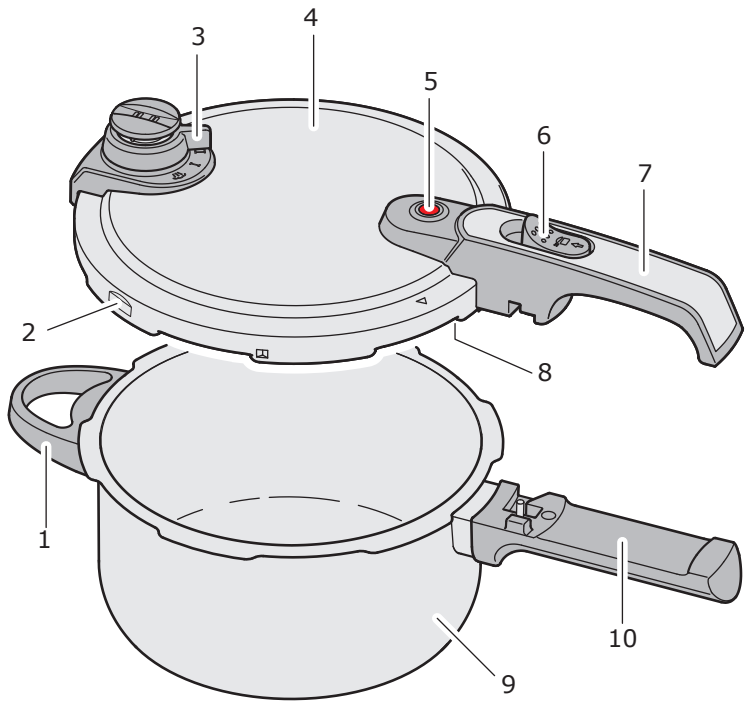


VÄRDESÄTTA



Design and Quality
IKEA of Sweden



ENGLISH	4
中文	13
繁中	21
한국어	29
日本語	38
BAHASA INDONESIA	47
BAHASA MALAYSIA	57
عربي	67
ไทย	76

1. Name of the parts

1. Pot handle
2. Safety opening
3. Pressure regulator
4. Lid
5. Safety valve
6. Lock
7. Lid handle
8. Gasket (not visible; inside the lid)
9. Pot
10. Pot handle

2. IMPORTANT SAFEGUARDS

When using pressure cookers, basic safety precautions should always be followed:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. Close supervision is necessary when the pressure cooker is used near children.
4. Do not place the pressure cooker in a heated oven.
5. Extreme caution must be used when moving a pressure cooker containing hot liquids.
6. Do not use pressure cooker for other than intended use.
7. This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make sure the pressure cooker is properly closed before operating. See section "Instructions for use".
8. Do not fill the pressure cooker 2/3 of its capacity (see "MAX" mark inside the pot). When cooking foods that expand during cooking such as rice or dried vegetables, do not fill the pressure cooker above 1/2 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".

9. 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.
10. Always check the pressure release devices for clogging before use.
11. Do not open the pressure cooker until the unit has cooled and all internal pressure has been released. If the handles are difficult to push apart, this indicates that the cooker is still pressurized – do not force it open. Any pressure in the cooker can be hazardous. See section "Instructions for use".
12. Do not use this pressure cooker for pressure frying with oil.
13. When the normal operating pressure is reached, turn the heat down so all the liquid, which creates the steam, does not evaporate.

14. SAVE THESE INSTRUCTIONS.

3. Technical information

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

Steam releasing pressure: 300 kpa.

Usable capacity: Either 6 litres or 4 litres.

Licensholder: IKEA of Sweden, Tulpanvägen 8 SE-343 81, Älmhult Sweden.

Model: 10286747, 30286746, 70290671, 80286744, 90286748, 90290670

4. Safety information

- The pressure cooker comes with a pressure regulator in the lid which keeps the desired pressure setting constant.
- Several safety systems ensure that your pressure cooker will function safely, even in the event of a technical fault. The pressure regulator **3** ensures the pressure remains constant within the pressure cooker. It is possible that some steam may continuously escape during use. The safety valve **5** releases any excess pressure if the pressure regulator **3** malfunctions. If the pressure regulator **3** and the safety valve **5** both malfunction, excess pressure will escape through the safety opening **2**, which arches the gasket and thereby creating an opening. The lock **6** can only be slid forwards to open the pot when the pressure has been equalised and the red safety valve **5** drops down as a result.

General safety advice

- Be sure to check before every use that the pressure regulator **3** and the safety valve **5** 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 **3** should never be covered by any objects.
- Always ensure the safety opening **2** 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 **5** or the safety opening **2**, immediately turn off the heat supply as 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 over-heat 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

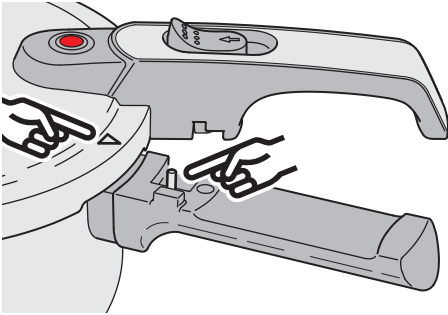
Before cooking with the pressure cooker, you should check all the safety functions to avoid causing any damage to the pressure cooker.

1. Check that the openings for the pressure regulator **3** on the inside of the lid are clean.
2. Should this not be the case, clean the pressure regulator **3** (see section "Cleaning and storing").
3. Check that the safety valve **5** is movable and not stuck.
4. Check that the gasket **8** is not damaged in any way, i.e. that it is not split.

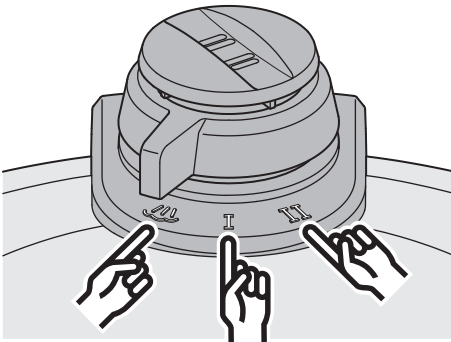
Note! Over time the gasket can become hard and will therefore no longer provide an air-tight seal. This will lead to steam escaping from the rim of the lid and the gasket will therefore require replacing. For replacement gaskets, please contact your nearest IKEA Store/ Customer service or visit www.ikea.com.

How to use the pressure cooker

5. 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. 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 safety valve.
6. Place the lid **4** on the pot **9** in such a way that the triangular mark on the lid is pointing to the stud on the pot handle **10**.



7. Turn the lid until the lid handle **7** and the pot handle **10** are aligned and audibly click into place.
8. Choose the desired cooking setting on the pressure regulator **3**:
I; Slow cooking
II; Fast cooking



9. 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.
10. Turn the hob onto the highest setting. As soon as there is pressure in the pressure cooker, the red safety valve **5** will move upwards thereby locking the lid. Note! At the beginning of the cooking time, a little steam may emerge from the safety valve.
11. As soon as steam starts to come out of the pressure regulator **3**, lower the temperature of the hob to around 1/3 so that only a small amount of steam comes out. Now the pressure cooker is cooking food quickly and saving energy. Warning! If there is a lot of steam coming from the pressure regulator **3** and the pressure regulator is moving, the pressure is too high and you must lower the setting on the hob. Be careful not to burn yourself on the hot steam.

Opening the pressure cooker

Caution! If the red safety valve **5** 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 **5** 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.

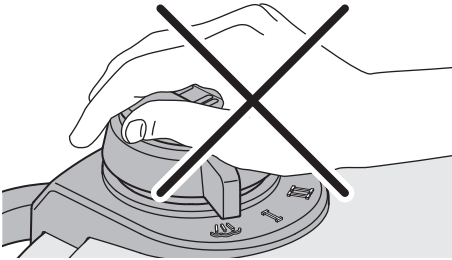
Three ways to open the pressure cooker

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

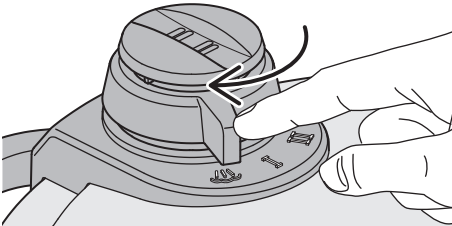
Method 1: Releasing steam

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.

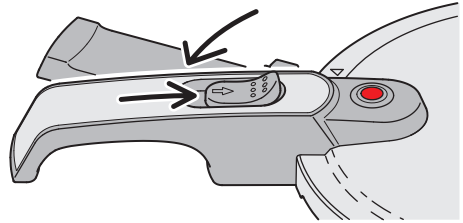
Warning! Be aware that the pressure regulator **3** is facing away from you when turning to steam release setting as this method means a lot of steam will escape from the pressure regulator **3**. Do not cover the pressure regulator **3** with your hand when turning the pressure regulator to steam release as a lot of steam will escape right up with the risk of burning your hand. You should therefore be careful not to scald yourself.



1. Remove the pressure cooker from the hob.
2. Carefully pull the pressure regulator **3** using a finger to the steam releasing setting.



3. Wait until the pressure has equalised and the red safety valve **5** falls back down. Note! As soon as the red safety valve **5** falls back down, the temperature inside the pressure cooker is still almost 100 °C.
4. Slide the lock **6** forwards and turn the lid anticlockwise at the same time, until the triangular mark on the lid is pointing to the stud on the pot handle **10**. Note! As soon as you slide the lock **6** forwards, some residual steam may escape.

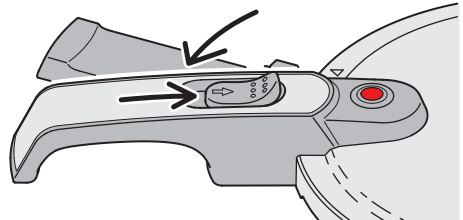


5. Remove the lid from the pot.

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 **5** drops down. Note! When the safety valve **5** drops down, the temperature inside the pressure cooker is still around 100 °C.
2. Slide the lock **6** forwards and turn the lid anticlockwise at the same time, until the triangular mark on the lid is pointing to the stud on the pot handle **10**. Note: As soon as you slide the lock **6** forwards, some residual steam may escape.



3. Remove the lid from the pot.

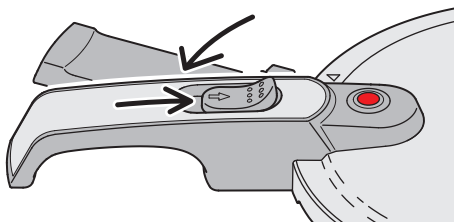
Method 3: Saving time

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 **5** 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 **3** or the safety valve **5**, as water might otherwise get inside the pot and dilute your food.

- Slide the lock **6** forwards and turn the lid anticlockwise at the same time, until the triangular mark on the lid is pointing to the stud on the pot handle **10**. Note: As soon as you slide the lock **6** forwards, some residual steam may escape.



- 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 9	After each use
Clean pressure regulator 3	When dirty
Clean lid 4	After each use
Clean gasket 8	After each use
Replace gasket 8	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 (9)

Clean the pot **9** after each use:

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

How to clean the lid (4)

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

- Remove the pressure regulator **3** by pulling it upwards.
- 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.
- Rinse the pressure regulator **3** in clean, hot water.
- Rinse the lid **4** under hot water.
- Dry the lid with a tea towel to avoid any water marks.
- Re-insert the pressure regulator **3** into the lid.

How to clean the gasket (8)

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

- Remove the gasket from the lid.
- Rinse the gasket in clean, hot water.
- Dry the gasket with a tea towel.

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.

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.

- Store the gasket in the lid.
- 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 **3** 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").
The lid does not open.	There is too much pressure in the pressure cooker.	Follow the instructions in section "Opening the pressure cooker".

8. Table of cooking times

Food	Cooking time	Cooking level
Soups		
Bean soup (pre-soaked)	15-20 min	1
Pea soup (not pre-soaked)	20-25 min	1
Pea soup (pre-soaked)	10-15 min	1
Vegetable soup	4-8 min	1
Pearl barley	18-20 min	1
Semolina	3-5 min	1
Goulash	15-20 min	1
Porridge	3-4 min	1
Potato soup	5-6 min	1
Bone broth	20-25 min	1
Lentils (not pre-soaked)	15-20 min	1
Lentils (pre-soaked)	8-10 min	1
Minestrone	6-8 min	1
Pot-au-Feu	20-25 min	1
Beef bouillon (depending on quantity of meat)	35-40 min (depending of quantity of meat)	1
Stewing hen	25-30 min (depending on size and age)	1
Pasta soup	3-5 min	1
Tomato soup	8-10 min	1
Onion soup	2-3 min	1
Fish soup	8-10 min	1

Food	Cooking time	Cooking level
Meat		
Knuckle of pork	30-40 min	2
Mutton	15 min	2
Veal, schnitzel	6 min	2
Rabbit	15-20 min	2
Roast beef	20-25 min	2
Ham, fried	20-25 min	2
Ham, boiled	30-35 min	2
Roast pork	25-30 min	2
Ox tongue, fresh or smoked	50-60 min	2
Pork chop	10-12 min	2
Pig's trotters	25-30 min	2
Pork loin	12-16 min	2
Stewed lamb	10-14 min	2
Leg of lamb	15-20 min	2
Roast veal	15-20 min	2
Stewed veal	15-20 min	2
Veal liver	6-10 min	2
Veal tongue	20-25 min	2

Food	Cooking time	Cooking level
Fish and seafood		
Fishsoup	16 min	2
Clams	2-4 min	2
Tuna	4-5 min	2
Squid	6-10 min	2
Conger	8 min	2
Lobster	5-10 min	2
Prawns	4-6 min	2
Sole	3-7 min	2
Codfish	4-8 min	2
Mussels	2-3 min	2
Hake (frozen)	3-6 min	2
Hake (fresh)	3-4 min	2
Angler fish	5-8 min	2
Trout	4-7 min	2
Salmon	5-8 min	2

Food	Cooking time	Cooking level
Poultry and game		
Quail	10-15 min	2
Wild rabbit	20-25 min	2
Pheasant	10-15 min	2
Hare	25-28 min	2
Duck	20-25 min	2
Turkey	20-25 min	2
Partridge	14-18 min	2
Pigeon	12-15 min	2
Chicken (depending on size and weight)	20-25 min	2

Food	Cooking time	Cooking level
Vegetables		
Cauliflower	4-6 min	1
Cauliflower, whole	6-8 min	1
Endive	6-8 min	1
Carrots	5-7 min	1
Potatoes, in skins	10-15 min	1
Potatoes, peeled	6-8 min	1
Turnip	4-6 min	1
Carrots, chopped	6 min	1
Peppers	6-8 min	1
Mushrooms	6-8 min	1
Brussel sprouts	4-6 min	1
Beetroot	15-25 min	1
Red cabbage, green cabbage, savoy cabbage	8-10 min	1
Black salsify	5-6 min	1
Celery	15-25 min	1
Asparagus	7-8 min	1
Tomatoes	2-3 min	1
Artichokes	5-8 min	1
Pumpkin	7-9 min	1
Onion	5-7 min	1
Spinach	3-5 min	1
Leek	3-5 min	1

Food	Cooking time	Cooking level
Pulses		
Beans (pre-soaked)	15-20 min	1
Peas (not pre-soaked)	20-25 min	1
Peas (pre-soaked)	10-15 min	1
Peas, green (pre-soaked)	20-25 min	1
Lentils (not pre-soaked)	15-20 min	1
Lentils (pre-soaked)	8-10 min	1
Broad beans	5-8 min	1
Chickpeas	20-27 min	1

Food	Cooking time	Cooking level
Fruit		
Apricots	1-4 min	1
Cherries	1-2 min	1
Prunes	1-3 min	1
Apples	2-5 min	1
Peaches	2-5 min	1
Oranges	4-7 min	1
Pears	4-6 min	1

Food	Cooking time	Cooking level
Food other		
Rice	15-20 min	1
Pasta	4-6 min	1

1、部件名称

1. 锅柄
2. 安全口
3. 调压器
4. 锅盖
5. 安全阀
6. 锁
7. 锅盖提手
8. 垫片（不可见，位于盖内）
9. 锅
10. 锅柄

2. 保护措施信息

使用高压锅时，应始终遵循基本安全守则：

1. 阅读所有说明。
2. 请勿触摸滚烫的表面。使用手柄和把手。
3. 在儿童周围使用高压锅时，应时刻保持密切关注。
4. 请勿将高压锅放进热烤箱。
5. 移动装有高温液体的高压锅时，应格外小心。
6. 请勿将高压锅用于除特定用途外的其他目的。
7. 此高压锅在压力下工作。不当使用高压锅可能会造成烫伤。加热前，请确保高压锅已关好。请参见“使用说明”部分。
8. 高压锅内水量不得超过其容量的2/3（参见锅内的“MAX”标志）。烹饪过程中会膨胀的食物时，如大米或脱水蔬菜，食物的量不得超出高压锅容量的“1/2”标志（参见锅内的“1/2”标志）。锅内如放入过多食材可能会导致排气阀堵塞，造成压力过高。请参见“使用说明”部分。
9. 请注意，某些食材可能会产生泡沫或飞溅，阻塞压力释放装置（排气阀），如苹果酱、蔓越橘、珍珠麦、燕麦片或其他谷物、干豌豆瓣、面条、通心粉、大黄和意大利面等。这些食物不得用高压锅烹饪。
10. 使用前，请务必确认压力释放装置是否堵塞。
11. 待锅体冷却且锅内压力完全释放后才

能打开高压锅。如果难以推开把手，表明锅内仍为受压状态，请勿强行打开。锅内的任何压力都可能造成危险。请参见“使用说明”部分。

12. 请勿使用高压锅进行加压油煎。
13. 达到正常操作压力后，将热量调低，确保产生蒸汽的液体不会蒸发。

14. 保留本使用说明。

3、技术信息

工作压力：0.6巴（1档）和1.0巴（2档）。

蒸汽释放压力：300千帕。

有效容量：6升或者4升。

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

型号：10286747, 30286746, 70290671, 80286744, 90286748, 90290670

4. 安全信息

- 高压锅的锅盖里带有调压器，可以让高压锅内部的压力保持稳定。
- 即使遇到技术故障，高压锅内的多个安全系统也可以确保锅具功能稳定。调压器3可以确保高压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3失灵，安全阀5会释放任何过量的压力。如果调压器3和安全阀5均失灵，安全排气孔2会抬起垫片，形成排气孔，排出过量的压力。只有当压力平衡后，安全阀因此掉下来后，才可以向前推动锁6打开锅。

安全建议

- 每次使用前，请确保调压器3和安全阀5功能完好，没有堵塞（查看“使用说明”）。
- 放在炉灶上之前请确保高压锅已正确盖好（查看“使用说明”）。
- 调压器3不可被任何异物堵塞。
- 在使用中，不可把安全口2对准自己或任何可能有人通行的地方。在出现故障的情况下，大量蒸汽将会从安全口中溢出。
- 若蒸汽从安全阀5或安全口2溢出，请立即关闭炉火，因为高压锅内部的压力已经过高。在问题解决之前，请不要继续使用高压锅（查看“故障检修方法”）。
- 为了避免损坏高压锅，请确保锅内水量不少于0.25升，这样才可以产生足够的蒸汽，高压锅也不会变得过热，或者干煮。
- **警告：**如需维修高压锅，请找专业人士操作。

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

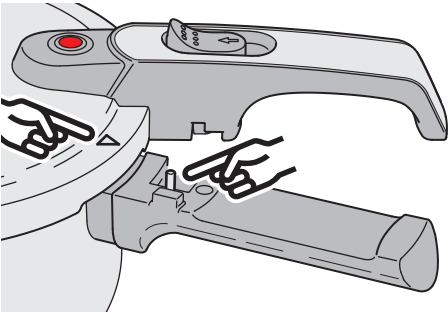
每次使用前

每次使用高压锅烹饪前，必须检查所有的安全功能，避免发生任何危险。

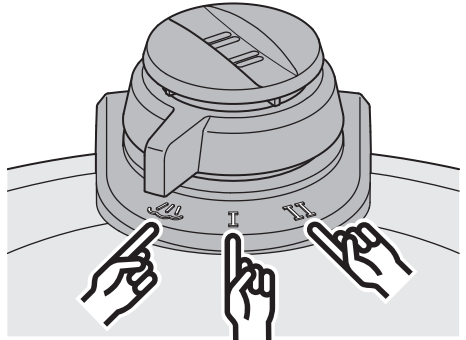
1. 检查锅盖内调压器3的开口处，是否干净。
2. 若不够干净，请先清洁调压器3（查看“清洁和储存”）。
3. 检查安全阀5是否移动自如，不会卡住。
4. 检查垫片8是否没有任何损坏，比如，没有裂纹。注意！一定时间后，垫片会变硬，导致高压锅不密封，蒸汽会从锅盖和垫片的缝隙中漏出。为避免此类情况发生，请及时更换垫片。您可以联系最近的宜家商场/客服中心或访问 www.ikea.cn

如何使用高压锅

5. 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。最高值大约为四升（指六升容量的高压锅）。最高值大约为两升半（指四升容量的高压锅）。若烹制容易膨胀的食材，如米饭或豆类，则锅内食材应不超过“1/2”标记线。这样可以防止食材碰到盖子，继而堵塞安全阀。
6. 将锅盖4放在高压锅9上面，使锅盖上的三角形标记指向锅柄10上的钉饰。



7. 旋转锅盖直到锅盖提手7和锅柄10呈一直线且听见相互卡紧的声音。
8. 在调压器3上选择所需的烹饪选项：
 - I: 慢炖
 - II: 快煮



9. 将高压锅置于和锅底形状相符的炉灶上。注意！炉灶尺寸不应大于高压锅底。不然，火苗将从底部往上窜，损坏塑料锅柄。
10. 将炉火开到最大。一旦高压锅内有压力，红色安全阀5将浮起，锁住锅盖。请注意！刚开始烹饪时，将有少量蒸汽从安全阀内溢出。
11. 当调压器3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。这样高压锅能以节能的方式快速烹饪食物。警告！如果调压器3内溢出大量蒸汽，而且高压锅在移动，高压锅压力太高，请调低炉火。注意热蒸汽烫伤。

开启高压锅

注意！若红色安全阀5依然保持浮起的状态，说明高压锅内依然存有压力，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5掉下后高压锅才能打开。有三种途径可以让该安全阀掉下来。

不要将高压锅完全浸没在水中。不然，压力会立马下降，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

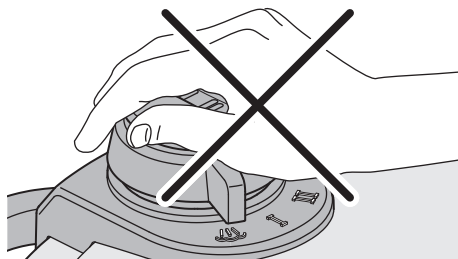
压力锅有三种排压方式，排压后即可打开压力锅。

方法1：释放蒸汽

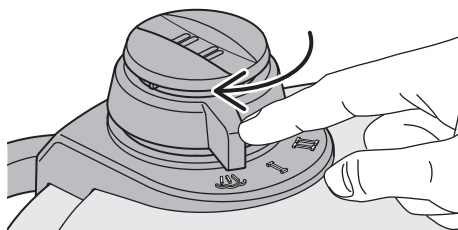
这种方法需要释放足够多的压力，直到高压锅内的压力下降到可以打开盖子。

警告！注意当调压器调至释放蒸汽模式时，请勿面向调压器3，因为这种方法会释放调压器3内的大量蒸汽，也不要用手盖住调压器3，因为释放的大量

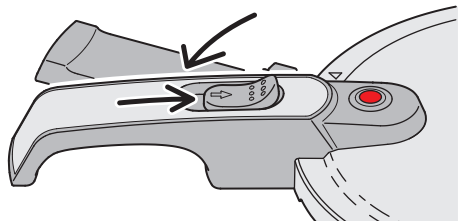
蒸汽危险性高会灼伤你的手。操作时要小心，以免烫伤自己。



1. 将高压锅从炉灶上移开。
2. 用一根手指小心地把调压器3调至释放蒸汽模式。



3. 等待高压锅内外压力平衡，红色安全阀5回归原位。注意!此时锅内温度仍然有100摄氏度。
4. 将锁6向前推动，并将锅盖按逆时针方向旋转，直到锅盖上的三角形标记指向锅柄10上的钉饰。注意!向前推动锁6时，仍会有一些残余的蒸汽溢出。

