء نظيفة.
- وإذا لم تكن كذلك، نظّفي المنظم 8 (انظري قسم "التنظيف والتخزين").

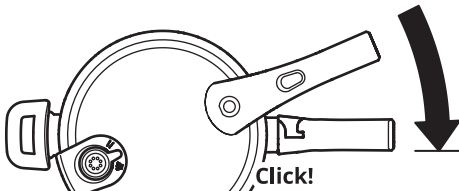
تأكدي من أن صمام الأمان 4 حر الحركة وليس عالقاً.

- تأكدي من أن إطار منع التسرب 6 ليس تالفاً بأي شكل، أي أنه ليس مقطوعاً. ملاحظة! مع مرور الوقت قد يصبح إطار منع التسرب صلباً وبالتالي لن يعد صالحاً للغلق بإحكام. وسوف يؤدي ذلك إلى تسرب البخار من حافة الغطاء مما يتطلب استبدال الإطار. للحصول على إطارات منع تسرب بديلة، يرجى الاتصال بأقرب معرض إيكيا/ خدمة العملاء أو زيارة موقعنا www.IKEA.com/sa

طريقة استخدام قدر الضغط

املئي القدر بالطعام و/ أو السوائل. تنبيه! لا تملئي أبداً قدر الضغط بالطعام والسوائل فوق علامة "MAX" الموجودة بداخله. وهذا يعادل حد أقصى قدره 4 لترات (لقدر ضغط بسعة استخدام 6 لترات) وحد أقصى 2,5 لترات (لقدر ضغط بسعة استخدام 4 لترات). عند طهي طعام من النوعية التي تتمدد، مثل الأرز أو البقوليات، ينبغي ألا تملئي أبداً القدر فوق علامة "1/2" الموجودة بداخله. وهذا يمنع الطعام من الوصول للغطاء مما قد يعيق منظم الضغط وصمام الأمان. ضعي الغطاء 5 على القدر 10 بحيث تشير العلامة الدائرية الموجودة على الغطاء ناحية العلامة الدائرية على الجزء السفلي من يد القدر 1. أدبري الغطاء حتى تكون يد الغطاء 2 في محاذاة يد القدر 1 وتسمعي صوت تكة.

- اختاري إعدادات الطهي المطلوبة على منظم الضغط 8:
- أ؛ طهي بطيء (1)



- ب؛ طهي سريع (2)
- لمزيد من نصائح الطهي، يرجى قراءة المزيد في جدول أوقات الطهي.
- ضعي قدر الضغط على موقد ذو حجم مماثل لقاعدة قدر الضغط. تنبيه! لا ينبغي أن يكون الموقد أكبر من قاعدة قدر الضغط. حتى لا يؤدي ذلك إلى حرارة مفرطة ترتفع على جوانب القاعدة، وبالتالي تتعرض المقابض البلاستيكية للحر.

5. اضغطي زر تحرير اليد 3 وأدبري الغطاء بعكس اتجاه عقارب الساعة في نفس الوقت، حتى تشير العلامة الدائرية الموجودة على الغطاء ناحية العلامة الدائرية على يد القدر 1. ملاحظة! بمجرد أن تضغطي على زر تحرير اليد 3 إلى الأمام، قد يخرج بعض البخار المتبقي بالداخل.

التكرار	النشاط
بعد كل استعمال	تنظيف القدر 10
عند اتساخه	تنظيف منظم الضغط 8
بعد كل استعمال	تنظيف الغطاء 5
بعد كل استعمال	تنظيف إطار منع التسرب 6
عند الحاجة. اتصلي بأقرب معرض إيكيا / خدمة العملاء أو زيارة موقعنا www.ikea.com . زيارة موقعنا www.ikea.com . للحصول على الدعم.	استبدال إطار منع التسرب 6

طريقة تنظيف قدر الضغط

أغسلي دائماً قدر الضغط بعد الإستعمال. يجب دائماً تنظيف قدر الضغط يدوياً.



لا تستخدمى السلك أو أي شيء يعرض السطح للخدش. إذا أمكن، ينبغي تنظيف قدر الضغط مباشرة بعد الاستعمال لكي لا تجف بقايا الطعام وتتصلب بالقدر.

طريقة تنظيف القدر (10)

نظّفي القدر 10 بعد كل استخدام:

1. أغسلي القدر يدوياً بالماء الساخن ومنظف لطيف.
2. اشطفي بماء نظيف.
3. جففي القدر بمنشفة لتتجنبي أي علامات من الماء.

طريقة تنظيف الغطاء (5)

تنبيه! ينبغي عدم غسل الغطاء في غسالة الصحون.

1. انزعي منظم الضغط 8 بسحبه للأعلى.
2. أغسلي الغطاء بالماء الساخن ومنظف لطيف. إذا كان الغطاء متسخاً للغاية، انقعيه في الماء مع منظف لطيف لفترة قليلة.
3. اشطفي منظم الضغط 8 بماء ساخن ونظيف.
4. اشطفي الغطاء 5 بالماء الساخن.
5. جففي الغطاء بمنشفة لتتجنبي أي علامات من الماء.
6. ركي منظم الضغط 8 في مكانه على الغطاء.

طريقة غسل إطار منع التسرب (6)

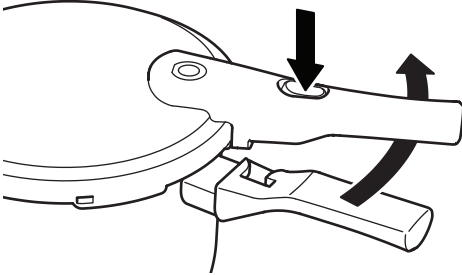
ملاحظة! يجب استبدال إطار منع التسرب مرة واحدة في السنة في حالة استخدامك لقدر الضغط بانتظام، رقم قطعة الغيار (10056097). يرجى الاتصال بأقرب معرض إيكيا / خدمة العملاء أو زيارة موقعنا www.ikea.com/sa للحصول على الدعم.

1. أزيلِي إطار منع التسرب من الغطاء.
2. أشطفي الإطار بماء نظيف وساخن.
3. جففي الإطار بمنشفة نظيفة.
4. ملاحظة! لا تعرّضي الإطار للثني أو الإلتواء أثناء التخزين. ومن المستحسن إعادته إلى الغطاء أثناء التخزين.

طريقة تنظيف صمام الأمان (4)

تأكدي في كل مرة قبل الاستخدام من أن صمام الأمان (4) ليس عالقا وأنه غير مسدود.

1. قومي بإدراج الإيدوس الرفيع المرقق (11) داخل صمام الأمان (4) وتحققي من أن صمام الأمان (4) يتحرك بسلاسة.
2. تأكدي من عدم انسداده ببقايا الطعام. قومي بإزالة بقايا الطعام إذا لزم الأمر.



6. انزعي الغطاء من القدر.

الطريقة رقم 2: توفير الطاقة

الطريقة رقم 2 تتطلب إطفاء قدر الضغط قبل الانتهاء من طهي الطعام بضع دقائق، وترك قدر الضغط على الموقد. هكذا يتم استخدام الحرارة المتبقية على نحو مثالي مع توفير الطاقة.

1. انتظري حتى يستقر الضغط وينزل صمام الأمان الأحمر 4 للأسفل. ملاحظة! عندما ينزل صمام الأمان 4 للأسفل، فإن الحرارة داخل قدر الضغط لا تزال ما يقرب من 100 درجة مئوية.
2. اضغطي زر تحرير اليد 3 وأدبري الغطاء بعكس اتجاه عقارب الساعة في نفس الوقت، حتى تشير العلامة الدائرية الموجودة على الغطاء ناحية العلامة الدائرية على يد القدر 1. ملحوظة! بمجرد أن تضغطي على زر تحرير اليد 3 إلى الأمام، قد يخرج بعض البخار المتبقي بالداخل.
3. انزعي الغطاء من القدر.

الطريقة رقم 3: توفير الوقت

تتطلب منك الطريقة رقم 3 رفع قدر الضغط من الموقد بمجرد الانتهاء من طهي الطعام. ولكي تكوني قادرة على فتح الغطاء على الفور، لإبد من تصريف الضغط من القاعدة يدوياً. هذه الطريقة تحديداً توفر الوقت.

