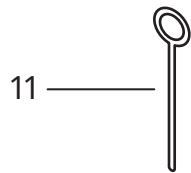
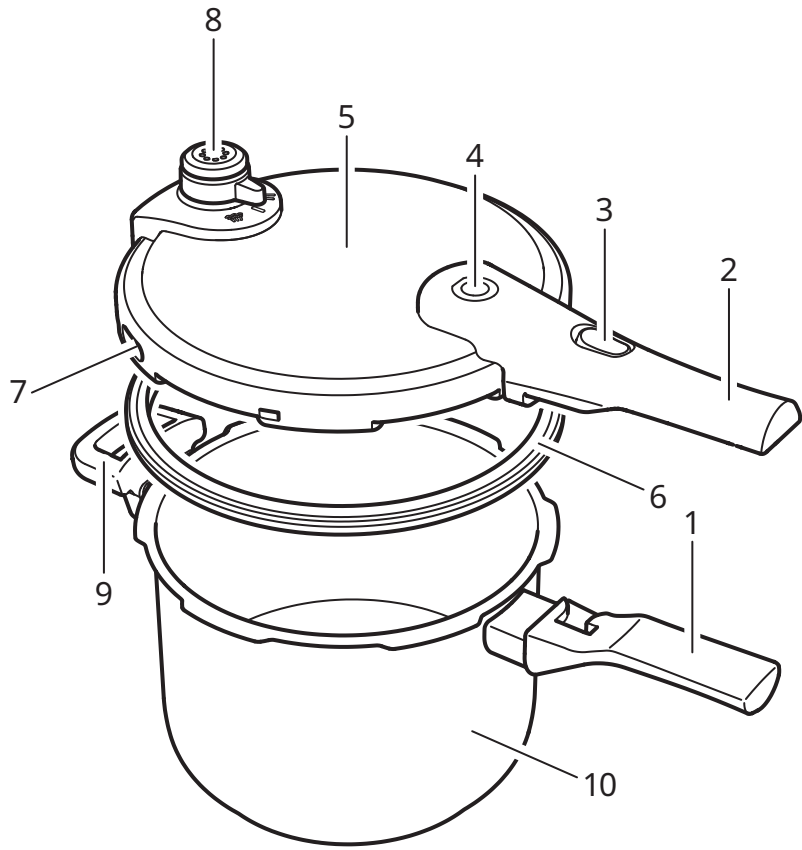


# IKEA 365+



Design and Quality  
IKEA of Sweden



<b>English</b>	<b>4</b>
<b>Deutsch</b>	<b>9</b>
<b>Français</b>	<b>14</b>
<b>Nederlands</b>	<b>19</b>
<b>Dansk</b>	<b>24</b>
<b>Íslenska</b>	<b>29</b>
<b>Norsk</b>	<b>34</b>
<b>Suomi</b>	<b>39</b>
<b>Svenska</b>	<b>44</b>
<b>Česky</b>	<b>49</b>
<b>Español</b>	<b>54</b>
<b>Italiano</b>	<b>59</b>
<b>Magyar</b>	<b>64</b>
<b>Polski</b>	<b>69</b>
<b>Eesti</b>	<b>74</b>
<b>Latviešu</b>	<b>79</b>
<b>Lietuvių</b>	<b>84</b>
<b>Portugues</b>	<b>89</b>
<b>Româna</b>	<b>94</b>
<b>Slovensky</b>	<b>99</b>
<b>Български</b>	<b>104</b>
<b>Hrvatski</b>	<b>109</b>
<b>Ελληνικά</b>	<b>114</b>
<b>Русский</b>	<b>120</b>
<b>українська</b>	<b>126</b>
<b>Srpski</b>	<b>131</b>
<b>Slovenščina</b>	<b>136</b>
<b>Türkçe</b>	<b>141</b>
<b>عربي</b>	<b>146</b>

# English

## 1. Name of parts

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

## 2. IMPORTANT SAFEGUARDS – please read before use

Read all the instructions.

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

Do not put the pressure cooker into a heated oven.

Move the pressure cooker under pressure with the greatest care. Do not touch hot surfaces. Use the handles and knobs. If necessary, use protection.

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

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

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

Never force open the pressure cooker. Do not open before making sure that its internal pressure has completely dropped. See section "Instructions for use".

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

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

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

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

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

Be aware that certain foods, such as applesauce,

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

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

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

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

Only use manufacturer's spare parts in accordance with the relevant model. If you have any questions, please contact your nearest IKEA store/Customer service or see [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

KEEP THESE INSTRUCTIONS.

## 3. Technical information

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

Max. allowable pressure: 300 kPa.

Usable capacity: 6 litres.

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

Model: 20463650, 80463652, 00463651

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

The pressure cooker is GS certified.

## 4. Safety information

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

## General safety advice

Be sure to check before every use that the pressure regulator 8 and the safety valve 4 are manoeuvrable and not blocked up (see section "Instructions for use").

Always ensure that the pressure cooker is closed correctly before putting it on the hob (see section "Instructions for use").

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

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

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

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

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

### Good to know



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

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

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

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

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

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

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

## 5. Instructions for use

### Before each use

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

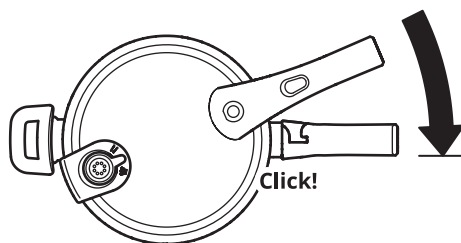
1. Check that the openings for the pressure regulator 8 on the inside of the lid are clean.
2. Should this not be the case, clean the pressure regulator 8 (see section "Cleaning and storing").
3. Check that the safety valve 4 is movable and not stuck.
4. Check that the gasket 6 is not damaged in any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

### How to use the pressure cooker

1. Fill the pot with food and/or liquid. Caution! Never fill the pressure cooker with food and liquid above

the "MAX" mark on the inside of the pot. This corresponds to a maximum of 4 litres (for pressure cooker with usable capacity of 6 litres). When cooking food that swells, such as rice or pulses, you should never fill the pot above the "½" mark on the inside of the pot. This will prevent the food from reaching the lid and potentially blocking the pressure regulator and the safety valve.

2. Place the lid 5 on the pot 10 in such a way that the circular mark on the lid is pointing to the circular mark on the pot handle's lower part 1.



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

### Opening the pressure cooker

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

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

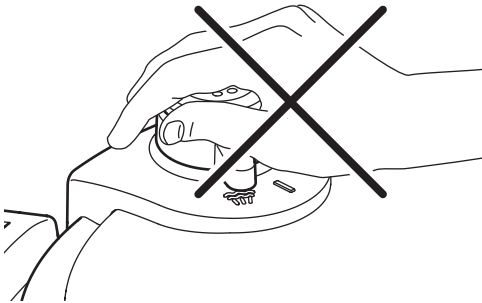
### Three ways to open the pressure cooker

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

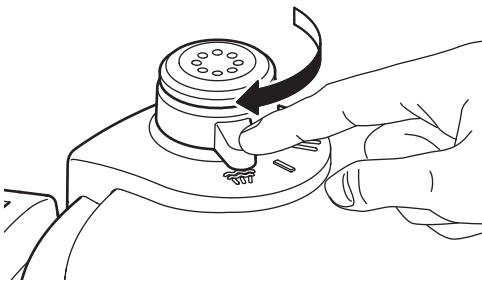
#### Method 1: Releasing steam

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

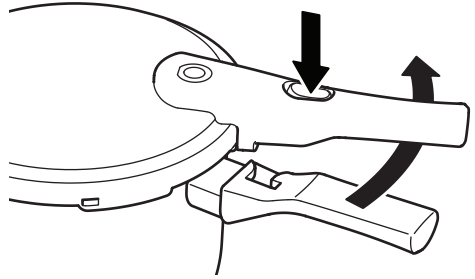
Warning! Be aware that the pressure regulator 8 is facing away from you when you open the pressure cooker as this method means that hot steam will escape from the pressure cooker. Do not cover the pressure regulator 8 with your hand when turning the pressure regulator to steam release as a lot of steam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



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



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



6. Remove the lid from the pot.

#### Method 2: Saving energy

Method 2 requires the pressure cooker to be turned off a few minutes before the food has finished cooking, leaving the pressure cooker on the hob. This uses the residual heat optimally and saves energy.

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

#### Method 3: Saving time

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

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

#### 6. Cleaning and storing

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

## Frequency of cleaning:

Activity	Frequency
Clean pot 10	After each use
Clean pressure regulator 8	When dirty
Clean lid 5	After each use
Clean gasket 6	After each use
Replace gasket 6	When needed. Contact your nearest IKEA store/ Customer service or visit <a href="http://www.ikea.com">www.ikea.com</a> for support.

### How to clean the pressure cooker

Always wash the pressure cooker after use.

The pressure cooker should always be washed by hand.



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

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

### How to clean the pot (10)

Clean the pot 10 after each use:

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

### How to clean the lid (5)

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

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

### How to clean the gasket (6)

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

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

4. Note! The gasket should not be squashed or deformed during storage. It is therefore advisable to place the gasket back into the lid during storage.

### How to clean the safety valve (4)

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

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

### Storing the pressure cooker

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

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

## 7. Troubleshooting

Warning! As soon as uncontrolled steam emerges, remove the pressure cooker from the hob. The pressure cooker is not to be used again until the error has been corrected. Only a slight emergence of steam from the pressure regulator 8 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"><li>1. Pressure cooker not closed correctly.</li><li>2. Gasket is dirty.</li><li>3. Gasket is broken/worn away</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Close the pressure cooker again correctly.</li><li>2. Clean the gasket.</li><li>3. Replace the gasket (1 x year).</li></ol>
No steam is coming from the pressure regulator.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Steam is escaping from between the lid and the pot.</li><li>2. Pressure regulator is dirty.</li><li>3. Not enough liquid in the pressure cooker.</li><li>4. Heat supply too low.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Replace the gasket (1 x year).</li><li>2. Clean the pressure regulator (see section "Cleaning and storing").</li><li>3. Slowly cool down the pressure cooker and fill with at least 0.25 l liquid.</li><li>4. Increase the heat supply (turn the hob to a higher setting).</li></ol>
Too much steam is coming from the pressure regulator.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Heat supply too high.</li><li>2. Pressure regulator is dirty.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Decrease the heat supply (turn the hob to a lower setting).</li><li>2. Clean the pressure regulator (see section "Cleaning and storing").</li></ol>
Steam is escaping from the sides of the pressure regulator.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. The pressure regulator is not correctly fitted.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Fit the pressure regulator correctly and tighten the union nut on the inside of the lid using the key 10.</li></ol>
Steam is escaping from the safety opening.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. The protective caps in the pressure regulator are defective or not properly fitted.</li><li>2. The pressure regulator is soiled.</li><li>3. The pressure regulator is defective.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Check the safety caps (see section "Cleaning and storing").</li><li>2. Clean the pressure regulator (see section "Cleaning and storing").</li><li>3. Contact your nearest IKEA store/Customer service or see <a href="http://www.ikea.com">www.ikea.com</a> for support.</li></ol>
The lid does not open.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. There is too much pressure in the pressure cooker.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Follow the instructions in section "Opening the pressure cooker".</li></ol>



# Deutsch

## 1. Beschreibung des Schnellkochtopfs

1. Topfgriff
2. Deckelgriff
3. Griffentriegelung
4. Sicherheitsventil
5. Deckel
6. Dichtungsring
7. Sicherheitsfenster
8. Druckregler
9. seitlicher Griff
10. Topf
11. Stift

## 2. WICHTIGE SCHUTZVORKEHRUNGEN/Vor Gebrauch lesen

Anleitung bitte aufmerksam durchlesen.

Kinder nicht in Nähe des Schnellkochtopfes lassen, während er in Gebrauch ist.

Schnellkochtopf nicht in einen heißen Backofen stellen.

Unter Druck stehenden Schnellkochtopf sehr vorsichtig hantieren. Die Außenseite des Topfs erhitzt sich beim Benutzen. Nur die Griffe und den Topfstiel berühren. Topflappen benutzen.

Den Schnellkochtopf zu nichts anderem als zum Kochen benutzen.

Dieses Produkt kocht unter Druckeinwirkung. Unsachgemäße Benutzung kann zu Verbrühungen führen. Vor dem Erhitzen des Topfs unbedingt darauf achten, dass der Deckel korrekt geschlossen ist. Siehe Abschnitt „Gebrauchsanleitung“.

Wenn der normale Betriebsdruck erreicht ist, die Wärmezufuhr drosseln, damit nicht alle Flüssigkeit, die den Dampf erzeugt, verdampft.

Schnellkochtopf nie gewaltsam öffnen, bevor der gesamte Druck abgebaut ist. Informationen zum korrekten Öffnen des Schnellkochtopfes im Kapitel „Gebrauchsanleitung“.

Den Schnellkochtopf nie benutzen, ohne vorher Flüssigkeit zuzugeben, da er sonst beschädigt wird.

Schnellkochtopf höchstens bis zu 2/3 der Kapazität füllen (siehe MAX“-Markierung im Topfinneren). Bei Lebensmitteln, die sich während des Kochvorgangs ausdehnen oder schäumen (Reis, Hülsenfrüchte o. Ä.), den Topf nur bis zur Hälfte der Kapazität füllen (siehe „1/2“-Markierung im Topfinneren). Überfüllung kann zum Verstopfen des Entlüftungsrohrs und zur Entwicklung von Überdruck führen. Siehe Kapitel "Gebrauchsanleitung".

Nur in Verbindung mit geeigneten Hitzequellen entsprechend der Gebrauchsanleitung benutzen.

Fleisch mit Haut (z.B. Rinderzunge) kann beim Garen unter Druckeinwirkung anschwellen. In diesem Fall das Fleisch keinesfalls anstechen. Die kochende Flüssigkeit könnte zu Verbrühungen führen.

Beim Kochen von Lebensmitteln, die breiig sind oder

viel Luft enthalten, den Schnellkochtopf vor dem Öffnen des Deckels leicht rütteln, damit beim Öffnen nichts überläuft.

Daran denken, dass bestimmte Gerichte und Lebensmittel wie Apfelmus, Beeren, Rhabarber, Spalterbsen, Perlgraupen, Haferflocken oder andere Getreidearten sowie Pasta in verschiedenen Ausführungen beim Kochen aufschäumen, sprudeln und blubbern und damit die Druckentlastungsvorrichtung (das Dampfventil) verstopfen könnten. Diese Lebensmittel sollten daher nicht in einem Schnellkochtopf gegart werden.

Vor jeder Benutzung prüfen, dass die Ventile nicht verstopft sind. Siehe Abschnitt "Gebrauchsanweisung".

Den Schnellkochtopf niemals im Druckbetrieb zum Frittieren oder Braten von Speisen benutzen.

Keine Eingriffe an den Sicherheitssystemen vornehmen, die über die in der Gebrauchsanweisung angegebenen Wartungsanweisungen hinausgehen.

Nur Ersatzteile des Herstellers in Übereinstimmung mit dem entsprechenden Modell einsetzen. Bei Fragen zum Produkt mit dem Kundenservice eines IKEA Einrichtungshauses oder über [www.IKEA.de](http://www.IKEA.de) Kontakt aufnehmen.

BITTE DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN.

## 3. Technische Information

Arbeitsdruck: 0,6 bar (Stufe 1) und 1,0 bar (Stufe 2).

Zulässiger Höchstdruck: 300 kPa.

Verfügbare Kapazität: 6 Liter.

Lizenznehmer: IKEA of Sweden AB, Box 702, Tulpanvägen 8, SE-343 81, Älmhult/Schweden.

Model: 20463650, 80463652, 00463651

Der Schnellkochtopf trägt das CE-Zeichen gem. der Druckgeräterichtlinie (2014/68/EU).

Der Schnellkochtopf ist GS-zertifiziert.

## 4. Sicherheitsinformation

- Im Deckel des Schnellkochtopfs sorgt ein Druckregler für die Beibehaltung des gewünschten Drucks während der Zubereitung.
- Mehrere Sicherheitssysteme sorgen dafür, dass das Produkt auch im Fehlerfall sicher arbeitet. Der Druckregler 8 sorgt für konstanten Druck im Inneren des Schnellkochtopfs. Bitte Vorsicht - hier kann während des Betriebs ständig etwas Dampf austreten. Das Sicherheitsventil 4 lässt Überdruck entweichen, falls der Druckregler nicht funktioniert. Sollten Druckregler 8 und das Sicherheitsventil 4 versagen, kann der Überdruck auch über die Sicherheitsfenster 7 entweichen. Die Verriegelung 3 lässt sich zum Öffnen des Deckels nur dann herunterdrücken, wenn der Druck ausgeglichen ist und sich dadurch das rote Sicherheitsventil 4 absenkt.

## Allgemeine Sicherheitshinweise

Vor jeder Benutzung prüfen, dass der Druckregler 8 und das Sicherheitsventil 4 leichtgängig und nicht verstopft sind (siehe Abschnitt "Benutzung des Schnellkochtopfs").

Immer darauf achten, dass der Topf korrekt geschlossen ist, bevor er auf den Herd gestellt wird (siehe Abschnitt "Benutzung des Schnellkochtopfs"). Der Druckregler 8 darf niemals abgedeckt werden. Den Druckregler 8 während des Gebrauchs niemals auf den Benutzer oder auf eine Stelle, wo jemand vorbeikommen könnte, richten. Im Fehlerfall kann hier ein starker Dampfstrahl austreten.

Sollte Dampf aus dem Sicherheitsventil 4 oder dem Sicherheitsfenster 7 austreten, sofort die Herdplatte abschalten, da der Druck im Inneren des Topfes zu hoch ist. Den Topf erst wieder in Betrieb nehmen, wenn die Störung beseitigt ist (siehe Abschnitt "Störungen und deren Beseitigung").

Um Schäden am Schnellkochtopf zu verhindern, muss sich immer mindestens 0,25 l Flüssigkeit im Topf befinden, damit ausreichend Dampf erzeugt werden kann und der Topf sich nicht überhitzt oder trocken kocht.

**WARNHINWEIS:** Die Reparatur des Schnellkochtopfs darf nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.

### Wissenswertes



Der Schnellkochtopf ist für alle Herdarten inkl. Induktionsherden geeignet.

Das Produkt kann (ohne Deckel) wie ein herkömmlicher Kochtopf zum Anbraten von Speisen benutzt werden, die danach unter Druck gegart werden.

Den Schnellkochtopf auf einer Platte mit dem gleichen oder geringeren Durchmesser zu benutzen spart Energie.

Bei Glaskeramikkochfeldern den Schnellkochtopf zum Bewegen immer hochheben, damit keine Kratzer entstehen.

Der Schnellkochtopf erhitzt sich bei der Benutzung auf dem Herd. Zum Bewegen immer Topflappen benutzen.

Niemals trocken kochen lassen, da dies das Produkt beschädigen könnte.

Bei Verwendung auf dem Gasherd darauf achten, dass die Flammen die Griffe nicht erreichen.

## 5. Hinweise zur Benutzung

### Vor jeder Benutzung

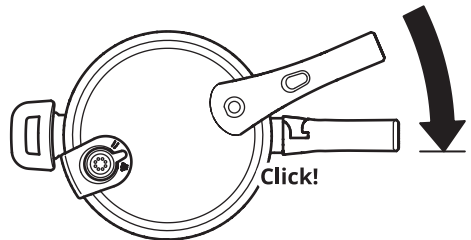
Bevor der Schnellkochtopf benutzt wird, sollten zur Vermeidung von Schäden am Produkt alle Sicherheitsfunktionen geprüft werden.

1. Prüfen, ob die Öffnungen des Druckreglers 8 auf der Innenseite des Deckels sauber sind.
2. Ist dies nicht der Fall, den Druckregler 8 reinigen (siehe Abschnitt „Reinigung und Verwahrung“).
3. Prüfen, ob das Sicherheitsventil 4 nach oben und unten beweglich ist und nicht festsetzt.
4. Prüfen, dass der Dichtungsring 6 nicht beschädigt ist. Bitte beachten: Im Laufe der Zeit kann der Dichtungsring verhärten und dichtet dann nicht

mehr korrekt ab. Das kann dazu führen, dass unter dem Deckelrand Dampf austritt. Dann muss der Dichtungsring erneuert werden. In diesem Fall bitte mit dem Kundenservice im nächstgelegenen IKEA Einrichtungshaus oder über [www.IKEA.de](http://www.IKEA.de) Kontakt aufnehmen.

### Benutzung des Schnellkochtopfs

1. Gargut und/oder Wasser in den Topf geben. Achtung! Den Schnellkochtopf nie über die „MAX“-Markierung im Inneren des Topfs befüllen. Dies entspricht maximal 4 Litern (für Schnellkochtopf mit Nutzinhalt von 6 Litern). Bei Lebensmitteln, die sich während des Kochvorgangs ausdehnen oder schäumen (Reis, Hülsenfrüchte o. Ä.), den Topf nur bis zur "1/2"-Markierung im Topfinnenen füllen. Dadurch wird verhindert, dass Kochgut an den Deckel gelangt und eventuell den Druckregler und das Sicherheitsventil verstopft.
2. Den Deckel 5 so auf den Topf 10 legen, dass die kreisförmige Markierung auf dem Deckel auf die kreisförmige Markierung am unteren Teil des Topfgriffs 1 zeigt.