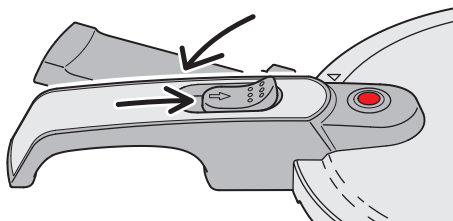


5. 最后，将锅盖揭开。

方法2：节能模式

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

1. 等待高压锅内压力保持稳定，红色安全阀5掉下来。注意!当红色安全阀5掉下后，此时锅内温度仍然有100摄氏度左右。
2. 将锁6向前推动，并将锅盖按逆时针方向旋转，直到锅盖上的三角形标记指向锅柄10上的钉饰。注意!向前推动锁6时，仍会有一些残余的蒸汽溢出。

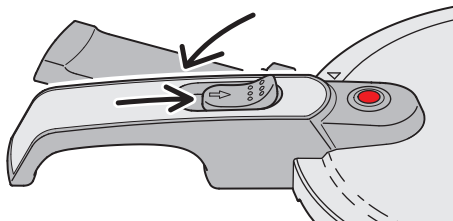


3. 最后，将锅盖揭开。

方法3：省时模式

方法3要求在结束烹饪后立刻将高压锅从炉灶上移开。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. 将高压锅置于流动的水流下，直到红色安全阀5掉下（水压不应过高）。注意!不要让水流碰到调压器3或安全阀5，不然水可能会进入锅内，稀释你的食材。
2. 将锁6向前推动，并将锅盖按逆时针方向旋转，直到锅盖上的三角形标记指向锅柄10上的钉饰。注意!向前推动锁6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
清洁锅 ⁹	每次使用后
清洁调压器 ³	弄脏时
清洁锅盖 ⁴	每次使用后
清洁垫片 ⁸	每次使用后
替换密封环 ⁸	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。

如何清洁锅（9）

每次使用后都必须清洁锅⁹：

1. 用热水及温和清洁剂，手洗锅⁹。
2. 用净水冲洗。
3. 用茶巾擦干，避免出现水渍。

如何清洁锅盖（4）

注意！锅盖不应在洗碗机内清洗。

1. 向上抬移开调压器³
2. 用热水和温和清洁剂清洗锅盖。锅盖若特别肮脏可在清水和温和清洁剂中浸泡一会。
3. 用热水冲洗调压器。
4. 用热水冲洗锅盖⁴
5. 用茶巾擦干锅盖，继而避免水渍。
6. 将调压器重新插入盖子中。

如何清洁垫片（8）

注意！如果高压锅经常使用，那么垫片需要每年更换一次。请联系最近的宜家商场/客服中心或访问www.ikea.cn

1. 将垫片从锅盖上取下。
2. 用干净的热热水冲洗垫片。
3. 用茶巾擦干垫片。

注意！确保垫片储存时不会被挤压或变形。因此，我们建议将垫片装回锅盖后保存。

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. 将垫片装到锅盖上保存。
2. 将锅和锅盖分开保存。

7. 故障排除

警告！一旦出現蒸汽泄露，請立即將高壓鍋端離灶台。問題解決前，請不得繼續使用該高壓鍋。正常情況下，僅有少量蒸汽從調壓器3中溢出。

發生異常情況怎麼辦：

問題	可能的原因	解決方法
蒸汽會從鍋蓋和鍋子中間漏出。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 高壓鍋沒有正常關閉。 2. 墊片過髒。 3. 墊片損壞/陳舊。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 再次正確關閉高壓鍋。 2. 清潔墊片。 3. 替換墊片（每年一次）。
沒有蒸汽從調壓器中溢出。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 蒸汽從鍋蓋和鍋子中間漏出。 2. 調壓器過髒。 3. 高壓鍋內的液體不夠。 4. 熱量支持過低。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 更換墊片（每年一次）。 2. 清潔調壓器（詳見“清潔和儲存”） 3. 至少加入0.25升液體，緩慢冷卻高壓鍋。 4. 加強供熱（調高灶火）。
太多蒸汽從調壓器中溢出。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 供熱過高。 2. 調壓器過髒。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 減小供熱（調低灶火）。 2. 清潔調壓器（詳見“清潔和儲存”）
鍋蓋無法打開。	高壓鍋內壓力過大。	遵循“打開高壓鍋”部分的說明。

8. 烹饪时间表

食物	烹饪时间	烹饪等级
汤		
豆类汤 (已浸泡)	15-20 分钟	1
浓豌豆汤 (未浸泡)	20-25 分钟	1
浓豌豆汤 (已浸泡)	10-15 分钟	1
蔬菜汤	4-8 分钟	1
珍珠麦	18-20 分钟	1
粗粒小麦粉	3-5 分钟	1
菜炖牛肉	15-20 分钟	1
麦片粥	3-4 分钟	1
土豆汤	5-6 分钟	1
骨头汤	20-25 分钟	1
扁豆 (未浸泡)	15-20 分钟	1
扁豆 (已浸泡)	8-10 分钟	1
蔬菜通心粉汤	6-8 分钟	1
蔬菜牛肉浓汤	20-25 分钟	1
牛肉汤 (根据牛肉质量而定)	35-40 分钟 (根据肉的质量决定)	1
老母鸡汤	25-30 分钟 (根据大小及年份决定)	1
通心粉汤	3-5 分钟	1
番茄汤	8-10 分钟	1
洋葱汤	2-3 分钟	1
鱼汤	8-10 分钟	1

食物	烹饪时间	烹饪等级
肉		
猪肘	30-40 分钟	2
羊肉	15 分钟	2
炸小牛肉片	6 分钟	2
烤小牛肉/兔肉	15-20 分钟	2
烤牛排	20-25 分钟	2
炸火腿	20-25 分钟	2
煮火腿	30-35 分钟	2
烤猪肉	25-30 分钟	2
原味/烟熏牛舌	50-60 分钟	2
猪排	10-12 分钟	2
猪蹄	25-30 分钟	2
猪里脊	12-16 分钟	2
炖羊肉	10-14 分钟	2
羊腿	15-20 分钟	2
烤小牛肉	15-20 分钟	2
炖小牛肉	15-20 分钟	2
小牛肝	6-10 分钟	2
小牛舌	20-25 分钟	2

食物	烹饪时间	烹饪等级
鱼和海鲜		
鱼汤	16 分钟	2
蛤蜊	2-4 分钟	2
金枪鱼	4-5 分钟	2
鲑鱼	6-10 分钟	2
康吉鳕	8 分钟	2
龙虾	5-10 分钟	2
明虾	4-6 分钟	2
比目鱼	3-7 分钟	2
鳕鱼	4-8 分钟	2
蚌类	2-3 分钟	2
鳕鱼 (冷冻)	3-6 分钟	2
鳕鱼 (生鲜)	3-4 分钟	2
琵琶鱼	5-8 分钟	2
鲑鱼	4-7 分钟	2
三文鱼	5-8 分钟	2

食物	烹饪时间	烹饪等级
家禽和野味		
鹌鹑	10-15 分钟	2
野兔	20-25 分钟	2
野鸡	10-15 分钟	2
野兔	25-28 分钟	2
鸭子	20-25 分钟	2
火鸡	20-25 分钟	2
山鹑	14-18 分钟	2
鸽子	12-15 分钟	2
鸡 (根据大小及重量决定)	20-25 分钟	2

食物	烹饪时间	烹饪等级
可食用结荚植物		
豆类 (已浸泡)	15-20 分钟	1
豌豆 (未浸泡)	20-25 分钟	1
豌豆 (已浸泡)	10-15 分钟	1
青豆 (已浸泡)	20-25 分钟	1
扁豆 (未浸泡)	15-20 分钟	1
扁豆 (已浸泡)	8-10 分钟	1
蚕豆	5-8 分钟	1
鹰嘴豆	20-27 分钟	1

食物	烹饪时间	烹饪等级
蔬菜		
花椰菜	4-6 分钟	1
整颗花椰菜	6-8 分钟	1
菊苣	6-8 分钟	1
胡萝卜	5-7 分钟	1
带皮土豆	10-15 分钟	1
去皮土豆	6-8 分钟	1
芜菁	4-6 分钟	1
碎胡萝卜	6 分钟	1
辣椒	6-8 分钟	1
蘑菇	6-8 分钟	1
甘蓝球	4-6 分钟	1
甜菜根	15-25 分钟	1
紫甘蓝、绿甘蓝、皱叶甘蓝	8-10 分钟	1
茄子	5-6 分钟	1
芹菜	15-25 分钟	1
芦笋	7-8 分钟	1
番茄	2-3 分钟	1
洋葱	5-8 分钟	1
南瓜	7-9 分钟	1
洋葱	5-7 分钟	1
菠菜	3-5 分钟	1
青蒜	3-5 分钟	1

食物	烹饪时间	烹饪等级
水果		
杏	1-4 分钟	1
樱桃	1-2 分钟	1
李子	1-3 分钟	1
苹果	2-5 分钟	1
桃子	2-5 分钟	1
桔子	4-7 分钟	1
生梨	4-6 分钟	1

食物	烹饪时间	烹饪等级
其他食物		
米饭	15-20 分钟	1
意大利面	4-6 分钟	1

1. 產品部位名稱

1. 鍋身把手
2. 安全氣孔
3. 壓力調節器
4. 鍋蓋
5. 安全閥
6. 安全鎖
7. 鍋蓋把手
8. 墊圈(安裝於鍋蓋內側)
9. 鍋具
10. 鍋身把手

2. 重要安全措施

請依照下列的基本安全預防措施使用快鍋：

1. 請仔細閱讀使用說明。
2. 請勿接觸鍋具表面。務必使用把手或旋鈕。
3. 在兒童附近使用快鍋時，務必格外注意。
4. 請勿將快鍋放入高溫烤箱。
5. 快鍋內有熱水時，使用時務必格外注意。
6. 快鍋不可做為其他用途。
7. 快鍋是利用壓力來烹調，使用不當可能造成燙傷。使用前確保正確的蓋上鍋蓋。(請參閱“使用說明”)
8. 不可放入超過快鍋容量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會膨脹的食物，不可放入超過快鍋容量的一半(鍋具內側的“1/2”符號)。如果放入過多食材，可能會造成安全閥堵塞及壓力過高的危險。
9. 烹煮部分食物時需格外注意，如蘋果醬、蔓越莓、薏仁、燕麥片、其他穀類、馬豆、麵條、通心麵、大黃或在烹煮過程中會產生泡沫及噴濺的義大利麵，避免壓力調節器(安全氣孔)堵塞。
10. 使用前務必確保壓力調節器是否堵塞。
11. 確保鍋子冷卻及內部壓力完全釋放後，才可打開鍋子。如果把手難以推開，表示鍋子內仍有壓力，請勿用蠻力打開鍋蓋。鍋子內有壓力時，可能造成危險。請參閱“使用說明”。
12. 請勿用此快鍋油炸或煎煮食物。
13. 達到正常操作壓力時，將爐火轉小，可避免鍋內液體產生的蒸氣蒸發。

14. 請妥善保存使用說明書，以供參考。

3. 技術資訊

操作壓力：0.6 bar(火力設定1)；1 bar(火力設定2)
 蒸氣釋放壓力值：300 kpa
 鍋具容量：6公升或4公升
 委製商：IKEA of Sweden, Tulpanvägen 8 SE-343 81, Älmhult Sweden
 型號：10286747, 30286746, 70290671, 80286744, 90286748, 90290670

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(3)可維持鍋內壓力。快鍋使用時，可能持續噴出蒸氣。如果壓力調節器(3)無法運作，多餘的壓力會透過安全閥(5)排出。如果壓力調節器(3)和壓力控制閥無法運作，墊圈會彎曲而形成開孔，使多餘的壓力透過安全氣孔(2)排出。當鍋內與外在的壓力相等，紅色安全閥(5)下降時，可將安全鎖(6)往前滑動，以打開鍋子。

安全說明

- 每次使用前，請檢查壓力調整器(3)和安全閥(5)是否可調整移動、清潔乾淨(請參閱“使用說明”)。
- 將快鍋放上爐具前，確認是否正確蓋上鍋蓋(請參閱“使用說明”)。
- 請勿在壓力調節器(3)上覆蓋任何物品。
- 使用時安全氣孔(2)會噴出蒸氣，應確保安全氣孔(2)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(5)或安全氣孔(2)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(請參閱“故障排除”)。
- 為了避免快鍋的功能受損，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。

- 一 鍋具使用時會變燙，請使用隔熱墊。
- 一 請勿讓鍋具空燒，以免嚴重損害鍋具。
- 一 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。
- 一 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

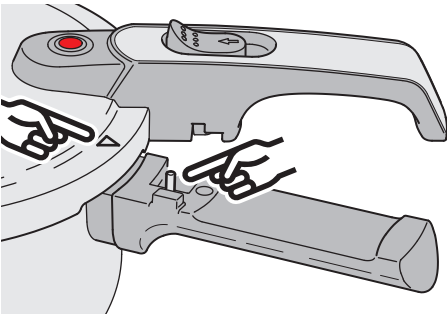
每次使用前

烹調前，確認所有安全功能可正常運作，避免損壞鍋具。

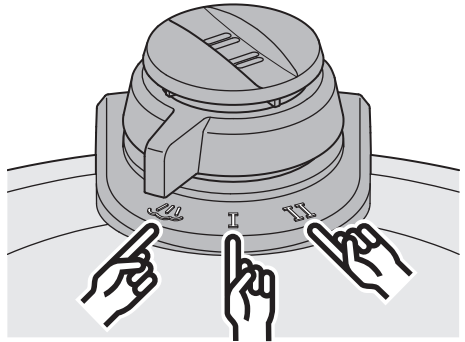
1. 檢查鍋蓋內側的壓力調節器(3)氣孔是否乾淨。
2. 請將壓力調節器(3)清潔乾淨(請參閱“清潔與存放”)，確保鍋具功能正常。
3. 檢查安全閥(5)，確保可輕易移動，清潔乾淨。
4. 檢查墊圈(8)是否有裂開等受損情形。**注意！**使用一段時間後，墊圈會變硬，失去密封功能，導致蒸氣從鍋蓋邊緣排出。此時請更換墊圈。若需更換墊圈，請洽IKEA服務人員。

使用方法

5. 將食物或液體放入鍋子。**注意！**放入食物和液體的容量不可超過MAX標線，相當於4公升(鍋具可用容量6公升)及2.5公升(鍋具可用容量4公升)。如果烹煮像米、豆類，在加熱時會膨脹的食材，最多只能放入鍋內容量的一半。如此可避免食材接觸鍋蓋，造成安全閥堵塞。
6. 將鍋蓋(4)放在鍋具(9)上，使鍋蓋上的三角形符號對準鍋身把手(10)的鈕鉤。



7. 轉動鍋蓋，使鍋蓋把手(7)與鍋身把手(10)對齊，直到聽見卡緊的聲音。
8. 選擇壓力調節器(3)上的烹調設定：
I：慢速烹調
II：快速烹調



9. 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。
10. 設定最大爐火。鍋內產生壓力時，紅色安全閥(5)就會上升，鎖住鍋蓋。**注意！**剛開始烹調時，安全閥可能會噴出少量蒸氣。
11. 蒸氣開始從壓力調節器(3)排出時，轉小火(約原來爐火的1/3)，只會有少量蒸氣排出。快鍋可快速烹調食物，節省能源。**警告！**如果烹調時，壓力調節器(3)排出大量蒸氣，表示鍋內壓力過高，請降低火力設定。務必小心操作，以免被蒸氣燙傷。

打開鍋子

注意！如果紅色安全閥(5)仍處於上升的狀態，快鍋還在加壓烹調，不能打開鍋蓋。請勿用蠻力打開鍋蓋，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(5)下降，以打開鍋子。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和食物損壞。

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。

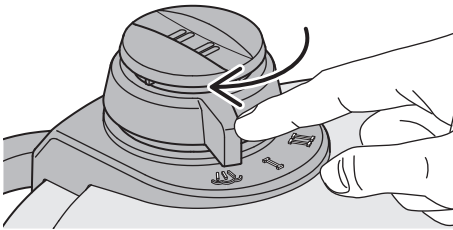
方法1：排出蒸氣

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。

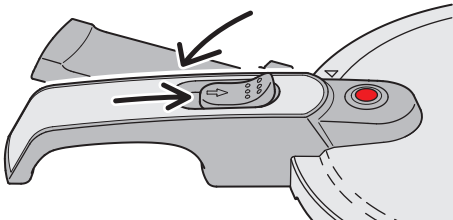
警告！因大量蒸氣會從壓力調節器(3)排出，將壓力調節器轉至排出蒸氣設定時，確保壓力調節器遠離自己。轉動壓力調節器，以排出蒸氣時，請勿用手蓋住壓力調節器，以免因大量蒸氣排出而燙傷手。務必小心操作，以免燙傷自己。



1. 將鍋子從爐具上移開。
2. 小心用手指將壓力調節器(3)推至排出蒸氣設定。



3. 等到鍋內壓力與外在壓力相等時，安全閥(5)就會下降。**注意！**安全閥(5)下降時，鍋內溫度仍維持約100 °C。
4. 將安全鎖(6)往前滑動，同時以逆時針方向轉動鍋蓋，直到鍋蓋上的三角形符號對準鍋身把手(10)的節鈕。**注意！**往前滑動安全鎖(6)時，殘留的蒸氣可能排出。



5. 取下鍋蓋。

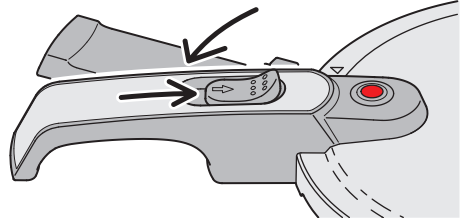
方法2：節省能源

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(5)就會下降。**注意！**安全閥(5)下降時，鍋內溫度仍維持約

100 °C。

2. 將安全鎖(6)往前滑動，同時以逆時針方向轉動鍋蓋，直到鍋蓋上的三角形符號對準鍋身把手(10)的節鈕。**注意！**往前滑動安全鎖(6)時，殘留的蒸氣可能排出。

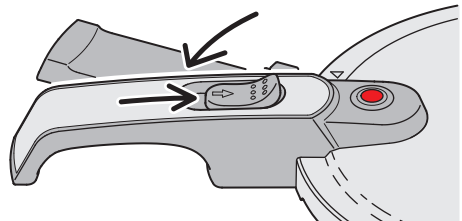


3. 取下鍋蓋。

方法3：節省時間

結束烹調時，將鍋子從爐具上移開。為了可以立即打開鍋蓋，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(5)下降(水壓不可過高)。**注意！**不可讓自來水淋到壓力調節器(3)或安全閥(5)，避免水流入鍋內，破壞食物味道。
2. 將安全鎖(6)往前滑動，同時以逆時針方向轉動鍋蓋，直到鍋蓋上的三角形符號對準鍋身把手(10)的節鈕。**注意！**往前滑動安全鎖(6)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。為了確保快鍋得耐用性，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(9)	每次使用後
清潔壓力調節器(3)	弄髒時
清潔鍋蓋(4)	每次使用後
清潔墊圈(8)	每次使用後
更換密封環(8)	需要時(請洽IKEA服務人員)

如何清潔快鍋

使用後務必要清洗快鍋。

- 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(9)

每次使用後清洗鍋具(9)。

1. 使用熱水和溫和清潔劑，用手清洗鍋具。
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(4)

注意！請勿用洗碗機清洗鍋蓋。

1. 往上拉動壓力調節器(3)，即可拆下。
2. 用熱水和溫和清潔劑清洗鍋蓋。如果鍋蓋特別髒，可用溫和清潔劑加水，浸泡幾分鐘。
3. 用熱水將壓力調節器(3)沖洗乾淨。
4. 用熱水沖洗鍋蓋(4)。
5. 用廚用擦巾擦乾，以免留下水垢。
6. 將壓力調節器(3)重新裝回鍋蓋。

如何清潔墊圈(8)

注意！如果定期使用快鍋，墊圈需一年更換一次，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。

注意！存放墊圈時，請勿擠壓或造成變形，並將墊圈裝回鍋蓋。

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(3)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”)。
鍋蓋無法打開。	鍋內壓力過高。	請依照“打開快鍋”的說明操作。

8. 烹調時間表

食物	烹調時間	火力設定
湯類		
豆子湯(預先浸泡)	15-20分鐘	1
碗豆湯(未預先浸泡)	20-25分鐘	1
豌豆湯(預先浸泡)	10-15分鐘	1
蔬菜湯	4-8分鐘	1
珍珠麥	18-20分鐘	1
粗粒小麥粉	3-5分鐘	1
菜燉牛肉	15-20分鐘	1
麥片粥	3-4分鐘	1
馬鈴薯湯	5-6分鐘	1
大骨湯	20-25分鐘	1
扁豆(未預先浸泡)	15-20分鐘	1
扁豆(預先浸泡)	8-10分鐘	1
義大利雜菜湯	6-8分鐘	1
火鍋	20-25分鐘	1
清燉牛肉湯(依肉量而定)	35-40分鐘(依份量而定)	1
母雞湯	25-30分鐘(依大小和年齡而定)	1
義大利湯麵	3-5分鐘	1
番茄湯	8-10分鐘	1
洋蔥湯	2-3分鐘	1
魚湯	8-10分鐘	1

食物	烹調時間	火力設定
肉類		
豬蹄	30-40分鐘	2
羊肉	15分鐘	2
小牛肉、小牛肉排	6分鐘	2
烤小牛肉、兔肉	15-20分鐘	2
烤牛肉	20-25分鐘	2
火腿、油炸食物	20-25分鐘	2
火腿、水煮食物	30-35分鐘	2
烤豬肉	25-30分鐘	2
牛舌(新鮮或煙燻)	50-60分鐘	2
豬排	10-12分鐘	2
豬腳	25-30分鐘	2
豬腰肉	12-16分鐘	2
燉羊肉	10-14分鐘	2
羊腿	15-20分鐘	2
烤小牛肉	15-20分鐘	2
燉小牛肉	15-20分鐘	2
小牛肝	6-10分鐘	2
小牛舌	20-25分鐘	2

食物 烹調時間 火力設定

魚類和海鮮類		
魚湯	16分鐘	2
蛤蜊	2-4分鐘	2
鮭魚	4-5分鐘	2
烏賊	6-10分鐘	2
鱈魚	8分鐘	2
龍蝦	5-10分鐘	2
蝦	4-6分鐘	2
比目魚	3-7分鐘	2
鱒魚	4-8分鐘	2
淡菜	2-3分鐘	2
海鱧(冷凍)	3-6分鐘	2
海鱧(新鮮)	3-4分鐘	2
鮫鱈魚	5-8分鐘	2
鱒魚	4-7分鐘	2
鮭魚	5-8分鐘	2

食物 烹調時間 火力設定

家禽類和山產類		
鵝鶉	10-15分鐘	2
野生兔	20-25分鐘	2
野雞	10-15分鐘	2
野兔	25-28分鐘	2
鴨子	20-25分鐘	2
火雞	20-25分鐘	2
鷓鴣	14-18分鐘	2
鴿子	12-15分鐘	2
雞(依大小和重量而定)	20-25分鐘	2

食物	烹調時間	火力設定
蔬菜類		
花椰菜	4-6分鐘	1
花椰菜(整個)	6-8分鐘	1
菊苣	6-8分鐘	1
胡蘿蔔	5-7分鐘	1
馬鈴薯(帶皮)	10-15分鐘	1
馬鈴薯(削皮)	6-8分鐘	1
蕪菁	4-6分鐘	1
胡蘿蔔(切片)	6分鐘	1
胡椒	6-8分鐘	1
香菇	6-8分鐘	1
球芽甘藍	4-6分鐘	1
甜菜根	12-25分鐘	1
紫高麗菜、綠高麗菜、皺葉高麗菜	8-10分鐘	1
黑波羅門參	5-6分鐘	1
芹菜	15-25分鐘	1
蘆筍	7-8分鐘	1
番茄	2-3分鐘	1
朝鮮薊	5-8分鐘	1
南瓜	7-9分鐘	1
洋蔥	5-7分鐘	1
菠菜	3-5分鐘	1
韭蔥	3-5分鐘	1

食物	烹調時間	火力設定
豆類		
豆子(預先浸泡)	15-20分鐘	1
碗豆(未預先浸泡)	20-25分鐘	1
碗豆(預先浸泡)	10-15分鐘	1
綠豌豆	20-25分鐘	1
扁豆(未預先浸泡)	15-20分鐘	1
扁豆(預先浸泡)	8-10分鐘	1
蠶豆	5-8分鐘	1
鷹嘴豆	20-27分鐘	1

食物	烹調時間	火力設定
水果類		
杏桃	1-4分鐘	1
櫻桃	1-2分鐘	1
梅乾	1-3分鐘	1
蘋果	2-5分鐘	1
水蜜桃	2-5分鐘	1
橘子	4-7分鐘	1
梨子	4-6分鐘	1

食物	烹調時間	火力設定
其他食物		
米	15-20分鐘	1
義大利麵	4-6分鐘	1

1. 각 부분의 명칭

1. 압력솔 손잡이
2. 안전구
3. 압력 조절기
4. 뚜껑
5. 안전밸브
6. 잠금장치
7. 뚜껑 손잡이
8. 개스킷(뚜껑 안쪽에 있어 보이지 않음)
9. 압력솔
10. 압력솔 손잡이

2. 중요안전사항

압력솔을 사용할 때는 항상
기본안전사항을 준수해야 합니다.