1. ضعي قدر الضغط تحت الماء الجاري حتى ينزل صمام الأمان 4 للأسفل (ينبغي ألا يكون اندفاع الماء قوياً جداً). تنبيه! احذري كي لا يأتي الماء المندفَع على منظم الضغط 8 أو صمام الأمان 4، لأن الماء قد يتسرب داخل القدر ويختلط مع طعامك.
2. اضغطي زر تحرير اليد 3 وأدبري الغطاء بعكس اتجاه عقارب الساعة في نفس الوقت، حتى تشير العلامة الدائرية الموجودة على الغطاء ناحية العلامة الدائرية على يد القدر 1. ملاحظة! بمجرد أن تضغطي على زر تحرير اليد 3 إلى الأمام، قد يخرج بعض البخار المتبقي بالداخل.
3. انزعي الغطاء من القدر.

6. التنظيف والتخزين

من السهل تنظيف وصيانة قدر الضغط. ولكي تستمتعي بقدر الضغط لفترة طويلة، يرجى دائماً التقيّد بإرشادات التنظيف التالية.

تخزين قدر الضغط

تنبيه! لا ينبغي أبداً تخزين قدر الضغط والغطاء موضوعاً عليه. إذا لم يكن هناك تهوية فقد يحدث تكثيف مما يؤدي إلى توالد روائح كريهة وقد يؤدي إلى تلف قدر الضغط.

1. خزني إطار منع التسرب في مكانه على الغطاء.

2. خزني القدر والغطاء بشكل منفصل

7. الأعطال وإصلاحها

تحذير! بمجرد ظهور بخار خارج عن السيطرة، ارفعي قدر الضغط من الموقد. ولا يجب استخدام قدر الضغط مرة أخرى حتى يتم تصحيح المشكلة. ظهور كمية طيفية من البخار من منظم الضغط 8 فقط يعد أمراً طبيعياً.

ماذا تفعلني إذا:

الحل	السبب المحتمل	المشكلة
<p>1. أغلقي منظم الضغط مرة أخرى بشكل صحيح.</p> <p>2. نظفي إطار منع التسرب.</p> <p>3. استبدلي إطار منع التسرب (1 x سنة).</p>	<p>1. قدر الضغط ليس مغلقاً بشكل صحيح.</p> <p>2. إطار منع التسرب متسخ.</p> <p>3. إطار منع التسرب مقطوع/هالك</p>	<p>البخار يخرج من بين الغطاء والقدر.</p>
<p>1. استبدلي إطار منع التسرب (1 x سنة).</p> <p>2. نظفي منظم الضغط (انظري قسم "التنظيف والتخزين").</p> <p>3. قومي بتبريد قدر الضغط على مهل واملئي بمقدار 0,25 لتر من السوائل.</p> <p>4. ارفعي حرارة الموقد (أضبطي مفتاح الموقد في درجة أعلى).</p>	<p>1. البخار يخرج من بين الغطاء والقدر.</p> <p>2. المنظم متسخ.</p> <p>3. لا يوجد سائل كاف داخل قدر الضغط.</p> <p>4. حرارة الموقد منخفضة للغاية.</p>	<p>لا يخرج بخار من المنظم.</p>
<p>1. خفّصي حرارة الموقد (أضبطي مفتاح الموقد في درجة أقل).</p> <p>2. نظفي منظم الضغط (انظري قسم "التنظيف والتخزين").</p>	<p>1. حرارة الموقد عالية للغاية.</p> <p>2. المنظم متسخ.</p>	<p>بخار كثيف للغاية يخرج من المنظم.</p>
<p>1. ركبّي منظم الضغط بشكل صحيح وأربطي الصمولة الموجودة على الغطاء من الداخل بواسطة المفتاح 10.</p>	<p>1. لم يتم تركيب المنظم بشكل صحيح.</p>	<p>البخار يخرج من جوانب المنظم.</p>
<p>1. افحصي أعطية السلامة (انظري قسم "التنظيف والتخزين").</p> <p>2. نظفي منظم الضغط (انظري قسم "التنظيف والتخزين").</p> <p>3. اتصلي بأقرب معرض إيكيا / خدمة العملاء أو زوري موقعنا www.ikea.com.sa للحصول على الدعم.</p>	<p>1. الأعطية الواقية في منظم الضغط تالفة أو غير مركبة بشكل صحيح.</p> <p>2. منظم الضغط متسخ.</p> <p>3. منظم الضغط تالف.</p>	<p>البخار يخرج من فتحة السلامة.</p>
<p>1. تابعي التعليمات في قسم "فتح قدر الضغط".</p>	<p>1. هناك ضغط مرتفع للغاية داخل قدر الضغط.</p>	<p>الغطاء لا يفتح.</p>

ไทย

1. ส่วนประกอบ

1. ด้ามหม้อ
2. ด้านฝา
3. ตัวล็อกด้ามหม้อ
4. วาล์วนิรภัย
5. ฝาหม้อ
6. ยางซิล
7. ช่องปล่อยไอน้ำ
8. ปุ่มปรับความดัน
9. หูหิ้วด้านข้าง
10. ตัวหม้อ
11. หนูด

2. คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย - โปรดอ่านก่อนใช้สินค้า

อ่านคำแนะนำให้ละเอียดก่อนใช้

อย่าให้เด็กอยู่ใกล้หม้ออัดความดันขณะปรุงอาหาร

อย่านำหม้อเข้าอบในเตาอบ

ควรระมัดระวังไฟไหม้ ขณะยกหม้อที่ยังมีความดันอยู่ภายใน และระวังอย่าจับหรือสัมผัสวัสดุผิวที่ร้อน ให้ใช้ถุงมือจับที่ด้านหรือจุกฝาหม้อ

อย่านำหม้อไปใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่น นอกเหนือจากการปรุงอาหารตามวิธีที่ระบุไว้

หม้อใช้ความดันสูงในการปรุงอาหาร การใช้งานไม่ถูกต้องหรือไม่เหมาะสมอาจทำให้ถูกไฟไหม้หรือลวกได้ ต้องปิดฝาเลือกให้สนิทก่อนนำหม้อขึ้นตั้งเตา ให้ดูในหัวข้อ "วิธีใช้"

เมื่อแรงดันเพิ่มขึ้นจนอยู่ในระดับปกติ ให้หรีดเตาลง เพื่อป้องกันไม่ให้ น้ำระเหยจนหมดและไม่สามารถสร้างไอน้ำได้

ห้ามจับฝาหม้อเพื่อเปิด ห้ามเปิดฝ้าหม้อจนกว่าแรงดันภายในหม้อจะลดลง ให้ดูในหัวข้อ "วิธีใช้"

ห้ามใช้หม้ออัดความดัน โดยไม่ใส่ น้ำลงในหม้อ เพราะจะทำให้หม้อชำรุด

อย่าใส่อาหารมากเกินไป 2/3 ของหม้อ (ดูขีด "MAX" ด้านในหม้อ) หากเป็นอาหารที่พองหรือฟูขึ้นเมื่อสุก เช่น ข้าว ผักอบแห้ง ให้ใส่อาหารเพียง 1/2 ของหม้อเท่านั้น (ดูขีด "½" ด้านในหม้อ) การใส่ น้ำหรืออาหารมากเกินไป อาจทำให้ท่อระบายอากาศอุดตัน ซึ่งจะส่งผลให้แรงดันในหม้อสูงเกินกว่าปกติ ให้ดูในหัวข้อ "วิธีใช้"

เลือกใช้เตาให้เหมาะสม ให้ดูในหัวข้อ "วิธีใช้"

ขณะปรุงเพื่อป้องกัน (เช่น ลื่นล้ม) แรงดันอาจทำให้ผนังพองขึ้น ห้ามจับหม้อที่พอง เพราะน้ำร้อนข้างในอาจกระเด็นออกมาลวกได้

ห้ามใช้สินค้าในบริเวณที่เปียกชื้นอื่น ๆ นอกเหนือจากห้องครัวหรือห้องอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ห้ามใช้หุงต้มหรือปรุงอาหารเหลว เช่น ไข่ ตุ่นโบ (Samgyetang) เป็นต้น

ขณะปรุงอาหารที่มีความหนืดเหนียว ก่อนเปิดฝ้าให้เขย่าหม้อเบาๆ เพื่อป้องกันอาหารหกออกภายนอกเปิดฝ้า

ระวังอาหารบางประเภท เช่น แอปเปิ้ลซอส แครนเบอร์รี่ ลูกเดือย ข้าวโอ๊ต หรือธัญพืชอื่นๆ ถั่วชิก หน่อไม้ มะกอก โรสแมรี่ สะพ่า เป็นต้น ที่เมื่อปรุงจนเดือดจัดแล้วจะเป็นฟอง จนอาจอุดตันอุปกรณ์ปล่อยความดัน (ช่องระบายไอน้ำ) ไม่ควรใช้หม้ออัดความดันปรุงอาหารประเภทดังกล่าว