3. Den Deckel drehen, bis Deckelgriff 2 und Topfgriff 1 übereinanderstehen und hörbar einrasten.
4. Am Druckregler 8 die gewünschte Kochstufe wählen:
  - I) Schonendes Garen (1).
  - II) Schnelligaren (2).
 Weitere Tipps für die Zubereitung unter 'Garzeitabelle'.
5. Den Schnellkochtopf auf ein Kochfeld stellen, das den gleichen Durchmesser hat wie der Topfboden. Achtung! Das Kochfeld darf nicht größer sein als der Boden des Schnellkochtopfs, da sonst die vom Kochfeld aufsteigende Hitze die Kunststoffgriffe beschädigen könnte.
6. Das Kochfeld auf höchste Stufe stellen. Sobald Dampfdruck im Topf entsteht, steigt das rote Sicherheitsventil 4 nach oben und verriegelt dabei den Deckel. Bitte beachten: zu Beginn des Kochens kann etwas Dampf am Sicherheitsventil austreten.
7. Sobald Dampf am Druckregler 8 austritt, die Wärmezufuhr auf etwa die Hälfte verringern, sodass nur noch sehr wenig Dampf austritt. In diesem Moment beginnt die in den Rezepten genannte Kochzeit. Ein Schnellkochtopf gart Speisen schnell und Energie sparend.

## Schnellkochtopf öffnen

Achtung! Wenn das rote Sicherheitsventil 4 noch oben ist, herrscht Druck im Topf und der Deckel kann nicht geöffnet werden. Unter keinen Umständen versuchen, den Deckel mit Gewalt zu öffnen. Sonst könnte die plötzliche Druckentlastung zu Verbrühungen führen. Erst wenn das rote Sicherheitsventil 4 gesunken ist, lässt sich der Topf öffnen. Das lässt sich auf drei Arten erreichen.

Den Topf nie ganz ins Wasser tauchen. Der schlagartig zusammenbrechende Druck würde zu Schäden am Topf und zu zerfallendem Gargut führen.

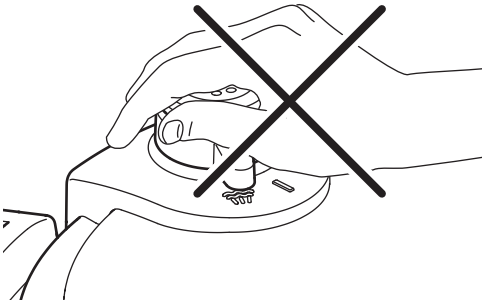
## Drei Arten, den Schnellkochtopf zu öffnen

Es gibt drei Möglichkeiten, den Druck im Topf zu mindern, um ihn öffnen zu können;

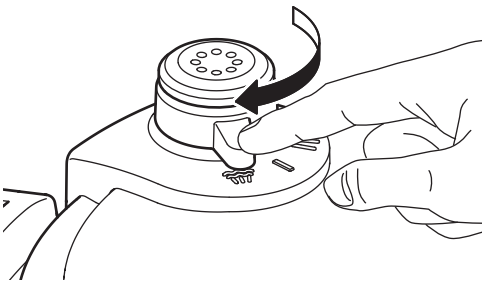
### Methode 1: Abdampfen

Bei dieser Methode wird solange Dampf abgelassen, bis der Druck im Topf weit genug abgesunken ist, um den Deckel öffnen zu können.

Achtung! Darauf achten, dass der Druckregler 8 vom Körper abgewendet wird, denn bei dieser Methode tritt heißer Dampf aus dem Druckregler 8 aus. Den Druckregler 8 beim Abdampfen nicht mit der Hand abdecken, da aus dem Regler heißer Dampf nach oben aufsteigt. Achte daher darauf, dich daran nicht zu verbrühen.

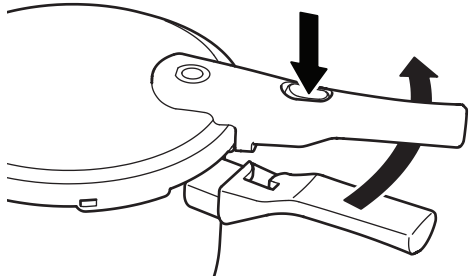


1. Den Schnellkochtopf vom Herd nehmen.
2. Den Druckregler 8 vorsichtig in die Stellung fürs Abdampfen drehen.



3. Abwarten bis der Druck ausgeglichen ist und sich dadurch das rote Sicherheitsventil 4 absenkt. Hinweis: wenn das rote Sicherheitsventil 5 sich absenkt, beträgt die Temperatur im Inneren des Schnellkochtopfs noch fast 100° C.

4. Die Griffentriegelung 3 nach vorne schieben und gleichzeitig den Deckel entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, bis die kreisförmige Markierung auf dem Deckel auf die kreisförmige Markierung am unteren Teil des Topfgriffs 1 zeigt.
5. Bitte beachten: Sobald die Griffentriegelung 3 eingedrückt wird, kann noch etwas Restdampf austreten.



6. Den Deckel vom Topf nehmen.

### Methode 2: Energie sparen

Bei Methode 2 schaltet man das Kochfeld einige Minuten vor Ende der Garzeit aus und lässt den Schnellkochtopf auf der Herdplatte stehen. So wird die Restwärme optimal genutzt und Energie gespart.

1. Abwarten, bis der Druck ausgeglichen ist und das rote Sicherheitsventil 4 sich absenkt. Bitte beachten: Sobald das rote Sicherheitsventil 4 sich absenkt, beträgt die Temperatur im Inneren des Schnellkochtopfs noch fast 100° C.
2. Die Griffentriegelung 3 nach vorne schieben und gleichzeitig den Deckel entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, bis die kreisförmige Markierung auf dem Deckel auf die kreisförmige Markierung am unteren Teil des Topfgriffs 1 zeigt. Bitte beachten: Sobald die Griffentriegelung 3 eingedrückt wird, kann noch etwas Restdampf austreten.
3. Den Deckel vom Topf nehmen.

### Methode 3: Zeit sparen

Bei Methode 3 nimmt man den Topf direkt nach dem Ende der Garzeit von der Herdplatte. Um ihn sofort öffnen zu können, muss der Druck im Inneren des Schnellkochtopfes manuell abgelassen werden. Diese Methode spart Zeit.

1. Den Schnellkochtopf unter einen nicht zu starken Wasserstrahl halten, bis das rote Sicherheitsventil 4 sich absenkt. Vorsicht! Darauf achten, dass der Wasserstrahl nicht auf den Druckregler 8 oder das Sicherheitsventil 4 trifft. Es könnte sonst Wasser in den Topf gelangen und die Speisen verdünnen.
2. Die Griffentriegelung 3 nach vorne schieben und gleichzeitig den Deckel entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, bis die kreisförmige Markierung auf dem Deckel auf die kreisförmige Markierung am unteren Teil des Topfgriffs 1 zeigt.

Bitte beachten: Sobald die Griffentriegelung 3 eingedrückt wird, kann noch etwas Restdampf austreten.

- Den Deckel vom Topf nehmen.

### 6. Reinigung und Verwahrung:

Der Schnellkochtopf ist wartungsfreundlich und leicht zu reinigen. Für lange Haltbarkeit sollten die folgenden Reinigungsmaßnahmen stets gründlich durchgeführt werden.

#### Häufigkeit der Reinigung:

Aktivität	Frequenz
Reinigen des Topfs 10	nach jeder Benutzung
Reinigen des Druckreglers 8	bei Verschmutzung
Reinigen des Deckels 5	nach jeder Benutzung
Reinigen des Dichtungsring 6	nach jeder Benutzung
Austauschen des Dichtungsring 6	Bei Bedarf. Bitte mit dem Kundenservice im nächstgelegenen IKEA Einrichtungshaus oder über <a href="http://www.IKEA.de">www.IKEA.de</a> Kontakt aufnehmen.

#### Reinigen des Schnellkochtopfs

Den Schnellkochtopf nach jeder Benutzung spülen. Der Schnellkochtopf muss immer von Hand gespült werden.



Keine Stahlwolle o. Ä. benutzen, was die Oberfläche angreifen könnte.

Den Schnellkochtopf möglichst direkt nach Gebrauch spülen, damit keine Speisereste festtrocknen können.

#### Reinigen des Topfs (10)

Den Topf 10 nach jedem Gebrauch reinigen:

- Den Topf von Hand mit warmem Wasser und mildem Spülmittel abwaschen.
- Mit klarem Wasser abspülen.
- Zur Vermeidung von Kalkflecken mit einem Geschirrtuch abtrocknen.

#### Reinigen des Deckels (5)

Vorsicht! Der Deckel darf nicht in der Maschine gespült werden.

- Den Druckregler 8 nach oben ziehen und so abnehmen.
- Den Deckel mit warmem Wasser und mildem Spülmittel abwaschen. Bei starker Verschmutzung den Deckel kurz in Spülwasser einweichen.
- Den Druckregler 8 mit klarem, warmem Wasser abspülen.
- Den Deckel 5 mit klarem Wasser abspülen.
- Zum Vermeiden von Kalkflecken mit einem Geschirrtuch abtrocknen.

- Den Druckregler 8 wieder in den Deckel einsetzen.

#### Reinigen des Dichtungsring (6)

Bitte beachten! Der Dichtungsring sollte bei regelmäßiger Benutzung des Schnellkochtopfs einmal jährlich durch einen neuen ersetzt werden (Ersatzteilnr. 10056097). Für weitere Informationen bitte mit dem Kundenservice im nächstgelegenen IKEA Einrichtungshaus oder über [www.IKEA.de](http://www.IKEA.de) Kontakt aufnehmen.

- Den Dichtungsring aus dem Deckel nehmen.
- Den Dichtungsring mit warmem Wasser abspülen.
- Den Dichtungsring mit einem Geschirrtuch abtrocknen.
- Bitte beachten! Der Dichtungsring darf nicht gepresst oder verformt werden. Deshalb den Dichtungsring am besten immer in den Deckel einlegen, bevor der Topf in den Schrank gestellt wird.

#### Reinigung des Sicherheitsventils (4)

Vor jeder Benutzung sicherstellen, dass das Sicherheitsventil (4) fest sitzt und nicht verstopft ist.

- Durch Antippen mit einem dem beige packten dünnen Stift (11) prüfen, ob das Sicherheitsventil (4) sich leicht bewegt.
- Kontrollieren, dass das Sicherheitsventil (4) nicht mit Essensresten verstopft ist. Bei Bedarf die Reste entfernen.

#### Lagern/verwahren des Schnellkochtopfs

ACHTUNG! Der Schnellkochtopf darf nicht in geschlossenem Zustand gelagert werden. Ohne Belüftung könnte sich Kondenswasser bilden, das zu Geruchsbildung oder Schäden am Topf führen kann.

- Den Dichtungsring in den Deckel einlegen.
- Topfunterteil und Deckel getrennt verwahren.

## 7. Fehlerbehebung

Achtung! Wenn unkontrolliert Dampf aus dem Schnellkochtopf austritt, den Topf sofort vom Herd nehmen. Der Schnellkochtopf darf erst nach Beseitigung der Störung wieder benutzt werden.

Lediglich ein leichter Dampfaustritt aus dem Druckregler 8 ist normal.

Was tun, wenn:

Störung	Mögliche Ursachen	Beseitigung
Zwischen Deckel und Topf entweicht Dampf.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Der Topf ist nicht richtig geschlossen.</li> <li>2. Der Dichtungsring ist verschmutzt.</li> <li>3. Dichtungsring ist defekt/verschlissen.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Topf korrekt schließen.</li> <li>2. Dichtungsring reinigen.</li> <li>3. Dichtungsring erneuern (1 x jährlich).</li> </ol>
Aus dem Druckregler entweicht kein Dampf.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dampf entweicht zwischen Deckel und Topf.</li> <li>2. Druckregler verschmutzt.</li> <li>3. Zu wenig Flüssigkeit im Topf.</li> <li>4. Wärmezufuhr zu gering.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dichtungsring erneuern (1 x jährlich).</li> <li>2. Druckregler reinigen (siehe Abschnitt „Reinigung und Verwahrung“).</li> <li>3. Topf langsam abkühlen lassen und mindestens 0,25 l Flüssigkeit einfüllen.</li> <li>4. Wärmezufuhr erhöhen (Kochfeld höher stellen).</li> </ol>
Aus dem Druckregler entweicht zu viel Dampf.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wärmezufuhr zu hoch.</li> <li>2. Druckregler verschmutzt.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wärmezufuhr senken (Kochfeld niedriger stellen).</li> <li>2. Druckregler reinigen (siehe Abschnitt „Reinigung und Verwahrung“).</li> </ol>
Seitlich vom Druckregler entweicht Dampf.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Druckregler ist nicht korrekt montiert.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Druckregler korrekt montieren und mit dem Schlüssel 10 die Überwurfmutter auf der Innenseite des Deckels nachziehen.</li> </ol>
Aus dem Sicherheitsventil entweicht Dampf.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schutzkappen im Druckregler defekt oder nicht korrekt aufgesetzt.</li> <li>2. Druckregler verschmutzt.</li> <li>3. Druckregler defekt.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Die Schutzkappen prüfen (siehe Abschnitt "Reinigung und Verwahrung").</li> <li>2. Den Druckregler reinigen (siehe Abschnitt "Reinigung und Verwahrung").</li> <li>3. Wenn keine der genannten Maßnahmen helfen, bitte mit dem Kundenservice im nächstgelegenen IKEA Einrichtungshaus oder über <a href="http://www.IKEA.de">www.IKEA.de</a> Kontakt aufnehmen.</li> </ol>
Der Deckel lässt sich nicht öffnen.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Der Druck im Schnellkochtopf ist zu hoch.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Die Anleitungen im Abschnitt "Schnellkochtopf öffnen" befolgen.</li> </ol>

# Français

## 1. Schéma descriptif

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

## 2. INFORMATIONS IMPORTANTES - lire av utilisation

Lire toutes les instructions.

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

Ne pas placer l'autocuiseur dans un four chaud.

Lorsque l'autocuiseur est sous pression, le déplacer avec prudence. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées. Si nécessaire, utiliser des maniques.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Utiliser uniquement des pièces détachées fournies par le fabricant pour ce modèle précis. Si vous avez des questions, merci de bien vouloir contacter votre magasin IKEA le plus proche/le service clientèle ou [www.ikea.com/fr](http://www.ikea.com/fr). CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

## 3. Informations techniques

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

Pression max. admissible : 300 kPa.

Capacité utile : 6 litres.

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

Modèle : 20463650, 80463652, 00463651

Cet autocuiseur respecte les normes CE d'après la Directive Équipements sous pression (2014/68/EU).

Cet autocuiseur est certifié GS.

## 4. Informations de sécurité

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

## Conseils de sécurité

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

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

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

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

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

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

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

### Bon à savoir



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

L'autocuiseur peut être utilisé comme faitout traditionnel (sans le couvercle) pour faire brunir les aliments avant de les cuire sous pression.

En plaçant l'autocuiseur sur une table de cuisson de diamètre identique ou inférieur, vous économisez de l'énergie.

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

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

Ne jamais laisser l'autocuiseur fonctionner à vide au risque de l'endommager sérieusement.

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

### 5. Notice d'utilisation

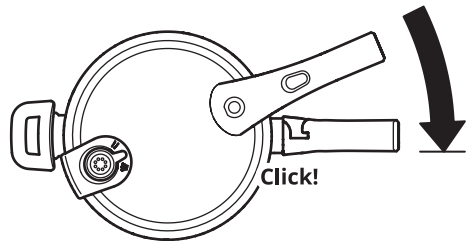
#### Avant chaque utilisation

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

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

### Comment utiliser l'autocuiseur

1. Remplir la cuve d'aliments et/ou de liquide. Attention ! Ne jamais remplir l'autocuiseur d'aliments ou de liquide au-delà du repère « MAX » à l'intérieur de la cuve. Ceci correspond à un volume maximum de 4 litres (pour les autocuiseurs d'une capacité utile de 6 litres). Pour faire cuire des aliments qui gonflent à la cuisson, comme le riz ou les légumineuses, ne jamais remplir la cuve au-delà du repère « ½ » à l'intérieur de la cuve. Cela évitera que les aliments n'atteignent le couvercle et puissent bloquer le régulateur de pression et la soupape de sécurité.
2. Placer le couvercle 5 sur la cuve 10 de manière à ce que le symbole rond sur le couvercle pointe vers le goujon sur la poignée de la cuve 1.



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

#### Ouverture de l'autocuiseur

Attention ! Si la soupape de sécurité 4 est levée, l'autocuiseur est toujours sous pression et ne peut être

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

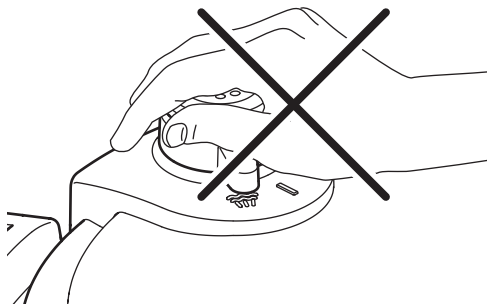
### Trois moyens d'ouvrir l'autocuiseur

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

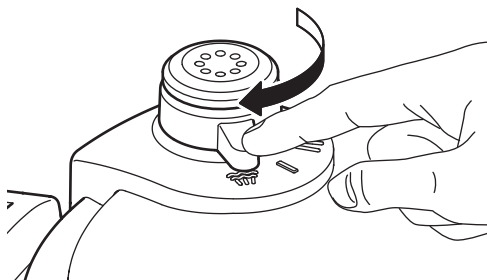
#### Méthode 1 : libérer la vapeur

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

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

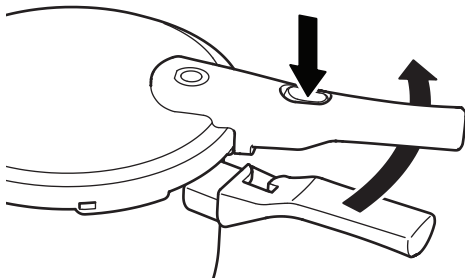


1. Retirer l'autocuiseur du feu.
2. Tourner le régulateur de pression 8 afin de le positionner sur le cran de relâchement de pression.



3. Attendre que la pression soit retombée et que la soupape rouge de sécurité 4 s'abaisse.

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



6. Retirer le couvercle.

#### Méthode 2 : économiser de l'énergie

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

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

#### Méthode 3 : gagner du temps

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

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



cuve 1. Attention ! Lorsque vous appuyez sur le bouton pour défaire la poignée 3, de la vapeur résiduelle peut se libérer.

3. Retirer le couvercle.

## 6. Nettoyage et stockage

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

### Fréquence de nettoyage :

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

### Nettoyage de l'autocuiseur

Nettoyer l'autocuiseur après chaque utilisation. L'autocuiseur doit toujours être nettoyé à la main.



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

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

### Nettoyage de la cuve (10)

Nettoyer l'autocuiseur après chaque utilisation :

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

### Nettoyage du couvercle (5)

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

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

### Nettoyage du joint (6)

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

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

### Nettoyage de la soupape de sécurité (4)

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

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

### Stockage de l'autocuiseur

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

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

## En cas de problème

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

Que faire si :

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

# Nederlands

## 1. Beschrijving van de snelkookpan

1. Handgreep pan
2. Handgreep slot
3. Openingsknop voor handgreep
4. Veiligheidsventiel
5. Deksel
6. Pakkingring
7. Veiligheidsvenster
8. Drukregelaar
9. Zijhandgreep
10. Pan
11. Pin

## 2. BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN - goed lezen

Lees de instructies voor gebruik goed door.

Toezicht is vereist wanneer de snelkookpan wordt gebruikt in de nabijheid van kinderen.

Zet de snelkookpan nooit in een warme oven.

Wees zeer voorzichtig wanneer de snelkookpan tijdens het gebruik moet worden verplaatst. De buitenkant van de snelkookpan wordt warm tijdens het gebruik. Gebruik pannenlappen.

Gebruik de snelkookpan uitsluitend voor het bereiden van voedsel.

De snelkookpan werkt onder druk. Foutief gebruik kan resulteren in brandwonden. Verzeker je ervan dat de deksel goed dicht zit voordat de pan wordt verwarmd. Zie het hoofdstuk "Instructies voor gebruik".

Zet het vuur lager als de normale werkingstemperatuur is bereikt, zodat de stoom die ontstaat door de vloeistof niet verdampst.

Forceer nooit de snelkookpan open. Open niet voordat je zeker weet dat de interne druk volledig is gedaald. Zie de sectie "Gebruiksaanwijzing".

Gebruik je snelkookpan nooit zonder water toe te voegen, dit zou het ernstig kunnen beschadigen.

Vul de snelkookpan niet voor meer dan 2/3 van zijn capaciteit (zie "MAX" -markering in de pot). Bij het koken van voedsel dat tijdens het koken uitzet, zoals rijst of gedroogde groenten, mag de snelkookpan niet worden gevuld tot meer dan de helft van de capaciteit (zie het merkteken "½" in de pan). Te veel vullen kan voor verstopping van de ontluichtingspijp en overdruk veroorzaken. Zie paragraaf "Gebruiksaanwijzing".

Gebruik de juiste warmtebronnen volgens de gebruiksaanwijzing.

Als je vlees met vel hebt gekookt (bijv. Ossentong) wat kan opzwellen onder invloed van druk, prik dan niet in het vlees als de huid gezwollen is; er kan heet water uitspuiten en je kan brandwonden oplopen.

Wanneer je deegachtig voedsel kookt, schud dan voorzichtig de snelkookpan voordat je het deksel opent om te voorkomen dat het voedsel eruit springt.

Houd er rekening mee dat bepaalde voedingsmiddelen, zoals appelmoes, veenbessen, parelgort, havermout of andere granen, erwten, noedels, macaroni, rabarber of

spaghetti kunnen schuimen en sputteren en het drukontlastingsapparaat (stoomopening) kunnen verstopen. Dit voedsel mag niet worden gekookt in een snelkookpan.