1. 설명서를 끝까지 읽어주세요.
2. 뜨거운 표면을 만지지 마세요.
손잡이를 이용해주세요.
3. 압력솔 근처에 어린이가 있을
경우에는 각별한 주의가 필요합니다.
4. 압력솔을 가열된 오븐에 넣지 마세요.
5. 뜨거운 국물이 들어있는 압력솔을
옮길 때는 더욱 각별한 주의가
필요합니다.
6. 원래의 목적 이외의 용도로 사용하지
마세요.
7. 본 제품은 압력으로 조리하는
제품입니다. 부적절한 용도로 사용할
경우 화상의 위험이 있습니다.
가열하기 전에 뚜껑이 제대로
닫혔는지 반드시 확인해주세요.
사용설명 부분을 참고해주세요.
8. 압력솔은 2/3용량만 채워서
사용하세요(내부의 'MAX' 표시를
참고하세요). 쌀이나 건조채소 등
조리과정에서 부피가 늘어나는 식품은
압력솔의 1/2만 채우세요(내부의 '1/2'
표시를 참고하세요). 내용물이 너무
많으면 압력배출구가 막혀서 과도한
압력이 발생할 수 있습니다. 사용설명
부분을 참고해주세요.
9. 사과소스와 크랜베리, 통보리, 오토밀,
시리얼, 완두콩, 국수, 마카로니,
루바브, 스파게티 등의 특정 재료는
스팀구와 같은 압력배출구에 거품과
소음, 막힘을 야기할 수 있습니다.

이러한 재료는 압력솔에서 조리하지
마세요.

10. 항상 사용하기 전에 압력배출구가
막히지 않았는지 확인해주세요.
11. 뜨거운 열기가 빠지고 내부압력이
없어진 다음에 뚜껑을 열어주세요.
손잡이가 잘 밀어지지 않으면 아직
내부압력이 남아있다는 의미입니다.
억지로 열지 마세요. 압력솔의 압력은
위험을 초래할 수 있습니다. 사용설명
부분을 참고하세요.
12. 기름을 이용한 튀김요리에는 사용하지
마세요.
13. 조리압력에 도달한 다음에 불을
줄이면 국물이 더 이상 증발하지
않습니다.

14. 본 안전설명서를 보관해두세요

3. 기술 정보

사용 압력: 0,6바(설정 1), 1,0바(설정 2).

증기 누출 압력: 300kpa.

사용가능 용량: 6리터 또는 4리터.

특허: IKEA of Sweden, Tulpanvägen 8 SE-343 81,
Älmhult Sweden.

모델: 10286747, 30286746, 70290671, 80286744,
90286748, 90290670

4. 안전정보

- 본 제품에는 설정된 압력을 유지해 주는 압력
조절기가 뚜껑에 달려있습니다.
- 기술적 결함이 있을 경우에도 안전하게
사용할 수 있도록 여러 가지 안전 시스템이
설계되어 있습니다. 압력 조절기3은 압력솔
내부의 압력을 일정하게 유지해주는 기능을
합니다. 압력솔을 사용할 때 김이 계속해서
새어나올 수 있습니다. 안전밸브5는 압력
조절기3이 오동작 할 경우 초과된 압력을
배출합니다. 압력 조절기3과 안전밸브5가
모두 오동작할 경우, 초과된 압력은 안전구2
로 빠지게 되며, 개스킷을 아치형으로 만들어
압력이 빠져나갈 수 있는 출구를 만듭니다.
압력이 균등해 지면 잠금장치6가 앞쪽으로
빠져 안전밸브5를 밀어서 떨어뜨리게 됩니다.

일반 안전주의사항

- 사용전 압력 조절기3과 안전 밸브5가 제대로
작동하는지, 안이 막혀있지 않은지 꼭 확인해
주세요('사용설명서' 참조)

- 화구에 올려놓기 전 압력솥의 뚜껑이 올바르게 닫혔는지 반드시 확인해 주세요.(‘사용설명서’ 참조)
- 압력 조절기**3** 위에는 아무것도 올려놓지 마세요.
- 사용전 안전마개 **2**의 방향이 사용자나 사람이 다니는 방향으로 향해져 있는지 반드시 확인해 주세요. 오작동이 일어나는 경우 다량의 뜨거운 증기가 분출될 수 있습니다.
- 안전 밸브**5** 또는 안전 마개**2**에서 뜨거운 증기가 분출될 경우 압력솥 내부의 압력이 매우 높은 상태이므로 즉시 열원을 차단하고, 문제가 해결될 때까지 압력솥의 사용을 중단해 주세요.(‘문제 해결’ 참조).
- 압력솥의 손상을 방지하기 위해 반드시 솥 안에 최소 0.25리터의 수분이 있는지 확인해 주세요. 솥 안에 충분한 수분이 있으면 증분한 수증기가 생성돼 압력솥이 과열되지 않고 내용물이 타는것을 방지할 수 있습니다.
- **경고:** 압력솥의 수리는 반드시 전문가에게 맡겨주세요.

알아두면 좋은 정보

- 압력솥은 인덕션을 포함한 모든 종류의 가열 기계에서 사용할 수 있습니다.
- 압력솥은 뚜껑 없이 일반적인 솥으로 사용 가능하기 때문에 압력 조절기 전 음식을 익히는데 사용할 수 있습니다.
- 압력솥을 지름이 같거나 작은 화구에 놓으면 에너지 효율을 절감할 수 있습니다.
- 글라스 세라믹 화구의 경우 긁힐 수 있으니 압력솥을 올려 놓을 때는 밀지 말고 들어서 올려놓으세요.
- 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 설계됐습니다. 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. 사용시 주의사항

매회 사용시 주의사항

압력솥을 사용하기 전 기계 손상을 피하기 위해 모든 안전 기능을 확인해야 합니다.

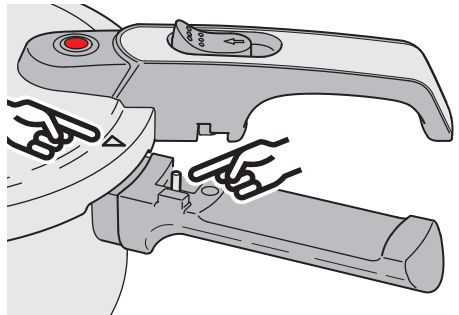
1. 뚜껑 안쪽에 있는 압력 조절장치 **3**의 입구가 깨끗한지 확인합니다.
2. 만약 깨끗하지 않을 경우 압력 조절장치 **3**을 세척합니다.(‘세척 및 보관’ 섹션 참조)
3. 안전 밸브 **5**가 고정되지 않고 잘 움직이는지

확인하세요.

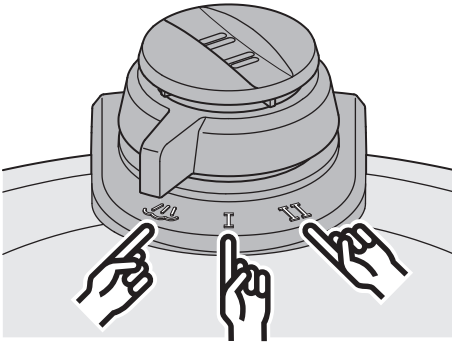
4. 개스킷 **8**이 손상됐는지, 예를 들어 틈이 벌어졌는지 확인하세요. **주의!** 시간이 지날수록 개스킷은 딱딱해져 밀폐 효과가 떨어집니다. 이 경우 뚜껑 가장자리에서 수증기가 새어 나가기 때문에 개스킷을 교체해야 합니다. 개스킷 교체를 원할 경우 가까운 이케아 매장의 고객 센터에 문의하거나 www.ikea.com을 방문하십시오.

압력솥 사용법

5. 압력솥에 조리할 식재료를 넣어주세요. **주의!** 절대 안쪽의 ‘MAX’ 표시를 초과해서 식재료를 넣으면 안 됩니다. 최대 용량은 4리터(압력솥 용량이 6리터인 경우)와 2.5리터(압력솥 용량이 4리터인 경우)입니다. 쌀이나 콩과 같은 부피가 늘어나는 식재료를 조리할 경우 절대 안쪽의 ‘1/2’ 표시 이상으로 넣지 마세요. 이렇게 하면 부피가 늘어나도 뚜껑에 음식이 닿지 않아 안전밸브를 막을 위험이 없습니다.
6. 뚜껑**4**의 삼각형 표시가 압력솥 손잡이**10**의 단추를 가리키도록 압력솥**9**에 얹어주세요.



7. 뚜껑 손잡이**7**와 압력솥 손잡이**10**를 딸깍 소리가 날 때까지 맞춰주세요.
8. 압력 조절기**3**의 원하는 조리 설정을 선택하세요.
I: 저속 조리
II: 고속 조리



9. 압력솥의 바닥면과 비슷한 크기의 레인지에서 사용하세요. **주의!** 압력솥보다 크기가 큰 레인지에서 사용하면 압력솥 옆으로 열기가 올라와 플라스틱 손잡이가 손상될 수 있습니다.
10. 레인지를 가장 센 불로 켜주세요. 압력솥 내부에 압력이 형성되면 빨간색 안전밸브5가 위로 올라져 뚜껑이 잠기게 됩니다. **주의!** 조리를 시작할 때 소량의 증기가 압력밸브로 새어나올 수 있습니다.
11. 압력 조절기3에서 증기가 나오기 시작하면 레인지의 화력을 1/3정도로 줄여 소량의 증기만 나오게 해주세요. 이렇게 하면 음식을 빨리 조리할 수 있고 에너지를 절약할 수 있습니다. **경고!** 압력 조절기3에서 많은 양의 증기가 새어나오고 압력 조절기가 움직이면 압력이 너무 높다는 의미로 불의 세기를 낮춰야 합니다. 뜨거운 김에 데이지 않도록 조심하세요.

압력솥 열기

주의! 붉은 안전 밸브5가 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 밸브5가 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.

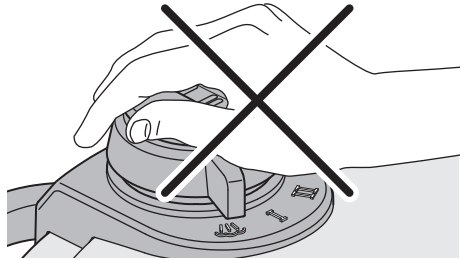
압력솥을 여는 3가지 방법

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

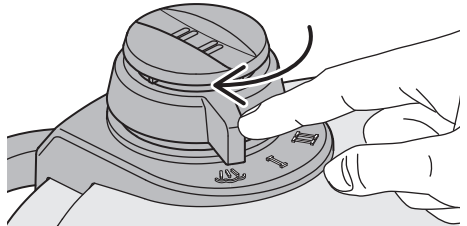
방법 1: 증기 배출

본 방법은 압력솥 안의 압력이 충분히 떨어져 뚜껑을 분리할 수 있도록 증기를 최대한으로 배출시켜야 하는 방법입니다.

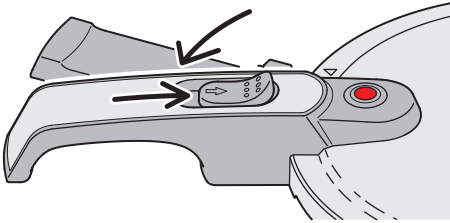
경고! 본 방법을 사용하면 대량의 증기가 압력 조절기3에서 나오게 되므로 증기를 배출할때 압력 조절기3가 반대편으로 향하게 해주세요. 대량의 증기가 즉시 방출되어 손이 데일 수 있으므로 압력 조절기3를 돌릴 때 절대 손으로 감싸면 안됩니다. 손이 데이지 않게 주의해 주세요.



1. 레인지에서 압력솥을 옮겨주세요.
2. 손가락을 사용해서 압력 조절기3를 증기방출 설정으로 잡아당겨 주세요.



3. 압력이 균등해지고 빨간색 안전밸브5가 아래로 다시 내려올 때까지 기다려주세요. **주의!** 빨간색 안전밸브5가 아래로 다시 내려와도 압력솥 내부의 온도는 아직 약 100°C입니다.
4. 잠금장치6을 앞으로 밀고, 동시에 뚜껑의 삼각형 표시가 압력솥 손잡이10의 단추표시로 올 때까지 뚜껑을 반시계방향으로 돌려주세요. **주의!** 잠금장치6을 앞으로 밀때 남은 증기가 방출될 수 있습니다.

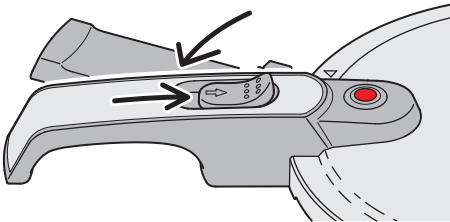


5. 뚜껑을 압력솥에서 분리해주세요.

방법 2: 에너지 절약

방법2는 음식의 조리가 끝나기 몇 분정도 전에 레인지의 불을 끄고 기다리는 방법입니다. 이 방법은 남은 열을 최적으로 사용하여 에너지를 절약할 수 있습니다.

1. 압력이 안정되고 빨간색 안전밸브5가 아래로 내려갈 때까지 기다려 주세요. **주의!** 안전밸브 5가 아래로 내려와도 압력솥 내부의 온도는 아직 약 100 °C입니다.
2. 잠금장치6을 앞으로 밀고, 동시에 뚜껑의 삼각형 표시가 압력솥 손잡이10의 단추표시로 올 때까지 뚜껑을 반시계방향으로 돌려주세요. **주의:** 잠금장치6을 앞으로 밀때 남은 증기가 방출될 수 있습니다.



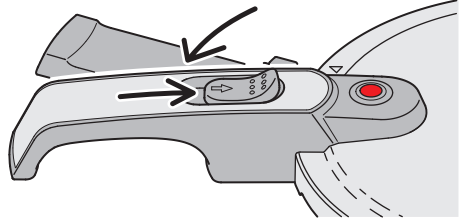
3. 뚜껑을 압력솥에서 분리해주세요.

방법 3: 시간 절약

방법3은 조리가 끝난 후 압력솥을 레인지에서 즉시 옮기는 방법입니다. 조리가 끝난 후 뚜껑을 바로 열려면 바닥의 압력을 직접 방출해주어야 합니다. 이 방법을 사용하면 시간을 절약할 수 있습니다.

1. 안전밸브5가 아래로 내려갈 때까지 흐르는 물에 압력솥을 식혀주세요(수압이 너무 세지 않아야 합니다). **주의!** 물이 압력솥 안으로 들어갈 수 있으므로 수도꼭지의 물줄기가 압력 조절기3이나 안전밸브5에 직접 닿지 않도록 해주세요.
2. 잠금장치6을 앞으로 밀고, 동시에 뚜껑의

삼각형 표시가 압력솥 손잡이10의 단추표시로 올 때까지 뚜껑을 반시계방향으로 돌려주세요. **주의:** 잠금장치6을 앞으로 밀때 남은 증기가 방출될 수 있습니다.



3. 뚜껑을 압력솥에서 분리해주세요.

6. 세척과 보관

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

세척 빈도:

제품 관리	세척 시기
냄비 세척 9	매 사용 후
압력 조절기 세척 3	더러울 때
뚜껑 세척 4	매 사용 후
개스킷 세척 8	매 사용 후
밀봉 링 교체 8	필요시, 가까운 이케아 매장/고객 서비스 센터로 연락하거나 www.ikea.com 을 방문해 주세요.

압력솥 세척방법

- 매사용 후 압력솥을 세척해 주세요.
- 반드시 손으로 세척해야 합니다.
 - 표면에 긁힘자국 남길 수 있는 철수세미 등은 절대 사용하지 마세요.
 - 제품에 음식찌꺼기가 달라붙지 않도록 가능한 한 사용후 바로 세척해 주세요.

솥 (9) 세척방법

- 매사용 후 솥 9를 세척해 주세요:
1. 따뜻한 물과 순한 세제를 사용해서 손으로 세척해 주세요.
 2. 깨끗한 물로 헹구 주세요.
 3. 물자국이 남지 않도록 세척후 마른 행주로 솥을 닦아주세요.

뚜껑 세척하는 방법 (4)

주의! 뚜껑은 식기세척기로 세척하면 안됩니다.

1. 압력 조절기3은 위로 잡아당겨 분리해 주세요.
2. 뚜껑은 따뜻한 물과 순한 세제를 사용해서 세척해 주세요. 뚜껑이 많이 더러울 경우 순한 세제를 섞은 물에 담궈두었다가 세척해 주세요.
3. 압력 조절기3은 깨끗하고 따뜻한 물로 헹궈주세요.
4. 뚜껑4는 따뜻한 물로 헹궈주세요.
5. 물 얼룩이 남을 수 있으므로 행주로 뚜껑의 물기를 닦아주세요.
6. 압력 조절기3을 뚜껑에 다시 장착해 주세요.

개스킷(8) 세척방법

주의! 압력솔을 정기적으로 사용하는 경우 1년에 한번씩 개스킷을 교체해야 합니다. 개스킷 교체시 가까운 이케아 매장/고객 서비스 센터에 연락해 주시거나 www.ikea.com을 방문해 주세요.

1. 뚜껑에서 개스킷을 분리해 주세요.
2. 깨끗하고 따뜻한 물로 개스킷을 헹궈 주세요.
3. 마른 행주로 개스킷의 물기를 닦아 주세요.

주의! 제품을 보관할 때 개스킷이 찌그러지거나 뒤틀려 보관되지 않도록 해 주세요. 보관 시 뚜껑에 개스킷이 장착된 상태로 보관하는 것을 권장합니다.

압력솔 보관방법

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

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

7. 문제해결

경고! 비정상적인 김이 새어 나오면 화구에서 즉시 압력솔을 치워주세요. 문제를 해결하기 전까지는 압력솔을 절대 다시 사용하면 안됩니다. 압력 조절기 3에서 소량의 김이 새어 나오는 경우는 정상입니다.

다음의 경우 대처법:

증상	원인	해결법
뚜껑과 압력솔 사이로 김이 새어 나오는 경우	<ol style="list-style-type: none"> 1. 압력솔의 뚜껑을 제대로 닫지 않은 경우 2. 개스킷이 더러운 경우 3. 개스킷이 파손되거나 손상되었을 경우 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 압력솔의 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 압력솔 사이로 김이 새어 나오는 경우 2. 압력 조절기가 더러울 경우 3. 압력솔 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 더러울 경우 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 공급되는 열원의 온도를 낮춰주세요(레인지의 온도를 낮춰주세요). 2. 압력 조절기를 청소해 주세요(“청소와 보관” 참고).
뚜껑이 열리지 않는 경우	압력솔의 압력이 너무 높을 경우	사용 설명서의 “압력솔 뚜껑 열기” 부분을 참조해 주세요.

8. 조리시간표

조리할 수 있는 음식	조리 시간	조리 단계
수프 종류		
콩 수프(불린 콩)	15-20 분	1
완두콩 수프(불리지 않은 콩)	20-25 분	1
완두콩 수프(불린 콩)	10-15분	1
야채 수프	4-8분	1
통보리 수프	18-20분	1
세몰리나	3-5분	1
굴라시	15-20분	1
죽	3-4분	1
감자 수프	5-6분	1
사골국	20-25분	1
렌즈콩 수프(불리지 않은 콩)	15-20분	1
렌즈콩 수프(불린 콩)	8-10분	1
미네스트로네	6-8분	1
포토퍼	20-25분	1
소고기 수프(고기의 양에 따라 조리 가능)	35-40분(고기의 양에 따라 다름)	1
닭고기 스투	25-30분(크기와 숙성도에 따라 다름)	1
파스타 수프	3-5분	1
토마토 수프	8-10분	1
양파 수프	2-3분	1
생선 수프	8-10분	1

조리할 수 있는 음식	조리 시간	조리 단계
육류		
돼지고기 도가니	30-40분	2
양고기	15분	2
송아지 커틀릿	6분	2
토끼고기	15-20분	2
소고기 구이	20-25분	2
기름에 구운 햄	20-25분	2
삶은 햄	30-35분	2
돼지고기 구이	25-30분	2
우설(생/훈제)	50-60분	2
폭찹	10-12분	2
돼지족발	25-30분	2
돼지 등심	12-16분	2
양고기 스투	10-14분	2
양 다릿살	15-20분	2
송아지 고기 구이	15-20분	2
송아지 고기 스투	15-20분	2
송아지 간	6-10분	2
송아지 혀	20-25분	2

조리할 수 있는 음식

조리 시간

조리 단계

생선과 해산물		
생선 수프	16 분	2
조개	2-4분	2
참치	4-5분	2
오징어	6-10분	2
불장어	8분	2
바닷가재	5-10분	2
새우	4-6분	2
가자미	3-7분	2
대구	4-8분	2
홍합	2-3분	2
헤이크(냉동)	3-6분	2
헤이크(선어)	3-4분	2
아귀	5-8분	2
송어	4-7분	2
연어	5-8분	2

조리할 수 있는 음식

조리 시간

조리 단계

가금류 등		
메추라기	10-15분	2
산토끼	20-25분	2
꿩	10-15분	2
토끼	25-28분	2
오리	20-25분	2
칠면조	20-25분	2
자고새	14-18분	2
비둘기	12-15분	2
닭고기(크기와 무게에 따라 다름)	20-25분	2

조리할 수 있는 음식	조리 시간	조리 단계
-------------	-------	-------

야채		
콜리플라워	4-6분	1
콜리플라워(통째로 조리시)	6-8분	1
꽃상추	6-8분	1
당근	5-7분	1
감자(껍질 포함)	10-15분	1
감자(껍질 벗긴 감자)	6-8분	1
순무	4-6분	1
잘게 썬 당근	6분	1
피망	6-8분	1
버섯	6-8분	1
쌈양배추	4-6분	1
비트	15-25분	1
적양배추, 양배추, 사보이 양배추	8-10분	1
블랙 샬시파이	5-6분	1
셀러리	15-25분	1
아스파라거스	7-8분	1
토마토	2-3분	1
아티초크	5-8분	1
호박	7-9분	1
양파	5-7분	1
시금치	3-5분	1
부추	3-5분	1

조리할 수 있는 음식	조리 시간	조리 단계
-------------	-------	-------

콩류		
콩(불린 콩)	15-20분	1
완두콩(불리지 않은 콩)	20-25분	1
완두콩(불린 콩)	10-15분	1
푸른 완두콩(불린 콩)	20-25분	1
렌즈콩(불리지 않은 콩)	15-20분	1
렌즈콩(불린 콩)	8-10분	1
누에콩	5-8분	1
병아리콩	20-27분	1