ก่อนใช้งานทุกครั้ง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าวาล์วระบายความดันไม่อุดตัน ให้ดูในหัวข้อ "วิธีใช้"

ห้ามใช้ให้หมดความดันในการทอดอาหาร

ห้ามแก้ไขเปลี่ยนแปลงหรือทำการอื่นใดเกี่ยวกับระบบความปลอดภัย นอกเหนือจากรีการดูแลรักษาที่ระบุไว้ในคู่มือ

ใช้ชิ้นส่วนและอะไหล่รุ่นที่ถูกต้อง และเป็นของแท้จากผู้ผลิตเท่านั้น หากมีข้อสงสัย กรุณาสอบถามศูนย์บริการลูกค้าของไอเคีย หรือดูข้อมูลจาก www.ikea.co.th

เก็บข้อมูลนี้ไว้เพื่อประโยชน์ของผู้ใช้

3. ข้อมูลจำเพาะทางเทคนิค

แรงดันขณะใช้งาน: 0.6 บาร์ (เบอร์ 1) และ 1.0 บาร์ (เบอร์ 2)

ระดับแรงดันสูงสุดที่ใช้งานได้: 300 kPa

ความจุ: 6 ลิตร

ผู้ถือลิขสิทธิ์: IKEA of Sweden, Tulpanvägen 8, SE-343 81 ÄLMHULT, Sweden

รุ่น: 20463650, 80463652 และ 00463651

หม้ออัดความดันนี้ได้มาตรฐานเครื่องหมาย CE ว่าด้วยอุปกรณ์ที่ใช้ความดัน (Pressure Equipment Directive 2014/68/EU)

หม้ออัดความดันนี้ได้มาตรฐาน GS

ข้อมูลเพื่อความปลอดภัย

- หม้ออัดความดันมาพร้อมปุ่มปรับความดันที่อยู่บริเวณฝาหม้อ ช่วยรักษาแรงดันภายในหม้อให้อยู่ในระดับที่ต้องการ
- หม้ออัดความดันมีอุปกรณ์เพื่อความปลอดภัยหลายชิ้น เพื่อให้มั่นใจว่าผู้ใช้จะใช้งานได้อย่างปลอดภัย แม้เกิดความผิดพลาดทางเทคนิคขึ้น โดยปุ่มปรับความดัน (8) จะช่วยรักษา ระดับความดันในหม้อให้คงที่ ระหว่างการใช้งานอาจมีไอน้ำปล่อยออกมา นอกจากนี้ยังมีวาล์วนิรภัย (4) อีกตัวหนึ่ง ทำหน้าที่ปล่อยความดันส่วนเกินออกในกรณีที่ปุ่มปรับความดันทำงานผิดปกติ แต่หากทั้งปุ่มปรับความดัน (8) และวาล์วนิรภัยทำงานผิดปกติ ความดันส่วนเกินจะถูกปล่อยออกมาทางช่องปล่อยความดันเพื่อความปลอดภัย (7) ตัวล็อกฝา (3) จะกีดเปิดได้ก็ต่อเมื่อความดันภายในหม้อลดลงแล้ว และวาล์วนิรภัยสีแดง (4) เลื่อนกลับลงไปในตำแหน่งเดิม

คำแนะนำทั่วไปเพื่อความปลอดภัย

ก่อนใช้งานทุกครั้ง ให้ตรวจดูว่าปุ่มปรับความดัน (8) และวาล์วนิรภัย (4) ใช้งานได้เป็นปกติ และไม่อุดตัน (ดูหัวข้อ "วิธีใช้")

ก่อนยกหม้อขึ้นตั้งเตา ให้ตรวจดูว่าปิดฝ้าหม้ออย่างถูกต้อง (ดูหัวข้อ "วิธีใช้")

ระวังอย่าให้มีสิ่งใดปิดคลุมปุ่มปรับความดัน (8)

วางหม้อให้ปุ่มปรับความดัน (8) หันออกนอกตัวหรือในทิศทางตรงข้ามกับผู้ใช้ หรือในตำแหน่งที่ไม่มีผู้ผ่านไปมา เพราะหากเกิดความผิดปกติ ช่องนี้จะปล่อยไอน้ำออกมา

หากมีไอน้ำปล่อยออกมาทางวาล์วนิรภัย (4) หรือช่องควบคุมความดันเพื่อความปลอดภัย (7) ให้รีบปิดเตาทันที เนื่องจากภายในหม้อมีแรงดันมากเกินไป อย่าเพิ่งใช้หม้อจนกว่าความดันภายในหม้อจะลดลงเป็นปกติ (ให้ดูวิธีแก้ไขใน "วิธีแก้ปัญหา")

เพื่อป้องกันหม้อชำรุดเสียหาย ขณะตั้งไฟ ต้องมีน้ำอยู่ในหม้ออย่างน้อย 0.25 ลิตร เพื่อให้มีไอน้ำเพียงพอ ช่วยป้องกันความร้อนสูงเกินไปหรือน้ำแห้ง

คำเตือน: การซ่อมแซมหม้ออัดความดัน ต้องทำโดยช่างซ่อมที่เป็นตัวแทนหรือได้รับมอบหมายจากผู้จัดจำหน่ายเท่านั้น

ข้อควรระวัง



หม้ออัดความดันใช้ได้กับเตาทุกประเภท รวมทั้งเตาแม่เหล็กไฟฟ้า (เตาอินดักชัน)

ใช้เป็นหม้อทอดได้ โดยไม่ต้องปิดฝ้าและไม่ใช้ความดัน เช่น การทอดอาหารให้ผิวเหลืองสวยก่อนนำไปปรุงต่อโดยใช้ความดัน

ควรเลือกใช้หัวเตาที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางเท่ากับหรือเล็กกว่าขนาดของหม้อ เพื่อช่วยประหยัดพลังงาน

ขณะนำหม้อขึ้นจากเตา ให้ยกขึ้น อย่างช้าๆ เพื่อไม่ให้กันหม้อขูดกระดกเตาเป็นรอย

ระวังหม้อร้อนขณะตั้งเตา ให้ใช้ถุงมือจับ

เมื่อนำหม้อขึ้นตั้งเตาแล้ว ระวังอย่าให้น้ำแห้ง เพราะจะทำให้หม้อขาดเสียหาย

หม้อนี้ใช้สำหรับปรุงอาหารเท่านั้น ไม่เหมาะสำหรับใช้เก็บอาหาร การเก็บอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วไว้ในหม้อนานๆ อาจส่งผลต่อผิวของหม้อ และอาหารอาจติดกลิ่นโลหะได้

ถ้าใช้เตาแก๊ส ระวังอย่าเปิดไฟแรงมากจนถูกด้ามหม้อ เพราะเปลวไฟอาจทำให้ด้ามเสียหายได้

5. วัสดุ

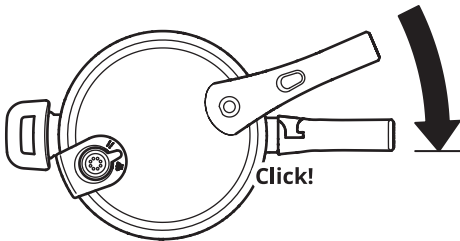
ก่อนใช้ทุกครั้ง

ก่อนการใช้งานหม้ออัดความดัน ให้ตรวจสอบข้อมูลเพื่อความปลอดภัยอย่างละเอียด เพื่อป้องกันความเสียหายใดๆ ที่อาจเกิดขึ้นกับหม้อ

1. ตรวจสอบดูว่าช่องบริเวณปุ่มปรับความดัน (8) ที่อยู่ด้านในฝาหม้อสะอาดดีและไม่มีสิ่งอุดตัน
2. หากไม่มีสิ่งอุดตันในช่อง ให้ทำความสะอาดปุ่มปรับความดัน (8) (โปรดดูรายละเอียดในหัวข้อ “การทำความสะอาดและการเก็บรักษา”)
3. ตรวจสอบดูว่าวาล์วนิรภัย (4) สามารถขยับไปมาได้ ไม่ติดขัด
4. ตรวจสอบดูว่ายางซิล (6) ยังอยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุดเสียหาย เช่น ไม่ฉีกขาด ข้อควรระวัง! หากใช้ยางซิลในระยะหนึ่งยางซิลอาจแข็งตัวและไม่สามารถกั้นอากาศภายนอกได้ ทำให้อุณหภูมิไหลออกไปตามขอบฝาหม้อ จึงต้องเปลี่ยนยางซิลใหม่ หากต้องการเปลี่ยนยางซิลใหม่ กรุณาติดต่อแผนกบริการลูกค้าที่สโตร์อียะ หรือดูข้อมูลเพิ่มเติมที่ www.ikea.co.th