Controleer voor elk gebruik of de kleppen niet verstopt zijn. Zie paragraaf "Gebruiksaanwijzing". Gebruik de snelkookpan in de drukmodus nooit om eten te bakken of frituren.

Knoei niet met een van de veiligheidssystemen buiten de onderhoudsinstructies die zijn gespecificeerd in de gebruiksaanwijzing.

Gebruik alleen reserveonderdelen van de fabrikant van het relevante model. Als je vragen hebt, neem dan contact op met je dichtstbijzijnde IKEA winkel / klantenservice of kijk op [www.ikea.com](http://www.ikea.com)  
BEWAAR DEZE INSTRUCTIES.

## 3. Technische informatie

Werkdruk: 0,6 bar (instelling 1) en 1,0 bar (instelling 2).

Max. toegestane druk stoomuitlaat: 300 kPa.

Bruikbare capaciteit: 6 liter

Licentie eigenaar: IKEA of Sweden, Tulpanvägen 8 SE-34 381, Älmhult, Zweden.

Model: 20463650, 80463652, 00463651

De snelkookpan is CE-gemerkt volgens de Richtlijn drukapparatuur (2014/68/EU).

De snelkookpan is GS-gecertificeerd.

## 4. Veiligheidsinformatie

- De snelkookpan heeft een drukregelaar in de deksel die de gewenste druk tijdens het koken constant houdt.
- De snelkookpan heeft meerdere veiligheidssystemen die garanderen dat de pan veilig werkt, ook als er een technische storing optreedt. De drukregelaar 8 garandeert dat de druk in de snelkookpan constant blijft. Denk eraan dat er stoom uit de pan kan komen bij gebruik. Veiligheidsventiel 4 laat de overdruk ontsnappen als de drukregelaar niet werkt. Zouden de drukregelaar 8 en het veiligheidsventiel 4 niet werken, dan wordt de overdruk via het veiligheidsvenster 7 afgevoerd. De openingsknop van de deksel 3 kan alleen omlaag worden geduwd om de pan te openen wanneer de druk weer gelijkmatig is en het rode veiligheidsventiel 4 als gevolg daarvan omlaag is gegaan.

## Algemene veiligheidsadviezen

Controleer voor elk gebruik of de drukregelaar 8 en het veiligheidsventiel 4 enigszins op en neer kunnen bewegen en niet worden geblokkeerd (zie het hoofdstuk "Instructies voor gebruik").

Controleer altijd of de snelkookpan goed dicht zit voor je hem gaat gebruiken (zie het hoofdstuk "Instructies voor gebruik").

De drukregelaar 8 mag nooit door enig voorwerp worden bedekt.

Controleer zorgvuldig of de veiligheidsopening 8 tijdens gebruik van je is afgewend en of deze ook niet

een kant op staat waar anderen kunnen passeren. Als er een technische storing ontstaat, kan er veel stoom uit de snelkookpan komen.

Komt er stoom uit het veiligheidsventiel 4 of het veiligheidsvenster 7, zet dan onmiddellijk de kookplaat/het fornuis uit omdat de druk in de pan te hoog is. Gebruik de snelkookpan daarna alleen wanneer de storing is verholpen (zie het hoofdstuk 'Wanneer de snelkookpan niet werkt').

Om schade aan de snelkookpan te voorkomen, zorg er dan voor dat er altijd minstens 0,25 liter vloeistof in de pan staat, zodat er voldoende stoom kan worden geproduceerd en de snelkookpan niet oververhit raakt of droogkookt.

**WAARSCHUWING:** Reparaties aan de snelkookpan mogen uitsluitend worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel.

### Goed om te weten



De snelkookpan kan worden gebruikt op alle soorten kookplaten, inclusief inductie.

De snelkookpan kan worden gebruikt als een gewone pan (zonder deksel) om het eten aan te braden voor het onder hoge druk verder wordt bereid.

Gebruik de snelkookpan op een kookplaat met dezelfde of een kleinere diameter als de pan, dat bespaart energie.

Til de snelkookpan op als je hem op een keramische kookplaat verplaatst, anders kan de kookplaat beschadigen.

De snelkookpan wordt warm bij gebruik; gebruik een pannenlap als je hem verplaatst.

Laat de snelkookpan niet droogkoken, dat kan de pan ernstig beschadigen.

Wees voorzichtig als je de pan op een gaskookplaat gebruikt zodat de gasvlammen de handgrepen van de pan niet raken.

## 5. Instructies voor gebruik

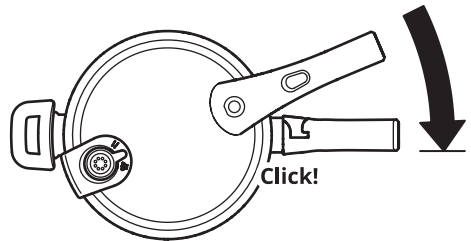
### Voor elk gebruik

Voor gebruik van de snelkookpan is het belangrijk dat je eerst alle veiligheidsfuncties controleert om beschadigingen aan de snelkookpan te voorkomen.

1. Controleer of de openingen van de drukregelaar 8 aan de binnenkant van de deksel schoon zijn.
2. Reinig de drukregelaar 8 als dit niet het geval is (zie 'Reinigen en opbergen').
3. Controleer of je het veiligheidsventiel 4 kan bewegen en of het niet vast zit.
4. Controleer of de pakkingring 6 niet beschadigd is. Let op! Na verloop van tijd kan het rubber hard worden en sluit het de pan niet meer luchtdicht af. Daardoor kan er langs de dekselrand stoom ontsnappen en in dat geval moet je de pakkingring vervangen. Neem voor reserveonderdelen contact op met een IKEA woonwarenhuis bij jou in de buurt of met de klantenservice via IKEA.nl.

### Zo gebruik je de snelkookpan

1. Vul de pan met voedsel en/of vloeistof. **Waarschuwing!** Vul de snelkookpan nooit met voedsel en vloeistof boven de "MAX" markering aan de binnenkant van de pan. Dit komt overeen met maximaal 4 liter (voor de snelkookpan met een bruikbare capaciteit van 6 liter). Bij het bereiden van voedsel dat schuimt of tijdens het koken uitzet, zoals rijst of gedroogde groente, de pan niet hoger vullen dan de "½" markering aan de binnenkant van de pan. Dat voorkomt dat het voedsel kan opzwellen tot aan de deksel, wat het veiligheidsventiel en drukregelaar kan blokkeren.
2. Zet de deksel 5 zo op de pan 10 dat de cirkelvormige markering op de deksel in de richting van de cirkelvormige markering op het onderste deel van de handgreep van de pan 1 wijst.



3. Draai de deksel tot de handgreep van de deksel 2 en de handgreep van de pan 1 een rechte lijn vormen. Draai tot je een klik hoort.
4. Kies de gewenste kookinstelling op de drukregelaar 8:  
I; Langzaam koken (1)  
II; Snel koken (2)  
Voor verdere bereidingstips, zie het document Tabel bereidingstijden.
5. Plaats de snelkookpan op een kookplaat met dezelfde diameter als de bodem van de pan. **Waarschuwing!** De kookplaat mag niet groter zijn dan de bodem van de snelkookpan, anders kan de warmte van het fornuis zich omhoog verspreiden langs de zijkanten van de pan en daardoor de kunststof handgrepen aantasten.
6. Zet de kookplaat op de hoogste warmte. Zo gauw er druk in de snelkookpan zit, gaat het rode veiligheidsventiel 4 omhoog, waardoor de deksel vergrendelt. Let op! In het begin kan er wat stoom uit het veiligheidsventiel komen.
7. Zo gauw er stoom uit de drukregulator 8 komt, de kookplaat lager zetten tot ongeveer de helft, zodat er nog maar weinig stoom uitkomt. Nu begint de bereidingstijd. De snelkookpan bereidt het eten snel en wordt er energie bespaard.

### Zo open je de snelkookpan

**Pas op!** Als het rode veiligheidsventiel 4 nog steeds zichtbaar is, staat de snelkookpan nog onder druk en kan de deksel niet geopend worden. Probeer onder geen enkele omstandigheid de deksel te forceren

omdat abrupt drukverlies brandwonden tot gevolg kan hebben. De snelkookpan kan alleen geopend worden als het rode veiligheidsventiel 4 naar beneden is gezakt. Dat kan je op drie manieren bereiken. Dompel de snelkookpan nooit geheel onder in water. In dat geval treedt er abrupt drukverlies op. Dat kan leiden tot beschadiging van de bodem en het eten in de pan kan je weggooiën.

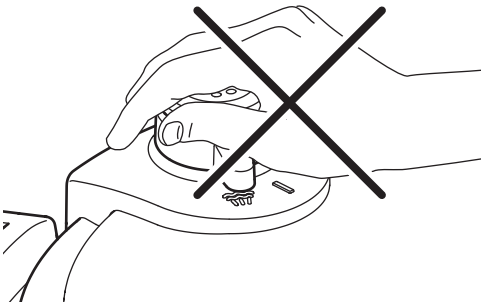
### Drie manieren om de snelkookpan te openen

Er zijn drie verschillende methodes om de druk in de snelkookpan te verminderen om deze te kunnen openen;

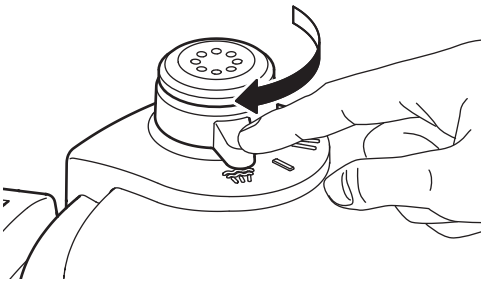
#### Methode 1: Stoom laten ontsnappen

Bij deze methode laat je zoveel mogelijk stoom ontsnappen totdat de druk in de snelkookpan zover gezakt is dat je de deksel kan verwijderen.

Waarschuwing! Let erop dat de drukregelaar 8 van je af is gewend omdat deze methode hete stoom uit de snelkookpan laat ontsnappen. Dek de drukregelaar 8 niet af met je hand als je deze in de instelling zet om stoom te laten ontsnappen omdat er veel stoom reht omhoog uit komt, waardoor het risico bestaat dat je je hand verbrandt. Wees voorzichtig, zodat je je niet brandt.



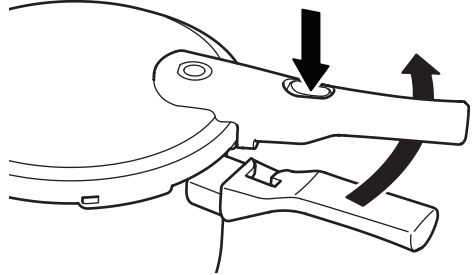
1. Haal de snelkookpan van de kookplaat.
2. Draai de drukregelaar 8 voorzichtig met je vinger op de stand om stoom te laten ontsnappen.



3. Wacht totdat de druk weer genivelleerd is en het rode veiligheidsventiel 4 naar beneden is gezakt, zorg dat er geen stoom uit de pan komt en verwijder het gewichtventiel met pannelappen omdat het gewichtventiel zeer heet is. Let op!

Zodra het rode veiligheidsventiel 4 gezakt is, is de temperatuur in de snelkookpan nog steeds bijna 100 °C.

4. Druk op de openingsknop voor de handgreep 3 en draai tegelijkertijd de deksel tegen de klok in totdat de cirkelvormige markering op de deksel naar de cirkelvormige markering op de handgreep van de pan 1 wijst.
5. Let op! Zodra je op de openingsknop voor de handgreep 3 drukt, kan er wat reststoom ontsnappen.



6. Haal vervolgens de deksel van de pan.

#### Methode 2: Energiebesparend

Bij Methode 2 zet je de snelkookpan een paar minuten voor het einde van de kooktijd uit en laat je de snelkookpan op de kookplaat staan. Zo maak je optimaal gebruik van de restwarmte van de kookplaat en je bespaart energie.

Wacht totdat de druk in de snelkookpan is gestabiliseerd en het rode veiligheidsventiel 4 naar beneden is gezakt. Let op! Zodra het rode veiligheidsventiel 4 gezakt is, is de temperatuur in de snelkookpan nog steeds bijna 100 °C.

Druk op de openingsknop voor de handgreep 3 en draai tegelijkertijd de deksel tegen de klok in totdat de cirkelvormige markering op de deksel naar de cirkelvormige markering op de handgreep van de pan 1 wijst. Let op! Zodra je op de openingsknop voor de handgreep 3 drukt, kan er wat reststoom ontsnappen. Haal vervolgens de deksel van de pan.

#### Methode 3: Tijdbesparend

Bij Methode 3 haal je de snelkookpan van de kookplaat zo gauw het eten klaar is. Om de deksel meteen te kunnen openen, moet de druk in de pan handmatig omlaag gebracht worden. Deze methode is tijdbesparend.

1. Hou de snelkookpan onder stromend water totdat het rode veiligheidsventiel 4 omlaag is gezakt (let op dat de waterstraal niet al te krachtig is). Pas op! Voorkom dat de waterstraal de drukregelaar 8 of het veiligheidsventiel 4 raakt omdat er dan in sommige gevallen water in de pan kan stromen en het eten aantast.
2. Druk op de openingsknop voor de handgreep 3 en draai tegelijkertijd de deksel tegen de klok in totdat de cirkelvormige markering op de deksel naar de cirkelvormige markering op de handgreep van de

pan 1 wijst. Let op! Zodra je op de openingsknop voor de handgreep 3 drukt, kan er wat reststoom ontsnappen.

3. Haal vervolgens de deksel van de pan.

## 6. Reinigen en opbergen

De snelkookpan is gemakkelijk te reinigen en te onderhouden. Om lang plezier te hebben van de snelkookpan, altijd onderstaande reinigingsinstructies volgen.

### Hoe vaak moet de snelkookpan worden schoongemaakt:

Activiteit	Frequentie
Reinigen van de pan 10	Na elk gebruik
Reinigen van de drukregelaar 8	Als hij vuil is
Reinigen van de deksel 5	Na elk gebruik
Reinigen van pakkingring 6	Na elk gebruik
Pakkingring vervangen 6	Indien nodig. Neem contact op met het dichtstbijzijnde IKEA woonwarenhuis/ Klantenservice of ga naar <a href="http://ikea.nl">ikea.nl</a>

### Reinigen van de snelkookpan

Maak de snelkookpan na gebruik altijd schoon.

De snelkookpan is niet vaatwasserbestendig.



Gebruik geen staalwol of iets anders wat krassen kan veroorzaken op het oppervlak.

Maak de snelkookpan indien mogelijk meteen na gebruik schoon, zodat er geen etensresten kunnen indrogen en vastkoeken.

### Reinigen van de pan (10)

Maak de pan (10) na elk gebruik schoon:

1. Was de pan af met warm water en een mild afwasmiddel.
2. Spoel af met schoon water.
3. Droog af met een theedoek om waterlekken te voorkomen.

### Reinigen van de deksel (5)

Waarschuwing! De deksel is niet vaatwasserbestendig.

1. Verwijder de drukregelaar 8 door deze omhoog te trekken.
2. Was de deksel af met warm water en een mild vaatwasmiddel. Is de deksel erg vies, leg deze dan een tijdje in water met wat afwasmiddel.
3. Spoel de drukregelaar 8 af met schoon, warm water.
4. Spoel de deksel 5 af met schoon water.
5. Droog af met een theedoek om waterlekken te voorkomen.

6. Plaats de drukregelaar 8 weer terug in de deksel.

### Reinigen van de pakkingring (6)

Let op! De pakkingring moet eenmaal per jaar worden vervangen als je de snelkookpan regelmatig gebruikt (nummer reserveonderdeel 10056097). Voor meer informatie, neem contact op met het dichtstbijzijnde IKEA woonwarenhuis/Klantenservice of ga naar [IKEA.nl](http://IKEA.nl)

1. Haal de pakkingring uit de deksel.
2. Spoel de pakkingring af met warm water.
3. Droog de pakkingring af met een theedoek.
4. Let op! De pakkingring mag bij het opbergen niet worden samengeperst of vervormd. Daarom is het goed de pakkingring bij het opbergen van de snelkookpan terug te plaatsen in de deksel.

### De veiligheidsklep schoonmaken

Controleer voor gebruik of de veiligheidsklep (4) wendbaar is en niet geblokkeerd is.

1. Duw met de meegeleverde dunne pin (11) tegen de veiligheidsklep (4) en controleer of de veiligheidsklep (4) soepel beweegt.
2. Controleer of het niet verstopt is met etensresten. Verwijder indien nodig de etensresten.

### Opbergen van de snelkookpan

Belangrijk! Bewaar de snelkookpan nooit met de deksel erop. Wanneer er geen ventilatie in de pan is, kan dit leiden tot een opeenhoping van onaangename geurtjes, waardoor de snelkookpan kan beschadigen.

1. Bewaar de pakkingring in de deksel.
2. Bewaar pan en deksel los van elkaar.

## 7. Wanneer de snelkookpan niet werkt

Waarschuwing! Wanneer er ongecontroleerde stoom uit de snelkookpan komt, de pan van het fornuis halen. Gebruik de snelkookpan niet totdat de storing is verholpen. Het is normaal dat er wat stoom uit de drukregelaar (8) komt.

Wat doe ik als:

Probleem	Mogelijke oorzaken	Maatregel
Er ontsnapt stoom tussen de deksel en de pan.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. De snelkookpan zit niet goed dicht.</li><li>2. De pakkingring is vuil.</li><li>3. De pakkingring is versleten.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Sluit de snelkoker op de juiste wijze.</li><li>2. Reinig de pakkingring.</li><li>3. Vervang de pakkingring (1 x per jaar).</li></ol>
Er komt geen stoom uit de drukregelaar.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Er ontsnapt stoom tussen de deksel en de pan.</li><li>2. De drukregelaar is vuil.</li><li>3. Er zit onvoldoende vloeistof in de snelkookpan.</li><li>4. De kookplaat staat op een te lage warmte.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Vervang de pakkingring (1 x per jaar).</li><li>2. Reinig de drukregelaar (zie het hoofdstuk "Reinigen en opbergen").</li><li>3. Koel de snelkoker langzaam en vul deze met minstens 0.25 l vloeistof.</li><li>4. Verhoog de warmte van de kookplaat.</li></ol>
Er komt teveel stoom uit de drukregelaar.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. De kookplaat staat op een te hoge warmte.</li><li>2. De drukregelaar is vuil.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Verlaag de warmte van de kookplaat.</li><li>2. Reinig de drukregelaar (zie het hoofdstuk "Reinigen en opbergen").</li></ol>
Er ontsnapt aan de zijkant stoom uit de drukregelaar.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. De drukregelaar zit niet op de juiste manier vastgeschroefd.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Schroef de drukregelaar vast en draai de moer aan de binnenkant van de deksel aan met behulp van sleutel 10.</li></ol>
Er komt stoom uit het veiligheidsventiel.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. De beschermkappen in de drukregelaar zijn defect en niet correct vastgeschroefd.</li><li>2. De drukregelaar is vuil.</li><li>3. De drukregelaar is defect.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Controleer de beschermkappen (zie het hoofdstuk "Reinigen en opbergen").</li><li>2. Reinig de drukregelaar (zie het hoofdstuk "Reinigen en opbergen").</li><li>3. Neem contact op met het dichtstbijzijnde IKEA woonwarenhuis/Klantenservice of kijk op <a href="http://IKEA.nl">IKEA.nl</a></li></ol>
De deksel kan niet worden geopend.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Er is teveel druk in de snelkookpan.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Volg de instructies in het hoofdstuk "Het openen van de snelkookpan".</li></ol>

# Dansk

## 1. Delenes navne

1. Grydens håndtag
2. Lågets håndtag
3. Udløserknap på håndtaget
4. Sikkerhedsventil
5. Låg
6. Forsegling
7. Sikkerhedstrykvindue
8. Trykregulator
9. Håndtag på siden
10. Gryde
11. Stift

## 2. VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTN. – læses før brug

Læs alle anvisningerne.

Lad ikke børn komme i nærheden af trykkogeren, når den er i brug.

Sæt ikke trykkogeren i en varm ovn.

Når trykkogeren er under tryk, skal den flyttes meget forsigtigt. Berør ikke varme overflader. Brug håndtagene og knopperne. Beskyt evt. dine hænder. Trykkogeren må kun bruges til det beregnede formål.

Trykkogeren koger madvarer under tryk. Hvis trykkogeren bruges forkert, kan den forårsage skoldning. Sørg for, at trykkogeren er korrekt lukket, før du tænder for varmen. Se afsnittet "Brugsanvisning".

Når det normale driftstryk er nået, skal du skruer ned for varmen, så væsken, der danner damp, ikke fordamper.

Trykkogeren må ikke tvinges åben. Må ikke åbnes, før du er sikker på, at det indvendige tryk er faldet fuldstændig. Se afsnittet "Brugsanvisning".

Brug aldrig trykkogeren uden at tilsætte vand, da det kan beskadige den alvorligt.

Trykkogeren må maks. fyldes 2/3 op (se mærket "MAX" indvendigt i gryden). Når du tilbereder madvarer, der udvider sig under tilberedningen, f.eks. ris eller tørrede grøntsager, må trykkogeren maks. fyldes halvt op (se mærket "½" indvendigt i gryden). Hvis trykkogeren bliver overfyldt, kan ventilationsrøret blive tilstoppet og skabe for stort tryk. Se afsnittet "Brugsanvisning".

Brug en passende varmekilde i henhold til brugsanvisningen.