조리할 수 있는 음식	조리 시간	조리 단계
-------------	-------	-------

과일		
살구	1-4분	1
체리	1-2분	1
말린 자두	1-3분	1
사과	2-5분	1
복숭아	2-5분	1
오렌지	4-7분	1
배	4-6분	1

조리할 수 있는 음식	조리 시간	조리 단계
-------------	-------	-------

기타		
쌀	15-20분	1
파스타	4-6분	1

1. 各部の名称

1. 本体補助取っ手
2. 安全スリット
3. 圧力調整装置
4. ふた
5. 安全弁
6. ロック
7. ふた取っ手
8. パッキング (ふたの裏側に取り付けてあるため、外からは見えません)
9. 本体
10. 本体取っ手

2. 安全上のご注意

圧力鍋のご使用にあたっては、以下の注意事項を厳守してください。

1. 以下の注意事項をすべてお読みください。
2. 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。お取り扱いの際には、必ず取っ手やノブをお持ちください。
3. 圧力鍋を使用する際に子供が近くにいる場合は、安全に十分注意してください。
4. 圧力鍋をオープンで使用しないでください。
5. 熱した液体の入った圧力鍋を移動する際は、細心の注意を払ってください。
6. 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。
7. 圧力鍋は圧力をかけて調理するため、不適切な使用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。
8. 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「½」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。

9. 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、ルバーク、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圧力調整装置や安全弁、安全スリットなどの蒸気口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。
10. 毎回ご使用前に圧力調整装置や安全弁、安全スリットが詰まっていないか点検してください。
11. 鍋が十分に冷め、内部の圧力が完全に下がったことを確認するまでは、ふたを開けないでください。取っ手が固くて開けにくい場合は、まだ圧力が残っている証拠ですので、決して無理に開けないでください。圧力が残ったままふたを開けると、非常に危険です。詳しくは「ご使用方法」をご参照ください。
12. ふたを閉めて圧力鍋を加圧した状態で揚げ物をしないでください。
13. 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。

14. 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)

安全弁の作動圧力：300キロパスカル

調理容量：6Lまたは4L

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

モデル：10286747, 30286746, 70290671, 80286744, 90286748, 90290670

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(3)は内部の圧力を一定に保つ働きがあり、使用中はこの圧力調整装置から一定量の蒸気が継続的に放出されます。圧力調整装置(3)が正常に作動しない場合は、安全弁(5)から余分な圧力が蒸気として放出されます。万が一、圧力調整装置(3)と安全弁(5)のどちらも正常に作動しない場合は、圧力でパッキングが押し上げられ、安全スリット(2)から蒸気が放出されます。また、内部の圧力が下がって赤色の安全弁(5)が下がるまでは、ロック(6)をスライドしてふたを開けることはできない仕組みになっています。

安全上のご注意

- 毎回のご使用前に、圧力調整装置(3)や安全弁(5)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)。
- 絶対に圧力調整装置(3)の上にもものがかぶせないでください。
- ご使用中は、安全スリット(2)から噴き出す蒸気が直接人にあたらないよう、鍋の向きを調節してください。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(5)や安全スリット(2)から蒸気が出る場合は、内部の圧力が異常に高まっているサインですので、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ることもできます。
- 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

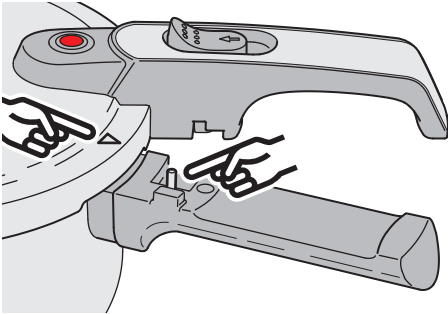
毎回のご使用前に

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。

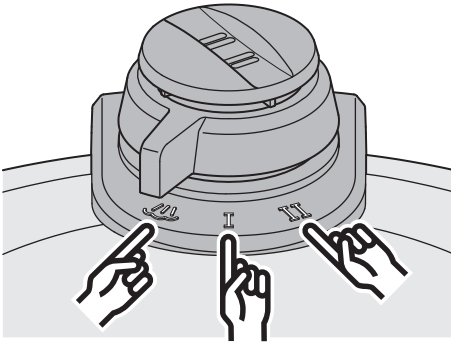
1. ふたの裏側にある圧力調整装置(3)の通気口が汚れていないか確認してください。
2. もし汚れている場合は、圧力調整装置(3)を掃除してください(「お手入れ方法と保管方法」参照)。
3. 安全弁(5)がスムーズに動くか、また目詰まりしていないか確認してください。
4. パッキング(8)にひび割れ等の劣化がないか確認してください。注意！パッキングは使っているうちに硬くなり、密閉性が損なわれます。パッキングが劣化してふたの縁から蒸気が出るようになったら、パッキングを交換してください。パッキングの交換については、お近くのイケアストアのカスタマーサービスにお問い合わせいただくか、www.IKEA.comをご参照ください。

圧力鍋の使い方

5. 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)、または2.5L(容量4L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「½」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、安全弁が詰まるおそれがあります。
6. 本体(9)にふた(4)をかぶせます。このとき、ふたの▼印が本体取っ手(10)のピンの正面に来るように合わせます。



7. ふた取っ手 (7) と本体取っ手 (10) が一直線にそろい、カチッと音がするまで、ふたを時計回りに回します。
8. 圧力調整装置 (3) でお好みの圧力を選んでセットします。
I : 低圧調理
II : 高圧調理



9. 圧力鍋を鍋底と同じか少し小さめのサイズのコンロにセットします。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。炎が鍋底からはみ出して、プラスチックの取っ手を破損するおそれがあります。
10. コンロの火加減を強火にします。内部の圧力が高まると、赤色の安全弁 (5) 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。
11. 圧力調整装置 (3) から蒸気が出始めたら、コンロの火加減を弱火 (強火の1/3程度) にして、蒸気が少しだけ出るように調節します。こうすることで、短時間でエネルギーを節約しながら調理できます。警告！ 圧力調整装置 (3) から蒸気が大量に放出される場合は、内部の圧力が異常に高まっているサインです

ので、すぐにコンロの火を弱めてください。
 熱い蒸気でヤケドをしないよう、十分ご注意ください。

圧力を下げてふたを開ける方法

注意！ 赤色の安全弁 (5) が上がったままの状態のときは、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、決して無理にふたを開けないでください。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 (5) が完全に下がってからでないと、ふたを開けることはできません。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。

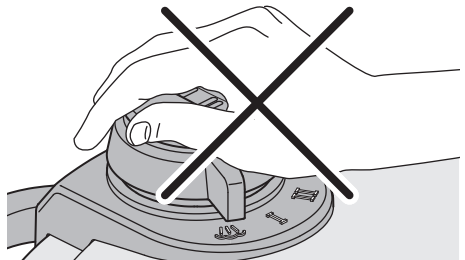
ふたを開けるために圧力を下げる3つの方法

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. 自然に蒸気を逃す (基本的方法)

この方法では、鍋の内部の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鍋の内部の圧力を下げます。

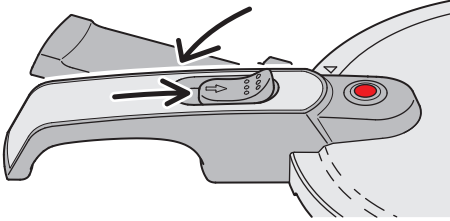
警告！ 圧力調整装置を蒸気の印にセットすると、圧力調整装置 (3) から蒸気が大量に噴き出します。このときに蒸気が自分に向かって放出されヤケドをしないよう、圧力調整装置 (3) の向きを調節してください。圧力調整装置を操作する際は、圧力調整装置 (3) を手で覆わないようにしてください。大量の蒸気が一気に噴き出し、手をヤケドする危険があります。ヤケドには十分にご注意ください。



1. 調理が終わったら鍋をコンロからおろします。
2. 圧力調整装置 (3) を蒸気の印までゆっくりと回します。
3. 内部の圧力が下がり、赤色の安全弁 (5) が元の位置に下がるまで待ちます。注意！ 赤色の安全弁 (5) が下がっても、内部の温度はまだ

100°C近くあります。

4. ロック (6) を前方にスライドしながら、ふたを反時計回りに回します。ふたの▼印が本体取っ手 (10) のピンの正面に来るまで回してください。注意！ ロック (6) を前方にスライドしたときに、残りの蒸気が出る場合がありますのでご注意ください。

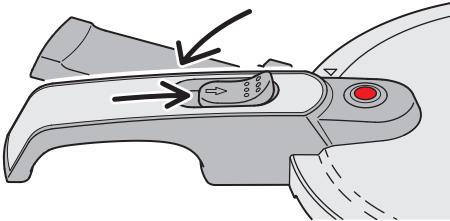


5. 本体からふたを取り外します。

2. エネルギーを節約しながら自然に蒸気を逃す

この方法では、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放置します。こうすることで、余熱を調理に有効に利用しながらエネルギーを節約できます。

1. 内部の圧力が下がり、赤色の安全弁 (5) が元の位置に下がるまで待ちます。注意！ 赤色の安全弁 (5) が下がっても、内部の温度はまだ100 °C近くあります。
2. ロック (6) を前方にスライドしながら、ふたを反時計回りに回します。ふたの▼印が本体取っ手 (10) のピンの正面に来るまで回してください。注意！ ロック (6) を前方にスライドしたときに、残りの蒸気が出る場合がありますのでご注意ください。

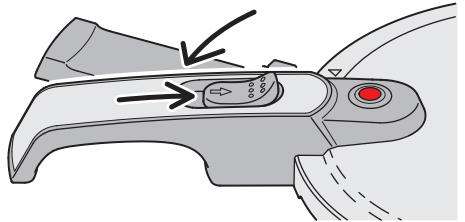


3. 本体からふたを取り外します。

3. 時間を短縮しながら強制的に蒸気を逃す

この方法では、調理が終わる次第すぐにふたを開けるため、鍋に水をかけて強制的に内部の圧力を下げます。この方法ではふたを開ける時間を短縮できます。

1. 安全弁 (5) が元の位置に下がるまで、鍋に流水をゆっくりかけて冷やします。注意！ 圧力調整装置 (3) や安全弁 (5) の上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、料理の味付けが薄くなるおそれがあります。
2. ロック (6) を前方にスライドしながら、ふたを反時計回りに回します。ふたの▼印が本体取っ手 (10) のピンの正面に来るまで回してください。注意！ ロック (6) を前方にスライドしたときに、残りの蒸気が出る場合がありますのでご注意ください。



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 (9) のお手入れ	毎回使用後
圧力調整装置 (3) のお手入れ	汚れたとき
ふた (4) のお手入れ	毎回使用後
パッキング (8) のお手入れ	毎回使用後
パッキング (8) 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ください。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こ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 (9) のお手入れ方法

使用するたびに洗ってください：

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 (4) 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 (3) をふたから取り外します。
2. お湯と中性洗剤を含ませたスポンジでふたを手洗いします。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 (3) をお湯で洗います。
4. ふた (4) をお湯ですすぎます。
5. 水滴の跡が残らないよう、ふきんでふたの水気を拭き取ります。
6. ふたに圧力調整装置 (3) を元通りにセットします。

パッキング (8) のお手入れ方法

注意！ 圧力鍋を定期的に使用する場合は、年に一度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をご参照ください。

1. パッキングをふたから取り外します。
2. お湯で洗います。
3. ふきんで水気を拭き取ります。

注意！ 保管する際は、パッキングがつぶれたり曲がったりしないように注意してください。破損を防ぐため、パッキングはふたに取り付けたまま保管することをおすすめします。

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（3）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. パッキングが汚れている。 3. パッキング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. パッキングを掃除する。 3. パッキングを交換する（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. パッキングを交換する（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）。
ふたが開かない。	鍋内部の圧力が高すぎる。	「ふたの開け方」に記載の指示に従う。

8. 調理時間の目安

料理	調理時間	圧力設定
スープ		
豆のスープ（水で戻した豆を使用）	15-20分	1
グリーンピースのスープ（乾燥豆を使用）	20-25分	1
グリーンピースのスープ（水で戻した豆を使用）	10-15分	1
野菜スープ	4-8分	1
精麦	18-20分	1
セモリナ	3-5分	1
グーラッシュ（ビーフシチュー）	15-20分	1
ポリッジ（オートミール粥）	3-4分	1
じゃがいものスープ	5-6分	1
骨のスープ	20-25分	1
レンズ豆（乾燥豆を使用）	15-20分	1
レンズ豆（水で戻した豆を使用）	8-10分	1
ミネストローネ	6-8分	1
ポトフ	20-25分	1
ビーフブイヨン	35-40分（肉の量による）	1
雌鶏のシチュー	25-30分（サイズと年齢による）	1
バスタースープ	3-5分	1
トマトスープ	8-10分	1
オニオンスープ	2-3分	1
魚のスープ	8-10分	1

料理	調理時間	圧力設定
豚肉・羊肉・牛肉		
豚の膝肉（ポークナックル）	30-40分	2
羊肉	15分	2
子牛のカツレツ	6分	2
ウサギ	15-20分	2
ローストビーフ	20-25分	2
揚げたハム	20-25分	2
茹でたハム	30-35分	2
ローストポーク	25-30分	2
牛タン（生またはスモーク）	50-60分	2
ポークチョップ	10-12分	2
豚足	25-30分	2
豚ロース	12-16分	2
ラムシチュー	10-14分	2
羊の足	15-20分	2
子牛のロースト	15-20分	2
子牛のシチュー	15-20分	2
子牛のレバー	6-10分	2
子牛のタン	20-25分	2

料理	調理時間	圧力設定
魚介		
魚のスープ	16分	2
貝	2-4分	2
マグロ	4-5分	2
イカ	6-10分	2
アナゴ	8分	2
ロブスター	5-10分	2
エビ	4-6分	2
カレイ・ヒラメ	3-7分	2
タラ	4-8分	2
ムール貝	2-3分	2
メルルーサ (冷凍)	3-6分	2
メルルーサ (生)	3-4分	2
アンコウ	5-8分	2
マス	4-7分	2
サケ	5-8分	2

料理	調理時間	圧力設定
鶏肉・その他の肉		
ウズラ	10-15分	2
ワイルドラビット (野ウサギ)	20-25分	2
キジ	10-15分	2
ヘア (野ウサギ)	25-28分	2
カモ	20-25分	2
七面鳥	20-25分	2
ヤマウズラ	14-18分	2
ハト	12-15分	2
チキン (サイズや重さによる)	20-25分	2

料理	調理時間	圧力設定
豆		
大豆 (水で戻した豆を使用)	15-20分	1
エンドウ豆 (乾燥豆を使用)	20-25分	1
エンドウ豆 (水で戻した豆を使用)	10-15分	1
グリーンピース (水で戻した豆を使用)	20-25分	1
レンズ豆 (乾燥豆を使用)	20-25分	1
レンズ豆 (水で戻した豆を使用)	15-20分	1
そら豆	8-10分	1
ヒヨコ豆	5-8分	1
	20-27分	1

料理	調理時間	圧力設定
野菜		
カリフラワー	4-6分	1
カリフラワー (丸ごと)	6-8分	1
エンダイブ	6-8分	1
ニンジン	5-7分	1
じゃがいも (皮付き)	10-15分	1
じゃがいも (皮なし)	6-8分	1
かぶ	4-6分	1
ニンジン (カットしたもの)	6分	1
トウガラシ	6-8分	1
マッシュルーム	6-8分	1
芽キャベツ	4-6分	1
赤かぶ	15-25分	1
紫キャベツ、キャベツ、サボイキ	8-10分	1
キャベツ		
ブラックサルシファイ (西洋黒ゴボウ)	5-6分	1
セロリ	15-25分	1
アスパラガス	7-8分	1
トマト	2-3分	1
アーティチョーク	5-8分	1
かぼちゃ	7-9分	1
玉ねぎ	5-7分	1
ほうれん草	3-5分	1
ネギ	3-5分	1

料理	調理時間	圧力設定
果物		
あんず	1-4分	1
さくらんぼ	1-2分	1
すもも	1-3分	1
りんご	2-5分	1
もも	2-5分	1
オレンジ	4-7分	1
梨	4-6分	1

料理	調理時間	圧力設定
その他		
米	15-20分	1
パスタ	4-6分	1

1. Nama dari bagian

1. Gagang pot
2. BUkaan pengaman
3. Pengatur tekanan
4. Penutup
5. Katup pengaman
6. Kunci
7. Gagang Penutup
8. Logam cincin pengunci (tidak terlihat; di dalam penutup)
9. Pot
10. Gagang pot

2. PENGAMANAN PENTING

Selalu ikuti petunjuk keselamatan saat menggunakan panci tekanan tinggi:

1. Baca semua petunjuk.
2. Jangan sentuk permukaan yang panas. Gunakan gagang atau kenop.
3. Pengawasan ketat diperlukan saat panci tekanan cooker digunakan berdekatan dengan anak-anak.
4. Jangan tempatkan panci tekanan tinggi di dalam oven panas.
5. Berhati-hatilah saat memindahkan panci tekanan tinggi yang berisi cairan panas.
6. Jangan gunakan panci tekanan tinggi untuk penggunaan yang tidak dianjurkan.
7. Peralatan ini memasak dengan tekanan tinggi. Penyalahgunaan dapat menyebabkan terluka. Pastikan panci tekanan tinggi ditutup dengan benar sebelum digunakan. Lihat bagian "Petunjuk penggunaan".
8. Jangan mengisi panci tekanan tinggi 2/3 dari kapasitasnya (lihat tanda "MAX" di dalam panci). Saat memasak makanan

yang mengembang seperti beras atau sayuran yang dikeringkan, jangan isi panci tekanan tinggi melebihi 1/2 kapasitasnya (lihat tanda "1/2" di dalam panci). Mengisi melebihi batas dapat menyebabkan penyumbatan pada pipa lubang udara dan menyebabkan tekanan berlebih. Lihat bagian "Petunjuk penggunaan".

9. Perlu diperhatikan bahwa makanan tertentu, seperti saus apel, cranberry, pearl barley, oatmeal atau sereal lainnya, kacang polong, mie, makaroni, rhubarb atau spaghetti dapat berbusa, berbuih dan menyumbat lubang uap alat pelepas tekanan. Makanan ini dilarang dimasak dalam panci tekanan tinggi.
10. Selalu periksa alat pelepas tekanan untuk sumbatan sebelum digunakan.
11. Jangan membuka panci tekanan tinggi sampai unit sudah dingin dan semua tekanan internal telah dikeluarkan. Jika gagang sulit untuk dipisahkan, hal ini menunjukkan panci masih memiliki tekanan - jangan buksa paksa. Setiap tekanan pada panci dapat membahayakan. Lihat bagian "Petunjuk penggunaan".
12. Jangan gunakan panci tekanan tinggi untuk menggoreng dengan minyak.
13. Ketika tekanan sudah kembali normal, kecilkan api sehingga semua cairan, yang menghasilkan uap, tidak menguap.

14. SIMPAN PETUNJUK INI."

3. Informasi teknis

Tekanan kerja: 0,6 bar (setting 1) dan 1,0 bar (setting 2).

Tekanan pelepasan uap: 300 kpa.

Kapasitas yang dapat digunakan: 6 liter atau 4 liter.

Pemegang lisensi: IKEA Swedia, Tulpanvägen 8 SE-343 81, Älmhult Swedia.

Model: 10286747, 30286746, 70290671, 80286744, 90286748, 90290670

4. Informasi keamanan

- Panci presto muncul dengan pengatur tekanan pada penutup yang menjaga pengaturan tekanan yang diinginkan tetap stabil.
- Beberapa sistem keamanan memastikan bahwa tekanan panci Anda akan berfungsi secara aman, bahkan saat ada kesalahan teknis. Pengatur tekanan **3** memastikan tekanan tetap stabil dalam panci presto. Sangat mungkin bahwa sedikit uap dapat terus keluar selama digunakan. Katup pengaman **5** melepas semua kelebihan tekanan jika pengatur tekanan **3** tidak berfungsi. Jika pengatur tekanan **3** dan katup keamanan **5** berfungsi, kelebihan tekanan dapat juga dikeluarkan melalui bukaan keamanan **2**, yang melengkungkan cincin logam dan dengan demikian menghasilkan bukaan. Kunci **6** hanya dapat meluncur ke depan untuk membuka pot saat tekanan disamakan dan katup pengaman merah **5** dijatuhkan sebagai hasilnya.

Saran keselamatan umum

- Pastikan untuk memeriksa sebelum digunakan agar regulator tekanan **3** dan katup pengaman **5** dapat digerakkan dan tidak menghalangi (lihat bagian "Instruksi penggunaan").
- Selalu pastikan alat memasak dengan tekanan tertutup dengan benar sebelum diletakkan di kompor (lihat bagian "Instruksi penggunaan").

- Regulator tekanan **3** tidak boleh terhalang oleh benda apapun.
- Selalu pastikan bukaan keselamatan **2** tidak menghadap ke anda selama penggunaan dan tidak menghadap ke tempat lain dimana orang akan lewat. Jika terjadi kesalahan, akan banyak uap yang keluar.
- Jika uap keluar dari katup pengaman **5** atau bukaan pengaman **2**, segera matikan api karena tekanan di dalam sangat tinggi. Jangan gunakan panci hingga masalah telah diatasi (lihat bagian "Pemecahan masalah").
- Untuk menghindari kerusakan panci, pastikan panci selalu terisi paling tidak 0,25 liter air, sehingga dapat memproduksi cukup uap dan panci tidak terlalu panas dan mengering.
- **PERINGATAN:** Perbaiki pada panci hanya dapat dilakukan oleh seorang 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. Panduan penggunaan

Sebelum penggunaan

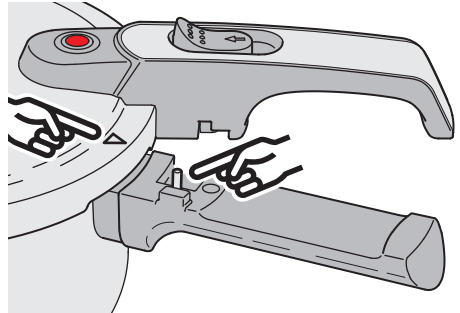
Sebelum memasak dengan alat memasak dengan tekanan, anda harus memeriksa seluruh fungsi keamanan untuk mencegah kerusakan pada alat memasak.

1. Pastikan bukaan pada pengatur tekanan **3** pada bagian dalam penutup sudah bersih.
2. Apabila kotor, bersihkan pengatur tekanan **3** (lihat bagian "Membersihkan dan menyimpan").
3. Periksa apakah katup pengaman **5** dapat dilepas atau tidak.
4. Periksa apakah paking **8** rusak atau tidak, misalnya tidak retak.

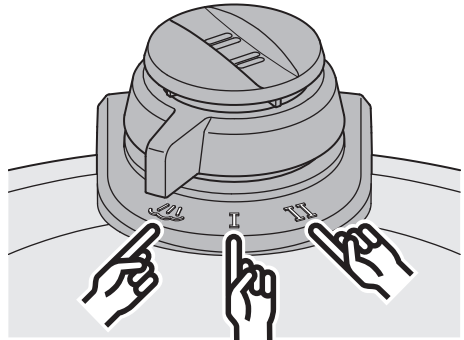
Catatan! Seiring dengan waktu, paking bisa menjadi keras dan tidak dapat menutup dengan rapat. Hal ini akan mengakibatkan keluarnya uap dari pinggiran penutup sehingga paking harus diganti. Untuk mengganti paking, hubungi Toko IKEA terdekat/Layanan pelanggan atau kunjungi www.ikea.com.

Cara menggunakan panci presto

5. Isi panci dengan makanan dan/atau air. **Perhatian!** Jangan pernah isi panci presto dengan makanan dan cairan di atas tanda "MAX" di dalam pot. Ini untuk maksimal 4 liter (untuk kapasitas 6 liter) dan maksimal 2,5 liter (untuk kapasitas 4 liter). Saat memasak makanan yang mengembang, seperti nasi atau kacang-kacangan, dilarang mengisi panci di atas tanda $\frac{1}{2}$ di dalam panci. Hal ini akan menghindari makanan keluar dari penutup dan menghalangi katup pengaman.
6. Tempatkan penutup **4** pada panci **9** dalam posisi tanda segitiga pada penutup yang menunjuk tiang pada gagang pot.