วิธีใช้หม้ออัดความดัน

1. ใส่อาหารและ/หรือน้ำลงในหม้อ คำเตือน! อย่าใส่อาหารและน้ำลงมากเกินไปจนขีด “MAX” ในหม้อ ซึ่งเท่ากับปริมาณไม่เกิน 4 ลิตร สำหรับหม้อขนาด 6 ลิตร หากเป็นอาหารที่พองหรือฟูขึ้นเมื่อสุก เช่น ข้าว ถั่ว ให้ใส่ไม่เกินขีด “½” ด้านในหม้อ การใส่อาหารมากเกินไป เมื่อเดือดอาจทำให้ฝาหลวมขึ้นไปอุดตันปุ่มปรับความดันและวาล์วนิรภัยได้
2. ปิดฝา (5) ลงบนหม้อ (10) โดยวางฝาให้เครื่องหมายสามเหลี่ยมบนฝาซีไปที่เครื่องหมายสามเหลี่ยมบนด้ามหม้อ (1)



3. หมุนฝาจนกระทั่งจับฝาหม้อ (2) ตรงกับด้ามหม้อ (1) และลงล็อก (จะได้ยินเสียงคลิก)
4. เลือกโหมดการปรุง บนปุ่มปรับความดัน (8) โดยมีโหมดดังนี้: I; โหมด Slow cooking (1) II; โหมด Fast cooking (2) สำหรับคำแนะนำในการเลือกโหมดการปรุง สามารถอ่านเพิ่มเติมได้จากตารางแสดงระยะเวลาการปรุงในคู่มือ
5. วางหม้ออัดความดันบนเตาที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางเล็กกว่าหรือเท่ากับหม้อ ข้อควรระวัง! ไม่ควรใช้เตาที่มีขนาดใหญ่กว่ากันหม้อ เพราะความร้อนจากเตาอาจทำให้ด้ามพลาสติกละลายได้

6. เปิดเตาแรงสุด เมื่อเกิดแรงดันขึ้นภายในหม้อ วาล์วนิรภัยสีแดง (4) จะเลื่อนขึ้นด้านบนทันที และฝาจะล็อกโดยอัตโนมัติ หมายเหตุ! ช่วงแรกของการปรุงอาหาร อาจมีไอน้ำพุ่งออกจากวาล์วนิรภัยเล็กน้อย
7. เมื่อน้ำพุ่งออกจากปุ่มปรับความดัน (8) ให้ลดไฟจนเหลือประมาณ 1/2 เพื่อให้มีไอน้ำปล่อยออกมาเพียงเล็กน้อยเท่านั้น หม้ออัดความดันจะเริ่มการปรุงอาหารได้รวดเร็วและประหยัดพลังงาน

การเปิดฝาท่ออัดความดัน

ข้อควรระวัง! ถ้าวาล์วนิรภัยสีแดง (4) ถูกดันขึ้นมา แสดงว่าภายในหม้อยังมีแรงดันอยู่ จะยังเปิดฝาท่อไม่ได้ และไม่ว่ากรณีใด ห้ามจับฝาท่อเพื่อเปิด การเปิดฝาท่อขณะยังมีแรงดันอยู่ในหม้อ จะทำให้ผู้ใช้ถูกน้ำร้อนลวกได้ จะเปิดฝาท่อได้ก็เมื่อกวาล์วนิรภัยสีแดง (4) ดันกลับลงไปอยู่ในตำแหน่งเดิม ซึ่งทำได้ 3 วิธี

ห้ามจุ่มหรือแช่หม้อลงในน้ำ เพราะจะทำให้ความดันลดต่ำลงในทันที ทำให้หม้อชำรุดและทำให้อาหารในหม้อเสียไปด้วย

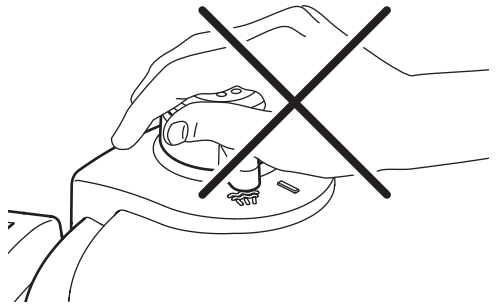
วิธีเปิดฝาท่อ 3 วิธี

การลดความดันในหม้อเพื่อให้อัดความดันได้ มี 3 วิธี

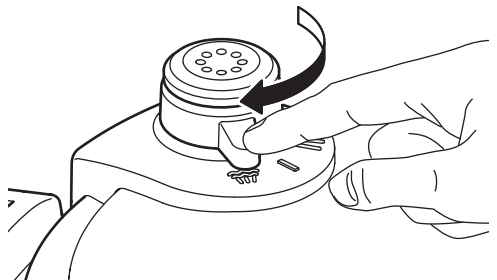
วิธีที่ 1 ปล่อยไอน้ำออก

วิธีนี้ทำได้โดยการปล่อยไอน้ำออกจากหม้อให้ได้มากที่สุด เพื่อลดความดันในหม้อลง จนสามารถเปิดฝาท่อได้

คำเตือน! ต้องหันปุ่มปรับความดัน (8) ให้ออกห่างจากตัวในขณะเปิดหม้อ เพราะวิธีนี้จะทำให้มีไอน้ำปล่อยออกมาจากหม้อ ห้ามเอามือจับปุ่มปรับความดัน (8) ขณะหมุนปุ่มเพื่อปล่อยไอน้ำออก เพราะไอน้ำจำนวนมากจะถูกปล่อยออกมาทันที ดังนั้นจึงต้องระวังไม่ให้ไอน้ำร้อนลวกมือ

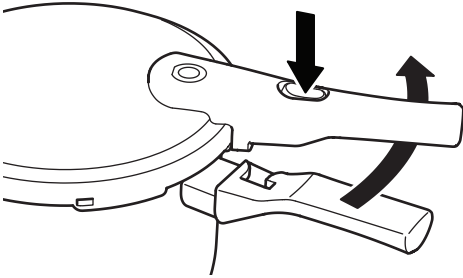


1. ยกหม้อลงจากเตา
2. หมุนปุ่มปรับความดัน (8) ไปที่โหมดปล่อยไอน้ำ



3. รอให้ความดันในหม้อลดลง จนวาล์วนิรภัยสีแดง (4) กลับลงไปอยู่ในตำแหน่งเดิม
4. ระวัง! เมื่อกวาล์วนิรภัยสีแดง (4) กลับเข้าที่เดิม อุณหภูมิในหม้อจะยังคงสูงเกือบ 100 องศาเซลเซียส

5. กดตัวล็อก (3) พร้อมกับหมุนฝาคววนเข็มนาฬิกา จนเครื่องหมายสามเหลี่ยมบนฝาชี้ไปที่เครื่องหมายสามเหลี่ยมบนด้ามฝา (1) ระวัง! ขณะกดตัวล็อก (3) อาจมีไอน้ำออกมาเล็กน้อย



6. เปิดฝาค้นออก

วิธีที่ 2 ประหยัดพลังงาน

วิธีที่ 2 ให้ปิดไฟก่อนครบเวลาทำอาหารประมาณ 2-3 นาที แล้วปล่อยให้หม้อไอน้ำเย็นเตาต่อ ไม่ตัดของกลาง ความร้อนที่ยังเหลืออยู่บนเตาจะช่วยให้อาหารสุกพอดี เป็นวิธีการทำอาหารที่ช่วยประหยัดพลังงานได้

1. รอให้ความดันคงที่ และวาล์วนิรภัยสีแดง (4) เลื่อนกลับลงมา ระวัง! เมื่อวาล์วนิรภัยสีแดง (4) เลื่อนกลับลงมา อุณหภูมิภายในหม้อจะยังคงอยู่ที่ประมาณ 100 องศาเซลเซียส
2. กดปุ่มล็อกมือจับ (3) พร้อมกับหมุนฝาคววนเข็มนาฬิกา ให้เครื่องหมายสามเหลี่ยมบนฝาเลื่อนไปชี้ที่เครื่องหมายสามเหลี่ยมบนด้ามจับ (1) ระวัง! ทันทีที่กดปุ่มล็อกมือจับ (3) อาจมีไอน้ำที่ยังเหลืออยู่ในหม้อพุ่งออกมาได้
3. เปิดฝาค้นออก