Når du har kogt kød med skind (f.eks. oksetunge), der kan svulme op på grund af trykket, må du ikke prikke i kødet, når skindet er svulmet op. Der kan sprøjte varmt vand ud, og du kan blive skoldet.

Når du tilbereder mad, der indeholder dej, skal du ryste trykkogeren forsigtigt, før du åbner låget, så maden ikke bliver slynget ud.

Bemærk, at visse madvarer, bl.a. æblemos, tyttebær, perlebyg, havregryn eller andre kornprodukter, gule ærter, nudler, makaroni, rabarber og spaghetti,

kan skumme, sprøjte og tilstoppe trykkogere ns dampventil. Madvarer som disse må ikke tilberedes i en trykkoger.

Kontroller før hver brug, at ventilerne ikke er blokeret. Se afsnittet "Brugsanvisning".

Brug aldrig trykkogeren under tryk til dybstegning eller almindelig stegning af madvarer.

Sikkerhedssystemerne må ikke ændres ud over det, der er angivet vedrørende vedligeholdelse i brugsanvisningen.

Brug kun producentens reservedele, som passer til den pågældende model. Hvis du har spørgsmål, skal du kontakte Kundeservice i det nærmeste varehus eller gå ind på [IKEA.dk](http://IKEA.dk).

GEM DISSE ANVISNINGER.

## 3. Teknisk information

Arbejdstryk: 0,6 bar (indstilling 1) og 1,0 bar (indstilling 2).

Maks. tilladte tryk: 300 kPa.

Kapacitet: 6 liter.

Licenshaver: IKEA of Sweden, Tulpanvägen 8, SE-343 81 ÄLMHULT, Sverige.

Model: 20463650, 80463652, 00463651

Denne trykkoger er CE-mærket i henhold til Direktiv om trykbærende udstyr (2014/68/EU).

Trykkogeren er GS-certificeret.

## 4. Sikkerhedsoplysninger

- Trykkogeren har en trykregulator i låget, der holder det ønskede tryk konstant.
- Trykkogeren er udstyret med flere sikkerhedssystemer for at sikre, at trykkogeren er sikker at bruge, også i tilfælde af en teknisk fejl. Trykregulatoren, 8, sørger for, at trykket bliver ved med at være konstant i trykkogeren. Der kan slippe lidt damp ud under brug. Sikkerhedsventilen, 4, udløser et for stort tryk, hvis trykregulatoren svigter. Hvis både trykregulatoren, 8, og sikkerhedsventilen, 4, svigter, vil overskydende tryk slippe ud gennem sikkerhedstrykvinduet, 7. Udløserknappen til låget, 3, kan kun trykkes ned for at åbne gryden, når trykket er udlignet, og den røde sikkerhedsventil, 4, falder.

## Generelle sikkerhedsråd

Kontroller for hver brug, at trykregulatoren, 8, og sikkerhedsventilen, 4, kan bevæges og ikke er blokeret (se afsnittet "Brugsanvisning").

Sørg altid for, at trykkogeren er lukket korrekt, før du sætter den på kogepladen (se afsnittet "Brugsanvisning").

Trykregulatoren, 8, må aldrig være tildækket af nogen form for genstande.

Sørg altid for, at trykregulatoren, 8, vender væk fra dig under brug, og at den ikke vender ud mod et sted, hvor andre måske går forbi. I tilfælde af fejl vil der blive lukket meget damp ud.

Hvis der kommer damp ud af sikkerhedsventilen, 4, eller sikkerhedstrykvinduet, 7, skal du straks slukke for varmetilførslen, da trykket indvendigt i trykkogeren



er for højt. Stop med at bruge trykkogeren, indtil problemet er blevet afhjulpet (se afsnittet "Fejlfinding").

For at undgå at beskadige trykkogeren skal du sørge for, at gryden altid indeholder mindst 1/4 liter væske, så der kan dannes en tilstrækkelig mængde damp, og trykkogeren ikke overopheder og koger tør.

ADVARSEL: Reparationer på trykkogeren må kun foretages af en uddannet fagmand.

### Godt at vide



Trykkogeren er velegnet til brug på alle slags kogeplader, også induktionskogeplader.

Trykkogeren kan bruges som en traditionel gryde (uden låg) til at brune madvarer, før de trykkes.

Hvis du bruger trykkogeren på en kogeplade med samme eller mindre diameter, kan du spare energi.

Løft altid trykkogeren, når du flytter den på keramiske kogeplader, så de ikke bliver ridsede.

Husk, at trykkogeren bliver varm under brug. Brug altid grydelapper.

Lad aldrig trykkogeren koge tør, da det vil beskadige den alvorligt.

Hvis trykkogeren bruges på et gaskomfur, skal du sørge for, at flammerne ikke rører håndtagene.

## 5. Brugsanvisning

### Før hver brug

Før du laver mad med trykkogeren, skal du kontrollere alle sikkerhedsfunktionerne, så du ikke beskadiger trykkogeren.

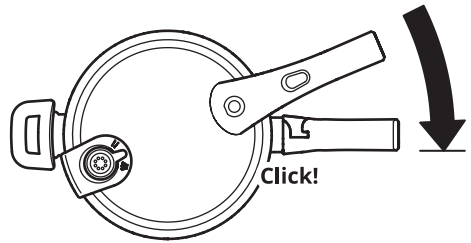
1. Kontroller, at åbningerne til trykregulatoren, 8, indvendigt i låget er rene.
2. Hvis det ikke er tilfældet, skal du rengøre trykregulatoren, 8, se "Rengøring og opbevaring").
3. Kontroller, at sikkerhedsventilen, 4, kan bevæges og ikke sidder fast.
4. Kontroller, at forseglingen, 6, ikke på nogen måde er beskadiget, dvs. at den ikke er revnet. Bemærk! Med tiden kan forseglingen blive hård og vil derfor ikke længere give en lufttæt forsegling. Det medfører, at der slipper damp ud fra lågets kant, og forseglingen skal derfor udskiftes. Få oplysninger om ekstra forsegling ved at kontakte Kundeservice i dit nærmeste IKEA varehus eller besøg [IKEA.dk](http://IKEA.dk).

### Sådan bruges trykkogeren

1. Fyld gryden op med madvarer og/eller væske. **FORSIGTIG!** Trykkogeren må aldrig fyldes med madvarer og væske over markeringen "MAX" indvendigt i gryden. Det svarer til maks. 4 liter (i en trykkoger med en kapacitet på 6 liter) og maks. 2,5 liter (i en trykkoger med en kapacitet på 4 liter). Når du tilbereder madvarer, der svulmer op, f.eks. ris eller bælgfrugter, må du ikke fylde gryden over markeringen "1/2" indvendigt

i gryden. Det forhindrer madvarerne i at nå op til låget og eventuelt blokere trykregulatoren og sikkerhedsventilen.

2. Læg låget, 5, på gryden, 10, så cirklen på låget peger mod cirklen på den nederste del af grydens håndtag, 1.



3. Drej låget, indtil håndtaget på låget, 2, og håndtaget på gryden, 1, står lige ud for hinanden og du kan høre, de klikker på plads.
4. Vælg den ønskede tilberedningsmetode på trykregulatoren, 8:  
I: Langsom tilberedning: Trykregulatoren viser 1 hvid ring.  
II: Hurtig tilberedning: Trykregulatoren viser 2 hvide ringe.  
Få flere råd til madlavning i dokumentet Tabel over tilberedningstider.
5. Placer trykkogeren på en kogeplade, der har samme størrelse som trykkogere bund. **FORSIGTIG!** Kogepladen må ikke være større end trykkogere bund. Ellers er der risiko for, at der stiger for meget varme op langs bundens sider, og at plasthåndtagene dermed bliver beskadiget.
6. Skru kogepladen op på den højeste indstilling. Så snart der er tryk i trykkogeren, bevæger den røde sikkerhedsventil, 4, sig opad og låser dermed låget. Bemærk! I begyndelsen af tilberedningstiden kan der slippe lidt damp ud fra sikkerhedsventilen.
7. Så snart der begynder at komme damp ud ad trykregulatoren, skal du skru varmen på kogepladen ned til ca. det halve, så der kun kommer en lille mængde damp ud. Nu begynder trykkogeren at tilberede maden hurtigt og sparer energi.

### Sådan åbnes trykkogeren

**FORSIGTIG!** Hvis den røde sikkerhedsventil (4) stadigvæk er synlig, er trykkogeren fortsat under tryk og kan ikke åbnes. Du må under ingen omstændigheder forsøge at tvinge låget åbent, da den pludselige frigivelse af tryk kan medføre skoldning. Trykkogeren kan kun åbnes, når den røde sikkerhedsventil, 4 er faldet ned. Det kan gøres på 3 forskellige måder.

Trykkogeren må ikke nedsænkes i vand. Hvis det sker, falder trykket med det samme, og det kan ødelægge bunden og maden.

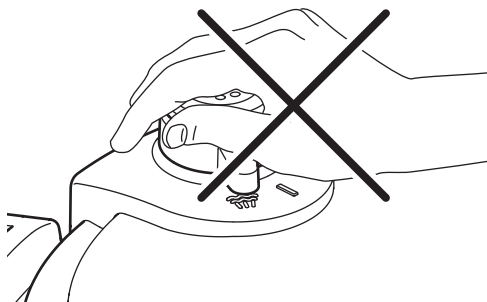
### 3 metoder til at åbne trykkogeren

Der findes 3 metoder til at reducere trykket i trykkogeren, så den kan åbnes.

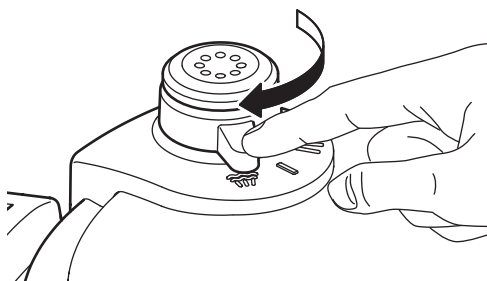
#### 1. metode: Luk damp ud

Denne metode kræver, at der lukkes så meget damp som muligt ud, indtil trykket i trykkogeren er faldet nok til, at låget kan tages af.

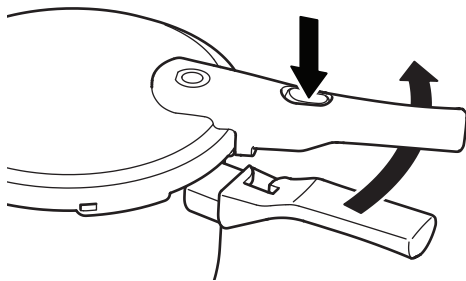
ADVARSEL! Sørg for, at trykregulatoren, 8, vender væk fra dig, når du åbner trykkogeren, da denne metode betyder, at der slipper varm damp ud fra den. Dæk ikke trykregulatoren, 8, med din hånd, når du drejer den for at lukke damp ud, da en masse damp vil stige direkte op. Derfor skal du passe på ikke at blive skoldet.



1. Tag trykkogeren af kogepladen.
2. Drej trykregulatoren, 8, til indstillingen for at lukke damp ud.



3. Vent, indtil trykket er stabiliseret, og den røde sikkerhedsventil, 4, falder.
4. Bemærk! Når den røde sikkerhedsventil, 4, falder, er temperaturen indvendigt i trykkogeren stadigvæk ca. 100°.
5. Tryk på knappen på håndtaget, 3, og drej samtidig låget mod uret, indtil cirklen på låget peger mod cirklen på grydens håndtag, 1. Bemærk! Så snart du trykker på knappen på håndtaget, 3, kan der slippe lidt overskydende damp ud.



6. Tag låget af gryden.

#### 2. metode: Spar energi

2. metode kræver, at trykkogeren slukkes et par minutter, før maden er færdigtilberedt, og at trykkogeren bliver stående på kogepladen. Så udnyttes eftervarmen optimalt, og det sparer energi.

1. Vent, indtil trykket er stabiliseret, og den røde sikkerhedsventil, 4, falder. Bemærk! Når sikkerhedsventilen, 4, falder, er temperaturen indvendigt i trykkogeren stadigvæk ca. 100°.
2. Tryk på knappen på håndtaget, 3, og drej samtidig låget mod uret, indtil cirklen på låget peger mod cirklen på grydens håndtag, 1. Bemærk! Så snart du trykker på knappen på håndtaget, 3, kan der slippe lidt overskydende damp ud.
3. Tag låget af gryden.

#### 3. metode: Spar tid

3. metode kræver, at du flytter trykkogeren fra kogepladen, når maden er færdigtilberedt. For at kunne åbne låget med det samme skal trykket i bunden udløses manuelt. Denne metode er meget tidsbesparende.

1. Hold trykkogeren under rindende vand, indtil sikkerhedsventilen, 4, falder (vandtrykket må ikke være for højt). FORSIGTIG! Sørg for, at vandstrålen ikke rammer trykregulatoren, 8, eller sikkerhedsventilen, 4, da der ellers kan komme vand ind i gryden, som fortynder maden.
2. Tryk på knappen på håndtaget, 3, og drej samtidig låget mod uret, indtil cirklen på låget peger mod cirklen på grydens håndtag, 1. Bemærk! Så snart du trykker på knappen på håndtaget, 3, kan der slippe lidt overskydende damp ud.
3. Tag låget af gryden.

#### 6. Rengøring og opbevaring

Trykkogeren nem at holde ren og vedligeholde. For at få glæde af trykkogeren i lang tid skal du sørge for altid at følge rengøringsanvisningerne herunder.

## Rengøring – hvor ofte?

Aktivitet	Hvor ofte?
Rengør gryde, 10	Efter hver brug
Rengør trykregulator, 8	Når den er snavset
Rengør låg, 5	Efter hver brug
Rengør forsegling, 6	Efter hver brug
Udskift forsegling, 6	Efter behov. Kontakt Kundeservice i dit nærmeste IKEA varehus, eller besøg <a href="http://IKEA.dk">IKEA.dk</a> for at få hjælp.

### Sådan rengøres trykkogeren

Vask altid trykkogeren efter brug.

Trykkogeren skal altid vaskes af i hånden.



Brug ikke ståluld eller andet, der kan ridse overfladen.

Vask så vidt muligt altid trykkogeren umiddelbart efter brug, så eventuelle madrester ikke tørrer ind og sætter sig fast i gryden.

### Sådan rengøres gryden (10)

Rengør gryden, 10, efter hver brug:

1. Vask gryden af i hånden med varmt vand og et mildt opvaskemiddel.
2. Skyl med rent vand.
3. Tør gryden af med et viskestykke for at undgå mærker efter vand.

### Sådan rengøres låget (5)

FORSIGTIG! Låget må ikke vaskes i opvaskemaskine.

1. Fjern trykregulatoren, 8, ved at trække den opad.
2. Vask låget med varmt vand og et mildt opvaskemiddel. Hvis låget er meget snavset, kan du lade det ligge i blød i kort tid i vand og et mildt opvaskemiddel.
3. Skyl trykregulatoren, 8, i rent, varmt vand.
4. Skyl låget, 5, under varmt vand.
5. Tør låget med et viskestykke for at undgå mærker efter vand.
6. Sæt trykregulatoren, 8, tilbage i låget.

### Sådan rengøres pakningen (6)

Bemærk! Pakningen bør udskiftes 1 gang om året, hvis du bruger trykkogeren jævnligt (reserveredelsnummer 10056097). Kontakt Kundeservice i dit nærmeste IKEA varehus, eller besøg [IKEA.dk](http://IKEA.dk), hvis du har brug for hjælp.

1. Fjern pakningen fra låget.
2. Skyl pakningen i rent, varmt vand.
3. Tør pakningen med et viskestykke.
4. Bemærk! Pakningen må ikke blive klemt ved opbevaring. Derfor er det bedst at sætte pakningen på låget igen, når trykkogeren opbevares.

### Sådan rengøres sikkerhedsventilen, 4

Kontroller før hver brug, at sikkerhedsventilen, 4, kan bevæges og ikke er blokeret.

1. Skub til sikkerhedsventilen, 4, men den medfølgende tynde stift (11), og kontroller, at sikkerhedsventilen, 4, bevæger sig uhindret.
2. Kontroller, at den ikke er tilstoppet af madrester. Fjern om nødvendigt madrester.

### Sådan opbevares trykkogeren

FORSIGTIG! Trykkogeren må ikke opbevares med låget på. Hvis der ikke er nogen luftcirkulation, kan der dannes kondensvand, som kan medføre ubehagelig lugt og måske beskadige trykkogeren.

1. Opbevar forseglingen i låget.
2. Opbevar gryden og låget hver for sig.

## 7. Fejlfinding

ADVARSEL! Så snart der slipper ukontrolleret damp ud, skal trykkogeren fjernes fra kogepladen. Trykkogeren må ikke bruges, før fejlen er blevet afhjulpet. Kun en lille mængde damp fra trykregulatoren, 8, er normalt.

Hvad skal jeg gøre, hvis ...:

Problem	Mulig årsag	Løsning
Der slipper damp ud mellem låget og gryden.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Trykkogeren er ikke lukket korrekt.</li><li>2. Forseglingen er snavset.</li><li>3. Forseglingen er gået i stykker/ slidt.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Luk trykkogeren korrekt.</li><li>2. Rengør forseglingen.</li><li>3. Udskift forseglingen (1 gang om året).</li></ol>
Der kommer ingen damp fra trykregulatoren.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Der slipper damp ud mellem låget og gryden.</li><li>2. Trykregulatoren er snavset.</li><li>3. Der er ikke nok væske i trykkogeren.</li><li>4. Varmeforsyningen er for lav.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Udskift forseglingen (1 gang om året).</li><li>2. Rengør trykregulatoren (se afsnittet "Rengøring og opbevaring").</li><li>3. Lad trykkogeren køle langsomt ned, og hæld mindst ¼ liter væske i den.</li><li>4. Forøg varmforsyningen (skru op for varmen på kogepladen).</li></ol>
Der kommer for meget damp fra trykregulatoren.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Varmeforsyningen er for høj.</li><li>2. Trykregulatoren er snavset.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Reducer varmforsyningen (skru ned for varmen på kogepladen).</li><li>2. Rengør trykregulatoren (se afsnittet "Rengøring og opbevaring").</li></ol>
Der slipper damp ud fra trykregulatorens sider.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Trykregulatoren er ikke korrekt monteret.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Monter trykregulatoren korrekt, og spænd bolten indvendigt i låget med nøglen, 10.</li></ol>
Der kommer damp ud af sikkerhedsåbningen.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Beskyttelsesdækslerne i trykregulatoren er defekte eller ikke korrekt monteret.</li><li>2. Trykregulatoren er snavset.</li><li>3. Trykregulatoren er defekt.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kontrollér sikkerhedsdækslerne (se afsnittet "Rengøring og opbevaring").</li><li>2. Rengør trykregulatoren (se afsnittet "Rengøring og opbevaring").</li><li>3. Kontakt Kundeservice i dit nærmeste IKEA varehus, eller gå ind på <a href="http://IKEA.dk">IKEA.dk</a> for at få hjælp.</li></ol>
Låget ikke kan åbnes.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Der er for højt tryk i trykkogeren.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Følg anvisningerne i afsnittet "Sådan åbner du trykkogeren".</li></ol>

# Íslenska

## 1. Hlutar

1. Neðra handfang
2. Efra handfang
3. Hnappur til að opna lok
4. Öryggisventill
5. Lok
6. Þéttihringur
7. Öryggisop
8. Þrýstingsmælir
9. Handfang á hlið
10. Pottur
11. Pinni

## 2. MIKILVÆG ÖRYGGISATRÍÐI – lestu fyrir notkun

Lestu allar leiðbeiningarnar.

Börn ættu ekki að vera nærri hraðsuðupottinum á meðan hann er í notkun.

Ekki setja hraðsuðupottinn inn í heitan ofn.

Farðu með gát ef færa þarf hraðsuðupottinn til á meðan í honum er þrýstingur. Ekki snerta heita fleti. Notaðu handföng og hnúða. Notaðu pottaleppa ef þörf krefur.

Ekki nota hraðsuðupottinn í öðrum en tilætluðum tilgangi.

Þrýstingurinn í hraðsuðupottinum eldar matvælin. Brunasár geta hlotist af rangri notkun á pottinum. Gættu þess að hraðsuðupottinum sé rétt lokað áður en hann er settur á hita. Sjá „Notkunarleiðbeiningar“.

Þegar venjulegum hita er náð skaltu lækka hitann, svo allur vökví, sem myndar gufuna, gufi ekki upp.

Opnaðu pottinn aldrei með afli. Opnaðu hann ekki fyrr en öruggt er að þrýstingurinn í pottinum sé fallinn. Sjá „Notkunarleiðbeiningar“.

Notaðu hraðsuðupottinn aldrei án þess að bæta í hann vatni því það skemmir hann.

Fylltu hraðsuðupottinn ekki meira en sem nemur 2/3 af pottinum (sjá „MAX“ á innanverðum pottinum).

Þegar elduð eru matvæli sem þenjast út við eldun, eins og hrísgrjón eða ýmsar baunategundir, ætti aldrei að fylla pottinn meira en upp að „½“ merkinu á innanverðum pottinum (sjá „½“ á innanverðum potti). Ef potturinn er yfirfylltur getur hann stíflast og valdið of miklum þrýstingi. Sjá „Notkunarleiðbeiningar“.

Notið viðeigandi hitagjafa, í samræmi við notkunarleiðbeiningar.

Eftir eldun á kjöti með skinni (t.d. nautatungu), sem getur bólgnað út við þrýstinginn, má ekki stinga á skinnið á meðan það er enn bólgíð; heitt vatn getur sprautast út og valdið bruna.

Þegar elduð eru deigjæmnd matvæli þarf að hrista pottinn varlega til áður en hann er opnaður til að koma í veg fyrir að matvælin spýtist út.