7. Putar penutup hingga gagang penutup **7** dan gagang panci **10** sejajar dan terdengar bunyi klik.
8. Pilih pengaturan masak yang diinginkan pada pengatur tekanan **3**:
I; Masak pelan
II; Masak cepat



9. Tempatkan panci presto pada kompor yang berukuran mirip dengan dasar panci presto. **Perhatian!** Kompor tidak boleh lebih besar dari dasar panci presto. Sebaliknya hal ini dapat menyebabkan terlalu banyak panas naik, sehingga merusak gagang plastik.
10. Hidupkan kompor ke pengaturan tertinggi. Segera setelah ada tekanan di panci presto, katup pengaman merah **5** akan bergerak ke atas sehingga mengunci penutupnya. **Catatan!** Pada awal waktu memasak, sedikit uap mungkin muncul dari katup pengaman.
11. Begitu uap mulai keluar dari pengatur tekanan **3**, turunkan suhu kompor hingga sekitar $\frac{1}{3}$ sehingga hanya

sejumlah kecil uap keluar. Sekarang panci presto memasak makanan dengan cepat dan hemat energi. **Peringatan!** Jika ada banyak uap yang keluar dari pengatur tekanan **3** dan pengatur tekanan bergerak, tekanan terlalu tinggi dan Anda harus menurunkan pengaturan di atas kompor. Berhati-hatilah untuk tidak membakar diri saat uap panas.

Membuka alat memasak dengan tekanan

Perhatian! Jika katup pengaman merah **5** masih naik, berarti masih terdapat tekanan pada alat memasak dan penutup tidak dapat dibuka. Jangan membuka paksa penutup, karena pelepasan tekanan secara mendadak dapat melepuhkan tangan. Alat memasak dengan tekanan akan terbuka jika katup pengaman merah **5** telah turun. Hal ini dapat dilakukan dalam tiga cara. Jangan rendam alat memasak ke dalam air karena dapat menurunkan tekanan secara drastis dan bagian dasar serta makanan menjadi rusak.

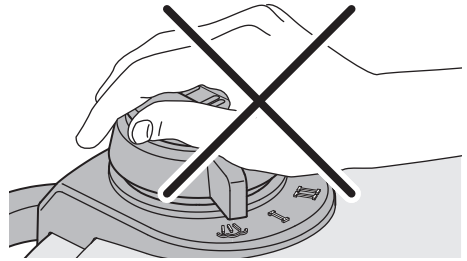
Tiga cara membuka alat memasak dengan tekanan

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

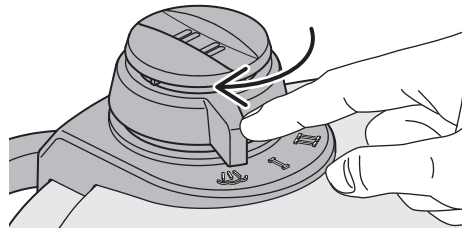
Metode 1: Melepaskan uap

Metode ini membutuhkan pelepasan uap sebanyak mungkin hingga tekanan pada panci presto cukup menurun agar dapat mengangkat penutup.

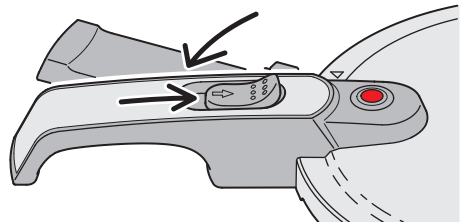
Peringatan! Hati-hati bahwa pengatur tekanan **2** akan menghadap jauh dari Anda saat memutar pengatur pelepas uap karena metode ini berarti uap akan keluar dari pengatur tekanan **3**. Jangan menutup pengatur tekanan **3** dengan tangan Anda saat memutar pengatur tekanan untuk melepaskan sebanyak mungkin uap akan segera keluar dengan kemungkinan risiko membakar tangan Anda. Karenanya Anda harus berhati-hati tidak melukai diri sendiri.



1. Angkat panci presto dari kompor.
2. Perlahan tarik pengatur tekanan **3** menggunakan jari pada pengaturan pelepas uap.



3. Tunggu hingga tekanan sama dan katup keamanan merah **5** turun kembali, suhu di bagian dalam panci presto masih hampir 100 °C.
4. Geser kunci **6** ke depan dan putar penutup berlawanan jarum jam pada saat yang sama, hingga tanda segitiga pada penutup menunjuk tiang pada gagang pot **10**. **Catatan!** Segera setelah Anda menggeser kunci **6** ke depan, sedikit uap buangan keluar.

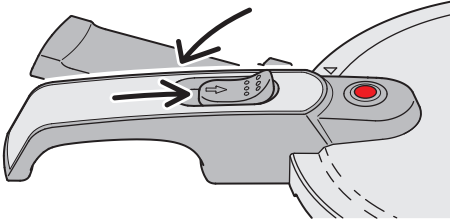


5. Angkat penutup dari pot.

Metode 2: Hemat energi

Metode 2 membutuhkan panci presto mati beberapa saat sebelum makanan selesai dimasak, meninggalkan panci presto di atas kompor. Hal ini menggunakan panas sisa secara optimal dan hemat energi.

1. Tunggu hingga tekanan menjadi stabil dan katup pengaman merah **5** turun ke bawah, suhu di bagian dalam panci presto masih sekitar 100 °C.
2. Geser kunci **6** ke depan dan putar penutup berlawanan arah jarum jam di waktu yang sama, hingga tanda segitiga pada penutup menunjuk tiang pada gagang pot **10**. **Catatan:** Segera setelah Anda geser kunci **6** ke depan, sedikit uap dapat keluar.
- 3.

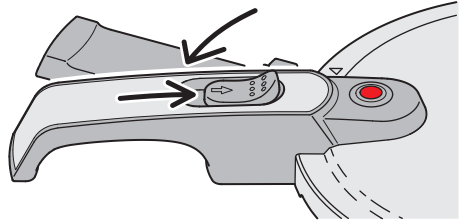


4. Angkat penutup dari pot.

Metode 3: Hemat waktu

Metode 3 meminta Anda mengangkat panci presto dari kompor saat makanan sudah selesai dimasak. Agar dapat segera membuka penutup, tekanan di dasar harus dilepaskan secara manual. Metode ini cukup menghemat waktu.

1. Tahan panci presto di bawah air yang mengalir hingga katup pengaman **5** turun ke bawah (tekanan air seharusnya tidak terlalu tinggi). **Perhatian!** Hati-hati untuk mencegah air jet dari memukul pengatur tekanan **3** atau katup pengaman **5**, atau air akan masuk ke dalam pot dan mengencerkan makanan Anda.
2. Geser kunci **6** ke depan dan putar penutup berlawanan dengan jarum jam di waktu yang sama, hingga tanda segitiga pada penutup menunjuk tiang gagang pot **10**. **Catatan:** Segera setelah menggeser kunci **6** ke depan, sedikit uap dapat keluar.



3. Angkat penutup dari pot.

6. Membersihkan dan menyimpan

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

Frekuensi membersihkan:

Kegiatan	Frekuensi
Bersihkan panci 9	Setelah setiap penggunaan
Bersihkan pengatur tekanan 3	Jika kotor
Bersihkan tutup 4	Setelah setiap penggunaan
Bersihkan paking 8	Setelah setiap penggunaan
Ganti cincin penutup 8	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 (9)

Bersihkan panci **9** setelah penggunaan:

1. Cuci panci dengan tangan menggunakan air panas dan deterjen lembut.
2. Bilas dengan air bersih.
3. Keringkan panci dengan lap dapur agar bekas air tidak membekas.

Cara membersihkan penutup (4)

Perhatian! Penutup seharusnya tidak tecuci pada mesin pencuci.

1. Angkat pengatur tekanan **3** dengan menariknya ke atas.
2. Cuci penutup dengan air panas dan deterjen lembut. Jika penutup cukup kotor, rendam sebentar dalam air dan deterjen lembut.
3. Bilas pengatur tekanan **3** dalam air panas bersih.
4. Bilas penutup **4** di bawah air panas.
5. Keringkan penutup dengan handuk tek untuk menghindari bekas air.
6. Masukkan kembali pengatur tekanan **3** ke dalam penutup.

Cara membersihkan paking (8)

Catatan! Paking harus diganti setahun sekali jika anda sering memakai alat masak dengan tekanan. Hubungi toko IKEA anda terdekat/ Layanan pelanggan atau kunjungi www.ikea.com untuk bantuan.

1. Lepas paking dari tutup.
2. Bilas paking dengan air panas bersih.
3. Keringkan paking dengan lap dapur.

Catatan! Paking tidak boleh diperas atau dirusak selama penyimpanan. Maka dianjurkan untuk memasang paking kembali ke dalam tutup untuk disimpan.

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

Perhatian! Segera setelah uap keluar tanpa teratur, pindahkan panci dari kompor. Alat masak dengan tekanan jangan digunakan hingga masalah telah diatasi. Jika uap yang keluar dari pengatur tekanan **3** hanya sedikit, ini wajar.

Apa yang harus dilakukan jika:

Masalah	Kemungkinan penyebab	Solusi
Uap keluar dari antara tutup dan panci.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alat masak dengan tekanan tidak tertutup dengan benar. 2. Paking kotor. 3. Paking 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").
Tutup tidak bisa dibuka	Terlalu banyak tekanan di dalam alat masak dengan tekanan.	Ikuti petunjuk di bagian "Membuka alat masak dengan tekanan".

8. Tabel waktu memasak

Makanan	Waktu memasak	Tingkat memasak
Sop		
Sop kacang (telah direndam)	15-20 mnt	1
Sop kacang polong (belum direndam)	20-25 mnt	1
Sop kacang polong (telah direndam)	10-15 mnt	1
Sop sayuran	4-8 mnt	1
Beras Belanda	18-20 mnt	1
Semolina	3-5 mnt	1
Goulash	15-20 mnt	1
Bubur	3-4 mnt	1
Sop kentang	5-6 mnt	1
Kaldu tulang	20-25 mnt	1
Kacang-kacangan (belum direndam)	15-20 mnt	1
Kacang-kacangan (telah direndam)	8-10 mnt	1
Minestrone	6-8 mnt	1
Pot-au-Feu	20-25 mnt	1
Kaldu daging sapi (tergantung pada jumlah daging)	35-40 mnt (tergantung jumlah daging)	1
Rebusan ayam	25-30 mnt (tergantung ukuran dan usia)	1
Sop pasta		
Sop tomat	3-5 mnt	1
Sop bawang	8-10 mnt	1
Sop ikan	2-3 mnt	1
	8-10 mnt	1

Makanan	Waktu memasak	Tingkat memasak
Daging		
Tulang kaki babi	30-40 mnt	2
Daging kambing	15 mnt	2
Schnitzel sapi muda	6 mnt	2
Kelinci	15-20 mnt	2
Daging sapi panggang	20-25 mnt	2
Ham, goreng	20-25 mnt	2
Ham, rebus	30-35 mnt	2
Daging babi panggang	25-30 mnt	2
Lidah sapi, segar atau asap	50-60 mnt	2
Pork chop	10-12 mnt	2
Kaki babi	25-30 mnt	2
Pork loin	12-16 mnt	2
Rebusan kambing	10-14 mnt	2
Kaki kambing	15-20 mnt	2
Daging sapi muda panggang	15-20 mnt	2
Rebusan daging sapi muda	15-20 mnt	2
Hati sapi muda	6-10 mnt	2
Lidah sapi muda	20-25 mnt	2

Makanan	Waktu memasak	Tingkat memasak
Ikan dan hasil laut		
Sop ikan	16 mnt	2
Kerang	2-4 mnt	2
Tuna	4-5 mnt	2
Cumi-cumi	6-10 mnt	2
Belut	8 mnt	2
Lobster	5-10 mnt	2
Udang besar	4-6 mnt	2
Ikan sebelah	3-7 mnt	2
Ikan cod	4-8 mnt	2
Remis	2-3 mnt	2
Ikan hake (beku)	3-6 mnt	2
Ikan hake (segar)	3-4 mnt	2
Ikan angler	5-8 mnt	2
Ikan trout	4-7 mnt	2
Salmon	5-8 mnt	2

Makanan	Waktu memasak	Tingkat memasak
Unggas dan binatang buruan		
Burung puyuh	10-15 mnt	2
Kelinci liar	20-25 mnt	2
Burung pegas	10-15 mnt	2
Kelinci	25-28 mnt	2
Bebek	20-25 mnt	2
Kalkun	20-25 mnt	2
Ayam hutan	14-18 mnt	2
Burung dara	12-15 mnt	2
Ayam (tergantung ukuran dan berat)	20-25 mnt	2

Makanan	Waktu memasak	Tingkat memasak
Kacang-kacangan		
Kacang (telah direndam)	15-20 mnt	1
Kacang polong (belum direndam)	20-25 mnt	1
Kacang polong (telah direndam)	10-15 mnt	1
Kacang hijau (telah direndam)	20-25 mnt	1
Lentil (belum direndam)	15-20 mnt	1
Lentil (telah direndam)	8-10 mnt	1
Kacang fava	5-8 mnt	1
Chickpea	20-27 mnt	1

Makanan	Waktu memasak	Tingkat memasak
Sayuran		
Kembang kol	4-6 mnt	1
Kembang kol, utuh	6-8 mnt	1
Endive	6-8 mnt	1
Wortel	5-7 mnt	1
Kentang, dengan kulit	10-15 mnt	1
Kentang, dikupas	6-8 mnt	1
Turnip	4-6 mnt	1
Wortel, cincang	6 mnt	1
Cabai	6-8 mnt	1
Jamur	6-8 mnt	1
Kubis Brussel	4-6 mnt	1
Bit	15-25 mnt	1
Kol merah, kol hijau, kol savoy	8-10 mnt	1
Salsify hitam	5-6 mnt	1
Seledri	15-25 mnt	1
Asparagus	7-8 mnt	1
Tomat	2-3 mnt	1
Artichoke	5-8 mnt	1
Labu	7-9 mnt	1
Bawang	5-7 mnt	1
Bayam	3-5 mnt	1
Leek	3-5 mnt	1

Makanan	Waktu memasak	Tingkat memasak
Buah		
Apricot	1-4 mnt	1
Cherry	1-2 mnt	1
Prune	1-3 mnt	1
Apel	2-5 mnt	1
Peach	2-5 mnt	1
Jeruk	4-7 mnt	1
Pear	4-6 mnt	1

Makanan	Waktu memasak	Tingkat memasak
Makanan lain		
Beras	15-20 mnt	1
Pasta	4-6 mnt	1

1. Nama bahagian-bahagian

1. Pemegang periuk
2. Bukaian yang selamat
3. Pengatur tekanan
4. Penutup
5. Injap keselamatan
6. Pengunci
7. Pemegang penutup
8. Gasket (tidak kelihatan; di dalam penutup)
9. Periuk
10. Pemegang periuk

2. KEPENTINGAN KAWAL-LINDUNG

Apabila menggunakan periuk tekanan, langkah keselamatan asas mestilah diikuti:

1. Baca semua arahan.
2. Jangan sentuh permukaan panas. Guna pemegang atau tombol.
3. Seliaan sewajarnya perlu jika periuk tekanan diguna berhampiran kanak-kanak.
4. Jangan tempatkan periuk tekanan di dalam ketuhar yang panas.
5. Berhati-hati ketika memindah periuk mengandungi cecair panas.
6. Jangan guna periuk selain daripada untuk kegunaan khasnya.
7. Periuk ini berfungsi di bawah tekanan. Kegunaan yang tidak sesuai boleh mengakibatkan melecur. Pastikan periuk tekanan ditutup rapat sebelum menggunakannya. Lihat seksyen "Arahan penggunaan".
8. Jangan isi periuk tekanan 2/3 daripada keupayaannya.

(lihat tanda "MAX" di dalam periuk). Apabila makanan yang mengembang dimasak semasa memasak seperti beras atau sayur kering, jangan isi periuk tekanan lebih 1/2 daripada keupayaannya (lihat tanda "1/2" di dalam periuk). Terlebihi isi boleh menyebabkan risiko liang paip tersumbat dan menghasilkan tekanan berlebihan. Lihat seksyen "Arahan penggunaan"

9. Berhati-hatilah yang beberapa makanan, seperti sos epal, kranberi, barli mutiara, mil oat atau bijian, kacang pea belah, mi, makaroni, rubarb, atau spaghetti boleh membusa, membuih dan terpercik, lalu menyumbat peranti lepasan tekanan (liang wap). Makanan ini tidak boleh dimasak di dalam periuk tekanan.
10. Kerap periksa peranti lepasan tekanan daripada tersumbat sebelum penggunaannya.
11. Jangan buka periuk tekanan sehingga unit sejuk dan semua tekanan dalaman telah dilepaskan. Jika pemegang sukar di tolak, ini menandakan periuk ini masih bertekanan -jangan paksa ia dibuka. Apa-apa tekanan di dalam periuk boleh jadi berbahaya. Lihat "Arahan penggunaan."
12. Jangan guna periuk tekanan untuk menggoreng dengan minyak.
13. Apabila tekanan operasi tercapai, rendahkan haba supaya semua cecair, yang membentuk wap, tidak tersejat.

14. SIMPAN ARAHAN INI.

3. Maklumat teknikal

Operasi tekanan: 0,6 bar (seting 1) dan 1,0 (seting 2).

Tekanan pelepasan wap: 300 kpa.

Keupayaan kepenggunaan : Sama ada 6 liter atau 4 liter.

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

Model: 10286747, 30286746, 70290671, 80286744, 90286748, 90290670

4. Maklumat keselamatan

- Periuik tekanan ini disertakan dengan pengatur tekanan di dalam pentup yang megekalkan seting tekanan yang diinginkan.
- Beberapa sistem keselamatan memastikan yang periuik tekanan anda berfungsi dengan selamat, walau pun berlaku kesilapan teknik. Pengatur tekanan **3** memastikan tekanan kekal di dalam periuik. Bermungkinan sedikit wap terus terlepas semasa penggunaan. Injap keselamatan **5** berterusan melepaskan mana-mana lebihan tekanan jika pengatur tekanan **5** tidak berfungsi. Jika kedua-dua pengatur tekanan **3** dan injap keselamatan **5** tidak berfungsi, lebihan tekanan akan terlepas melalui bukaan keselamatan **2**, yang lengkungkan gasket dan oleh itu membentuk bukaan. Pengunci **6** hanya boleh gelangsar ke hadapan untuk membuka periuik apabila tekanan telah diseimbangkan dan injap keselamatan merah **5** turun.

Nasihat keselamatan am

- Pastikan anda memeriksa sebelum setiap penggunaan bahawa pengawal atur tekanan **3** dan injap keselamatan **5** boleh dikendalikan dan tidak terhalang (lihat bahagian "Arahan penggunaan").
- Sentiasa pastikan periuik tekanan ditutup dengan betul sebelum meletakkannya di atas hob (lihat bahagian "Arahan penggunaan").
- Pengawal atur tekanan **3** sepatutnya tidak dilitupi oleh sebarang objek.
- Sentiasa pastikan bukaan keselamatan

2 menghadap jauh daripada anda ketika digunakan dan ia tidak menghadap tempat orang lalu-lalang. Jika terdapat kerosakan, wap yang banyak akan dilepaskan.

- Jika wap terlepas daripada injap keselamatan **5** atau bukaan keselamatan **2**, tutup serta-merta bekalan haba kerana tekanan di dalam periuik tekanan terlalu tinggi. Jangan terus menggunakan periuik tekanan sehingga masalah tersebut telah diperbetulkan (lihat bahagian "Penyelesaian masalah").
- Untuk mengelakkan periuik tekanan rosak, anda harus memastikan bahawa periuik sentiasa mengandungi sekurang-kurangnya 0.25 liter cecair, jadi wap yang mencukupi boleh dihasilkan dan periuik tekanan tidak terlampau panas dan merebus hingga kering.
- **AMARAN:** Membaik pulih periuik tekanan ini mestilah dilakukan oleh pakar profesional yang diluluskan.

Untuk pengetahuan anda

- Periuik tekanan ini sesuai untuk kegunaan semua jenis hob, termasuk hob aruhan.
- Periuik tekanan boleh digunakan sebagai periuik tradisional (tanpa penutupnya) untuk memerangkan makanan sebelum memasak di dalam periuik tekanan.
- Dengan meletakkan periuik tekanan di atas hob dengan diameter yang sama atau lebih kecil, anda boleh menjimatkan tenaga.
- Sentiasa angkat periuik tekanan apabila mengalihkannya di atas hob seramik kaca untuk mengelakkan risiko hob tercalar.
- Jangan lupa periuik tekanan menjadi panas ketika digunakan. Sentiasa kendalikan dengan pemegang periuik.
- Jangan sesekali membiarkan periuik tekanan merebus sehingga kering, ini akan memberikan ia kerosakan yang serius.
- Periuik tekanan ini direka bentuk khas untuk memasak, bukan untuk menyimpan makanan. Makanan yang disimpan di dalam periuik tekanan untuk tempoh yang lama akan memberikan kesan kepada permukaan dan menyerap rasa logam.
- Apabila periuik tekanan digunakan di

atas hob gas, pastikan api tidak terkena pemegangnya.

5. Arahan penggunaan

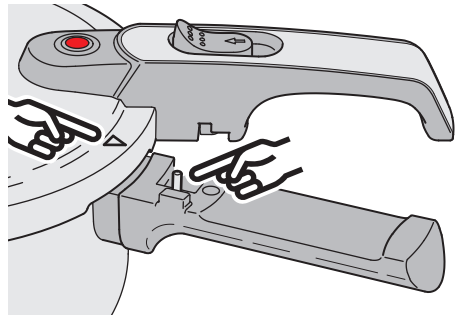
Sebelum setiap penggunaan

Sebelum memasak dengan periuk tekanan ini, anda harus memeriksa semua fungsi keselamatan untuk mengelakkan sebarang kerosakan terhadap periuk tekanan ini.

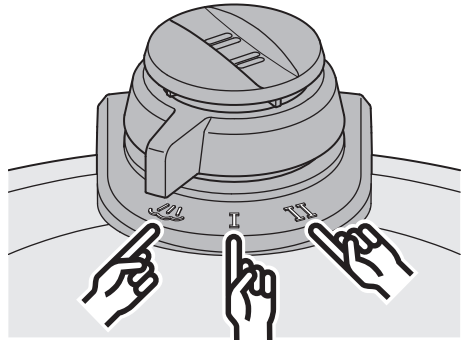
1. Periksa bukaan untuk pengawal atur tekanan **3** di dalam penutup adalah bersih.
2. Jika ini bukan masalahnya, bersihkan pengawal atur tekanan **3** (lihat bahagian "Membersih dan menyimpan").
3. Periksa jika injap keselamatan **5** boleh bergerak dan tidak tersekat.
4. Periksa bahawa gasket **8** tidak rosak dalam sebarang cara, seperti tidak bercabang. **Nota!** Dalam jangka panjang, gasket boleh menjadi keras dan oleh itu tidak lagi menyediakan tutup kedap udara. Ini akan menyebabkan wap terlepas daripada bibir penutup dan ini memerlukan penggantian gasket. Untuk penggantian gasket, sila hubungi Gedung IKEA terdekat anda atau layarilah www.ikea.com.

Cara mengguna periuk tekanan

5. Isi periuk dengan makanan dan/ atau cecair. **Amaran!** Jangan isi periuk tekanan dengan makanan dan cecair melebihi tanda "MAX" di dalam periuk. Ini sama dengan maximum 4 liter (untuk periuk tekanan dengan keupayaan kepenggunaan sebanyak 6 liter) dan maximum 2,5 liter (untuk periuk tekanan dengan keupayaan kepenggunaan sebanyak 4 liter). Apabila makanan yang dimasak mengembang, seperti beras atau kekacang, anda tidak seharusnya mengisi periuk melebihi tanda "1/2" di dalam periuk. Ini menghalang makanan daripada mencecah penutup dan berpotensi menyumbat injap keselamatan.
6. Tempatkan penutup **4** pada periuk **9** agar tanda tiga segi mengarah ke stud pada pemegang periuk **10**.