วิธีที่ 3 ประหยัดเวลา

วิธีที่ 3 เมื่อครบเวลาทำอาหาร ให้ยกหม้อลงจากเตา แล้วปล่อยให้ไอน้ำออกจากหม้อ เพื่อให้เปิดฝาค้นออกได้โดยไม่ต้องรอนาน เป็นวิธีที่ช่วยประหยัดเวลา

1. เปิดน้ำให้ไหลผ่านลงบนหม้อ จนกระทั่งวาล์วนิรภัย (4) กลับลงมาอยู่ที่เดิม (ไม่ควรเปิดน้ำแรงเกินไป) ข้อควรระวัง! อย่าให้น้ำเข้าไปในปุ่มควบคุมความดัน (8) หรือวาล์วนิรภัย (4) เพราะน้ำจะไหลลงไปในอาหาร
2. กดปุ่มล็อก (3) พร้อมกับหมุนฝาคววนเข็มนาฬิกา ให้เครื่องหมายสามเหลี่ยมบนฝาเลื่อนไปชี้ที่เครื่องหมายสามเหลี่ยมบนด้ามจับ (1) หมายเหตุ! เมื่อกดปุ่มล็อก (3) อาจมีไอน้ำที่ยังเหลืออยู่ในหม้อพุ่งออกมาได้
3. เปิดฝาค้นออก

6. การทำความสะอาดและการเก็บ

หม้ออัดความดันทั้งทำความสะอาดง่ายและดูแลรักษาง่าย เพื่อให้หม้อมีอายุใช้งานยาวนาน ผู้ใช้ควรปฏิบัติตามวิธีใช้และคำแนะนำในการทำความสะอาดและอายุการใช้งานของเครื่องใช้แต่ละชิ้นส่วนเมื่อ:

ขั้นตอนต่างๆ	ทำความสะอาด
ทำความสะอาดหม้อ 10	ทุกครั้งหลังใช้
ทำความสะอาดปุ่มปรับความดัน 8	เมื่อสกปรก
ทำความสะอาดฝา 5	ทุกครั้งหลังใช้
ทำความสะอาดซิลยาง 6	ทุกครั้งหลังใช้

ขั้นตอนต่างๆ	ทำความสะอาด
เปลี่ยนซิลยาง 6	เมื่อซิลยางเริ่มเสื่อม ติดต่อบริการลูกค้าของอียิปต์หรือ www.IKEA.co.th

การล้างทำความสะอาด

ล้างให้สะอาดทุกครั้งหลังใช้
ควรล้างด้วยมือ



ห้ามใช้ฟอยล์ขัดหม้อหรือขัดที่คม เพราะจะขูดขีดผิวเป็นรอยหลังใช้ ควรล้างทำความสะอาดทันที เพื่อให้ไม่ให้อาหารแห้งติดหม้อ

วิธีทำความสะอาดหม้อ (10)

ทำความสะอาดหม้อ (10) ทุกครั้งหลังใช้งานเสร็จ

1. ล้างด้วยมือ โดยใช้ น้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจานอ่อนๆ
2. ล้างด้วยน้ำเปล่าให้สะอาด
3. ใช้ผ้าสะอาดเช็ดให้แห้งเพื่อไม่ให้เกิดคราบบนหม้อ

วิธีทำความสะอาดฝาหม้อ (5)

ข้อควรระวัง! ห้ามล้างฝาด้วยเครื่องล้างจาน

1. ดึงปุ่มควบคุมความดัน (8) ขึ้น แล้วถอดออก
2. ใช้ น้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจานอ่อนๆ ล้างฝาให้สะอาด ถ้าฝาค่อนข้างสกปรก ให้นำไปแช่น้ำผสมน้ำยาล้างจาน ทิ้งไว้สักครู่
3. ล้างปุ่มควบคุมความดัน (8) ด้วยน้ำร้อนให้สะอาด
4. ล้างฝาค้น (5) ด้วยน้ำร้อนให้สะอาด
5. ใช้ผ้าสะอาดเช็ดฝาค้นให้แห้ง เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดคราบบนฝา
6. ใส่ปุ่มควบคุมความดัน (8) กลับเข้าที่

วิธีทำความสะอาดขอบยาง (6)

หมายเหตุ! หากใช้งานหม้ออัดความดันเป็นประจำ ควรเปลี่ยนขอบยางใหม่ปีละครั้ง (รหัสอะไหล่ 10056097) ติดต่อบริการลูกค้าของอียิปต์หรือศูนย์บริการลูกค้าที่สตอรี่เอ็กซ์โกลด์บ้าน หรือดูข้อมูลเพิ่มเติมได้ในเว็บไซต์ IKEA.co.th

1. ดึงขอบยางออกจากฝาค้น
2. ล้างขอบยางด้วยน้ำร้อน
3. ใช้ผ้าสะอาดเช็ดขอบยางให้แห้ง
4. หมายเหตุ! ควรเก็บขอบยางโดยการใส่กลับเข้าไปในฝา เพื่อช่วยรักษารูปทรงของซิลยาง ไม่ให้บิด เบี้ยว หรือเสียรูป

วิธีทำความสะอาดวาล์วนิรภัย (4)

ตรวจสอบให้แน่ใจก่อนใช้งานทุกครั้งว่าวาล์วนิรภัย (4) ปรับได้ปกติ และไม่มีสิ่งอุดตัน

1. ใช้หมุด (11) เสียบเข้าไปในวาล์วนิรภัย (4) และตรวจสอบว่าวาล์วนิรภัย (4) ปรับได้ปกติ
2. ตรวจสอบว่ามีเศษอาหารอุดตันที่วาล์วนิรภัยหรือไม่ หากมีให้ทำความสะอาดให้ทั่ว

วิธีเก็บรักษา

ข้อควรระวัง! ไม่ควรปิดฝาค้นขณะเก็บ เนื่องจากจำเป็นต้องมีอากาศถ่ายเทในหม้ออัดความดัน การปิดฝาค้นจะทำให้หม้อเหินฉีกและอาจทำให้หม้อชำรุดได้

1. เก็บซิลยางไว้ในฝา
2. เก็บหม้อโดยไม่ปิดฝา

7. วิธีแก้ปัญห

คำเตือน! ถ้ามีไอน้ำปล่อยออกมาจากหม้ออย่างผิดปกติ ให้ยกหม้อลงจากเตาทันที และไม่ควรมานำไปใช้จนกว่าจะแก้ไขให้เป็นปกติได้ ไอน้ำที่ปล่อยออกมาจากหม้อ ต้องออกมาจากปุ่มปรับความดัน (8) เท่านั้น และต้องมีปริมาณไม่มากเกินไป

ควรทำอย่างไรถ้า:

ปัญหา	สาเหตุที่อาจเป็นไปได้	วิธีแก้ไข
มีไอน้ำพุ่งออกมาระหว่างฝากับตัวหม้อ	<ol style="list-style-type: none"> 1. ปิดฝาหม้อไม่ถูกวิธี 2. ซิลยางสกปรก 3. ซิลยางชำรุด/เสื่อมสภาพ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ปิดฝาหม้อใหม่ให้ถูกวิธี 2. ล้างซิลยางให้สะอาด 3. เปลี่ยนซิลยางใหม่ (อย่างน้อยปีละครั้ง)
ไม่มีไอน้ำออกมาจากปุ่มปรับความดัน	<ol style="list-style-type: none"> 1. ไอน้ำไปออกทางรอยปิดระหว่างฝากับตัวหม้อแทน 2. ปุ่มปรับความดันสกปรก 3. ใส่น้ำลงในหม้อน้อยเกินไป 4. เปิดไฟเบาเกินไป 	<ol style="list-style-type: none"> 1. เปลี่ยนซิลยางใหม่ (อย่างน้อยปีละครั้ง) 2. ล้างปุ่มปรับความดัน (ดูในหัวข้อ "การทำความสะอาดและการเก็บ") 3. ค่อยๆ ลดอุณหภูมิเพื่อให้หม้อเย็นลงแล้วเติมน้ำลงในหม้อ ให้มีน้ำอย่างน้อย 0.25 ลิตร 4. เปิดไฟแรงขึ้น
มีไอน้ำออกจากปุ่มปรับความดันมากเกินไป	<ol style="list-style-type: none"> 1. เปิดไฟแรงเกินไป 2. ปุ่มปรับความดันสกปรก 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ลดไฟอ่อนลง 2. ล้างปุ่มปรับความดัน (ดูในหัวข้อ "การทำความสะอาดและการเก็บ")
มีไอน้ำออกมากทางด้านข้างของปุ่มปรับความดัน	<ol style="list-style-type: none"> 1. ใส่น้ำลงในหม้อไม่ถูกวิธี 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ใส่น้ำลงในหม้อให้ถูกต้อง แล้วใช้ประแจ (10) ชันน็อตด้านในฝาให้แน่น
มีไอน้ำออกจากช่องปล่อยไอน้ำ	<ol style="list-style-type: none"> 1. จุกปิดปุ่มปรับความดันไม่แน่นหรืออยู่ในสภาพไม่สมบูรณ์ 2. ปุ่มปรับความดันสกปรก 3. ปุ่มปรับความดันชำรุดหรือไม่สมบูรณ์ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ตรวจสอบจุกปิดปุ่มปรับความดัน (ดูในหัวข้อ "การทำความสะอาดและการเก็บ") 2. ล้างปุ่มปรับความดัน (ดูในหัวข้อ "การทำความสะอาดและการเก็บ") 3. กรุณาติดต่อศูนย์บริการลูกค้าของอิกีย หรือติดต่อผ่านทางเว็บไซต์ www.IKEA.co.th
เปิดฝาไม่ได้	<ol style="list-style-type: none"> 1. ในหม้อยังมีความดันมากเกินไป 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ทำตามวิธีในหัวข้อ "การเปิดฝาหม้อ"