Hafðu í huga að ýmsar matartegundir, eins og eplamauk, týtuber, perlubrygg, hafrar og aðrar kornategundir, gular baunir, núðlur, makkarónur, rabarbari eða spaghettí geta freytt eða frussast og stíflað þrýstibúnaðinn (gufuopið). Svona mat á ekki að elda í hraðsuðupotti.

Fyrir hverja notkun þarf að ganga úr skugga um að ventlarnir séu ekki stíflaðir. Sjá „Notkunarleiðbeiningar“.

Notaðu aldrei hraðsuðupottinn með þrýstingi til að steikja/djúpsteykja matvæli.

Aldrei má eiga við öryggiskerfið umfram þær aðgerðir sem taldar eru upp í notkunarleiðbeiningunum.

Notaðu aðeins viðeigandi varahluti frá framleiðanda. Ef þú hefur einhverjar spurningar getur þú komið í IKEA verslunina eða haft samband við þjónustuver í síma 5202500.

GEYMDU LEIÐBEINGARNAR.

## 3. Tæknilegar upplýsingar

Vinnuþrýstingur: 0,6 bör (stilling 1) og 1,0 bar (stilling 2).

Hæsti leyfilegi þrýstingur: 300 kPa.

Nýttilegt rúmtak: 6 lítrar.

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

Tegund: 20463650, 80463652, 00463651

Hraðsuðupotturinn er CE merktur samkvæmt Tilskipun um þrýstingsbúnað (2014/68/EC).

Hraðsuðupotturinn er GS vottaður.

## 4. Öryggisupplýsingar

- Í loki hraðsuðupottsins er þrýstingsmælir sem heldur hæfilegum og stöðugum þrýstingi.
- Mismunandi öryggiskerfi tryggja að hraðsuðupotturinn þinn virki á öruggan hátt, jafnvel þótt tæknin bili. Þrýstingsmælirinn (8) tryggir að þrýstingurinn haldist stöðugur inni í pottinum. Það er mögulegt að einhver gufa stigi úr pottinum við notkun. Öryggisventillinn (4) léttir á ofþrýstingi ef þrýstingsmælirinn bilar. Ef bæði þrýstingsmælirinn (8) og öryggisventillinn (4) bila, kemst gufan einnig út um öryggisopið (7). Aðeins er hægt að opna lokið með því að ýta hnappinum (3) niður þegar þrýstingur hefur minnkað og rauði öryggisventillinn (4) fellur neður.

## Almennar öryggisupplýsingar

Gættu að athuga fyrir hverja notkun að þrýstingsmælirinn (8) og öryggisventillinn (4) séu ekki fastir eða stíflaðir (sjá „notkunarleiðbeiningar“).

Gættu að hraðsuðupotturinn sé alltaf rétt lokaður áður en hann er settur á helluna (sjá „notkunarleiðbeiningar“).

Þrýstímælirinn (8) má aldrei hylja.

Gættu að þrýstímælirinn (8) snúi alltaf frá þér þegar potturinn er í notkun og að það snúi ekki að stöðum þar sem er umgangur. Ef upp kemur vandamál getur mikið af heitri gufu komið út um opið.

Ef gufu leggur út um öryggisventilinn (4) eða öryggisopið (7), þarf að slökkva á hellunni tafarlaust þar sem þrýstingurinn í pottinum er orðinn of mikill. Haltu notkun ekki áfram fyrr en búið er að finna orsök vandans (sjá „vandinn leystur“).

Til að forðast skemmdir á hraðsuðupottinum þarf að tryggja að í honum sé alltaf a.m.k. 0,25 l af vökva til að næg gufa myndist og til að potturinn ofhitni ekki og það þursrjóði í honum.

VARÚÐ: Fagmanneskja þarf að sinna viðgerðum á hraðsuðupottinum.

### Gott að vita



Hraðsuðupotturinn hentar til notkunar á allar tegundir af hellum, þar með taldar spanhellur.

Hægt er að nota hraðsuðupottinn eins og hefðbundinn pott (án loksins) til að brúna matvæli áður en þau eru elduð undir þrýstingi.

Þú getur sparað orku með því að setja hraðsuðupottinn á hellu sem hefur sama eða minna þvermál og potturinn.

Lyftið alltaf pottinum upp þegar hann er færður til á keramikhelluborði svo það rispist ekki.

Hafið í huga að hraðsuðupotturinn hitnar við notkun. Notið alltaf pottaleppa þegar hann er snertur.

Gætið þess að það þurrstöði aldrei í pottinum, það skemmir hann.

Þegar hraðsuðupotturinn er notaður á gashellur þarf að gæta þess að logarnir snerti ekki handföngin.

### 5. Notkunleiðbeiningar

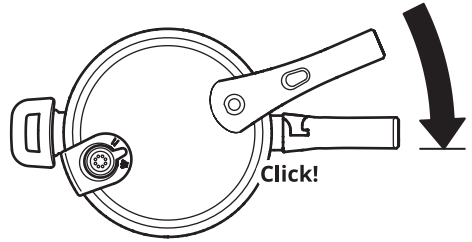
#### Fyrir hverja notkun

Áður en matreitt er í hraðsuðupottinum ætti að fara yfir öll öryggisatriði pottins til að draga úr líkum á skemmdum.

1. Gættu þess að götin fyrir þrýstingsmælinn (8) innan í pottinum séu hrein.
2. Ef svo er ekki, þarf að þrifa þrýstingsmælinn (8) (sjá „Þrif og geymsla“).
3. Gættu þess að hægt sé að hreyfa öryggisventilinn (4), að hann sé ekki fastur.
4. Gættu þess að þéttihringurinn (6) sé ekki skemmdur á nokkurn hátt, þ.e. að hann hafi ekki klofnað. Athugaðu! Hringurinn getur harðnað með tímanum og þannig hætt að veita loftþétta lokun. Það leiðir til þess að gufa sleppur undan lokinu og þá þarf að skipta um þéttihring. Hafðu samband við IKEA verslunina til að fá nánari upplýsingar.

#### Eldun í hraðsuðupotti

1. Settu matvæli og/eða vökva í pottinn. Varúð! Settu aldrei meiri matvæli og/eða vökva í pottinn en upp að MAX-merkinu á innanverðum pottinum. Hámarkið er 4 lítrar (fyrir 6 lítra pott). Þegar elduð eru matvæli sem þenjast út við eldun, eins og hrísgrjón eða ýmsar baunategundir, ætti aldrei að fylla pottinn meira en upp að ½-merkinu á innanverðum pottinum. Það hindrar að matvælin yfirfylli pottinn þegar þau þenjast út, og stífla mögulega þrýstimælinn og öryggisventilinn.
2. Settu lokið (5) á pottinn (10) þannig að kringlóttu merkið á lokinu vísi á kringlóttu merkið á neðra handfanginu (1).



3. Snúðu lokinu þangað til efra handfangið (2) og neðra handfangið (1) mynda beina línu og þau smella á réttan stað.
4. Veldu viðeigandi stillingu á þrýstingsmælinum (8): I; Hægeldun (1) II; Hraðeldun (2) Nánari leiðbeiningar í skjalinu Skrár yfir eldunartíma.
5. Settu hraðsuðupottinn á hellu sem er af svipaðri stærð og botn hraðsuðupottins. Varúð! Hellan ætti ekki að vera stærri en botn hraðsuðupottins. Annars getur myndast of mikill hiti með fram hlíðum pottins sem getur skemmt plasthandföngin.
6. Stilltu helluna á hæsta hita. Um leið og þrýstingur myndast í pottinum færirst rauði öryggisventillinn (4) upp og læsir þannig pottinum. Athugaðu! Í upphafi eldunar er eðlilegt að svolítið af gufu komi út um öryggisventilinn.
7. Um leið og gufa byrjar að streyma út um þrýstingsmælinn (8) má lækka hitann undir pottinum um helming þannig að aðeins lítið af gufu streymi út. Nú byrjar hraðsuðupotturinn að elda matvælinn hratt og spara orku.

#### Opnaðu hraðsuðupottinn

Varúð! Ef rauði öryggisventillinn (4) er enn uppi er enn þrýstingur í pottinum og því ekki hægt að opna lokið. Aldrei ætti að þvinga lokið opið, þar sem hætta er á brunaslysum ef létt er snögglega á þrýstingnum. Ekki er hægt að opna pottinn fyrr en rauði öryggisventillinn (4) fer niður. Það getur gerst á þrjá vegu.

Settu hraðsuðupottinn aldrei á kaf í vatn. Þá fellur þrýstingurinn skyndilega sem getur eyðilaggt botninn og matvælin í pottinum.

#### Þrjár leiðir til að opna hraðsuðupottinn

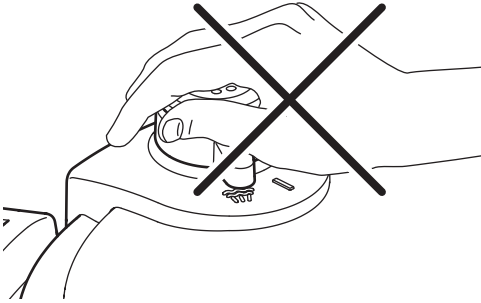
Það eru þrjár leiðir til að létta á þrýstingi í hraðsuðupottinum svo hægt sé að opna hann;

#### Aðferð 1: Hleypa út gufunni

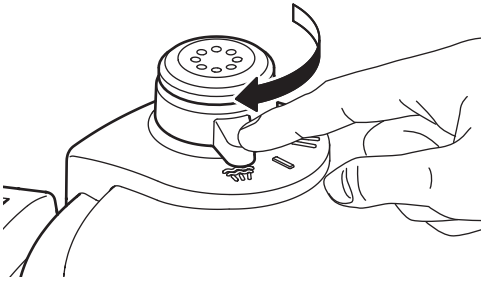
Þessi aðferð gengur út á að hleypa eins mikilli gufu og mögulegt er úr pottinum þannig að þrýstingurinn í honum lækka nægilega mikið til að hægt sé að taka lokið af honum.

Varúð! Gakktu úr skugga um að þrýstingsmælirinn (8) snúi frá þér þegar þú opnar hraðsuðupottinn þar sem þessi leið felur í sér að heit gufa streymir út um þrýstingsmælinn. Þegar þú snýrð þrýstingsmælinum

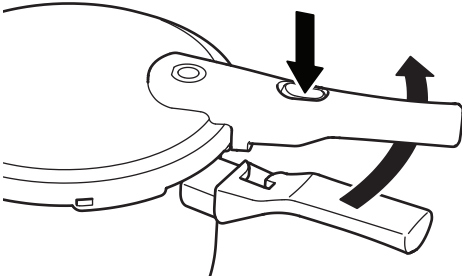
(8) til að hleypa gufunni út máttu ekki hylja hann með höndinni þar sem gufan stígur beint upp. Það þarf því að passa að brenna sig ekki.



1. Fjarlægðu hraðsuðupottinn af hellunni.
2. Snúðu þrýstingsmælinum (8) varlega á stillinguna sem hleypir út gufu.



3. Bíddu þar til þrýstingurinn hefur lækkað og rauði öryggisventillinn (4) fellur aftur niður.
4. Athugaðu! Um leið og rauði öryggisventillinn (4) fellur aftur niður, er hitinn í pottinum enn næstum 100°C.
5. Ýttu á hnappinn (3) sem opnar lokið og snúðu því rangsælis á sama tíma, þar til hringurinn á lokinu vísar á hringinn á handfangi loksins (1). Athugaðu! Um leið og þú ýtir á hnappinn (3) sem opnar lokið gæti afgangsgufa komið út.



6. Fjarlægðu lokið af pottinum.

### Aðferð 2: Orkusparnaður

Aðferð 2 krefst þess að slökkt sé undir

hraðsuðupottinum nokkrum mínútum áður en eldunartíma er lokið og potturinn látinn standa áfram á hellunni. Þá nýttist allur hitinn og þú sparar orku.

1. Bíddu þar til þrýstingurinn er orðinn jafn í pottinum og rauði öryggisventillinn (4) fellur aftur niður. Athugaðu! Þegar öryggisventillinn (4) fellur aftur niður, er hitinn í pottinum enn 100°C.
2. Ýttu á hnappinn (3) sem opnar lokið og snúðu því rangsælis á sama tíma, þar til hringurinn á lokinu vísar á hringinn á handfangi loksins (1). Athugaðu! Um leið og þú ýtir á hnappinn (3) sem opnar lokið gæti afgangsgufa komið út.
3. Fjarlægðu lokið af pottinum.

### Aðferð 3: Tímasparnaður

Aðferð 3 krefst þess að þú fjarlægir hraðsuðupottinn af hellunni um leið og eldunartíma er lokið. Til að geta opnað lokið strax þarf að léttva handvirkta á þrýstingnum í pottinum. Þessi aðferð sparar aðallega tíma.

1. Haltu hraðsuðupottinum undir rennandi vatni þar til öryggisventillinn (4) fellur aftur niður (þrýstingurinn á vatninu má ekki vera mikill). Varúð! Gættu þess að vatnsbunan renni ekki beint á þrýstingsmælinn (8) eða öryggisventilinn (4) þar sem vatnið gæti borist í matvælin og þynnt þau út.
2. Ýttu á hnappinn (3) sem opnar lokið og snúðu því rangsælis á sama tíma, þar til hringurinn á lokinu vísar á hringinn á handfangi loksins (1). Athugaðu! Um leið og þú ýtir á hnappinn (3) sem opnar lokið gæti afgangsgufa komið út.
3. Fjarlægðu lokið af pottinum.

### 6. Þrif og geymsla

Einfalt er að þrifa og hirða um hraðsuðupottinn. Til að hægt sé að njóta hans um árabíl, ætti alltaf að fylgja eftirfarandi leiðbeiningum um þrif.

#### Tíðni þrifa:

Aðgerð	Tíðni
Þrif á potti 10	Eftir hverja notkun
Þrif á þrýstingsmæli 8	þegar óhreint
Þrif á loki 5	Eftir hverja notkun
Þrif á þéttihring 6	Eftir hverja notkun
Skipt um þéttihring 6	Eftir þörfum. Hafðu samband við IKEA verslunina til að fá nánari upplýsingar.

#### Svona er hraðsuðupotturinn þrifinn

Þvoðu alltaf hraðsuðupottinn eftir notkun.

Hraðsuðupottinn ætti alltaf að þvo í höndunum.



Notið ekki stálull eða annað sem gæti rispað yfirborðið.

Ef mögulegt er, ætti að þvo hraðsuðupottinn strax að notkun lokinni svo að afgangar þorni ekki og festist við pottinn.

### **Þrif á potti (10)**

Þrifðu pottinn (10) eftir hverja notkun:

1. Þrifðu pottinn í höndunum með heitu vatni og mildri sápu.
2. Skolaðu með hreinu vatni.
3. Þurrkaðu pottinn með diskaþurrku til að ekki myndist för eftir vatnstauma.

### **Þrif á loki (5)**

Varúð! Lokið ætti ekki að þvo í uppþvottavél.

1. Fjarlægðu þrýstingsmælinn (8) með því að toga hann upp.
2. Þvoðu lokið með heitu vatni og mildri sápu. Ef lokið er sérstaklega óhreint má láta það liggja svolitla stund í vatni og mildri sápu.
3. Skolaðu þrýstingsmælinn (8) með hreinu, heitu vatni.
4. Skolaðu lokið (5) með heitu vatni.
5. Þurrkaðu lokið með diskaþurrku til að koma í veg fyrir að för myndist eftir vatnstauma.
6. Settu þrýstingsmælinn (8) aftur á lokið.

### **Svona þrifur þú þéttihringinn (6)**

Athugið! Ef hraðsuðupotturinn er notaður reglulega ætti að skipta árlega um þéttihring (varahlutur númer 10056097). Vinsamlega hafðu samband við IKEA verslunina til að fá nánari upplýsingar.

1. Fjarlægðu þéttihringinn úr lokinu.
2. Skolaðu hringinn með hreinu og heitu vatni.
3. Þurrkaðu hringinn með diskaþurrku.
4. Athugaðu! Þéttihringinn má ekki brjóta saman eða snúa upp á við þegar hraðsuðupotturinn er ekki í notkun. Það er því ráðlegt að setja hann aftur í lokið áður en potturinn er settur í geymslu.

### **Þrif á öryggisventli (4)**

Gættu þess að öryggisventillinn (4) sé hreyfanlegur og ekki stíflaður við hverja notkun.

1. Potaðu með pinnanum sem fylgir (11) í öryggisventilinn (4) og athugaðu hvort öryggisventillinn (4) hreyfist mjúklega.
2. Gættu þess að hann sé ekki stíflaður af matarleifum. Fjarlægðu leifar af mat ef nauðsyn krefur.

### **Geymsla á hraðsuðupottinum**

Varúð! Hraðsuðupottinn má aldrei geyma með lokið alveg á. Ef ekkert loft leikur um pottinn getur safnast upp raki sem myndar slæma lykt og skemmir jafnvel pottinn.

1. Geymdu þéttihringinn í lokinu.
2. Geymdu pottinn og lokið í sitthvoru lagi.



## 7. Vandinn leystur

Varúð! Ef gufa streymir viðstöðulaust úr pottinum þarf að taka hann strax af hellunni. Ekki má nota hraðsuðupottinn aftur þar til gert hefur verið við pottinn. Það er eðlilegt að lítið magn af gufu komi út um þrýstingsmælinn (8).

Hvað skal gera ef:

Vandamál	Möguleg ástæða	Lausn
Gufa kemur út á milli loksins og pottsins.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Hraðsuðupotturinn er ekki nógu vel lokaður.</li><li>2. Þéttihringurinn er óhreinn.</li><li>3. Þéttihringurinn er slitinn/eyddur.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Loka pottinum á réttan hátt.</li><li>2. Hreinsa þéttihringinn.</li><li>3. Skipta um þéttihringinn (árlega).</li></ol>
Engin gufa kemur úr þrýstingsmælinum.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Gufa kemur út á milli loksins og pottsins.</li><li>2. Þrýstingsmælirinn er óhreinn.</li><li>3. Ekki nægur vökvi í hraðsuðupottinum.</li><li>4. Hiti of lágur.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Skipta um þéttihringinn (árlega).</li><li>2. Þrifa þrýstingsmælinn (sjá „Þrif og geymsla“).</li><li>3. Kæla hraðsuðupottinn og fylla með a.m.k. 0,25 l af vökva.</li><li>4. Auka hitann á hellunni.</li></ol>
Of mikil gufa kemur úr þrýstingsmælinum.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Hiti of hár.</li><li>2. Þrýstingsmælirinn er óhreinn.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Lækka hitann á hellunni.</li><li>2. Þrifa þrýstingsmælinn (sjá „Þrif og geymsla“).</li></ol>
Gufa kemur út um hliðar þrýstingsmælisins.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Þrýstingsmælirinn er ekki rétt festur á pottinn.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Festa þrýstingsmælinn rétt á og herða skrufboltann á innanverðu lokinu með lyklinum 10.</li></ol>
Gufa kemur út um öryggisraufina.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Hlífðartapparnir í þrýstingsmælinum eru gallaðir eða ekki rétt festir.</li><li>2. Þrýstingsmælirinn er óhreinn.</li><li>3. Þrýstingsmælirinn er gallaður.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Fara yfir öryggistappana (sjá „Þrif og geymsla“).</li><li>2. Þrifa þrýstingsmælinn (sjá „Þrif og geymsla“).</li><li>3. Hafðu samband við IKEA verslunina/þjónustuver til að fá aðstoð.</li></ol>
Lokið opnast ekki.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Það er of mikill þrýstingur í hraðsuðupottinum.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Fylgdu leiðbeiningunum undir „Hraðsuðupotturinn opnaður“.</li></ol>

# Norsk

## 1. Navn på delene

1. Grytehandtak
2. Lokkhåndtak
3. Utløserknapp håndtak
4. Sikkerhetsventil
5. Lokk
6. Pakning
7. Sikkerhetsvindu
8. Trykkregulator
9. Sidehåndtak
10. Gryte
11. Pinne

## 2. VIKTIGE FORHOLDSREGLER – leses før bruk

Les alle instruksene nøye.

Hold trykkokeren utenfor rekkevidde for barn når den er i bruk.

Ikke sett trykkokeren inn i en varm ovn.

Vær svært forsiktig hvis du flytter trykkokeren når den er under trykk. Unngå kontakt med varme overflater. Bruk alltid håndtakene og knottene. Om nødvendig, bruk grillvotter eller lignende beskyttelse.

Trykkokeren må ikke brukes til andre formål enn den er beregnet for.

Dette produktet koker innholdet under trykk. Uriktig bruk av trykkokeren kan føre til skålding. Kontroller at trykkokeren er forsvarlig lukket før du tilfører varme. Se avsnitt «Bruksanvisning».

Når normalt arbeidstrykk oppnås, skru ned varmen slik at all væsken som skaper dampen, ikke koker bort.

Åpne aldri trykkokeren med makt. Ikke åpne før du har forsikret deg om at trykket på innsiden er helt borte. Se avsnitt «Bruksanvisning».

Bruk aldri trykkokeren uten først å tilsette vann. Bruk uten vann vil gjøre alvorlig skade på produktet.

Trykkokeren skal aldri fylles til mer enn 2/3 av kapasiteten (se «MAX»-merket på innsiden av gryta). Ved tilberedning av matvarer som utvider seg under koking, som ris eller tørkede grønnsaker, må du ikke fylle vannkokeren opp til mer enn 1/2 av kapasiteten (se «1/2»-merket på innsiden av gryta). Fylles den for full, kan det være fare for at ventilasjonsrøret tettes og medfører ekstra trykk. Se avsnitt «Bruksanvisning».