7. Pusing penutup sehingga pemegang penutup **7** dan pemegang periuk **10** selari dan berbunyi klik.
8. Pilih seting memasak yang diinginkan pada pengatur tekanan **3**.
I: Masak perlahan
II: Masak pantas



9. Tempatkan periuk tekanan di atas hob yang sama saiz dengan dasarnya. **Amaran!** Hob sepatutnya tidak besar daripada dasar periuk. Kalau tidak ini akan mengakibatkan terlalu banyak haba naik pada sisi dasar, yang boleh merosakkan pemegang plastik.
10. Pusing hob pada seting tertinggi. Sebaik sahaja ada tekanan di dalam periuk, injap keselamatan **5** akan naik ke atas yang akan mengunci penutup. **Perhatian!** Pada permulaan masa memasak, sedikit wap akan muncul dari injap keselamatan.
11. Sebaik sahaja wap mula keluar dari pengatur tekanan **3**, rendahkan suhu hob sekitar 1/3 agar sedikit jumlah wap

yang keluar. Sekarang periuk tekanan sedang pantas memasak makanan dan menjimat tenaga. **Amaran!** Jika terdapat banyak wap keluar daripada pengatur tekanan **3** dan pengatur tekanan bergerak, tekanan sangat tinggi dan anda mesti merendahkan seting pada hob. Berhati-hati jangan sampai anda melecur disebabkan wap panas.

Membuka periuk tekanan

Awasi! Jika injap keselamatan merah **5** masih naik, periuk tekanan masih bertekanan dan penutup tidak boleh dibuka. Di bawah sebarang keadaan, anda tidak sepatutnya cuba membuka penutup, kerana pembebasan tekanan secara tiba-tiba akan menyebabkan melecur. Periuk tekanan hanya akan terbuka selepas injap keselamatan merah **5** telah turun. Ini boleh dilakukan dengan salah satu daripada tiga cara.

Jangan rendam periuk tekanan sepenuhnya di dalam air. Jika tidak, tekanan akan turun serta-merta yang akan menyebabkan dasarnya dan juga makanan rosak.

Tiga cara untuk membuka periuk tekanan

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

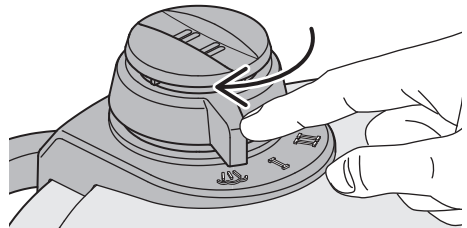
Cara 1: Melepaskan wap

Cara ini memerlukan wap dilepaskan sebanyak mungkin sehingga tekanan di dalam periuk tekanan turun cukup untuk membolehkan penutup ditanggal.

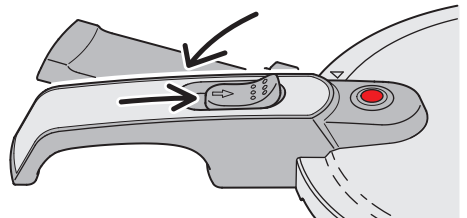
Amaran! Berhati-hati dengan memastikan yang pengatur tekanan **3** tidak menghadap anda apabila memusing seting melepaskan wap kerana cara ini akan melepaskan wap yang banyak daripada pengatur tekanan **3**. Jangan tutup pengatur tekanan **3** dengan tangan anda apabila memusing pengatur tekanan untuk melepaskan wap kerana banyak wap akan terlepas boleh menyebabkan tangan anda berisiko terbakar. Anda oleh itu, hendaklah berhati-hati jangan sampai terlecur.



1. Alihkan periuk tekanan daripada hob.
2. Tarik pengatur tekanan dengan berhati-hati menggunakan satu jari untuk seting melepaskan wap.



3. Tunggu sehingga tekanan sama rata dan injap keselamatan merah **5** turun. **Amaran!** Sebaik injap keselamatan merah **5** turun, suhu di dalam periuk tekanan masih hampir 100°C.
4. Gelangsarkan pengunci **5** ke hadapan dan pusing penutup arah lawan jam pada masa yang sama, sehingga tanda tiga segi menunjuk ke arah stud pada pemegang periuk **10**. **Amaran!** Sebaik anda pengelangsarkan pengunci **6** ke hadapan, lebih wap mungkin terlepas.

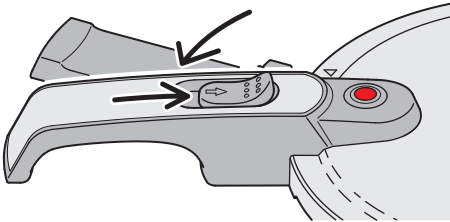


5. Tanggalkan penutup daripada periuk.

Cara ke 2 : Menjimatkan tenaga

Cara ke 2 memerlukan periuk tekanan ditutup beberapa minit sebelum makanan siap dimasak, meninggalkan periuk tekanan di atas hob. Ini menggunakan lebihan haba yang optimal dan menjimatkan tenaga.

1. Tunggu sehingga tekanan stabil dan injap keselamatan merah **5** turun. **Amaran!** Ketika injap keselamatan **5** turun, suhu di dalam periuk tekanan masih sekitar 100 °C.
2. Gelangsarkan pengunci **6** ke hadapan dan pusing penutup lawan arah jam pada masa yang sama, sehingga tanda tiga segi di atas penutup menunjuk ke arah stud pada pemegang periuk. **Amaran**, sebaik anda gelangsarkan pengunci **6** ke hadapan, sedikit lebihan wap akan terlepas.



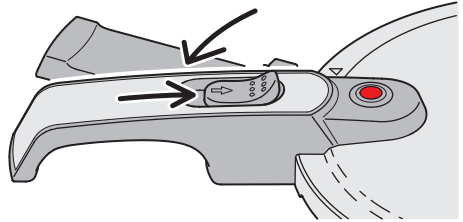
3. Tanggalkan penutup daripada periuk.

Cara ke 3: Menjimatkan masa

Cara 3 memerlukan anda mengalih periuk tekanan daripada hob sebaik sahaja masakan telah masak. Untuk membolehkan penutup terus dibuka, tekanan di dasar hendaklah dilepas secara manual. Dengan cara ini dapat menjimatkan masa.

1. Pegang periuk tekanan di bawah alir angin mengalir sehingga injap keselamatan jatuh (tekanan air seharusnya tidak terlalu tinggi). **Amaran!** Berhati-hati menghalang jet air daripada terkena pengatur **3** atau injap keselamatan **5**, kerana air boleh masuk ke dalam periuk dan mencairkan makanan anda.
2. Gelangsarkan pengunci **6** dan pusing penutup lawan arah jam pada masa sama, sehingga tanda tiga segi di atas penutup menunjuk ke arah stud pada pemegang periuk **10**. Secepat yang anda gelangsarkan pengunci **6** ke

hadapan, sedikit wap akan terlepas.



3. Tanggalkan penutup daripada periuk.

6. Pembersihan dan penyimpanan

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

Kekerapan pembersihan:

Aktiviti	Kekerapan
Periuk bersih 9	Selepas setiap penggunaan
Pengawal atur tekanan bersih 3	Apabila kotor
Penutup bersih 4	Selepas setiap penggunaan
Gasket bersih 8	Selepas setiap penggunaan
Ganti gasket 8	Apabila diperlukan. Hubungi gedung IKEA terdekat anda/ Perkhidmatan pelanggan atau layari www.ikea.com untuk sokongan.

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 periuk (9)

Bersihkan periuk **9** selepas setiap penggunaan:

1. Cuci periuk dengan tangan menggunakan air panas dan bahan cuci lembut.
2. Bilas dengan air bersih.
3. Keringkan periuk dengan tuala pengesat bagi mengelakkan sebarang kesan air.

Bagaimana mencuci penutup (4)

Berhati-hati! Penutup sepatutnya tidak dicuci di dalam mesin basuh pinggan mangkuk.

1. Tanggalkan pengatur tekanan **3** dengan menariknya ke atas.
2. Cuci penutup dengan air panas dan bahan cuci yang lembut. Jika penutup sangat kotor, rendamnya seketika dalam air dan bahan cuci yang lembut.
3. Bilas pengatur tekanan dalam air bersih yang panas.
4. Bilas penutup **4** bawah aliran air panas.
5. Keringkan penutup dengan tuala pengesat untuk mengelak bekas air.
6. Masukkan semula pengatur tekanan **3** di dalam penutup.

Cara membersihkan gasket (8)

Nota! Gasket haruslah diganti setahun sekali jika anda kerap menggunakan periuk tekanan ini. Sila hubungi gedung/ perkhidmatan pelanggan IKEA yang terdekat atau layarilah www.ikea.com untuk bantuan.

1. Tanggalkan gasket daripada penutup.
2. Bilas gasket dalam air bersih yang panas.
3. Keringkan gasket dengan tuala pengesat.

Nota! Gasket haruslah tidak ditindan atau diubah bentuknya ketika disimpan. Oleh itu anda disyorkan untuk meletakkan gasket kembali ke dalam penutupnya ketika storan.

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

Penyelesaian masalah

Amaran! Sebaik sahaja wap yang tidak dikawal muncul, alihkan periuk tekanan dari hob. Periuk tekanan ini tidak digunakan semula sehingga masalah telah diperbaiki. Hanya sedikit wap yang keluar dari pengawal atur tekanan **3** yang 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").
Penutup tidak terbuka.	Terlalu banyak tekanan di dalam periuk tekanan.	Ikut arahan di bahagian "Membuka periuk tekanan".

8. Jadual masa memasak

Makanan	Masa memasak	Paras memasak
Sup		
Sup kacang (direndam awal)	15-20 min	1
Sup kacang pea (tidak direndam awal)	20-25 min	1
Sup kacang pea (direndam awal)	10-15 min	1
Sup sayuran	4-8 min	1
Beras barli	18-20 min	1
Suji	3-5 min	1
Goulash	15-20 min	1
Bubur	3-4 min	1
Sup ubi	5-6 min	1
Sup tulang	20-25 min	1
Lentil (tidak direndam awal)	15-20 min	1
Lentil (direndam awal)	8-10 min	1
Minestrone	6-8 min	1
Pot-au-Feu	20-25 min	1
Kaldu daging lembu (bergantung kepada kuantiti daging)	35-40 min (bergantung kepada kuantiti daging)	1
Sup ayam 'stewing hen'	25-30 min (bergantung kepada saiz dan umur)	1
Sup pasta	3-5 min	1
Sup tomato	8-10 min	1
Sup bawang	2-3 min	1
Sup ikan	8-10 min	1

Makanan	Masa memasak	Paras memasak
Daging		
Daging kambing	30-40 min	2
Daging lembu muda	15 min	2
Daging arnab	6 min	2
Daging lembu panggang	15-20 min	2
Ham, goreng	20-25 min	2
Ham, rebus	20-25 min	2
	30-35 min	2
Lidah lembu, segar atau diasapi	25-30 min	2
	50-60 min	2
	10-12 min	2
Loin	25-30 min	2
Stew daging bebiri	12-16 min	2
Kaki bebiri	10-14 min	2
Daging lembu muda panggang	15-20 min	2
Stew daging lembu muda	15-20 min	2
Hati lembu muda	15-20 min	2
Lidah lembu muda	6-10 min	2
	20-25 min	2

Makanan	Masa memasak	Paras memasak
Ikan dan makanan laut		
Sup ikan	16 min	2
Kepah	2-4 min	2
Tuna	4-5 min	2
Sotong	6-10 min	2
Ikan malong	8 min	2
Udang galah	5-10 min	2
Udang	4-6 min	2
Ikan sebelah	3-7 min	2
Ikan kod	4-8 min	2
Kupang	2-3 min	2
Ikan bagan (sejuk beku)	3-6 min	2
Ikan bagan (segar)	3-4 min	2
Ikan pemancing	5-8 min	2
Ikan trout	4-7 min	2
Ikan salmon	5-8 min	2

Makanan	Masa memasak	Paras memasak
Daging burung dan binatang buruan		
Burung puyuh	10-15 min	2
Arnab liar	20-25 min	2
Burung kuang	10-15 min	2
Arnab	25-28 min	2
Itik	20-25 min	2
Ayam belanda	20-25 min	2
Ayam hutan	14-18 min	2
Burung merpati	12-15 min	2
Ayam (bergantung kepada saiz dan berat)	20-25 min	2

Makanan	Masa memasak	Paras memasak
Sayuran		
Kubis bunga	4-6 min	1
Seluruh kubis bunga	6-8 min	1
Endive	6-8 min	1
Lobak	5-7 min	1
Ubi kentang berkulit	10-15 min	1
Ubi kentang dikupas	6-8 min	1
Lobak putih	4-6 min	1
Lobak, dicincang	6 min	1
Lada	6-8 min	1
Cendawan	6-8 min	1
Tauge	4-6 min	1
Ubi bit	15-25 min	1
Kubis merah, kubis hijau, kubis biasa	8-10 min	1
Salsify hitam	5-6 min	1
Saderi	15-25 min	1
Asparagus	7-8 min	1
Tomato	2-3 min	1
Articok	5-8 min	1
Labu	7-9 min	1
Bawang	5-7 min	1
Bayam	3-5 min	1
Daun bawang kucai	3-5 min	1

Makanan	Masa memasak	Paras memasak
Kekacang		
Kacang (direndam awal)	15-20 min	1
Kacang pea (tidak direndam awal)	20-25 min	1
Kacang pea (direndam awal)	10-15 min	1
Kacang pea, hijau (direndam awal)	20-25 min	1
Lentil (tidak direndam awal)	15-20 min	1
Lentil (direndam awal)	8-10 min	1
Kacang buncis besar	5-8 min	1
Kacang kuda	20-27 min	1

Makanan	Masa memasak	Paras memasak
Buah-buahan		
Aprikot	1-4 min	1
Ceri	1-2 min	1
Prun	1-3 min	1
Epal	2-5 min	1
Pic	2-5 min	1
Oren	4-7 min	1
Pear	4-6 min	1

Makanan	Masa memasak	Paras memasak
Lain-lain makanan		
Nasi	15-20 min	1
Pasta	4-6 min	1

1. أسماء الأجزاء

1. يد القدر
2. فتحة الأمان
3. منظم الضغط
4. الغطاء
5. صمام الأمان
6. القفل
7. يد الغطاء
8. إطار منع التسرب (غير ظاهر؛ داخل الغطاء)
9. القدر
10. يد القدر

2. تعليمات هامة

عند استخدام قدر الضغط، يجب دائماً اتخاذ احتياطات السلامة الأساسية:

1. اقْرئي جميع التعليمات.
2. لا تلمسي الأسطح الساخنة. استخدمي الحاملات والمقابض.
3. من الضروري التواجد بالقرب من قدر الضغط عند استخدامه قريباً من الأطفال.
4. لا تضعي قدر الضغط في فرن ساخن.
5. ينبغي أخذ كامل الحيطه والحذر عند تحريك ونقل قدر ضغط يحتوي على سوائل ساخنة.
6. لا تستخدمي قدر الضغط لغرض آخر غير المخصص له.

هذا القدر يقوم بالطهي تحت الضغط.

وقد يسبب حروقاً جلدية نتيجة

الاستخدام الخاطئ. تأكدي من إغلاق

قدر الضغط بشكل صحيح قبل البدء في

عملية الطهي. أنظري قسم "تعليمات الاستخدام".

لا تملئي قدر الضغط بأكثر من ثلثي سعته

(أنظري علامة "MAX" داخل القدر). عند

طهي المواد الغذائية التي تتمدد أثناء

الطهي، مثل الأرز أو الخضروات المجففة،

لا تملئي قدر الضغط بأكثر من نصف سعته

(أنظري علامة "1/2" داخل القدر). ملء

القدر بأكثر من سعته المسموحة قد

يؤدي إلى مخاطر انسداد فتحة الصمام

وتوليد ضغط عال. أنظري قسم "تعليمات الاستخدام".

9. اتبهي إلى أن بعض الأطعمة، مثل صلصة التفاح،

التوت البري، الشعير المبرغل، الشوفان

أو الحبوب الأخرى، الشعيرية، المكرونة،

الراوند، أو الاسباحيتي يمكن أن ينتج

عنها رغوة أو زبد، يسد أداة تنفيس الضغط (فتحة البخار). لا ينبغي طهي هذه

الأطعمة في قدر ضغط.

10. إحصي دائماً أدوات تنفيس الضغط لإزالة أي انسداد قبل الاستخدام.

11. لا تفتحي قدر الضغط حتى يبرد وينحسر

الضغط الداخلي بالقدر. إذا وجدت صعوبة

في تحريك الأيدي، فهذا يعني أن الضغط

ما زال قوياً داخل القدر - لا تفتحيه بالقوة.

أي ضغط داخل القدر قد يكون خطراً.

أنظري قسم "تعليمات الاستخدام".

12. لا تستخدمي هذا القدر للقلبي بالزيت

تحت الضغط.

13. عند الوصول إلى ضغط التشغيل الطبيعي،

خفصي درجة الحرارة حتى لا تتبخر كل

السوائل.

14. احفظي هذه التعليمات.

3. المعلومات الفنية

ضغط التشغيل: 0,6 بار (ضغط رقم 1) و 1,0 بار (صبط رقم 2).

ضغط اخراج البخار: 300 كيلو باسكال.

السعة القابلة للإستخدام: إما 6 لتر أو 4 لتر.

مالك الترخيص: 8: Tulpanvägen, IKEA of Sweden, SE-343 81, Älmhult Sweden

الموديل: 10286747, 30286746, 70290671, 90290670

80286744, 90286748

4. معلومات عن 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 3 يضمن بقاء الضغط بشكل ثابت داخل قدر الضغط. من الممكن أن بعض

البخار قد يخرج باستمرار أثناء الاستخدام. صمام الأمان 5 يقوم بإخراج أي ضغط زائد في حالة تعطل

منظم الضغط 3. وفي حالة تعطل منظم الضغط 3 و صمام الأمان 5، فإن الضغط الزائد سيخرج عبر فتحة

السلامة 2، حيث يقوم بفتح منفذ عبر إطار منع التسرب.

يمكن دفع القفل 6 للأمام لفتح القدر فقط عندما يتعادل الضغط وينزل صمام الأمان الأحمر 5 للأسفل نتيجة لذلك.

نصائح عامة للسلامة

— قبل الاستخدام في كل مرة تأكدي من أن منظم

الضغط 3 و صمام الأمان 5 يتحركان وليس عالقان

(انظري قسم "تعليمات الاستخدام").

- تأكد دائماً من إغلاق قدر الضغط بشكل صحيح قبل وضعه على الموقد (انظري قسم " تعليمات الاستخدام ").
- لا ينبغي أبداً تغطية المنظم **3** بأي شيء.
- تأكد دائماً من أن فتحة السلامة **2** في الجانب الذي لا يواجهك أثناء الاستخدام، وأنها لا تواجه الآخرين حينما يمرون أمامك. وفي حال وجود خطأ، سوف يخرج الكثير من البخار.
- إذا خرج البخار من صمام الأمان **5** أو فتحة السلامة **2**، 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 ").
- لتتجنبي إتلاف قدر الضغط، يجب التأكد من أن القدر يحتوي دائماً على ما لا يقل عن 0.25 لترًا 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 الموقد، 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.
- ارفعي دائماً قدر الضغط عند تحريكه على موقد سيراميك زجاجي لتتجنبي 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

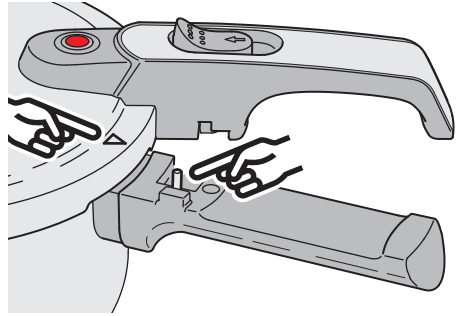
قبل الإستخدام في كل مرة

- قبل استعمال قدر الضغط في الطهي، يجب فحص جميع وظائف السلامة لتجنب إلحاق أي ضرر بقدر الضغط.
- 1. تأكدي من أن فتحات المنظم **3** الموجودة داخل الغطاء نظيفة.
- 2. وإذا لم تكن كذلك، نظّفي المنظم **3** (انظري قسم "التنظيف والتخزين").
- 3. تأكدي من أن صمام الأمان **5** يتحرك وليس عالماً.
- 4. تأكدي من أن إطار منع التسرب **8** 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

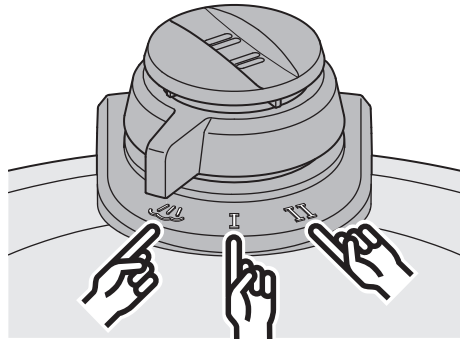
تسرب البخار من حافة الغطاء مما يتطلب استبدال الإطار. للحصول على إشارات منع تسرب بديلة، يرجى الاتصال بأقرب معرض إيكيا/ خدمة العملاء أو زيارة موقعنا www.ikea.com.sa.

طريقة استخدام قدر الضغط

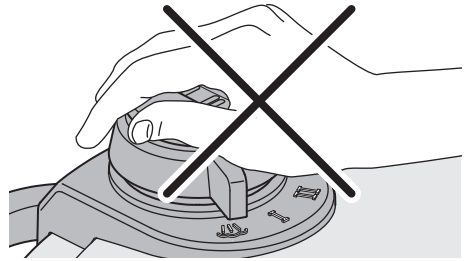
5. املئي القدر بالطعام و/ أو السوائل. **تنبيه!** لا تملئي أبداً قدر الضغط بالطعام والسوائل فوق علامة " MAX " الموجودة بداخله. وهذا يعادل حد أقصى قدره **4** لترات (لقدر ضغط بسعة استخدام **6** لترات) وحد أقصى **2,5** لترات (لقدر ضغط بسعة استخدام **4** لترات). عند طهي طعام من النوعية التي تتمدد، مثل الأرز أو البقوليات، ينبغي ألا تملئي أبداً القدر فوق علامة " 1/2 " الموجودة بداخله. وهذا يمنع الطعام من الوصول للغطاء مما قد يعيق صمام الأمان.
6. ضعي الغطاء **4** على القدر **9** بحيث تشير علامة المثلت الموجودة على الغطاء ناحية المسامير على يد القدر **10**.



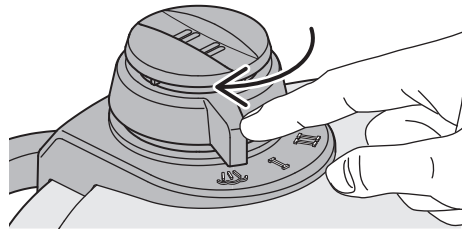
7. أدبري الغطاء حتى تكون يد الغطاء **7** في محاذاة يد القدر **10** وتسمعي صوت نكة.
8. اختاري إعدادات الطهي المطلوبة على منظم الضغط **3**:
1: طهي بطيء
2: طهي سريع



9. 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 المفرطة ترتفع على جوانب القاعدة، وبالتالي تتعرض المقابض البلاستيكية للضرر.
10. أدبري مفتاح الموقد إلى أعلى درجة، وبمجرد أن يتكون الضغط داخل القدر، فإن صمام الأمان الأحمر **5** سوف يتحرك للأعلى ليغلق الغطاء. ملاحظة! في بداية الطهي، قد يخرج القليل من البخار من صمام الأمان.
11. حالما يبدأ البخار بالخروج من منظم الضغط **3**، أخفضي حرارة الموقد إلى حوالي 1/3 بحيث لا يخرج سوى كمية صغيرة من البخار. الآن يقوم قدر الضغط بالطهي السريع ويوفر الطاقة. **تحذير!** إذا خرج بخاراً كثيفاً من منظم الضغط **3** وكان المنظم يتحرك، فيعني أن الضغط مرتفع جداً ويجب عليك خفض إعدادات الطهي على الموقد. احذري حتى لا تحرق يديك بالبخار الحار.



1. ارفعي قدر الضغط من الموقد.
2. اسحبي بحدز منظم الضغط **3** بواسطة أصبعك إلى وضعية إخراج البخار.