Tiếng Việt

1. Danh sách các bộ phận

1. Tay cầm nồi
2. Tay cầm nắp
3. Nút tháo tay cầm
4. Van an toàn
5. Nắp
6. Gioăng
7. Cửa áp suất an toàn
8. Bộ phận điều áp
9. Tay cầm bên
10. Nồi
11. Que mảnh

2. THÔNG TIN QUAN TRỌNG - hãy đọc trước khi dùng

Đọc tất cả hướng dẫn.

Không để trẻ em chơi đùa gần khu vực đang sử dụng nồi áp suất.

Không đặt nồi áp suất vào lò nung đang nóng.

Khi di chuyển nồi áp suất đang có áp suất, phải thật cẩn thận. Không chạm vào các bề mặt nóng. Dùng miếng nhắc nồi nếu cần và chỉ chạm vào tay cầm hoặc núm.

Không dùng nồi áp suất cho bất kỳ mục đích nào khác.

Thiết bị này dùng nồi áp suất để nấu. Có thể bị bỏng nếu dùng nồi áp suất không đúng cách. Đảm bảo đóng nồi theo hướng dẫn trước khi sử dụng. Xem phần "Hướng dẫn sử dụng".

Khi đã đạt đến mức áp suất vận hành thông thường, vận nhỏ lửa để tất cả chất lỏng tạo hơi nước cho nồi không bị bốc hơi hết.

Tuyệt đối không dùng lực để cố mở nồi áp suất. Không mở nồi trước khi đảm bảo rằng áp suất trong nồi đã giảm xuống hoàn toàn. Xem phần "Hướng dẫn sử dụng".

Tuyệt đối không dùng nồi áp suất mà không cho nước vào, điều này sẽ làm nồi áp suất bị hư hỏng nghiêm trọng.

Không cho thực phẩm vào quá 2/3 dung tích nồi (xem vạch "MAX" bên trong nồi). Khi nấu các loại thực phẩm có khả năng nở ra, như gạo hoặc rau củ khô, không cho thực phẩm quá 1/2 dung tích nồi (xem vạch "1/2" bên trong nồi). Cho thực phẩm vào đầy quá mức có thể làm tắc ống thông hơi và tạo ra áp suất dư thừa. Xem phần "Hướng dẫn sử dụng".

Chỉ sử dụng các nguồn nhiệt phù hợp dựa vào hướng dẫn sử dụng.

Thịt có da (ví dụ như lưỡi bò) có thể phồng lên sau khi nấu do tác động của áp suất. Trong trường hợp này, không chích/chọc vào phần thịt vì nước bên trong thịt có thể bắn ra và làm bạn bị bỏng.

Không sử dụng với bất cứ mục đích nào khác ngoài nấu cơm hoặc các món hấp. Cụ thể, không dùng để nấu các món có tính nhớt cao như canh gà hầm nhân sâm samgyetang.

Khi nấu thức ăn dạng bột, nhẹ nhàng lắc đều nồi trước khi mở nắp để tránh thức ăn đổ tràn ra ngoài.

Lưu ý rằng một số loại thực phẩm, như nước sốt táo,

nam việt quất, lúa mạch ngọc trai, bột yến mạch hoặc các loại ngũ cốc khác, đậu Hà Lan tách đôi, mì, nui, đại hoàng hoặc mì spaghetti có thể nổi bọt, nổ lách tách và gây tắc nghẽn bộ phận giảm áp (lỗ thông hơi). Không nên nấu những thực phẩm này trong nồi áp suất.

Trước mỗi lần sử dụng, kiểm tra để đảm bảo các van không bị tắc nghẽn. Xem phần "Hướng dẫn sử dụng". Tuyệt đối không dùng nồi áp suất ở chế độ nấu áp suất để chiên giòn hoặc chiên xào thức ăn.

Không can thiệp vào các hệ thống an toàn của sản phẩm ngoài các hướng dẫn bảo trì đã nêu rõ trong hướng dẫn sử dụng.

Chỉ dùng các bộ phận thay thế từ nhà sản xuất tương ứng với model của sản phẩm. Nếu bạn có bất kỳ câu hỏi nào, hãy liên hệ với cửa hàng IKEA gần nhất/Dịch vụ Khách hàng hoặc truy cập www.ikea.com.

LƯU LẠI TÀI LIỆU HƯỚNG DẪN NÀY.

3. Thông tin kĩ thuật

Áp suất hoạt động: 0.6 bar (chế độ 1) và 1.0 bar (chế độ 2).

Áp suất cho phép tối đa : 300 kPa.

Dung tích khả dụng: 6 lít.

Đơn vị chủ giấy phép: IKEA of Sweden, Tulpanvägen 8, SE-343 81 ALMHULT, Thụy Điển.

Model: 20463650, 80463652, 00463651

Nồi áp suất đạt chứng chỉ CE, tuân thủ theo Chỉ thị về Thiết bị Áp lực (2014/68/EU).

Nồi áp suất có nhãn chứng nhận GS.

4. Thông tin an toàn

- Nồi áp suất có bộ phận điều áp ở trên nắp để giữ áp suất không đổi.
- Nồi áp suất có nhiều hệ thống an toàn để đảm bảo nồi hoạt động an toàn, ngay cả trong trường hợp bị hư hỏng kĩ thuật. Bộ phận điều áp (8) giữ áp suất trong nồi không đổi. Hơi nước có thể bốc lên liên tục trong quá trình sử dụng. Van an toàn (4) xả áp suất dư nếu bộ phận điều áp không hoạt động. Nếu phần điều áp (8) và van an toàn (4) đều không hoạt động, áp suất dư sẽ thoát ra bằng cửa áp suất an toàn (7). Chỉ nhấn nút thả nắp (3) để mở nồi khi áp suất bên trong đã cân bằng và van an toàn màu đỏ (4) sẽ di chuyển xuống.

Lời khuyên an toàn chung

Trước mỗi lần sử dụng, đảm bảo rằng bộ phận điều áp 8 và van an toàn 4 có thể di chuyển và không bị tắc nghẽn (xem mục Hướng dẫn sử dụng).

Trước khi đặt nồi áp suất lên bếp, đảm bảo rằng nồi đã được đóng đúng cách (xem mục Hướng dẫn sử dụng).

Đảm bảo rằng bộ điều áp 8 không bị che phủ bởi vật nào.

Đảm bảo rằng bộ điều áp 8 không hướng về phía bạn hoặc người bên cạnh khi đang sử dụng. Trong trường hợp bị hư hỏng, rất nhiều hơi nước có thể thoát ra.

Khi áp suất trong nồi quá cao, hơi nước sẽ thoát ra từ van an toàn 4 hoặc cửa áp suất an toàn 7, hãy lập tức tắt bếp. Không sử dụng nồi áp suất cho đến khi vấn đề đã được giải quyết. (Xem mục Xử lí trục trặc).

Để tránh làm hỏng nồi áp suất, hãy đảm bảo rằng

trong nồi có một lượng chất lỏng ít nhất 0.25 lít để tạo ra đủ hơi, để nồi không bị đun cạn và trở nên quá nóng.