Bruk dertil egnet varmekilde, i henhold til bruksanvisningen.

Noen kjøttretter (f.eks. oksetunge) har skinn som kan svulle på grunn av trykket: ikke stikk hull på skinnet mens det er svellet opp, da det kan føre til at det spruter ut kjøttkraft som du kan skâlde deg på.

Etter koking av deigete matvarer, må du riste trykkokeren lett før du åpner lokket, slik at du unngår at maten velter ut.

Vær oppmerksom på at enkelte mattyper, som eplemos, tranebær, perlegryn, havremel eller andre frokostblandinger, gule erter, nudler, makaroni, rabarbra og spagheti, kan skumme, fråde og

sprute og tilstoppe trykkutløsningsinnretningen (sikkerhetsventilen, dampventilen). Denne typen mat må ikke kokes i en trykkoker.

Kontroller før hver bruk at ventilene beveger seg fritt og ikke er tilstoppet. Se avsnitt «Bruksanvisning».

Bruk aldri trykkokeren under trykk ved steking eller frityrsteiking av mat.

Ikke endre noen av sikkerhetssystemene utover vedlikeholdsinstruksjonene som er angitt i bruksanvisningen.

Bruk bare reservedeler levert fra produsenten og som passer til den aktuelle modellen. Hvis du har problemer eller spørsmål i forbindelse med produktet, kan du ta kontakt med ditt lokale IKEA-varehus, ringe kundeservice eller besøke [IKEA.no](http://IKEA.no).

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSENE.

## 3. Teknisk informasjon

Arbeidstrykk: 0,6 bar (innstilling 1) og 1,0 bar (innstilling 2).

Maks tillatt trykk: 300 kPa.

Bruksvolum: 6 liter.

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

Modell: 20463650, 80463652, 00463651

Trykkokeren er CE-merket ifølge trykkutstyrsdirektivet (2014/68/EU).

Trykkokeren er GS-sertifisert.

## 4. Sikkerhetsinformasjon

- Trykkokeren leveres med en trykkregulator i lokket som holder den ønskede trykkinnstillingen konstant.
- Trykkokeren har flere sikkerhetssystemer som sikrer at trykkokeren din fungerer på en sikker måte, selv om det skulle oppstå en teknisk feil. Trykkregulatoren 8 sikrer at trykket holder seg konstant inne i trykkokeren. Det er mulig at noe damp vil lekke ut jevnlig under bruk. Sikkerhetsventilen 4 slipper ut alt overflødig trykk, hvis trykkregulatoren svikter. Hvis både trykkregulatoren 8 og sikkerhetsventilen 4 skulle svikte, vil overflødig trykk slippes ut gjennom sikkerhetsvinduet 7. Utløserknappen til lokket 3 kan bare trykkes innfor å åpne gryta når trykket er blitt utlignet og den røde sikkerhetsventilen 4 er gått ned.

## Generelle sikkerhetsråd

Husk å sjekke før hver bruk at trykkregulatoren 8 og sikkerhetsventilen 4 kan beveges og ikke er blokkert (se avsnittet «Bruksanvisning»).

Pass alltid på at trykkokeren er lukket på riktig måte før du setter den på platetoppen (se avsnittet «Bruksanvisning»).

Det må aldri ligge noe oppå trykkregulatoren 8.

Sørg alltid for at trykkregulatoren 8 vender bort fra deg under bruk, og at den heller ikke vender i en retning der andre vil kunne passere. Dersom noe er feil, vil det sive ut mye damp.

Skru av plata umiddelbart dersom det siver ut damp fra sikkerhetsventilen 4 eller sikkerhetsvinduet 7, fordi

dette betyr at trykket inni trykkokeren er for høyt. Ikke fortsatt å bruke trykkokeren før du har løst problemet (se avsnittet «Feilsøking»).

For å unngå skader på trykkokeren, må du passe på at det alltid er minst 0,25 liter væske i gryta. På denne måten blir det produsert nok damp til at trykkokeren ikke blir for varm og koker tørr.

ADVARSEL: reparasjoner på trykkokeren skal kun utføres av en autorisert fagperson.

### Godt å vite



Trykkokeren kan brukes på alle slags platetopper, også induksjonstopper.

Trykkokeren kan brukes som ei vanlig gryte (uten lokk) for å brune mat før den skal trykkes.

Setter du trykkokeren på ei plate med samme eller mindre diameter, sparer du energi.

Løft alltid opp trykkokeren før du flytter den på en glasskeramisk platetopp, så unngår du å lage riper. Vær oppmerksom på at trykkokeren blir svært varm når den er i bruk. Bruk alltid grytelapper.

La aldri trykkokeren koke tørr, da dette vil gjøre alvorlig skade på produktet.

Pass på at flammene ikke kommer i kontakt med håndtakene når trykkokeren brukes på en gasstopp.

## 5. Bruksanvisning

### Før hver bruk

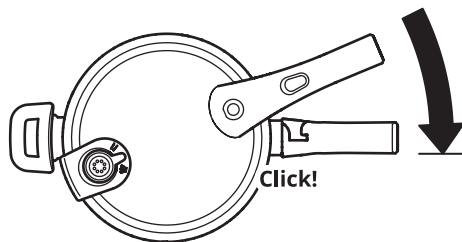
Før du begynner å bruke trykkokeren, skal du kontrollere alle sikkerhetsfunksjonene, for å unngå skade på trykkokeren.

1. Kontroller at åpningsene til trykkregulatoren 8 på innsiden av lokket rene.
2. Hvis dette ikke er tilfellet, rengjør trykkregulatoren 8 (se punktet «Rengjøring og oppbevaring»).
3. Kontroller at sikkerhetsventilen 4 er bevegelig og ikke sitter fast.
4. Kontroller at pakningen 6 ikke har noen skader, for eksempel i form av sprekker. Merk! Over tid vil pakningen bli hard og ikke lenger sørger for lufttett forsegling. Dette vil føre til at damp siver ut langs kanten av lokket og pakning må derfor erstattes. For å bestille ny pakning, kan du ta kontakt med ditt lokale IKEA-warehus, ringe kundeservice eller besøke IKEA.no

### Slik bruker du trykkokeren

1. Fyll gryta med mat og/eller væske. Advarsel! Fyll aldri trykkokeren med mat og væske høyere enn maksmerket på innsiden av gryta. Dette tilsvarer mengden på 4 liter (for trykkoker med bruksvolum på 6 liter). Når du tilbereder mat som sveller, som for eksempel ris, eller som bobler eller skummer, skal du aldri fylle gryta over ½-merket på innsiden av gryta. Dette vil forhindre at mat når opp til lokket og potensielt blokkerer trykkregulatoren og sikkerhetsventilen.

2. Sett lokket 5 på gryta 10 slik at det runde merket på lokket peker mot det runde merket på grytehåndtakets nedre del 1.



3. Drei lokket til lokkhåndtaket 2 og grytehåndtaket 1 står på linje og hørbart klikker på plass.
4. Velg ønsket kokeinnstilling på trykkregulatoren 8. I; Langtidskoking (1) II; Hurtigkoking (2)  
For flere råd om matlaging, les mer i oversikten Tabell over koketider.
5. Sett trykkokeren på en plate med tilsvarende mål som bunnen av trykkokeren. Forsiktig! Plata skal ikke være større enn bunnen på trykkokeren. Ellers kan det føre til at det siger for mye varme opp langs siden på bunnen, slik at plasthåndtakene skades.
6. Skru plata på maks. Så snart det oppstår trykk i trykkokeren, vil den røde sikkerhetsventilen 4 heve seg og dermed låse lokket. Merk! Ved starten av koketiden, kan det unnslippe noe damp fra sikkerhetsventilen.
7. Så snart det kommer damp ut gjennom sikkerhetsåpningen 8, skal temperaturen på plata senkes til omtrent halvparten, slik at bare litt damp slipper ut. Nå vil trykkokeren koke maten raskt og redusere energiforbruket.

### Slik åpner du trykkokeren

Forsiktig! Dersom den røde sikkerhetsventilen 4 fortsatt er hevet, er det fremdeles trykk i trykkokeren og lokket kan ikke åpnes. Prøv aldri å åpne lokket med makt ettersom den plutselige trykkfrigjøringen kan føre til skålding. Lokket kan åpnes først når den røde sikkerhetsventilen 4 har gått ned. Dette kan gjøres på tre ulike måter.

Senk aldri trykkoker fullstendig ned i vann. Gjør du det, vil trykket senkes umiddelbart, noe som igjen kan føre til at både bunnen og maten blir ødelagt.

### Tre måter å åpne trykkokeren på

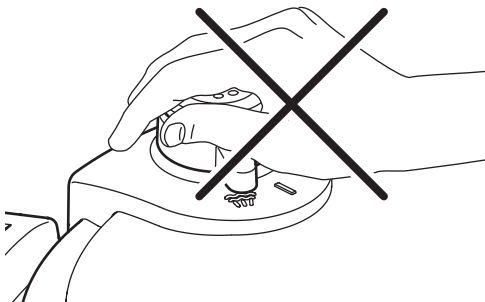
Det er tre måter å redusere trykket i trykkokeren på, slik at du får åpnet lokket.

#### Metode 1: Slipp ut dampen

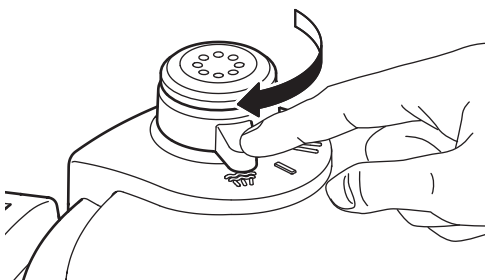
Denne metoden innebærer å frigjøre så mye damp som mulig, helt til trykket i trykkokeren er så lavt at du kan ta av lokket.

Advarsel! Pass på at trykkregulatoren 8 vender vekk fra deg når du åpner trykkokeren, siden denne metoden betyr at det vil slippe ut varm damp fra

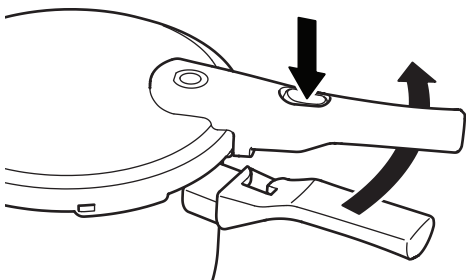
trykkokeren. Ikke dekk til trykkregulatoren 8 med hånda når du vrir trykkregulatoren til damputslipp, siden mye av dampen vil slippes ut rett opp. Du må derfor være forsiktig så du ikke skårder hånda.



1. Ta trykkokeren av plata.
2. Vri trykkregulatoren 8 forsiktig til innstillingen for frigjøring av damp.



3. Vent til trykket har stabilisert seg og den røde sikkerhetsventilen 4 går ned igjen.
4. Merk! Når den røde sikkerhetsventilen 4 har gått ned igjen, er temperaturen inni trykkokeren fortsatt på rundt 100 °C.
5. Trykk inn utløserknappen til håndtaket 3 og dreii lokket mot klokka samtidig, til det runde merket på lokket peker mot det runde merket på grytehåndtaket 1. Merk! Idet du trykker inn utløserknappen til håndtaket 3, kan det strømme ut litt gjenværende damp.



6. Ta lokket av gryta.

### Metode 2: Reduser energiforbruket

Metode 2 krever at trykkokeren skrues av i

noen minutter før maten er ferdigkokt, mens trykkokeren fortsatt står på plata. Dette forbruker den gjenværende varmen optimalt og reduserer energiforbruket.

1. Vent til trykket har stabilisert seg og den røde sikkerhetsventilen 4 går ned. Merk! Når sikkerhetsventilen 4 går ned, vil fortsatt temperaturen i trykkokeren ligge på omkring 100 °C.
2. Trykk inn utløserknappen til håndtaket 3 og dreii lokket mot klokka samtidig, til det runde merket på lokket peker mot det runde merket på grytehåndtaket 1. Merk! Idet du trykker inn utløserknappen til håndtaket 3, kan det strømme ut litt gjenværende damp.
3. Ta lokket av gryta.

### Metode 3: Spar tid

Metode 3 krever at du tar trykkokeren av platetoppen med en gang maten har kokt ferdig. For å gjøre det mulig å åpne lokket med en gang, må trykket i bunnen lettes manuelt. Denne metoden sparer spesielt tid.

1. Sett trykkokeren under rennende vann til sikkerhetsventilen går ned (vanstrykket bør ikke være for høyt). Forsiktig! Vær nøye med å unngå at vannstrålen treffer trykkregulatoren 8 eller sikkerhetsventilen 4, fordi vann ellers kan trenge inn i gryta og vanne ut maten din.
2. Trykk inn utløserknappen til håndtaket 3 og dreii lokket mot klokka samtidig, til det runde merket på lokket peker mot det runde merket på grytehåndtaket 1. Merk! Idet du trykker inn utløserknappen til håndtaket 3, kan det strømme ut litt gjenværende damp.
3. Ta lokket av gryta.

### 6. Rengjøring og oppbevaring

Det er enkelt å rengjøre og vedlikeholde trykkokeren din. For at trykkokeren skal holde i mange år, er det viktig at du følger rengjøringsanvisningene.

#### Hypighet på rengjøringen:

Aktivitet	Hypighet
Rengjør gryta 10	Etter hver bruk
Rengjør trykkregulatoren 8	Når den er møkkete
Rengjør lokket 5	Etter hver bruk
Rengjør pakningen 6	Etter hver bruk
Skift ut pakningen 6	Ved behov Ta kontakt med ditt lokale IKEA-varehus, ring kundeservice eller gå på <a href="http://IKEA.no">IKEA.no</a> hvis du lurer på noe.

## Slik rengjør du trykkokeren

Vask alltid trykkokeren etter hver bruk.

Trykkokeren skal vaskes opp for hånd.



Bruk ikke stålull eller annet som kan lage riper i overflaten.

Vask trykkokeren helst med en gang du har brukt den, slik at ikke matrester tørker inn og setter seg fast til gryta.

### Slik rengjør du gryta (10)

Vask gryta 10 etter hver bruk:

1. Vask gryta for hånd i varmt vann og et mildt vaskemiddel.
2. Skyll godt med rent vann.
3. Tørk gryta med et kjøkkenhåndkle for å unngå vannmerker.

### Slik rengjør du lokket (5)

Forsiktig! Lokket må vaskes for hånd.

1. Ta av trykkregulatoren 8 ved å trekke den oppover.
2. Vask lokket med varmt vann og et mildt vaskemiddel. Er lokket svært skittent, kan du legge det til bløt i litt vann og et mildt vaskemiddel.
3. Skyll trykkregulatoren 8 i rent, varmt vann.
4. Skyll lokket 5 under rennende varmt vann.
5. Tørk lokket med et kjøkkenhåndkle for å unngå vannmerker.
6. Sett trykkregulatoren 8 tilbake i lokket.

### Slik rengjør du pakningen (6)

Merk: Pakningen må skiftes ut årlig dersom du bruker trykkokeren regelmessig (reservedelnummer 10056097). Ta kontakt med ditt lokale IKEA-varehus, ring kundeservice eller gå på [IKEA.no](http://IKEA.no) hvis du lurer på noe.

1. Fjern pakningen fra lokket.
2. Skyll pakningen under rent, varmt vann.
3. Tørk pakningen med et kjøkkenhåndkle.
4. Merk: Pakningen må ikke ligge i klem ved oppbevaring. Derfor anbefaler vi å sette pakningen tilbake på lokket ved oppbevaring.

### Slik rengjør du sikkerhetsventilen (4)

Sjekk at sikkerhetsventilen (4) kan manøvreres og ikke er tilstoppet hver gang før bruk.

1. Pirk borti sikkerhetsventilen (4) med den tynne pinnen (11) og sjekk at sikkerhetsventilen (4) lar seg flytte greit.
2. Sjekk at den ikke er tilstoppet med matrester. Fjern matrestene om nødvendig.

### Slik oppbevarer du trykkokeren

Advarsel! Trykkokeren skal ikke oppbevares med lokket på. Er det ikke god nok ventilasjon, kan det utvikles kondens. Dette kan i sin tur føre til vond lukt, men også skader på trykkokeren.

1. Oppbevar pakningen festet til lokket.
2. Oppbevar gryta og lokket separat.

## 7. Feilsøking

Advarsel! Trykkokeren skal tas av kokeplata umiddelbart om det slipper ut ukontrollert damp. Trykkokeren må ikke brukes igjen før feilen er blitt utbedret. Det er bare små utslipp av damp fra trykkregulatoren 8 som skal ses på som normalt. Problemløsning:

Problem	Mulig årsak	Løsning
Det kommer ut damp mellom lokket og gryta.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Trykkokeren er ikke lukket riktig.</li><li>2. Pakningen er møkkete.</li><li>3. Pakningen er ødelagt/slitt.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Lukk trykkokeren igjen, på riktig måte.</li><li>2. Rengjør pakningen.</li><li>3. Skift pakningen (1 gang per år)</li></ol>
Det kommer ikke damp ut fra trykkregulatoren.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Det lekker ut damp mellom lokket og gryta.</li><li>2. Trykkregulatoren er møkkete.</li><li>3. Ikke nok væske i trykkokeren.</li><li>4. Plata er stilt på for lav varme.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Skift pakningen (1 gang per år).</li><li>2. Rengjør trykkregulatoren (se avsnittet "Rengjøring og oppbevaring").</li><li>3. La trykkokeren avkjøle seg sakte og fyll den med minst 0,25 l væske.</li><li>4. Øk varmetilførselen (skru opp varmen på plata).</li></ol>
Det kommer for mye damp ut fra trykkregulatoren.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Plata er stilt på for høy varme.</li><li>2. Trykkregulatoren er møkkete.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Reduser varmetilførselen (skru ned varmen på plata).</li><li>2. Rengjør trykkregulatoren (se avsnittet "Rengjøring og oppbevaring").</li></ol>
De lekker ut damp fra sidene av trykkregulatoren.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Trykkregulatoren er ikke skrudd fast riktig.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Fest trykkregulatoren på riktig måte og stram mutteren på innsiden av lokket med spesialnøkkelen 10.</li></ol>
Det lekker ut damp fra sikkerhetsåpningen.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Vernehettene i trykkregulatoren er defekte eller festet på feil måte.</li><li>2. Trykkregulatoren er møkkete.</li><li>3. Trykkregulatoren er defekt.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Sjekk vernehettene (se avsnittet "Rengjøring og oppbevaring").</li><li>2. Rengjør trykkregulatoren (se avsnittet "Rengjøring og oppbevaring").</li><li>3. Kontakt ditt nærmeste IKEA-varehus, ring kundeservice eller besøk <a href="http://IKEA.no">IKEA.no</a> hvis du lurer på noe.</li></ol>
Lokket lar seg ikke åpne.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Det er for mye trykk i trykkokeren.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Følg instruksjonene i avsnittet "Slik åpner du trykkokeren".</li></ol>

# Suomi

## 1. Osien nimet

1. Kattilan kädensija
2. Kannen kädensija
3. Avauspainike
4. Turvaventtiili
5. Kansi
6. Tiiviste
7. Turva-aukko
8. Paineensäädin
9. Kädensija
10. Kattila
11. Pinni

## 2. TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA: lue ennen käyttöä

Lue kaikki ohjeet.

Älä päästä lapsia lähelle painekattilaa sen ollessa käytössä.

Älä laita painekattilaa kuumaan uuniin.

Liikuta painetilassa olevaa painekattilaa erittäin varovasti. Älä kosketa sen kuumia pintoja. Käytä kahvoja ja nuppeja. Käytä suojavälineitä, jos tarpeellista.

Älä käytä painekattilaa muuhun kuin mihin se on tarkoitettu.

Tämä painekattila toimii paineen alaisena.

Painekattilan epäasiallisesta käytöstä voi seurata palovammoja. Varmista, että painekattila on kunnolla kiinni ennen kuumentamista. Katso kohta "Käyttöohjeet".

Kun normaali käyttöpainne on saavutettu, laske lämpötilaa niin, että kaikki höyryä aiheuttava neste ei haihdu.

Älä koskaan käytä voimaa avatessasi painekattilaa. Älä avaa kattilaa, ennen kuin sen sisäinen paine on täysin hävinnyt. Katso kohta "Käyttöohjeet".

Älä koskaan käytä painekattilaa ilman vettä, sillä siitä aiheutuu vakavia vaurioita.

Älä täytä painekattilaa yli 2/3:esta sen tilavuudesta (katso "MAX"-merkkiä kattilan sisällä). Kun valmistat ruokaa, joka turpoaa, kuten riisiä ja kuivattuja vihannoksia, älä täytä yli puolta painekattilan tilavuudesta (katso "1/2"-merkkiä kattilan sisällä). Liiallinen täyttäminen voi tukkia höyryaukon ja aiheuttaa ylimääräistä painetta. Katso kohta "Käyttöohjeet".

Käytä käyttöohjeissa mainittuja sopivia lämmönlähteitä.

Kun olet valmistanut lihaa, jossa on nahka (esim. häränkieltä), se voi turvota paineen vaikutuksesta.

Älä pistä lihaa millään nahan ollessa turvonnut, sillä nahan alta tuleva kuuma vesi saattaa aiheuttaa palovammoja.

Kun laitat taikinaista ruokaa, ravista painekattilaa ennen kannen avaamista, jotta ruoka ei roisku kattilasta.

Huomaa, että tietyt ruuat, kuten omenasose, karpalot, ohraryynit, kaurahiutaaleet ja muut viljakasvit,

halkeistut herneet, nuudelit, makaroonit, raparperi ja spagetti voivat vaahdota, kuohuta ja paukahdella sekä tukkia paineen ulostulon (höyryaukon). Näitä ruokia ei siis tulisi valmistaa painekattilassa.