- فتح قدر الضغط**
تنبيه! إذا كان صمام الأمان الأحمر **5** لا يزال مرفوعاً، فيعني وجود ضغط داخل القدر ولا يمكن فتح الغطاء. يجب عليك تحت أي ظرف ألا تحاولي فتح الغطاء بالقوة، لأن الفتح المفاجيء لتسريب الضغط قد يؤدي إلى تعرضك للحرق. سوف يفتح قدر الضغط فقط بمجرد نزول صمام الأمان الأحمر **5** للأسفل. ويمكن أن يتم ذلك بوحدة من ثلاث طرق.
- لا تغمري أبداً قدر الضغط بكامله في الماء مما يسبب انخفاض فوري للضغط ويمكن أن يؤدي إلى تلف القاعدة والطعام.

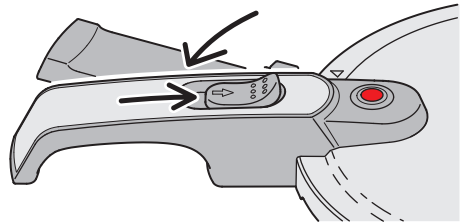
ثلاث طرق لفتح قدر الضغط
هناك ثلاث طرق لتخفيف الضغط داخل قدر الضغط لكي تكوني قادرة على فتحه:

الطريقة 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 **3** في الجانب الذي لا يواجهك عند تدويره لإخراج البخار لأن هذه الطريقة تعني أن الكثير من البخار الساخن سيخرج من منظم الضغط **3**. لا تغطي منظم الضغط **3** بيدك عند تدوير المنظم لإخراج البخار لأن الكثير من البخار سيخرج للأعلى مما يشكل مخاطر على يديك ويعرضها للحرق. وبالتالي يجب أن تكوني حذرة حتى لا تحرق نفسك.

3. انتظري حتى يتعادل الضغط وينزل صمام الأمان الأحمر **5** للأسفل. **ملاحظة!** بمجرد أن ينزل صمام الأمان الأحمر **5** للأسفل، فإن الحرارة داخل قدر الضغط لا تزال ما يقرب من 100 درجة مئوية.
4. حركي القفل **6** إلى الأمام وأدبري الغطاء بعكس اتجاه عقارب الساعة في نفس الوقت، حتى تشير علامة المثلث الموجودة على الغطاء ناحية المسمار على يد القدر **10**. **ملاحظة:** بمجرد أن تحركي القفل **6** إلى الأمام، قد يخرج بعض البخار المتبقي بالداخل.

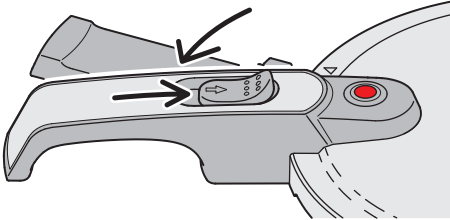


5. انزعي الغطاء من القدر.

الطريقة رقم 2: توفير الطاقة

الطريقة رقم 2 تتطلب إطفاء قدر الضغط قبل الانتهاء من طهي الطعام ببضع 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 5 للأسفل. **ملاحظة!** عندما ينزل صمام الأمان 5 للأسفل، فإن الحرارة داخل قدر الضغط لا تزال ما يقرب من 100 درجة مئوية.
2. حرّكي القفل 6 إلى الأمام وأديري الغطاء بعكس اتجاه عقارب الساعة في نفس الوقت، حتى تشير علامة المثلث الموجودة على الغطاء ناحية المسماة على يد القدر 10. **ملاحظة:** بمجرد أن تحركي القفل 6 إلى الأمام، قد يخرج بعض البخار المتبقي بالداخل.

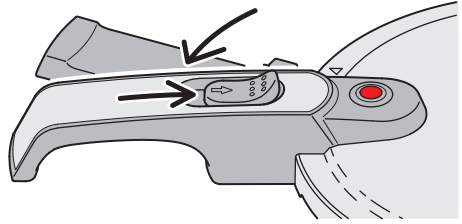


3. انزعي الغطاء من القدر.

طريقة 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، لابد من تصريف الضغط من القاعدة يدوياً. هذه الطريقة تحديداً توفر الوقت.

1. ضعي قدر الضغط تحت الماء الجاري حتى ينزل صمام الأمان 5 للأسفل (ينبغي ألا يكون اندفاع الماء قوياً جداً). **تنبيه!** احذري كي لا يأتي الماء المندفع على منظم الضغط 3 أو صمام الأمان 5، لأن الماء قد يتسرب داخل القدر ويختلط مع طعامك.
2. حرّكي القفل 6 إلى الأمام وأديري الغطاء بعكس اتجاه عقارب الساعة في نفس الوقت، حتى تشير علامة المثلث الموجودة على الغطاء ناحية المسماة على يد القدر 10. **ملاحظة:** بمجرد أن تحركي القفل 6 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 التقيد بإرشادات التنظيف التالية.

تكرار التنظيف:

النشاط	التكرار
تنظيف القدر 9	بعد كل استعمال
تنظيف منظم الضغط 3	عند اتساخه
تنظيف الغطاء 4	بعد كل استعمال
تنظيف إطار منع التسرب 8	بعد كل استعمال
استبدال إطار منع التسرب 8	عند الحاجة. اتصلي بأقرب معرض إيكيا / خدمة العملاء أو زيارة موقعنا www.ikea.com.sa للحصول على الدعم.

طريقة تنظيف قدر الضغط

- اغسلي 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 وتلتصق بالقدر.

طريقة تنظيف القدر (9)

نظّفي القدر 9 بعد كل استخدام:

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

طريقة تنظيف الغطاء (4)

تنبيه! ينبغي عدم غسل الغطاء في غسالة الصحون

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

طريقة تنظيف إطار منع التسرب (8)

ملاحظة! يجب استبدال إطار منع التسرب مرة واحدة في السنة في حالة استخدامك لقدر الضغط بانتظام. 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.

ملاحظة! لا تعرّضي الإطار للثني أو الإلتواء أثناء التخزين. ومن المستحسن إعادته إلى الغطاء أثناء التخزين.

تخزين قدر الضغط

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

1. خزني إطار منع التسرب في مكانه على الغطاء.
2. خزني القدر والغطاء بشكل منفصل

7. استكشاف الأخطاء 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 طفيفة من البخار من منظم الضغط 3 فقط يعد أمراً طبيعياً.

ماذا تفعلني إذا:

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
البخار يخرج من بين الغطاء والقدر.	1. قدر الضغط ليس مغلقاً بشكل صحيح. 2. إطار منع التسرب متسخ. 3. إطار منع التسرب مقطوع/هالك	1. أغلقي منظم الضغط مرة أخرى بشكل صحيح. 2. نظفي إطار منع التسرب. 3. استبدلي إطار منع التسرب (1 x سنة).
لا يخرج بخار من المنظم.	1. البخار يخرج من بين الغطاء والقدر. 2. المنظم متسخ. 3. لا يوجد سائل كاف داخل قدر الضغط. 4. حرارة الموقد منخفضة للغاية.	1. استبدلي إطار منع التسرب (1 x سنة). 2. نظفي منظم الضغط (انظري قسم "التنظيف والتخزين"). 3. قومي بتبريد قدر الضغط على مهل واملئيه بمقدار 0,25 لتر من السوائل. 4. ارفعي حرارة الموقد (أضبطي مفتاح الموقد في درجة أعلى).
بخار كثيف للغاية يخرج من المنظم.	1. حرارة الموقد عالية للغاية. 2. المنظم متسخ.	1. خفصي حرارة الموقد (أضبطي مفتاح الموقد في درجة أقل). 2. نظفي منظم الضغط (انظري قسم "التنظيف والتخزين").
الغطاء لا يفتح.	هناك ضغط مرتفع للغاية داخل قدر الضغط.	تابعي التعليمات في قسم "فتح قدر الضغط".

8. جدول مدة الطهي

مستوى الطهي	مدة الطهي	الأطعمة
		الشوربات
1	15 - 20 دقيقة	شوربة فاصوليا (منقوعة)
1	20 - 25 دقيقة	شوربة بازلاء (غير منقوعة)
1	10 - 15 دقيقة	شوربة بازلاء (منقوعة)
1	4 - 8 دقيقة	شوربة خضار
1	18 - 20 دقيقة	شعير
1	3 - 5 دقيقة	سميد
1	15 - 20 دقيقة	يخني
1	3 - 4 دقيقة	عصيدة
1	5 - 6 دقيقة	شوربة بطاطس
1	20 - 25 دقيقة	شوربة كوارع
1	15 - 20 دقيقة	عدس (غير منقوع)
1	8 - 10 دقيقة	عدس (منقوع)
1	6 - 8 دقيقة	مينيسترونه
1	20 - 25 دقيقة	شوربة لحم مع الخضار
1	35 - 40 دقيقة (حسب كمية اللحم)	شوربة لحم البقر (حسب كمية اللحم)
1	25 - 30 دقيقة (حسب الحجم والعمر)	شوربة دجاج
1	3 - 5 دقيقة	شوربة مكرونة
1	8 - 10 دقيقة	شوربة طماطم
1	2 - 3 دقيقة	شوربة بصل
1	8 - 10 دقيقة	شوربة سمك

مستوى الطهي	مدة الطهي	الأطعمة
		اللحوم
2	30 - 40 دقيقة	مفاصل غنم
2	15 دقيقة	لحم غنم
2	6 دقيقة	لحم عجل، شريحة
2	15 - 20 دقيقة	أرنب
2	20 - 25 دقيقة	لحم بقر مشوي
2	20 - 25 دقيقة	لحم غنم، مقلي
2	30 - 35 دقيقة	لحم غنم، مسلوق
2	25 - 30 دقيقة	لحم غنم مشوي
2	50 - 60 دقيقة	لسان ثور، طازج أو مدخن
2	10 - 12 دقيقة	ريش غنم
2	25 - 30 دقيقة	كوارع غنم
2	12 - 16 دقيقة	لحم خاصة عجل
2	10 - 14 دقيقة	لحم غنم مطبوخ
2	15 - 20 دقيقة	رجل غنم
2	15 - 20 دقيقة	لحم عجل مشوي
2	15 - 20 دقيقة	لحم عجل مطبوخ
2	6- 10 دقيقة	كبدة عجل
2	20 - 25 دقيقة	لسان عجل

مستوى الطهي		مدة الطهي	الأطعمة
			الأسماك والمأكولات البحرية
2		16 دقيقة	شورية سمك
2		4 - 2 دقيقة	محار
2		5 - 4 دقيقة	تونا
2		10 - 6 دقيقة	حبار
2		8 دقيقة	أنقليس بحري
2		10 - 5 دقيقة	استكوزا
2		6 - 4 دقيقة	جمبري
2		7 - 3 دقيقة	سمك موسى
2		8 - 4 دقيقة	سمك القد
2		3 - 2 دقيقة	صدف
2		6 - 3 دقيقة	نازلي (محمد)
2		4 - 3 دقيقة	نازلي (طارح)
2		8 - 5 دقيقة	سمك الشص
2		7 - 4 دقيقة	التروتة
2		8 - 5 دقيقة	سلمون

مستوى الطهي		مدة الطهي	الأطعمة
			الطيور والطرائد
2		15 - 10 دقيقة	سمان
2		25 - 20 دقيقة	أرنب
2		15 - 10 دقيقة	التدرج
2		28 - 25 دقيقة	أرنب بري
2		25 - 20 دقيقة	بط
2		25 - 20 دقيقة	ديك رومي
2		18 - 14 دقيقة	حجل
2		15 - 12 دقيقة	حمام
2		25 - 20 دقيقة	دجاج (حسب الحجم والوزن)

مستوى الطهي	مدة الطهي	الأطعمة
		الخضروات
1	4 - 6 دقيقة	قرنبيط
1	6 - 8 دقيقة	قرنبيط، كامل
1	6 - 8 دقيقة	هندباء
1	5 - 7 دقيقة	جزر
1	10 - 15 دقيقة	بطاطس مع القشر
1	6 - 8 دقيقة	بطاطس مقشور
1	4 - 6 دقيقة	لفت
1	6 دقيقة	جزر، مفروم
1	6 - 8 دقيقة	فلفل أخضر
1	6 - 8 دقيقة	فطر
1	4 - 6 دقيقة	كرنب بلجيكي
1	15 - 25 دقيقة	شمندر
1	8 - 10 دقيقة	ملفوف أحمر، ملفوف أخضر، ملفوف سافوي
1	5 - 6 دقيقة	السليفي أسود
1	15 - 25 دقيقة	كرفس
1	7 - 8 دقيقة	هليون
1	2 - 3 دقيقة	طماطم
1	5 - 8 دقيقة	خرشوف
1	7 - 9 دقيقة	يقطين
1	5 - 7 دقيقة	بصل
1	3 - 5 دقيقة	سبانخ
1	3 - 5 دقيقة	كرات

مستوى الطهي	مدة الطهي	الأطعمة
		البقوليات
1	15 - 20 دقيقة	فاصوليا (منقوعة)
1	20 - 25 دقيقة	بازلاء (غير منقوعة)
1	10 - 15 دقيقة	بازلاء (منقوعة)
1	20 - 25 دقيقة	بازلاء، خضراء (منقوعة)
1	15 - 20 دقيقة	عدس (غير منقوع)
1	8 - 10 دقيقة	عدس (منقوع)
1	5 - 8 دقيقة	فول
1	20 - 27 دقيقة	حمص

مستوى الطهي	مدة الطهي	الأطعمة
		الفواكه
1	1 - 4 دقيقة	مشمش
1	1 - 2 دقيقة	كرز
1	1 - 3 دقيقة	خوخ
1	2 - 5 دقيقة	تفاح
1	2 - 5 دقيقة	خوخ
1	4 - 7 دقيقة	برتقال
1	4 - 6 دقيقة	كمثرى

مستوى الطهي	مدة الطهي	الأطعمة
		أطعمة أخرى
1	15 - 20 دقيقة	أرز
1	4 - 6 دقيقة	مكرونات

1. ส่วนประกอบของหม้อ

1. ต่อมจับ
2. ช่องปล่อยไอน้ำ
3. ปุ่มปรับความดัน
4. ฟา
5. วาล์วนิรภัย
6. ตัวล็อก
7. จุกฝาหม้อ
8. ปะเก็น (อยู่ภายในฝา)
9. หม้อ
10. ต่อมจับ

2. ข้อมูลเพื่อความปลอดภัย

ควรปฏิบัติตามคำแนะนำต่อไปนี้ ทุกครั้งที่ใช้หม้ออัดความดัน

1. โปรดอ่านคำแนะนำทุกข้ออย่างละเอียด
2. อย่านำหม้อไปใช้ที่ร้อน ให้จับที่ด้ามหรือปุ่มฝาหม้อ
3. โปรดดูแลเด็กๆ ไม่ให้เข้าใกล้หม้ออัดความดัน ขณะกำลังปรุงอาหาร
4. ห้ามนำหม้อเข้าอบในเตาอบ
5. ควรระมัดระวังเป็นพิเศษ เมื่อเคลื่อนย้ายหม้ออัดความดันขณะบรรจุของเหลว อุณหภูมิสูง
6. ห้ามใช้หม้ออัดความดันเพื่อวัตถุประสงค์อื่นนอกจากที่กำหนดไว้
7. หม้อนี้ทำงานโดยอาศัยความดันจากไอน้ำ การใช้งานผิดวิธี อาจทำให้ถูกไอน้ำร้อนลวกได้ ตรวจสอบว่าปิดฝาหม้อเรียบร้อยแล้วก่อนนำหม้อขึ้นตั้งไฟ โปรดดู “คำแนะนำในการใช้งาน”
8. ใส่เนื้อหรืออาหารลงในหม้อได้ไม่เกิน 2/3 ของความจุของหม้อ (โปรดดูขีดเครื่องหมาย “MAX” ในหม้อ) หากปรุงอาหารที่จะฟูขึ้นเมื่อสุก เช่น ข้าวหรือผักกอกแห้ง ให้ใส่เนื้อหรืออาหารไม่เกิน 1/2 ของความจุของหม้อ (โปรดดูขีดเครื่องหมาย “1/2” ในหม้อ) การใส่เนื้อหรืออาหารมากเกินไป อาจทำให้ท่อระบายอากาศอุดตัน อันส่งผลให้ความดันในหม้อสูงเกินกว่าปกติ โปรดดู “คำแนะนำในการใช้งาน”
9. อาหารบางชนิด เช่น แอปเปิ้ลขอส แครนเบอร์รี่ ข้าวบาร์เลย์ขัดสี โยเกิร์ตหรือธัญพืชชนิดอื่น ถั่วชิก เล่นก้วยเตี่ยว มักกะโรนี รู

- บาร์ และสปาเกตตี อาจก่อให้เกิดฟองจนน้ำในหม้อล้นและทำให้อุปกรณ์ปล่อยความดัน (ช่องปล่อยไอน้ำ) อุดตัน จึงไม่ควรใช้หม้ออัดความดันในการทำอาหารเหล่านี้
10. ตรวจสอบอุปกรณ์ปล่อยความดันว่าอุดตันหรือไม่ ก่อนการใช้งานทุกครั้ง
11. ห้ามเปิดฝาหม้ออัดความดัน จนกว่าหม้อจะเย็นและแรงดันภายในหม้อลดสู่ระดับปกติ หากฝาหม้อยังปิดแน่นและเลื่อนมือจับไม่ได้ แสดงว่าความดันในหม้อยังไม่ลดลง อย่ายพยายามเปิดฝาหม้อ ทั้งนี้ หม้ออัดความดันทุกชนิดอาจก่อให้เกิดอันตรายได้ กรุณาศึกษาข้อมูลใน “คำแนะนำในการใช้งาน”
12. ห้ามใช้หม้ออัดความดันในการทอดอาหารด้วยน้ำมัน
13. เมื่อความดันในหม้อเพิ่มสูงถึงระดับที่เหมาะสม ให้ลดความร้อน เพื่อให้ของเหลว ซึ่งทำให้เกิดไอน้ำ ไม่ระเหยออกจากหม้อ

14. เก็บคำแนะนำนี้ไว้ใช้ในกรณีจำเป็น

3. ข้อมูลทางเทคนิค

แรงดันที่ใช้งาน: 0.6 บาร์ (setting 1) และ 1.0 บาร์ (setting 2)

แรงดันในการปล่อยไอน้ำ: 300 kpa

ความจุหม้อ: 6 ลิตร หรือ 4 ลิตร

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

รุ่น: 10286747, 30286746, 70290671, 80286744, 90286748, 90290670

4. ข้อมูลเพื่อความปลอดภัย

- วาล์วควบคุมความดันที่อยู่บนฝาหม้อ ทำหน้าที่รักษาความดันให้คงที่ในระดับที่ต้องการ
- หม้ออัดความดันมีอุปกรณ์เพื่อความปลอดภัยหลายชิ้น เพื่อให้ใช้งานได้อย่างปลอดภัยแม้จะเกิดข้อผิดพลาดทางเทคนิค อุปกรณ์เพื่อความปลอดภัยประกอบด้วย วาล์วควบคุมความดัน (3) ช่วยรักษาระดับความดันภายในหม้อให้คงที่ โดยอาจมีไอน้ำบางส่วนปล่อยออกมาจากหม้อระหว่างการใช้งาน วาล์วนิรภัย (5) ช่วยปล่อยแรงดันส่วนเกินออกจากหม้อ ในกรณีที่วาล์วควบคุมความดัน (3) ทำงานผิดพลาด ส่วนในกรณีที่ห้วงวาล์วควบคุมความดัน (3) และวาล์วนิรภัย (5) ทำงานผิดพลาดทั้งคู่ ของปล่อยความดัน (2) จะปล่อยความดันส่วนเกินออกโดยทำให้ปะเก็นในฝาหม้อโค้งตัวจนเกิดเป็นช่อง

ให้ปล่อยความดันออกได้ สำหรับตัวล็อก (6) จะสามารถเลื่อนไปข้างหน้าเพื่อเปิดฝาได้ เมื่อแรงดันคดที่แล้วเท่านั้น โดยสังเกตได้จากการที่วาล์วนิรภัยสีแดง (5) จะหุบลง

คำแนะนำทั่วไปเพื่อความปลอดภัย

- ก่อนใช้งานทุกครั้ง ให้ตรวจดูว่าปรับความดัน (3) และวาล์วนิรภัย (5) ใช้งานได้เป็นปกติ และไม่อุดตัน (ดูหัวข้อ "วิธีใช้")
- ก่อนยกหม้อขึ้นตั้งเตา ให้ตรวจดูว่าปิดฝามืออย่างถูกวิธี (ดูหัวข้อ "วิธีใช้")
- ระวังอย่าให้มีสิ่งใดปิดคลุมปุ่มปรับความดัน (3)
- วางหม้อให้ช่องปล่อยไอน้ำ (2) หันออกนอกตัวหรือในทิศทางตรงข้ามกับผู้ใช้ หรือในตำแหน่งที่ไม่มีผู้ผ่านไปมา เพราะหากเกิดความผิดปกติ ช่องนี้จะปล่อยไอน้ำออกมา
- หากมีไอน้ำปล่อยออกมาทางวาล์วนิรภัย (5) หรือช่องปล่อยไอน้ำ (2) ให้รีบปิดเตาทันที เนื่องจากภายในหม้อมีแรงดันมากเกินไป อย่าเพิ่งใช้หม้อจนกว่าความดันภายในหม้อจะลดลงเป็นปกติ (ให้ดูวิธีใช้ใน "วิธีแก้ปัญหา")
- เพื่อป้องกันหม้อชำรุดเสียหาย ขณะตั้งไฟ ต้องมีน้ำอยู่ในหม้ออย่างน้อย 0.25 ลิตร เพื่อให้มีไอน้ำเพียงพอ ช่วยป้องกันความร้อนสูงเกินหรือน้ำแห้ง
- **คำเตือน:** การซ่อมแซมหม้ออัดความดัน ต้องทำโดยช่างซ่อมที่เป็นตัวแทนหรือได้รับมอบหมายจากผู้จัดจำหน่ายเท่านั้น

ข้อควรรู้

- หม้ออัดความดันใช้ได้กับเตาทุกประเภท รวมทั้งเตาแม่เหล็กไฟฟ้า (เตาอินดักชัน)
- ใช้เป็นหม้อทอดได้ โดยไม่ปิดฝาและไม่ใช้ความดัน เช่น การทอดอาหารให้ผิวเหลืองสวยก่อนนำไปปรุงต่อโดยใช้ความดัน
- ควรเลือกใช้หัวเตาที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางเท่ากันหรือเล็กกว่าขนาดของหม้อ เพื่อช่วยประหยัดพลังงาน
- ขณะนำหม้อขึ้นจากเตา ให้อยู่ห่างๆ เพื่อไม่ให้กันหม้อขูดกระจกเตาเป็นรอย
- ระวังหม้อร้อนขณะตั้งเตา ให้ใช้ถุงมือจับ
- เมื่อนำหม้อขึ้นตั้งเตาแล้ว ระวังอย่าให้น้ำแห้ง เพราะจะทำให้หม้อชำรุดเสียหาย
- หม้อนี้ใช้สำหรับปรุงอาหารเท่านั้น ไม่เหมาะสำหรับใช้เก็บอาหาร การเก็บอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วไว้ในหม้อนานๆ อาจส่งผลต่อผิวในของหม้อ และอาหารอาจติดกลิ่นโลหะได้
- ถ้าใช้เตาแก๊ส ระวังอย่าเปิดไฟแรงมากจนถูกตัวหม้อ เพราะเปลวไฟอาจทำให้ตัวหม้อเสียหายได้

5. วิธีใช้

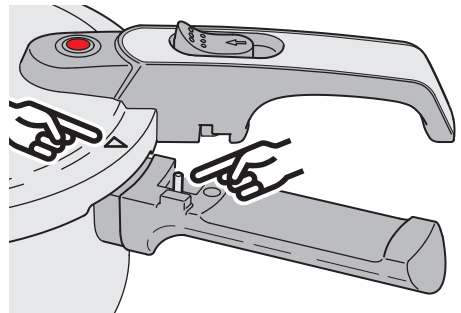
ก่อนใช้ทุกครั้ง

ให้ตรวจดูว่าอุปกรณ์เพื่อความปลอดภัยทุกชิ้นใช้ได้เป็นปกติดี ทั้งนี้เพื่อป้องกันหม้อชำรุดเสียหาย