CẢNH BÁO: Việc sửa chữa nồi chỉ nên thực hiện bởi kỹ thuật viên được cấp phép.

Thông tin hữu ích



Nồi áp suất phù hợp để sử dụng trên tất cả các loại bếp nấu, bao gồm cả bếp từ.

Có thể sử dụng nồi như nồi nấu truyền thống (không dùng nắp) để tạo màu vàng cho thức ăn trước khi dùng áp suất để nấu.

Sử dụng nồi trên bếp nấu có đường kính tương tự hoặc nhỏ hơn để tiết kiệm năng lượng.

Luôn nhắc nồi lên khi di chuyển để tránh làm trầy xước mặt bếp gốm thủy tinh.

Lưu ý rằng nồi sẽ nóng trong quá trình nấu. Luôn dùng miếng nhắc nồi.

Tuyệt đối không để nồi áp suất bị đun cạn. Điều này sẽ làm hư hỏng nồi nghiêm trọng.

Nồi được thiết kế để nấu nướng, không phải để lưu trữ thực phẩm. Để thực phẩm trong nồi quá lâu có thể làm ảnh hưởng bề mặt sản phẩm và làm thực phẩm có mùi kim loại.

Khi dùng bếp gas, đảm bảo rằng lửa không hắt lên tay cầm.

5. Hướng dẫn sử dụng

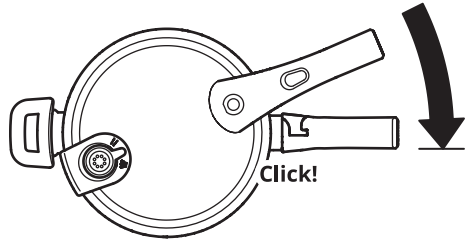
Trước mỗi lần sử dụng

Trước khi sử dụng nồi áp suất, luôn kiểm tra các chức năng an toàn để tránh làm hỏng nồi.

1. Đảm bảo cửa của bộ điều áp (8) bên trong nắp sạch sẽ.
2. Nếu cần, hãy vệ sinh bộ điều áp (8). (Xem phần Vệ sinh và bảo quản)
3. Đảm bảo van an toàn (4) có thể di chuyển và không bị tắc.
4. Đảm bảo gioăng (6) không bị hỏng, ví dụ như bị đứt. Lưu ý! Qua thời gian, gioăng có thể bị cứng lại và không thể giúp nắp đóng chặt. Điều này có thể khiến hơi nước thoát ra khỏi mép nắp, bạn cần phải thay gioăng. Để thay thế gioăng, hãy liên hệ với cửa hàng IKEA gần nhất/Dịch vụ Khách hàng hoặc truy cập www.ikea.com.

Cách sử dụng nồi áp suất

1. Cho thực phẩm vào nồi. Chú ý! Không cho thực phẩm vượt quá mức "MAX" (TỐI ĐA) phía trong nồi. Vạch này tương ứng với mức cho phép tối đa 4 lít (với nồi áp suất có dung tích sử dụng 6 lít). Khi nấu thực phẩm có khả năng nở ra, như gạo hoặc đậu, bạn không nên cho thực phẩm vượt quá vạch "½" phía trong nồi. Điều này giúp tránh thực phẩm chạm vào nắp và có thể làm tắc bộ phận điều áp và van an toàn.
2. Đặt nắp 5 lên nồi 10 sao cho dấu tròn trên nắp hướng về dấu tròn ở phần dưới của tay cầm nồi 1.



3. Xoay nắp cho đến khi tay cầm nắp 2 và tay cầm nồi 1 thẳng hàng và bạn nghe thấy tiếng lách cách.
4. Chọn chế độ chế biến trên bộ phận điều áp 8:
I; Nấu chậm (1)
II; Nấu nhanh (2)
Để biết thêm các gợi ý khi nấu ăn, hãy đọc thêm trong tài liệu Danh mục thời gian nấu nướng.
5. Đặt nồi áp suất lên bếp có đường kính tương đương với nồi. Chú ý! Bếp không nên lớn hơn đáy nồi, vì lửa có thể cháy xung quanh đế nồi và làm hư hỏng tay cầm nhựa.
6. Chính bếp ở nhiệt độ cao nhất. Khi đủ áp suất trong nồi, van an toàn màu đỏ 4 sẽ di chuyển lên và khóa nắp nồi. Lưu ý! Khi bắt đầu nấu, một lượng hơi nước nhỏ có thể thoát ra khỏi van an toàn.
7. Ngay khi hơi thoát ra qua bộ phận điều áp 8, hạ lửa bếp xuống khoảng một nửa để hơi nước không thoát ra quá nhiều. Sau đó, nồi áp suất sẽ bắt đầu nấu thức ăn một cách nhanh chóng và tiết kiệm năng lượng.

Mở nồi áp suất

Chú ý! Nếu van an toàn màu đỏ 4 vẫn được nâng lên, nồi vẫn đang cân bằng áp suất và nắp không thể mở. Trong trường hợp này, bạn không nên cố mở nắp, việc xả áp suất đột ngột có thể gây bỏng. Nồi áp suất chỉ có thể được mở khi van an toàn màu đỏ 4 đã hạ xuống. Có ba phương pháp mở.

Tuyệt đối ngâm nồi áp suất vào nước. Điều này làm áp suất giảm đột ngột và có thể làm hư hỏng đáy nồi và thực phẩm.

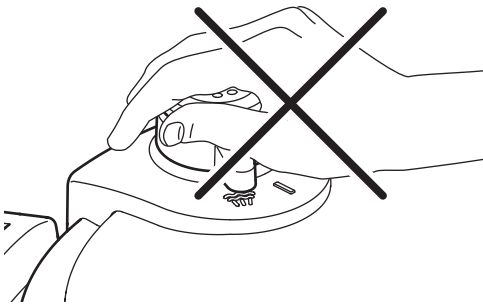
Ba cách để mở nồi áp suất

Có 3 phương pháp để giảm áp suất bên trong nồi áp suất để có thể mở nồi;

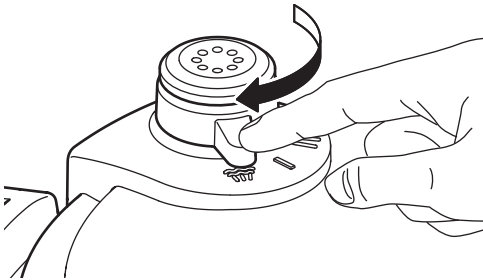
Cách 1: Xả hơi nước

Phương pháp này xả hơi nước tối đa có thể đến khi áp suất trong nồi giảm đến mức có thể mở nắp.

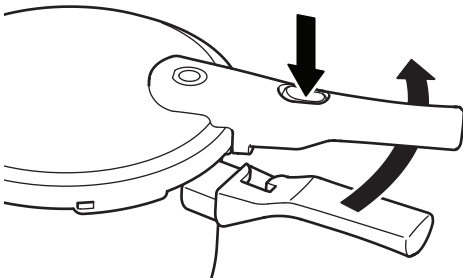
Cảnh báo! Đảm bảo rằng bộ điều áp 8 không hướng về phía bạn khi mở nắp nồi vì nồi giải phóng rất nhiều hơi nước. Không dùng tay che bộ điều áp 8 khi bạn vẫn để xả hơi nước. Hãy chú ý không để hơi nước nóng làm bỏng tay.



1. Di chuyển nồi ra khỏi bếp.
2. Xoay bộ điều áp 8 sang chế độ xả hơi nước.



3. Đợi đến khi áp suất được cân bằng và van an toàn màu đỏ 4 hạ xuống.
4. Lưu ý! Ngay cả khi van an toàn 4 đã hạ xuống, nhiệt độ bên trong nồi áp suất vẫn sẽ ở mức 100°C.
5. Nhấn nút thả tay cầm 3 và đồng thời, xoay nắp ngược chiều kim đồng hồ, cho đến khi dấu tròn trên nắp hướng về dấu tròn trên tay cầm nồi 1. Lưu ý! Khi nhấn nút thả tay cầm 1, hơi nước còn lại vẫn có thể thoát ra.



6. Lấy nắp ra khỏi nồi.

Cách 2: Tiết kiệm năng lượng

Với phương pháp này, nồi áp suất được tắt vài phút trước khi kết thúc nấu, nhưng vẫn đặt nồi áp suất trên bếp. Điều này giúp sử dụng lượng nhiệt dư một cách tối ưu và tiết kiệm năng lượng.