Tarkista ennen jokaista käyttökertaa, että venttiileissä ei ole esteitä. Katso kohta "Käyttöohjeet".

Älä koskaan käytä painekattilaa painetilassa ruokien pinnalliseen paistamiseen tai uppoaistamiseen.

Älä koske turvallisuusjärjestelmiin muuten kuin käyttöohjeissa mainittujen hoito-ohjeiden sallimissa rajoissa.

Käytä vain valmistajan mallikohtaisia varaosia. Jos sinulla on jotain kysyttävää, ota yhteyttä lähimpään IKEA-tavarataloon tai IKEA-asiakaspalveluun tai vieraile sivulla IKEA.fi.

SÄILYÄ NÄMÄ OHJEET.

## 3. Tekniset tiedot

Työpaine: 0,6 baaria (asetus 1) ja 1,0 baaria (asetus 2).

Sallittu enimmäispaine: 300 kPa.

Käytettävissä oleva kapasiteetti: 6 litraa.

Luvanhaltija: IKEA of Sweden, Tulpanvägen 8, SE-343 81 ÄLMHULT, Ruotsi.

Malli: 20463650, 80463652, 00463651

Painekattila on CE-merkitty painelaitedirektiivin (2014/68/EU) mukaisesti.

Painekattila on GS-sertifioitu.

## 4. Turvallisuustieto

- Painekeittimen kannessa on paineensäädin, joka takaa, että keittimen paine säilyy tasaisena.
- Painekeittimessä on useita turvallisuusominaisuuksia, joiden ansiosta keitin toimii turvallisesti myös teknisen vian sattuessa. Paineensäädin 8 takaa, että keittimen paine säilyy tasaisena. Keittimestä saattaa tulla höyryä tasaisesti käytön aikana. Turvaventtiili 4 päästää painetta ulos, jos paineensäädin ei jostain syystä toimi. Jos sekä paineensäädin 8 että turvaventtiili 4 ovat epäkunnossa, liika paine pääsee pois safety pressure window 7 kautta. Avauspainike 3 voidaan painaa alas vain silloin, kun keittimessä oleva paine on tasaantunut ja punainen turvaventtiili 4 on laskeutunut alas sen merkiksi.

## Yleistä turvallisuustietoa

Tarkista ennen jokaista käyttökertaa, että paineensäädin 8 ja turvaventtiili 4 ovat liikuteltavissa ja että ne eivät ole tukossa (katso kappale "Käyttöohjeet").

Varmista aina, että keitin on kunnolla suljettu, ennen kuin laitat sen keittotasolle (katso kappale "Käyttöohjeet").

Paineensäädintä 8 ei saa peittää millään.

Varmista aina, että paineensäädin 8 ei osoita sinuun tai mihinkään, jossa voi olla ihmisiä. Häiriön sattuessa turva-aukosta purkautuu runsaasti kuumaa höyryä.

Jos höyry karkaa turvaventtiilistä 4 tai safety pressure window 7, sammuta keittolevy välittömästi, sillä tämä on merkki siitä, että paine keittimen sisällä on liian suuri. Älä käytä keitintä ennen kuin ongelma on korjattu (katso kappale "Ongelmatilanteet").

Jotta keitin ei vahingoitu, siellä tulee olla aina vähintään 0,25 litraa nestettä, jotta höyry pääsee muodostumaan ja jotta keitin ei ylikuumene ja kiehu kuiviin.

**VAROITUS:** Keitintä saa korjata vain valtuutettu ammattilainen.

## Hyvä tietää



Painekeitin soveltuu kaikenlaisille keittotasoilte. Keitintä voi käyttää myös tavallisen kattilan tavoin (ilman kantta) ruoan ruskistamiseen ennen painekypsennystä.

Sijoita keitin halkaisijaltaan samankokoiselle tai pienemmälle keittolevylle energian säästämiseksi.

Jos käytössäsi on keraaminen keittotaso, älä koskaan siirrä keitintä vetämällä sitä keittotason pintaa pitkin, jotta keittotaso ei naarmuuntuisi.

Painekeitin kuumenee käytön aikana. Käytä aina patalappuja koskiessasi siihen.

Älä koskaan anna painekeitin kiehua kuiviin, jotta se ei vahingoitu.

Jos käytät painekeitintä kaasuliedellä, varmista, etteivät liekit osu keittimen kahvoihin.

## 5. Käyttöohjeet

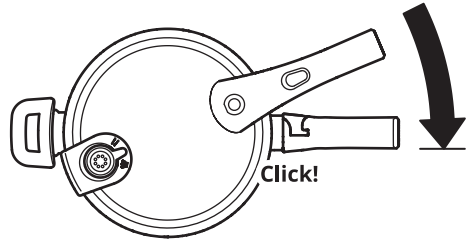
### Ennen jokaista käyttökertaa

Tarkista keittimen turvaominaisuuksien kunto välttääksesi vahingoittamasta keitintä.

1. Tarkista, että paineensäätimen 8 aukot kannen sisäpuolella ovat puhtaat.
2. Jos aukot eivät ole puhtaat, puhdista paineensäädin 8 (katso kappale "Puhdistus ja säilytys").
3. Tarkista, että turvaventtiili 4 liikkuu eikä ole jumissa.
4. Tarkista, että tiiviste 6 ei ole vahingoittunut. Huom.! Ajan mittaan tiiviste saattaa kovettua, jolloin se ei enää takaa keittimen ilmatiiviyttä ja höyry pääsee purkautumaan kannen reunan alta. Tällöin tiiviste täytyy vaihtaa. Varatiivistettä voi tiedustella IKEA-tavaratalosta, -asiakaspalvelusta tai osoitteesta IKEA.fi.

### Painekeitin käyttö

1. Täytä keitin ruoalla ja/tai nesteellä. Huom.! Älä koskaan täytä keitintä sen sisäpuolella olevan MAX-merkinnän yli. Tämä vastaa 4 litraa, jos keittimen käyttötilavuus on 6 litraa. Turpoavaa ruokaa, kuten riisiä tai palkokasveja, kypsennettäessä keitintä ei tule täyttää yli ½-merkinnän. Näin ruoka ei kypsyessään yllä kanteen asti ja pääse tukkimaan paineensäädintä tai turvaventtiiliä.
2. Aseta kansi 5 kattilan 10 päälle niin, että kannessa oleva pyöreä merkki osoittaa kattilan kädensijan alaosan pyöreää merkkiä.



3. Käännä kantta, kunnes kannen kahva 2 ja kattilan kahva 1 ovat kohdakkain ja kansi napsahtaa paikoilleen.
4. Valitse paineensäätimen 8 avulla haluttu kypsennysasetus:  
I; Hidas kypsennys (1)  
II; Nopea kypsennys (2)  
Lue lisää ruoanlaittoa koskevia neuvoja Kypsennysaikojen taulukosta.
5. Aseta keitin keittolevylle, joka on samankokoinen kuin keittimen pohja. Huom.! Keittolevy ei saa olla keittimen pohjaa suurempi, jotta keittolevy ei kuumene liikaa keittimen ulkopuolelta ja pääse vahingoittamaan keittimen muovisia kahvoja.
6. Laita keittolevy päälle suurimmalle teholle. Heti kun keittimeen alkaa muodostua painetta, punainen turvaventtiili 4 nousee ylös ja lukitsee kannen. Huom.! Kypsennyksen alkaessa turvaventtiilistä saattaa tulla pieniä määriä höyryä.
7. Heti kun paineensäätimestä 8 alkaa tulla höyryä ulos, laske keittolevyn lämpötilaa noin puolella niin, että keittimestä tulee ulos vain pieni määrä höyryä. Painekeitin alkaa nyt kypsentää ruokaa nopeasti ja energiaa säästään.

### Painekeitin avaaminen

Huom.! Jos punainen turvaventtiili 4 on edelleen ylhäällä, keittimessä on painetta, eikä kantta voi avata. Älä missään tapauksessa yritä avata kantta väkisin, sillä äkillinen paineen purkautuminen keittimestä voi aiheuttaa palovammoja. Keitin aukeaa vain, kun punainen turvaventtiili 4 on laskeutunut alas. Venttiiliin saa laskeutumaan kolmella eri tavalla.

Älä koskaan upota keitintä kokonaan veteen.

Keittimen upottaminen veteen aiheuttaa paineen äkillisen laskemisen, mikä taas saattaa johtaa sekä keittimen pohjan että ruoan pilaantumiseen.

### Kolme tapaa avata painekeitin

Keittimessä olevaa painetta voidaan laskea kolmella eri tavalla keittimen aukaisemiseksi:

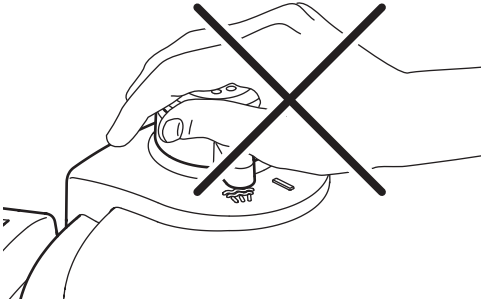
#### Menetelmä 1: höyryä vapauttaen

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

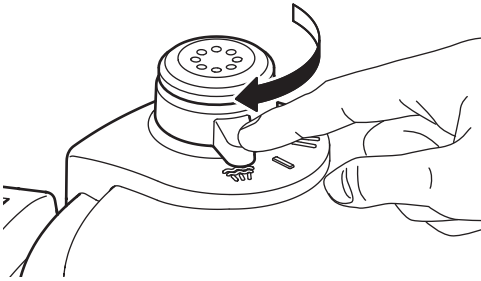
**Varoitus!** Varmista, että paineensäädin 8 on poispäin itsestäsi ja muista, kun avaat keittimen, sillä tällä menetelmällä aukaisessa kuuma höyry vapautuu paineensäätimen kautta. Älä peitä



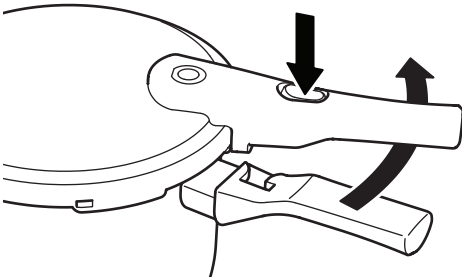
paineensäädintä 8 kädelläsi, kun käännät sitä höyryn vapauttamisasentoon, koska paljon höyryä vapautuu suoraan ylöspäin. Ole varovainen, ettet polta itseäsi.



1. Nosta keitin pois keittolevyltä.
2. Käännä paineensäädin 8 höyryn vapauttamisasentoon.



3. Odota, kunnes paine on tasaantunut ja punainen turvaventtiili 4 on laskeutunut alas.
4. Huom.! Vaikka turvaventtiili 4 laskeutuu, keittimen sisälämpötila on edelleen lähes 100 °C.
5. Paina avauspainiketta 3 ja käännä kantta samaan aikaan vastapäivään, kunnes kannessa oleva pyöreä merkki osoittaa kattilan kädensijan pyöreää merkkiä 1. Huom.! Kun painat avauspainiketta 3, keittimestä saattaa tulla höyryä.



6. Irrota kansi.

### Menetelmä 2: energiaa säästäen

Menetelmässä 2 keittolevy sammutetaan muutama minuutti ennen kuin ruoka on kypsää ja keitin jätetään levylle. Tämä menetelmä hyödyntää jälkilämmön ja säästää energiaa.

1. Odota, kunnes paine on tasaantunut ja punainen turvaventtiili 4 laskeutunut alas. Huom.! Vaikka turvaventtiili 4 laskeutuu, keittimen sisälämpötila on edelleen lähes 100 °C.
2. Paina avauspainiketta 3 ja käännä kantta samaan aikaan vastapäivään, kunnes kannessa oleva pyöreä merkki osoittaa kattilan kädensijan pyöreää merkkiä 1. Huom.! Kun painat avauspainiketta 3, keittimestä saattaa tulla höyryä.
3. Irrota kansi.

### Menetelmä 3: aikaa säästäen

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

1. Pidä keitintä juoksevan veden alla, kunnes turvaventtiili 4 laskeutuu alas (veden paine ei saa olla liian kova). Huom.! Älä anna vesisuihkun osua paineensäätimen 8 tai turvaventtiiliin 4, jotta vesi ei pääse sisälle kattilaan pilaamaan sisältöä.
2. Paina avauspainiketta 3 ja käännä kantta samaan aikaan vastapäivään, kunnes kannessa oleva pyöreä merkki osoittaa kattilan kädensijan pyöreää merkkiä 1. Huom.! Kun painat avauspainiketta 3, keittimestä saattaa tulla höyryä.
3. Irrota kansi.

### 6. Puhdistus ja säilytys

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

#### Puhdistustiheys:

Toimenpide	Aikaväli
Kattilan 10 puhdistaminen	Jokaisen käyttökerran jälkeen
Paineensäätimen 8 puhdistaminen	Kun keitin on likainen
Kannen 5 puhdistaminen	Jokaisen käyttökerran jälkeen
Tiivisteiden 6 puhdistaminen	Jokaisen käyttökerran jälkeen
Tiivisteiden 6 vaihtaminen	Tarvittaessa. Ota yhteyttä lähimpään IKEA-tavarataloon, IKEA-asiakaspalveluun tai käy osoitteessa IKEA.fi

#### Painekeittimen puhdistaminen

Painekeitin on puhdistettava jokaisen käyttökerran jälkeen.

Keitin on pestävä käsin.



Älä käytä puhdistamiseen teräsvillaa tai mitään, mikä saattaa naarmuttaa keittimen pintaa.

Keitin kannattaa mahdollisuuksien mukaan puhdistaa heti käytön jälkeen, jotta mahdolliset tähteet eivät pääse kuivumaan ja tarttumaan keittimeen.

### **Kattilan (10) puhdistaminen**

Puhdista kattila 10 jokaisen käyttökerran jälkeen:

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

### **Kannen (5) puhdistaminen**

Huom.! Kantta ei saa pestä astianpesukoneessa.

1. Nosta paineensäädin 8 ylös ja irrota se.
2. Pese kansi kuumalla vedellä ja miedolla astianpesuaineella. Jos kansi on erityisen liikainen, sitä voi liottaa hetken vedessä ja miedossa astianpesuaineessa.
3. Huuhtele paineensäädin 8 puhtaalla kuumalla vedellä.
4. Huuhtele kansi 5 kuumalla vedellä.
5. Kuivaa kansi astiapyyhkeellä kalkkitahrojen välttämiseksi.
6. Laita paineensäädin 8 takaisin paikoilleen.

### **Tiivisteiden puhdistaminen (6)**

Huomio: Jos käytät painekattilaa säännöllisesti, tiiviste on vaihdettava kerran vuodessa (varaosanumero 10056097). Ota yhteyttä lähimpään IKEA-tavarataloon, IKEA-asiakaspalveluun tai vieraille osoitteessa [www.IKEA.fi](http://www.IKEA.fi).

1. Poista tiiviste kannesta.
2. Huuhtele tiiviste puhtaalla, kuumalla vedellä.
3. Kuivaa tiiviste keittiöpyyhkeellä.
4. Huomio: Tiiviste ei saa litistyä tai muuttaa muotoaan varastoinnin aikana. Siksi on suositeltavaa laittaa tiiviste takaisin kiinni kanteen.

### **Turvaventtiili (4) puhdistaminen**

Tarkasta aina ennen käyttöä, että turvaventtiili (4) liikkuu ja että se ei ole tukkeutunut.

1. Työnnä turvaventtiiliin (4) mukana tuleva ohut pinni (11) ja tarkasta, että turvaventtiili (4) liikkuu esteettömästi.
2. Tarkasta, ettei se ole tukkeutunut ruokajäämistä. Poista tarvittaessa ruokajäämät.

### **Painekeittimen säilyttäminen**

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

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

## 7. Ongelmatilanteet

Varoitus! Jos keittimestä purkautuu höyryä ennakoimattomasti, siirrä keitin pois keittolevyiltä. Painekeitintä ei tule käyttää uudelleen ennen kuin höyryn purkautumisen syy on selvitetty ja korjattu. Pienten höyrymäärien purkautuminen paineensäätimestä 8 on normaalia. Näin toimit seuraavissa tilanteissa:

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

# Svenska

## 1. Beskrivning av tryckkokaren

1. Grytans handtag
2. Lockets handtag
3. Öppningsknapp för handtaget
4. Säkerhetsventil
5. Lock
6. Packning
7. Säkerhetsfönster
8. Tryckregulator
9. Sidohandtag
10. Gryta
11. Pinne

## 2. VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER – läs innan användning

Läs alla instruktioner noga.

Noggrann uppsikt krävs när tryckkokaren används i närheten av barn.

Ställ aldrig in tryckkokaren i en varm ugn.

Var mycket försiktig om tryckkokaren måste flyttas under tiden den används. Utsidan på tryckkokaren blir varm när den används. Ta endast i handtag och knapp. Använd grytlappar.

Använd inte tryckkokaren för något annat ändamål än matlagning.

Tryckkokaren arbetar under tryck. Felaktig användning kan resultera i brännskador. Försäkra dig om att locket är ordentligt stängt innan kärlet värms upp. Se avsnitt "Instruktioner för användning".

När det normala driftstrycket har uppnåtts, sänk värmen så att inte all vätska, som skapar ångan, förångas.

Försök inte att forcera upp locket innan trycket helt har sjunkit inuti tryckkokaren. Instruktioner för hur locket ska öppnas finns i avsnittet "Instruktioner för användning".

Använd aldrig tryckkokaren utan att först tillsätta vätska, i annat fall kan den skadas allvarligt.

Tryckkokaren får inte fyllas till mer än 2/3 av grytans kapacitet (se "MAX" markering inuti grytan). Vid tillagning av mat som skummar eller sväller vid kokning, exempelvis ris eller torkade grönsaker, fyll inte grytan till mer än 1/2 av dess kapacitet (se "1/2" markering inuti grytan). Överfyllning kan göra att ventilationsröret sätts igen och att det skapas ett övertryck. Se avsnittet "Instruktioner för användning".

Använd endast lämpliga värmekällor som är beskrivet enligt bruksanvisningen.

Vid tillagning av mat som har skinn (exempelvis oxtunga) kan maten svälla upp. Om det inträffar, stick inte håll i innehållet då det är mycket varmt och kan ge upphov till brännskador.

Vid tillagning av "degig" mat, eller mat som innehåller mycket luft, skaka försiktigt tryckkokaren innan du öppnar locket. Det förhindrar att maten rinner över kanten när locket öppnas.

Notera att vissa livsmedel, som äppelmos, tranbär, pärlgryn, havregryn eller andra spannmål, delade

ärtor, nudlar, makaroner, spaghetti eller rabarber kan skumma och skvätta, och tappa till anordningen för tryckutlösning (ångventil). Dessa livsmedel ska inte tillagas i en tryckkokare.

Varje gång tryckkokaren ska användas bör ventilern och packning undersökas. Se avsnitt "Instruktioner för användning".

Använd aldrig tryckkokaren i trycksatt läge för att steka mat.

Gör inga ändringar i säkerhetsinställningarna förutom de åtgärder som finns angivna i bruksanvisningen.

Använd aldrig några andra reservdelar än de som tillhandahålls av IKEA. Om du har några frågor - kontakta närmaste IKEA varuhus/kundtjänst eller besök [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

FÖLJ ALLTID DESSA INSTRUKTIONER.

## 3. Teknisk information

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

Max. tillåtet tryck: 300 kPa.

Användbar kapacitet: 6 literes.

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

Modell: 20463650, 80463652, 00463651

Tryckkokaren är CE märkt enligt tryckkärlsdirektivet (2014/68/EU).

Tryckkokaren är GS certifierad.

## 4. Säkerhetsinformation

- Tryckkokaren har en tryckregulator i locket som håller det önskade trycket konstant under matlagningen.
- Tryckkokaren har flera säkerhetssystem som säkerställer att kärlet fungerar på ett säkert sätt, även om det sker ett tekniskt fel. Tryckregulatorn 8 säkerställer att trycket förblir konstant i tryckkokaren. Tänk på att en del ånga kan komma ut under användning. Säkerhetsventilen 4 släpper ut allt övertryck om tryckregulatorn inte fungerar. Skulle både tryckregulatorn 8 och säkerhetsventilen 4 inte fungera, släpps övertrycket ut via säkerhetsfönstret 7. Öppningsknappen för locket 3 kan endast pressas ner för att öppna grytan när trycket har utjämnats och den röda säkerhetsventilen 4 har sjunkit ner.

## Generella råd om säkerhet

Var noga med att kontrollera inför varje användning att tryckregulatorn 8 och säkerhetsventilen 4 lätt kan röra sig upp och ner och inte blockeras (se avsnitt "Instruktioner för användning").

Kontrollera alltid att tryckkokaren är ordentligt stängd innan du sätter den på spisen för användning (se avsnitt "Instruktioner för användning").

Tryckregulatorn 8 får aldrig täckas av några föremål.

Var noga med att kontrollera att tryckregulatorn 8 är vänd bort från dig under användning och att den inte är vänd där andra kan passera. Om det sker ett tekniskt fel så kan mycket ånga komma ut från tryckkokaren.

Om det kommer ånga från säkerhetsventilen 4 eller säkerhetsfönstret 7, stäng omedelbart av värmen på

spisen, eftersom trycket inuti tryckkokaren är för högt. Fortsätt endast att använda tryckkokaren när felet har åtgärdats (se avsnitt "Om tryckkokaren inte fungerar"). För att undvika skador på tryckkokaren, se till att grytan alltid innehåller minst 0.25 liter vätska, så att tillräckligt mycket ånga kan produceras och tryckkokaren inte överhettas eller torrkokas.