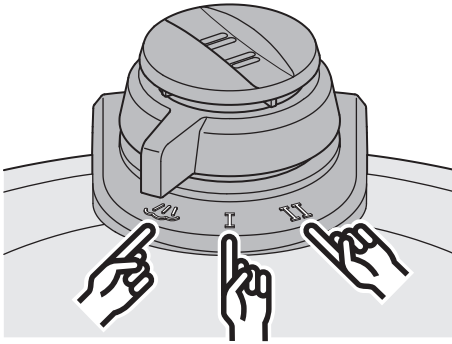
1. ตรวจดูว่าช่องใส่ปุ่มปรับความดัน (3) บนฝา สะอาด
2. ถ้าไม่สะอาด ให้ทำความสะอาด โดยดูวิธีได้ในหัวข้อ "การทำความสะอาดและการเก็บรักษา"
3. ตรวจดูว่าวาล์วนิรภัย (5) เลื่อนขึ้นลงได้และไม่อุดตัน
4. ตรวจดูว่าซิลยาง (8) อยู่ในสภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหรือขาด หมายเหตุ! เมื่อใช้งานไปเรื่อยๆ ซิลยางจะค่อยๆ เสื่อมสภาพและไม่ยืดหยุ่นดังเดิม ทำให้มีไอน้ำรั่วออกมาข้างฝา ให้เปลี่ยนซิลยางใหม่ สามารถติดต่อขอรับซิลยางใหม่ได้ที่ศูนย์บริการลูกค้าของสวีเกีย หรือติดต่อผ่านทาง www.IKEA.co.th

วิธีใช้หม้ออัดความดัน

5. ใส่อาหารหรือน้ำลงในหม้อ ข้อควรระวัง! อย่าใส่อาหารหรือน้ำลงในหม้อจนสูงเกินขีด "MAX" หรือไม่เกิน 4 ลิตร (สำหรับหม้ออัดแรงดันที่มีความจุ 6 ลิตร) และไม่เกิน 2.5 ลิตร (สำหรับหม้ออัดแรงดันที่มีความจุ 4 ลิตร) หากต้องการปรุงอาหารที่พองขยายออกเมื่อสุก เช่น ข้าวหรือเมล็ดธัญพืช ให้ใส่อาหารลงในหม้อไม่เกินขีด "1/2" ที่กำหนดไว้ ซึ่งช่วยป้องกันไม่ให้อาหารพุ่งขึ้นไปถึงฝามือ ซึ่งจะไปอุดตันวาล์วนิรภัยได้
6. ปิดฝา (4) ลงบนหม้อ (9) ให้เครื่องหมายสามเหลี่ยมบนฝามือ ชีบไปที่สลักบนตัวจับ (10)



7. หมนฝามือให้ตามฝา (7) และหุ้มนิ้ว (10) อยู่ในแนวเดียวกันและได้ยินเสียงล็อก
8. เลือกวิธีปรุงอาหารที่ต้องการบนวาล์วควบคุมความดัน (3)
I; Slow cooking
II; Fast cooking

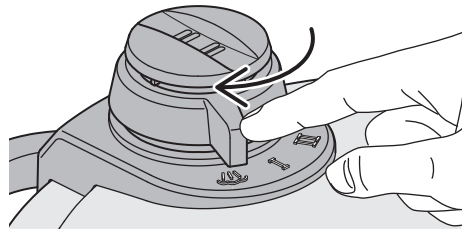


วาล์วในขณะที่ปล่อยไอน้ำออก เพราะจะทำให้ถูกไอน้ำร้อนลวกได้ ควรระมัดระวังเป็นพิเศษ



9. วางหม้ออัดความดันบนเตาที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางเล็กกว่าหรือเท่ากับหม้อ **ข้อควรระวัง!** ไม่ควรใช้เตาที่มีขนาดใหญ่กว่าหม้อ เพราะความร้อนจากเตาอาจทำให้ด้ามพลาสติกละลายได้
10. เปิดเตาแรงสุด เมื่อเกิดแรงดันขึ้นภายในหม้อ วาล์วนิรภัยสีแดง (5) จะเลื่อนขึ้นด้านบนทันที และฝาจะล็อกโดยอัตโนมัติ หมายเหตุ: ช่วงแรกของการปรุงอาหาร อาจมีไอน้ำพุ่งออกจากวาล์วนิรภัยเล็กน้อย
11. เมื่อมีไอน้ำพุ่งออกจากวาล์วควบคุมความดัน (3) ให้ลดไฟลงเหลือประมาณ 1/3 เพื่อให้มีไอน้ำปล่อยออกมาเพียงเล็กน้อยเท่านั้น ปล่อยหม้อตั้งเตาตามเวลาที่กำหนด หม้ออัดความดันทำอาหารได้รวดเร็วและประหยัดพลังงาน **คำเตือน!** หากมีไอน้ำพุ่งออกจากวาล์วควบคุมความดัน (3) จำนวนมาก และวาล์วขยับไปมา แสดงว่าแรงดันในหม้อสูงเกินไป ให้ลดไฟลง และระวังอย่าให้ถูกไอน้ำร้อนลวก

1. ยกหม้อลงจากเตา
2. ดันวาล์วควบคุมความดัน (3) ไปยังจุดปล่อยไอน้ำให้ทำอย่างระมัดระวัง



การเปิดฝาทหม้อ

ข้อควรระวัง! ถ้าวาล์วนิรภัยสีแดง (5) ถูกดันขึ้นมา แสดงว่าภายในหม้อยังมีแรงดันอยู่ จะยังเปิดฝาทหม้อไม่ได้ และไม่ว่ากรณีใด ห้ามจัดฝาทหม้อเพื่อเปิด การเปิดฝาทหม้อขณะยังมีแรงดันอยู่ในหม้อ จะทำให้ผู้ใช้ถูกน้ำร้อนลวกได้ จะเปิดฝาทหม้อได้ก็เมื่อกวาล์วนิรภัย (5) ดันกลับลงไปยังตำแหน่งเดิม ซึ่งทำได้ 3 วิธี ห้ามจุ่มหรือแช่หม้อทั้งใบลงในน้ำ เพราะจะทำให้ความดันลดต่ำลงในทันที ทำให้หม้อชำรุดและทำให้อาหารในหม้อเสียไปด้วย

วิธีเปิดฝาทหม้อ 3 วิธี

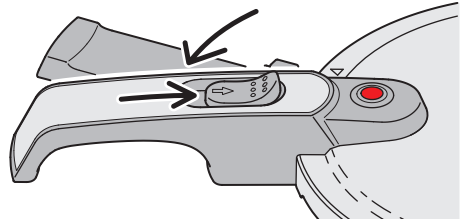
การลดความดันในหม้อเพื่อให้เปิดฝาทหม้อได้ มี 3 วิธี

วิธี 1: ปล่อยไอน้ำออกจากหม้อ

วิธีนี้เป็นวิธีการปล่อยไอน้ำออกจากหม้อให้มากที่สุด จนกระทั่งความดันในหม้อลดลงถึงจุดที่สามารถเปิดฝาทได้

คำเตือน! ก่อนปล่อยไอน้ำออก ให้หันวาล์วควบคุมความดัน (3) ออกนอกตัวเสมอ เนื่องจากไอน้ำร้อนจำนวนมากจะพุ่งออกจากวาล์ว และห้ามวางมือไว้เหนือหรือใกล้

3. รอให้ความดันคงที่ และวาล์วนิรภัย (5) เลื่อนกลับลงมาที่จุดเดิม หมายเหตุ: เมื่อวาล์วนิรภัยเลื่อนกลับลงมาที่จุดเดิม อุณหภูมิภายในหม้อจะยังคงอยู่ที่ประมาณ 100 องศาเซลเซียส
4. เลือกปุ่มล็อก (6) ไปข้างหน้าพร้อมกับหมุนฝาทวนเข็มนาฬิกา ให้เครื่องหมายสามเหลี่ยมบนฝาทชี้ไปที่ เป็นสลักของด้ามจับ (10) หมายเหตุ: เมื่อเลือกปุ่มล็อก (6) ไปข้างหน้า อาจมีไอน้ำที่ยังเหลืออยู่ในหม้อพุ่งออกมา

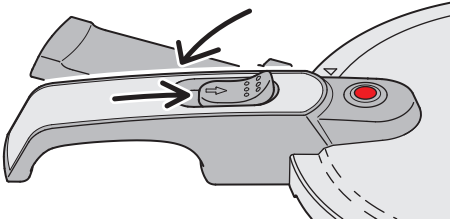


5. เปิดฝาทหม้อออก

วิธีที่ 2: ประหยัดพลังงาน

วิธีที่ 2: ให้ปิดไฟก่อนครบเวลาทำอาหารประมาณ 2-3 นาที แล้วปล่อยให้วอร์มเตาต่อ ไม่ต้องยกถาด ความร้อนที่ยังเหลืออยู่บนเตา จะช่วยให้อาหารสุกพอดี เป็นวิธีการทำอาหารที่ช่วยประหยัดพลังงานได้

1. รอให้ความดันคงที่ และวาล์วนิรภัย (5) เลื่อนกลับลงมา หมายถึง: เมื่อวาล์วนิรภัย (5) เลื่อนกลับลงมา อุณหภูมิภายในหม้อจะยังคงอยู่ที่ประมาณ 100 องศาเซลเซียส
2. เลื่อนปุ่มล็อก (6) ไปข้างหน้าพร้อมกับหมุนฝาหวน เข็มนาฬิกา ให้เครื่องหมายสามเหลี่ยมบนฝาเลื่อนไปชี้ที่สลักของด้ามจับ (10) หมายถึง: เมื่อเลื่อนปุ่มล็อก (6) ไปข้างหน้า อาจมีไอน้ำที่ยังเหลืออยู่ในหม้อพุ่งออกมาได้

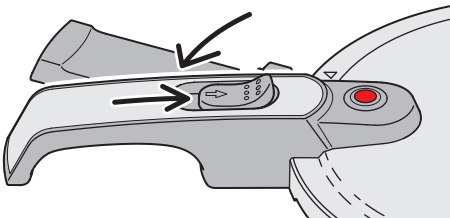


3. เปิดฝาทิ้งไว้

วิธีที่ 3: ประหยัดเวลา

วิธีที่ 3 เมื่อครบเวลาทำอาหาร ให้ยกหม้อลงจากเตา แล้วปล่อยให้ไอน้ำออกจากหม้อ เพื่อให้เปิดฝาทิ้งไว้โดยไม่ต้องรอนาน เป็นวิธีที่ช่วยประหยัดเวลา

1. เปิดน้ำให้ไหลผ่านลงบนหม้อ จนกระทั่งวาล์วนิรภัย (5) กลับลงมาอยู่ที่เดิม (ไม่ควรเปิดน้ำแรงเกินไป) ข้อควรระวัง! อย่าให้น้ำเข้าไปในวาล์วควบคุมความดัน (3) หรือวาล์วนิรภัย (5) เพราะน้ำจะไหลลงไปในอาหาร
2. เลื่อนปุ่มล็อก (6) ไปข้างหน้าพร้อมกับหมุนฝาหวน เข็มนาฬิกา ให้เครื่องหมายสามเหลี่ยมบนฝาเลื่อนไปชี้ที่สลักของด้ามจับ (10) หมายถึง: เมื่อเลื่อนปุ่มล็อก (6) ไปข้างหน้า อาจมีไอน้ำที่ยังเหลืออยู่ในหม้อพุ่งออกมาได้



3. เปิดฝาทิ้งไว้

6. การทำความสะอาดและการเก็บ

หม้ออัดความดันทั้งทำความสะอาดง่ายและดูแลรักษาง่าย เพื่อให้หม้อมีอายุใช้งานยาวนาน ผู้ใช้ควรปฏิบัติตามวิธีใช้และคำแนะนำในการทำควมสะอาด

ควรล้างแต่ละชิ้นส่วนเมื่อ:

ชิ้นส่วน	ทำความสะอาด
ตัวหม้อ (9)	ทุกครั้งหลังใช้
ปุ่มปรับความดัน (3)	เมื่อสกปรก
ฝาทิ้ง (4)	ทุกครั้งหลังใช้
ซิลยาง (8)	ทุกครั้งหลังใช้
เปลี่ยนซิลยาง (8)	เมื่อซิลเด็มนเริ่มเสื่อม ติดต่อบริการลูกค้าของอีเกีย หรือ www.IKEA.co.th

การล้างทำความสะอาด

ล้างให้สะอาดทุกครั้งหลังใช้

- ควรล้างด้วยมือ
- ห้ามใช้ฟอยล์ขัดหม้อหรือใยขัดที่คม เพราะจะขูดขีดผิวเป็นรอย
- หลังใช้ ควรล้างทำความสะอาดทันที เพื่อไม่ให้อาหารแห้งติดหม้อ

การล้างหม้ออัดความดัน

ล้างหม้อ (9) ให้สะอาดหลังใช้ทุกครั้ง

1. ล้างด้วยมือ โดยใช้น้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจานอ่อนๆ
2. ล้างด้วยน้ำเปล่าให้สะอาด
3. ใช้ผ้าสะอาดเช็ดให้แห้ง

วิธีทำความสะอาดฝาทิ้ง (4)

ข้อควรระวัง! ไม่ควรล้างฝาทิ้งด้วยเครื่องล้างจาน

1. ดึงวาล์วควบคุมความดัน (3) ขึ้น แล้วถอดวาล์วออก
2. ผสมน้ำยาล้างจานอ่อนๆ กับน้ำร้อน ล้างฝาทิ้งให้สะอาด หากฝาทิ้งสกปรกมาก ให้แช่น้ำทิ้งไว้สักครู่
3. ล้างวาล์ว (3) ที่ถอดออกมาด้วยน้ำร้อนให้สะอาด
4. ล้างฝาทิ้ง (4) ด้วยน้ำร้อนให้สะอาด
5. ใช้ผ้าเช็ดฝาทิ้งให้แห้ง
6. ใส่วาล์วควบคุมความดัน (3) กลับเข้าที่

วิธีล้างซิลยาง (8)

หมายเหตุ! ถ้าใช้หม้ออัดความดันเป็นประจำ ควรเปลี่ยนซิลยางปีละครั้ง ติดต่อบริการลูกค้าที่ศูนย์บริการลูกค้าของอีเกีย หรือติดต่อทาง www.IKEA.co.th

1. ดึงซิลยางออกจากฝาทิ้ง
2. นำไปล้างด้วยน้ำร้อน
3. ใช้ผ้าสะอาดเช็ดให้แห้ง

หมายเหตุ! ควรเก็บซิลยางโดยการใส่กลับเข้าไปในฝา เพื่อช่วยรักษารูปร่างของซิลยาง ไม่ให้บิด เบี้ยว หรือ เสียรูป

วิธีเก็บรักษา

ข้อควรระวัง! ไม่ควรปิดฝามือขณะเก็บ เนื่องจาก จำเป็นต้องมีอากาศถ่ายเทในหม้ออัดความดัน การปิดฝามือจะทำให้หม้อเหม็นอับและอาจทำให้หม้อชำรุดได้

1. เก็บซิลยางไว้ในฝา
2. เก็บหม้อโดยไม่ปิดฝา

7. วิธีแก้ปัญหา

คำเตือน! ถ้ามีไอน้ำปล่อยออกมาจากหม้ออย่างผิดปกติ ให้ยกหม้อลงจากเตาทันที และไม่ควรรนำไปใช้งานกว่าจะ แก้ไขให้เป็นปกติได้ ไอน้ำที่ปล่อยออกมาจากหม้อ ต้อง ออกมาจากปุ่มปรับความดัน (3) เท่านั้นและต้องมีปริมาณ ไม่มากเกินไป

ควรทำอย่างไรถ้า:

ปัญหา	สาเหตุที่อาจเป็นไปได้	วิธีแก้ไข
มีไอน้ำพ่นออกกระหว่างฝากับตัวหม้อ	<ol style="list-style-type: none"> 1. ปิดฝามือไม่ถูกวิธี 2. ซิลยางสกปรก 3. ซิลยางชำรุด/เสื่อมสภาพ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ปิดฝามือใหม่ให้ถูกวิธี 2. ล้างซิลยางให้สะอาด 3. เปลี่ยนซิลยางใหม่ (อย่างน้อยปีละครั้ง)
ไม่มีไอน้ำออกมาจากปุ่มปรับความดัน	<ol style="list-style-type: none"> 1. ไอน้ำไปออกทางรอยปีตรระหว่างฝากับตัวหม้อแทน 2. ปุ่มปรับความดันสกปรก 3. ใส่ น้ำลงในหม้อน้อยเกินไป 4. เปิดไฟเบาเกินไป 	<ol style="list-style-type: none"> 1. เปลี่ยนซิลยางใหม่ (อย่างน้อยปีละครั้ง) 2. ล้างปุ่มปรับความดัน (ดูในหัวข้อ "การทำความสะอาดและการเก็บ") 3. ค่อยๆ ลดอุณหภูมิเพื่อให้หม้อเย็นลง แล้วเติมน้ำลงในหม้อ 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")
เปิดฝาไม่ได้	ในหม้อยังมีความดันมากเกินไป	ทำตามวิธีในหัวข้อ "การเปิดฝามือ"

8. ตารางแสดงเวลาที่ใช้ในการปรุงอาหาร

อาหาร	เวลาปรุง	โหมตที่ใช้
ซุปลต่างๆ		
ซูปถั่ว (ถั่วเมล็ดแข็งแช่น้ำจมนิ่ม)	15-20 นาที	1
ซูปถั่ว (ถั่วฝักไม่โตแช่น้ำ)	20-25 นาที	1
ซูปถั่ว (ถั่วฝักแช่น้ำจมนิ่ม)	10-15 นาที	1
ซูปผัก	4-8 นาที	1
ข้าวบาร์เลย์	18-20 นาที	1
แป้งเซโมลินา	3-5 นาที	1
ซูปซันกุลาซ (Goulash)	15-20 นาที	1
ข้าวต้ม	3-4 นาที	1
ซูปมันฝรั่ง	5-6 นาที	1
น้ำต้มกระดูก	20-25 นาที	1
ถั่วเลนทิล (ไม่โตแช่น้ำ)	15-20 นาที	1
ถั่วเลนทิล (แช่น้ำจมนิ่ม)	8-10 นาที	1
ซูปมินเนสโตรเน (Minestrone)	6-8 นาที	1
ซูปโป โป เฟอ (Pot-au-Feu)	20-25 นาที	1
น้ำซูปเนื้อ Beef bouillon (ขึ้นอยู่กับปริมาณเนื้อ)	35-40 นาที	1
ปริมาณเนื้อ		
ซูปไก่	25-30 นาที (ขึ้นอยู่กับขนาดและความแก่อ่อน)	1
ซูปพาสต้า	3-5 นาที	1
ซูปมะเขือเทศ	8-10 นาที	1
ซูปหัวหอมใหญ่	2-3 นาที	1
ซูปปลา	8-10 นาที	1

อาหาร	เวลาปรุง	โหมตที่ใช้
เนื้อสัตว์		
ขาหมู	30-40 นาที	2
เนื้อแกะ (mutton)	15 นาที	2
เนื้อลูกวัวซุบแบ่งทอด (Veal, schnitzel)	6 นาที	2
กระดูกตาย	15-20 นาที	2
เนื้อวัวอบ	20-25 นาที	2
แฮมทอด	20-25 นาที	2
แฮมต้ม	30-35 นาที	2
หมูอบ	25-30 นาที	2
สันวัว (สดหรือรมควัน)	50-60 นาที	2
พอร์คชอป	10-12 นาที	2
คากิ	25-30 นาที	2
พอร์คลอยน์	12-16 นาที	2
สตูดแกะ	10-14 นาที	2
ขาแกะ	15-20 นาที	2
เนื้อลูกวัวอบ	15-20 นาที	2
สตูดเนื้อลูกวัว	15-20 นาที	2
ตับลูกวัว	6-10 นาที	2
สันลูกวัว	20-25 นาที	2

อาหาร	เวลาปรุง	โหมดที่ใช้
ปลาและอาหารทะเล		
ซูปลลา	16 นาที	2
หอยลาย	2-4 นาที	2
ทูน่า	4-5 นาที	2
ปลาหมึก	6-10 นาที	2
ปลาไหลทะเล	8 นาที	2
กุ้งล็อบสเตอร์	5-10 นาที	2
กุ้งทะเล	4-6 นาที	2
ปลาลิ้นหมา	3-7 นาที	2
ปลาเคี้ยว	4-8 นาที	2
หอยแมลงภู่	2-3 นาที	2
ปลาแฮกแซ่แข็ง	3-6 นาที	2
ปลาแฮกสด	3-4 นาที	2
ปลาแองเกลอส	5-8 นาที	2
ปลาเทราต์	4-7 นาที	2
ปลาแซลมอน	5-8 นาที	2

อาหาร	เวลาปรุง	โหมดที่ใช้
สัตว์ปีกและสัตว์ป่า		
นกกระทา (quail)	10-15 นาที	2
กระต่ายป่า (wild rabbit)	20-25 นาที	2
ไก่ฟ้า	10-15 นาที	2
กระต่ายป่า (hare)	25-28 นาที	2
เป็ด	20-25 นาที	2
ไก่งวง	20-25 นาที	2
นกกระทา (partridge)	14-18 นาที	2
นกพิราบ	12-15 นาที	2
ไก่ (ตามขนาดและน้ำหนัก)	20-25 นาที	2

อาหาร	เวลาปรุง	โหนดที่ใช้
ผัก		
กะหล่ำดอก	4-6 นาที	1
กะหล่ำดอก (ทั้งดอก)	6-8 นาที	1
เอนไดว์ (endive)	6-8 นาที	1
แครอท	5-7 นาที	1
มันฝรั่งทั้งเปลือก	10-15 นาที	1
มันฝรั่งลอกเปลือก	6-8 นาที	1
เทอร์นิพ	4-6 นาที	1
แครอทต้ม	6 นาที	1
พริกไทย	6-8 นาที	1
เห็ด	6-8 นาที	1
กะหล่ำดาว	4-6 นาที	1
บ็ิทรูท	15-25 นาที	1
กะหล่ำม่วง กะหล่ำปลี กะหล่ำปลีใบย่น	8-10 นาที	1
Black salsify	5-6 นาที	1
เซเลอริ	15-25 นาที	1
หน่อไม้ฝรั่ง	7-8 นาที	1
มะเขือเทศ	2-3 นาที	1
อาร์ติโชค	5-8 นาที	1
ฟักทอง	7-9 นาที	1
หัวหอมใหญ่	5-7 นาที	1
ผักโขม	3-5 นาที	1
ต้นกระเทียม	3-5 นาที	1

อาหาร	เวลาปรุง	โหนดที่ใช้
ถั่ว		
ถั่วเมล็ดแข็ง (แช่น้ำจมนิ่ม)	15-20 นาที	1
ถั่วฝัก (ไม่ได้แช่น้ำ)	20-25 นาที	1
ถั่วฝัก (แช่น้ำจมนิ่ม)	10-15 นาที	1
ถั่วหวาน (ไม่ได้แช่น้ำ)	20-25 นาที	1
ถั่วเลนทิล (ไม่ได้แช่น้ำ)	15-20 นาที	1
ถั่วเลนทิล (แช่น้ำจมนิ่ม)	8-10 นาที	1
ถั่วปากอ้า	5-8 นาที	1
ถั่วลูกไก่	20-27 นาที	1

อาหาร	เวลาปรุง	โหนดที่ใช้
ผลไม้		
แอปเปิ้ลสด	1-4 นาที	1
เชอร์รี่	1-2 นาที	1
พรุณ	1-3 นาที	1
แอปเปิ้ล	2-5 นาที	1
พีช	2-5 นาที	1
ส้ม	4-7 นาที	1
แพร์	4-6 นาที	1

อาหาร	เวลาปรุง	โหนดที่ใช้
อาหารประเภทแป้ง		
ข้าว	15-20 นาที	1
พาสต้า	4-6 นาที	1