1. Đợi đến khi áp suất được cân bằng và van an toàn màu đỏ (4) hạ xuống. Lưu ý! Ngay cả khi van an toàn (4) đã hạ xuống, nhiệt độ bên trong nồi áp suất vẫn sẽ ở khoảng 100°C.

2. Nhấn nút thả tay cầm (3) và đồng thời, xoay nắp ngược chiều kim đồng hồ, cho đến khi dấu tròn trên nắp hướng về dấu tròn trên tay cầm nồi (1). Lưu ý! Khi nhấn nút thả tay cầm (3), hơi nước còn lại vẫn có thể thoát ra.
3. Tháo nắp ra khỏi nồi.

Cách 3: Tiết kiệm thời gian

Với phương pháp này, bạn di chuyển nồi ra khỏi bếp ngay khi thức ăn đã nấu xong. Để có thể mở nắp ngay lập tức, áp suất phải được giải phóng thủ công. Cách này giúp bạn tiết kiệm thời gian.

1. Giữ nồi áp suất dưới vòi nước đang chảy cho đến khi van an toàn 4 hạ xuống (áp lực nước không nên quá mạnh). Chú ý! Đảm bảo nước không rơi vào bộ điều áp 8 hoặc van an toàn 4 vì nước có thể thấm vào bên trong nồi và làm loãng thức ăn.
2. Nhấn nút thả tay cầm 3 và đồng thời, xoay nắp ngược chiều kim đồng hồ, cho đến khi dấu tròn trên nắp hướng về dấu tròn trên tay cầm nồi 1. Lưu ý! Khi nhấn nút thả tay cầm 3, hơi nước còn lại vẫn có thể thoát ra.
3. Lấy nắp ra khỏi nồi.

6. Vệ sinh và bảo quản

Bạn có thể vệ sinh và bảo trì nồi áp suất dễ dàng. Để có thể sử dụng nồi áp suất lâu dài, hãy làm theo các hướng dẫn vệ sinh.

Tần suất vệ sinh:

Hoạt động	Tần suất
Vệ sinh nồi 10	Sau mỗi lần sử dụng
Vệ sinh bộ điều áp 8	Khi bị bẩn
Vệ sinh nắp 5	Sau mỗi lần sử dụng
Vệ sinh gioăng 6	Sau mỗi lần sử dụng
Thay gioăng 6	Khi cần. Liên hệ với cửa hàng IKEA gần nhất/ Dịch vụ Khách hàng hoặc truy cập www.ikea.com để được giúp đỡ.

Cách vệ sinh nồi áp suất

Luôn vệ sinh nồi áp suất sau khi sử dụng.
Rửa nồi áp suất bằng tay.



Không sử dụng bàn chải thép hoặc các dụng cụ có thể làm trầy xước bề mặt nồi.

Nếu có thể, bạn nên vệ sinh nồi áp suất ngay sau khi sử dụng để thức ăn thừa không khô lại và dính vào nồi.

Cách vệ sinh nồi áp suất (1)

Vệ sinh nồi (10) sau mỗi lần sử dụng:

1. Rửa nội bằng tay với nước nóng và xà phòng dịu nhẹ.
2. Rửa lại với nước.
3. Lau khô nồi với khăn khô để hạn chế cặn vôi.

Cách vệ sinh nắp (5)

Chú ý! Không vệ sinh nắp bằng máy rửa chén.

1. Tháo bộ điều áp 8 bằng cách kéo lên.
2. Rửa nắp với nước nóng và xà phòng dịu nhẹ. Nếu nắp rất bẩn, ngâm vào nước và xà phòng dịu nhẹ.
3. Rửa bộ điều áp 8 lại bằng nước nóng.
4. Rửa nắp 5 bằng nước nóng.
5. Lau khô bằng khăn khô để hạn chế cặn vôi.
6. Lắp bộ điều áp 8 vào nắp.

Cách vệ sinh gioăng (6)

Lưu ý! Nếu sử dụng nồi áp suất thường xuyên, bạn nên thay gioăng mỗi năm một lần (phụ tùng thay thế số 10056097). Hãy liên hệ với cửa hàng IKEA/ Dịch vụ Khách hàng hoặc truy cập www.ikea.com để được hỗ trợ.

1. Tháo gioăng ra khỏi nắp.
2. Vệ sinh gioăng bằng nước nóng.
3. Dùng khăn lau chén đĩa để lau khô gioăng.
4. Lưu ý! Không để gioăng bị ép hoặc biến dạng trong quá trình bảo quản. Do đó, bạn nên đặt miếng nệm vào nắp khi bảo quản sản phẩm.

Cách vệ sinh van an toàn (4)

Trước mỗi lần sử dụng, hãy kiểm tra để đảm bảo van an hoạt động tốt và không bị tắc nghẽn

1. Chọc que mảnh (11) đi kèm vào van an toàn (4) và đảm bảo van chuyển động trơn tru.
2. Đảm bảo van không bị tắc nghẽn bởi vụn thức ăn. Loại bỏ vụn thức ăn nếu cần.

Bảo quản nồi áp suất

Chú ý! Không đậy nắp khi mang cất nồi. Khi không khí không được lưu thông, nước và hơi ẩm sẽ ngưng tụ và hình thành mùi khó chịu và có thể làm hư hỏng nồi.

1. Đặt gioăng vào nắp khi bảo quản.
2. Bảo quản nồi và nắp riêng biệt.

7. Xử lý trực trực

Cảnh báo! Trong trường hợp không thể kiểm soát được hơi nước thoát ra, di chuyển nồi ra khỏi bếp. Không sử dụng nồi áp suất đến khi vấn đề đã được giải quyết. Khi nồi hoạt động bình thường, chỉ nên có một lượng ít hơi nước thoát ra từ bộ điều áp 8. Nên làm gì nếu:

Vấn đề	Nguyên nhân khả thi	Giải pháp
Hơi nước thoát ra từ giữa nắp và nồi.	<ol style="list-style-type: none">1. Nồi áp suất không được đóng đúng cách.2. Gioăng bị bẩn.3. Gioăng bị hư hỏng/mài mòn.	<ol style="list-style-type: none">1. Đóng nồi áp suất lại đúng cách.2. Vệ sinh gioăng.3. Thay gioăng (mỗi năm một lần).
Không có hơi nước thoát ra từ bộ phận điều áp.	<ol style="list-style-type: none">1. Hơi nước thoát ra từ giữa nắp và nồi.2. Bộ điều áp bị bẩn.3. Trong nồi không có đủ chất lỏng.4. Nguồn nhiệt quá thấp.	<ol style="list-style-type: none">1. Thay gioăng (mỗi năm một lần).2. Vệ sinh bộ điều áp (xem phần "Vệ sinh và bảo quản").3. Để nồi áp suất nguội dần và cho ít nhất 0.25 lít chất lỏng vào trong.4. Tăng nguồn cung cấp nhiệt (tăng nhiệt độ của bếp).
Quá nhiều hơi nước thoát ra từ bộ phận điều áp.	<ol style="list-style-type: none">1. Nguồn nhiệt quá lớn.2. Bộ điều áp bị bẩn.	<ol style="list-style-type: none">1. Giảm nguồn cung cấp nhiệt (hạ nhiệt độ bếp).2. Vệ sinh bộ phận điều áp (xem phần "Vệ sinh và bảo quản").
Hơi nước thoát ra từ các bên của bộ điều áp.	<ol style="list-style-type: none">1. Bộ điều áp không được lắp đúng cách.	<ol style="list-style-type: none">1. Lắp đặt bộ điều áp chính xác và siết chặt đai ốc ở trong nắp bằng chìa 10.
Hơi nước thoát ra từ cửa an toàn.	<ol style="list-style-type: none">1. Nắp bảo vệ trên bộ điều áp bị hư hỏng hoặc không được lắp đúng cách.2. Bộ điều áp bị bẩn.3. Bộ điều áp bị hư hỏng.	<ol style="list-style-type: none">1. Kiểm tra các nắp an toàn (xem phần "Vệ sinh và bảo quản").2. Vệ sinh bộ điều áp (xem phần "Vệ sinh và bảo quản").3. Liên hệ với cửa hàng IKEA/Dịch vụ khách hàng hoặc truy cập www.ikea.com để được hỗ trợ.
Nắp không mở	<ol style="list-style-type: none">1. Có quá nhiều áp suất trong nồi áp suất.	<ol style="list-style-type: none">1. Làm theo hướng dẫn trong mục "Mở nồi áp suất".