**WARNING:** Reparation av tryckkokaren får endast utföras av auktoriserad fackpersonal.

### Bra att veta



Tryckkokaren kan användas på alla typer av hällar, inklusive induktionshäll.

Tryckkokaren kan användas som en vanlig gryta (utan lock) för att bryna maten innan den tryckkokas.

Använd tryckkokaren på en spisplatta med samma eller mindre diameter som kärlet, det sparar energi.

Lyft alltid tryckkokaren när det flyttas på en glaskeramikhäll, annars kan hällen repas.

Tryckkokaren blir varm vid användning; Använd grytlapp när den flyttas.

Låt inte tryckkokaren torrkoka, det kan allvarligt skada produkten.

Var försiktig så att gaslågorna inte når handtagen om tryckkokaren används på en gashäll.

## 5. Instruktioner för användning

### Inför varje användning

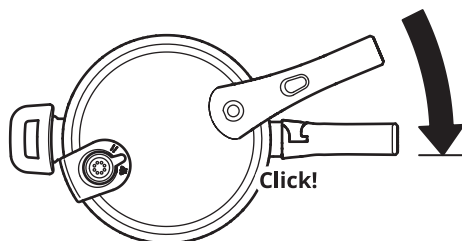
Innan du ska använda tryckkokaren bör du kontrollera alla säkerhetsfunktioner för att undvika skador på tryckkokaren.

1. Kontrollera att öppningen för tryckregulatorn 8 på insidan av locket är rengjord.
2. Om den inte är rengjord så ska du rengöra tryckregulatorn 8 (se avsnitt Rengöring och förvaring).
3. Kontrollera att säkerhetsventilen 4 kan röra sig upp och ner och inte sitter fast.
4. Kontrollera att packningen 6 inte är skadad. Märk väl! Under en tids användning kan packningen bli hård och kan därmed inte hålla en lufttät förslutning. Detta kan leda till att ånga kommer ut under kanten på locket, packningen behöver alltså ersättas med en ny. För extra packningar, kontakta ditt närmsta IKEA varuhus/ kundservice eller besök [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

### Så här använder du tryckkokaren

1. Fyll grytan med mat och/eller vätska. Varning! Fyll aldrig tryckkokaren med mat och vätska ovanför "MAX" markeringen inuti grytan. Detta motsvarar maximalt 4 liter (för tryckkokaren med användbar kapacitet på 6 liter). Vid tillagning av mat som skummar eller sväller vid kokning, exempelvis ris eller torkade grönsaker, fyll inte grytan ovanför "½" markering inuti grytan. Detta förhindrar att mat sväller upp till locket vilket kan blockera tryckregulatorn och säkerhetsventilen.

2. Placera locket 5 på grytan 10 på ett sådant sätt att den cirkulära märkningen på locket pekar på den cirkulära märkningen på nedre delen av grytans handtag 1.



3. Vrid locket tills lockets handtag 2 och grytans handtag 1 är i en rät linje, vrid tills du hör ett klick.
4. Välj önskad matlagningsinställning på tryckregulatorn 8:  
I; Långsam matlagning (1)  
II; Snabb matlagning (2)  
För vidare tillagningsråd, läs mer i dokumentet Tabell över tillagningstider.
5. Placera tryckkokaren på en spisplatta med samma diameter som botten på kärlet. Varning! Spisplattan bör inte vara större än botten på tryckkokaren, annars kan värmen från spisen sprida sig upp längs sidorna på grytan och därmed förstöra plasthandtagen.
6. Sätt spisen på högsta värme. Så fort det är tryck i tryckkokaren kommer den röda säkerhetsventilen 4 åka upp och därmed låsa locket. Märk väl! I början kan lite ånga komma ut från säkerhetsventilen.
7. Så fort ånga börjar komma ut från tryckregulatorn 8, sänk värmen på spisen med ungefär hälften så att endast lite ånga kommer ut. Det är nu som tillagningstiden börjar. Tryckkokaren tillagar maten snabbt och sparar energi.

### Så här öppnar du tryckkokaren

Varning! Om den röda säkerhetsventilen 4 fortfarande är synlig, då är tryckkokaren fortfarande under tryck och locket kan inte öppnas. Du ska inte under några omständigheter försöka öppna locket då plötsligt släpp av tryck kan resultera i skällning. Tryckkokaren kan endast öppnas då den röda säkerhetsventilen 4 har åkt ner. Detta kan göras på tre olika sätt.

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

### Tre sätt att öppna tryckkokaren

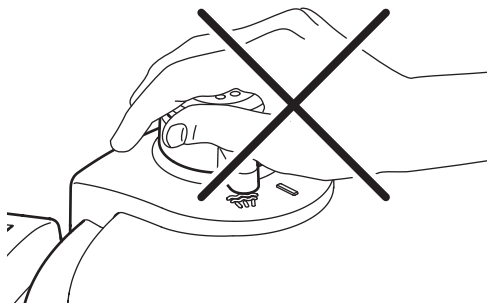
Det finns tre olika metoder att minska trycket i tryckkokaren för att kunna öppna den;

#### Metod 1: Släppa ut ånga

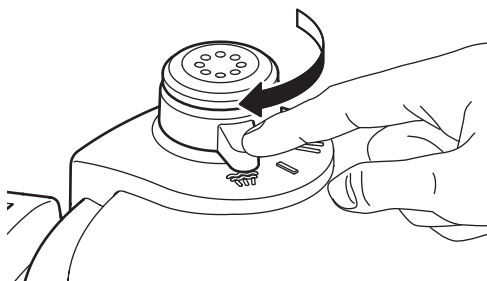
Denna metod släpper ut så mycket ånga som möjligt tills trycket i tryckkokaren har minskat tillräckligt för att kunna ta av locket.

Varning! Var noga med att se till att tryckregulatorn 8

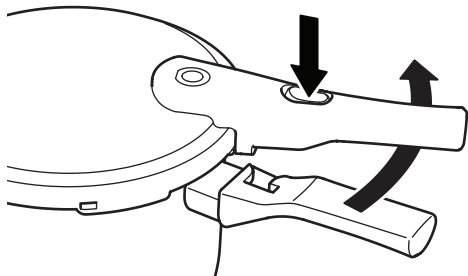
är vänd bort från dig eftersom denna metod släpper ut het ånga från tryckkokaren. Håll inte din hand över tryckregleraren 8 medan du lossar på ångtrycket, eftersom det kommer mycket ånga rakt upp. Du ska därför vara försiktigt så att du inte skällar eller bränner dig.



1. Ta bort tryckkokaren från spisen.
2. Vrid försiktigt tryckregulatorn 8 till inställningen för att släppa ut ånga.



3. Vänta tills trycket har utjämnats och den röda säkerhetsventilen 4 har åkt ner. Märk väl! När den röda säkerhetsventilen 4 har åkt ner, så är temperaturen inuti grytan fortfarande nästan 100 °C.
4. Tryck på öppningsknappen för handtaget 3 och vrid samtidigt locket moturs, tills den cirkulära märkningen på locket pekar på den cirkulära märkningen på grytans handtag 1.
5. Obs: Så snart du trycker på öppningsknappen för handtaget 3 kan lite överbliven ånga komma ut.



6. Ta sedan bort locket från kärlet.

## Metod 2: Spara energi

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

1. Vänta tills trycket i tryckkokaren har stabiliserats och den röda säkerhetsventilen 4 har åkt ner. Märk väl! När den röda säkerhetsventilen 4 har åkt ner, så är temperaturen inuti grytan fortfarande nästan 100 °C.
2. Tryck på öppningsknappen för handtaget 3 och vrid samtidigt locket moturs, tills den cirkulära märkningen på locket pekar på den cirkulära märkningen på grytans handtag 1. Obs! Så snart du trycker på öppningsknappen för handtaget 3 kan lite överbliven ånga komma ut.
3. Ta bort locket från grytan.

## Metod 3: Spara tid

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

1. Håll tryckkokaren under rinnande vatten tills den röda säkerhetsventilen 4 har åkt ner (trycket på det rinnande vattnet ska inte vara för hårt). Varning! Var försiktig så att inte vattenstrålen träffar tryckregulatorn 8 eller säkerhetsventilen 4 så vattnet kan komma in i grytan och spä ut din mat.
2. Tryck på öppningsknappen för handtaget 3 och vrid samtidigt locket moturs, tills den cirkulära märkningen på locket pekar på den cirkulära märkningen på grytans handtag 1. OBS! Så snart du trycker på öppningsknappen för handtaget 3 kan lite överbliven ånga komma ut.
3. Ta bort locket från grytan.

## 6. Rengöring och förvaring

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

## Hur ofta du behöver rengöra:

Aktivitet	Frekvens
Rengöring av grytan 10	Efter varje användning
Rengöring av tryckregulatorn 8	När den är smutsig
Rengöring av locket 5	Efter varje användning
Rengöring av packning 6	Efter varje användning
Ersätta packning 6	Vid behov. Kontakta ditt närmsta IKEA varuhus/ Kundenservice eller besök <a href="http://www.ikea.com">www.ikea.com</a>

## Så här rengör du tryckkokaren

Rengör alltid tryckkokaren efter användning.

Tryckkokaren ska alltid diskas för hand.



Använd inte stålull eller annat som kan repa ytan.

Om möjligt, rengör tryckkokaren direkt efter användning så att inga matrester torkar och fastnar i grytan.

### Rengöring av grytan (10)

Rengör grytan 10 efter varje användning:

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

### Rengöring av locket (5)

Varning! Locket ska inte diskas i diskmaskin.

1. Plocka bort tryckregulatorn 8 genom att dra den uppåt.
2. Diska locket med varmt vatten och mildt diskmedel. Om locket är väldigt smutsigt, lägg locket i blöt med diskmedel ett litet tag.
3. Skölj tryckregulatorn 8 i rent, varmt vatten.
4. Skölj locket 5 med rent vatten.
5. Torka med en kökshandduk för att undvika vattenfläckar.
6. Sätt tillbaka tryckregulatorn 8 i locket.

### Rengöring av packning (6)

Märk väl! Packningen bör ersättas en gång per år om du använder tryckkokaren regelbundet (reservdelsnummer 10056097). För mer information, kontakta ditt närmsta IKEA varuhus/ kundservice eller besök [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

1. Ta bort packningen från locket.
2. Skölj packningen med varmt vatten.
3. Torka packningen med en kökshandduk.
4. Märk väl! Packningen bör inte pressas ihop eller deformeras vid förvaring. Det är därför bra att sätta tillbaka packningen i locket vid förvaring av tryckkokaren.

### Rengöring av säkerhetsventilen (4)

Kontrollera alltid att säkerhetsventilen (4) är manövrerbar och inte blockerad före användning.

1. Tryck in säkerhetsventilen (4) med den medföljande tunna pinnen (11) och kontrollera att säkerhetsventilen (4) enkelt rör sig.
2. Kontrollera att det inte är igensatt med matrester. Ta bort matresterna om det behövs.

### Förvaring av tryckkokaren

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

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

## 7. Om tryckkokaren inte fungerar

Varning! Om okontrollerad ånga kommer ut från tryckkokaren, ta bort den från spisen. Tryckkokaren ska inte användas tills felet är åtgärdat. Det är bara normalt att lite ånga kommer ut från tryckregulatorn 8.

Vad gör jag om:

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



# Česky

## 1. Názvy částí

1. Rukojeť hrnce
2. Rukojeť poklice
3. Tlačítko pro uvolnění rukojeti
4. Bezpečnostní ventil
5. Poklice
6. Těsnění
7. Okno bezpečnostního tlaku
8. Regulátor tlaku
9. Boční rukojeť
10. Hrnec
11. Kolík

## 2. DŮLEŽITÁ OCHRANNÁ OPATŘ. – čtěte před použitím

Přečtěte si všechny pokyny.

Nedopustěte, aby byly děti v blízkosti tlakového hrnce při jeho používání.

Nedávejte tlakový hrnec do rozehráté trouby.

Pohybuje tlakovým hrncem pod tlakem s maximální opatrností. Nedotýkejte se horkých povrchů.

Používejte rukojeti. Pokud je to nutné, použijte ochranu.

Nepoužívejte tlakový hrnec k jiným účelům, než pro které je určen.

Tento tlakový hrnec vaří pod tlakem. Nevhodným používáním tlakového hrnce můžete způsobit opaření. Ujistěte se, že je tlakový hrnec správně uzavřen ještě před působením tepla. Viz odstavec Návod k použití.

Když je dosaženo normálního provozního tlaku, vypněte ohřev, aby se nevypařila veškerá tekutina, která vytváří páru.

Nepokoušejte se o násilné otevření tlakového hrnce. Neotvírejte dříve, než se ujistíte, že se vnitřní tlak již zcela snížil. Viz odstavec „Návod k použití“.

Nikdy nepoužívejte tlakový hrnec bez přidání vody, to by jej mohlo vážně poškodit.

Neplňte tlakový hrnec nad 2/3 jeho objemu (viz značka MAX uvnitř hrnce). Při vaření potravin, které během vaření nabývají objem, jako jsou rýže nebo sušená zelenina, neplňte tlakový hrnec nad ½ jeho objemu (viz značka ½ uvnitř hrnce). Nadměrné naplnění může způsobit ucpání ventilu pro odvod páry a vznik přetlaku. Viz část „Návod k použití“.

Používejte vhodné zdroje tepla v souladu s návodem k použití.

Po uvaření masa s kůží (např. hovězího jazyka), které může pod tlakem nabobtnat, jej nepropichujte, pokud je kůže oteklá, mohla by ven vystříknout vařící voda a mohla by vás opařit.

Při vaření měkkých jídel před otevřením poklice s tlakovým hrncem jemně zatřeste, aby se zabránilo vystříknutí jídla.

Pamatujte, že některé potraviny, jako je jablečná šťáva, brusinky, kroupy, ovesné vločky nebo jiné obiloviny, hrášek, nudle, makarony, rebarbora nebo špagety,

mohou pěnit, bobtnat a ucpat zařízení pro uvolnění tlaku (ventil pro odvod páry). Tato jídla by neměla být vařena v tlakovém hrnci.

Před každým použitím zkontrolujte, zda nejsou ventily ucpané. Viz odstavec Návod k použití.

Nikdy nepoužívejte tlakový hrnec v tlakovém režimu pro hluboké nebo mělké smažení potravin.

Nemanipulujte s některým z bezpečnostních systémů nad rámec pokynů k údržbě uvedených v návodu k použití.

Používejte pouze náhradní díly výrobce v souladu s příslušným modelem. Pokud máte jakékoliv dotazy, obraťte se na nejbližší obchodní dům IKEA/služby zákazníkům nebo se podívejte na [www.IKEA.cz](http://www.IKEA.cz) USCHOVEJTE TYTO INSTRUKCE NA POZDĚJŠÍ POUŽITÍ.

## 3. Technické informace

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

Max. přípustný tlak: 300 kPa.

Využitelný objem: 6 litrů.

Držitel licence: IKEA of Sweden, Tulpanvägen 8, SE-343 81 ÄLMHULT, Švédsko.

Model: 20463650, 80463652, 00463651

Tlakový hrnec nese označení CE podle směrnice o tlakových zařízeních (2014/68/EU).

Tlakový hrnec má certifikát GS.

## 4. Bezpečnostní informace

- Tlakový hrnec je dodáván s regulátorem tlaku v poklici, který zajišťuje, aby tlak v hrnci zůstával konstantní dle požadovaného nastavení.
- Tlakový hrnec má několik bezpečnostních systémů, které zajistí, že váš tlakový hrnec bude fungovat bezpečně i v případě technické závady. Regulátor tlaku 8 zajišťuje, že tlak zůstává v tlakovém hrnci konstantní. Je možné, že během používání může unikat pára. Bezpečnostní ventil 4 uvolní nadměrný tlak, pokud regulátor tlaku nefunguje. Pokud regulátor tlaku 8 a pojistný ventil 4 selžou, dojde k úniku přetlaku přes okno bezpečnostního tlaku 7. Tlačítko pro uvolnění poklice 3 lze pouze stlačit dolů k otevření hrnce, když byl tlak vyrovnán a červený bezpečnostní ventil 4 klesá dolů.

## Všeobecné bezpečnostní informace

Před každým použitím zkontrolujte, zda je regulátor tlaku 8 a pojistný ventil 4 ovladatelný a nezablokovaný (viz část „Návod k použití“).

Před umístěním na varnou desku se vždy ujistěte, že je tlakový hrnec správně zavřený (viz část „Návod k použití“).

Regulátor tlaku 8 nesmí být nikdy zakryt žádnými předměty.

Vždy se ujistěte, že regulátor tlaku 8 je při používání od vás odvrácen a že není obrácen ve směru, kde by mohl někdo procházet. V případě poruchy uniká hodně páry.

Pokud z bezpečnostního ventilu 4 nebo bezpečnostního tlakového okna 7 uniká pára, okamžitě vypněte přívod tepla, protože je tlak uvnitř tlakového

hrnce příliš vysoký. Nepokračujte v používání tlakového hrnce, dokud nebude problém odstraněn (viz část „Řešení problémů“).

Aby nedošlo k poškození tlakového hrnce, měli byste zajistit, aby nádoba vždy obsahovala nejméně 0,25 litru tekutiny, aby bylo možné vyrobit dostatečné množství páry a aby nedošlo k přehřátí tlakového hrnce a vyvaření obsahu hrnce.

**UPOZORNĚNÍ:** Opravy tlakového hrnce smí provádět pouze autorizovaný odborník.

#### Užitečné informace



Tlakový hrnce je vhodný k používání na všech typech varných desek včetně desek indukčních.

Tlakový hrnce můžete používat jako tradiční hrnce (bez poklice) k opečením jídla před tlakovým vařením.

Tím, že dáte tlakový hrnce na varnou zónu se stejným nebo menším průměrem, ušetříte energii.

Při manipulaci na varné desce tlakový hrnce vždy zvedejte, abyste varnou desku nepoškrábali.

Mějte na paměti, že se tlakový hrnce během provozu zahřívá. Vždy s ním manipulujte pomocí rukojeti.

Nikdy nedovolte, aby se v hrnci vyvařila veškerá tekutina, to by mohlo hrnce vážně poškodit.

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

## 5. Návod k použití

### Před každým použitím

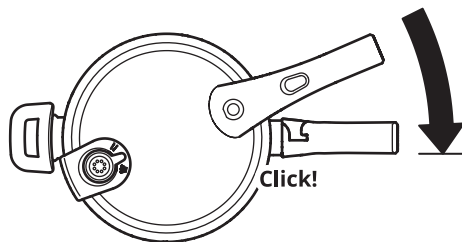
Před vařením v tlakovém hrnci byste měli zkontrolovat všechny bezpečnostní funkce, aby nedošlo k poškození tlakového hrnce.

1. Zkontrolujte, zda jsou otvory pro regulátor tlaku 8 na vnitřní straně poklice čisté.
2. Pokud tomu tak není, vyčistěte regulátor tlaku 8 (viz část „Čištění a skladování“).
3. Zkontrolujte, zda je pojistný ventil 4 pohyblivý a neuvízl.
4. Zkontrolujte, zda není těsnění 6 žádným způsobem poškozeno, např. prasklé. Upozornění! V průběhu času může těsnění ztvrdnout, a proto již neposkytuje vzduchotěsné uzavření. To povede k úniku páry z okraje poklice a těsnění proto bude vyžadovat výměnu. V případě náhradních těsnění se prosím obraťte na nejbližší obchodní dům IKEA nebo navštivte [IKEA.cz](http://IKEA.cz)

### Návod k použití tlakového hrnce

1. Naplňte hrnce jídlem a / nebo tekutinou. Upozornění! Nikdy nenaplňujte tlakový hrnce jídlem a tekutinou nad značku „MAX“ na vnitřní straně hrnce. To odpovídá maximálně 4 litrům (pro tlakový hrnce s užitným objemem 6 litrů). Při vaření potravin, které bobtnají, např. rýže nebo luštěniny, nikdy nenaplňujte nádobu nad „1/2“. Zabráníte tak tomu, aby se potravina dostala k poklici a případně zablokovala regulátor tlaku a pojistný ventil.

2. Poklici 5 umístěte na hrnce 10 tak, aby kruhová značka na poklici směřovala ke kruhové značce na spodní části rukojeti hrnce 1.



3. Otáčejte poklici tak, aby rukojeť 2 poklice a rukojeť 1 hrnce byly vyrovnány a slyšitelné zacvakly na místo.
4. Na regulátoru tlaku 8 vyberte požadované nastavení vaření:  
I; Pomalé vaření: regulátor tlaku zobrazí bílý kroužek.  
II; Rychlé vaření: regulátor tlaku zobrazí dva bílé kroužky.  
Další rady ohledně vaření najdete v dokumentu Tabulka s časy vaření.
5. Umístěte tlakový hrnce na varnou desku, která má podobnou velikost jako dno tlakového hrnce. Upozornění! Varná deska by neměla být větší než dno tlakového hrnce. V opačném případě by mohlo dojít k nadměrnému stoupání tepla ode dna po stěnách, čímž by se mohli poškodit plastové rukojeti.
6. Nastavte varnou desku na nejvyšší teplotu. Jakmile je v tlakovém hrnci tlak, červený pojistný ventil 4 bude stoupat, čímž se poklice uzavře. Poznámka! Na začátku vaření může z pojistného ventilu vycházet trochu páry.
7. Jakmile začne z bezpečnostního otvoru 2 vycházet pára, snižte teplotu varné desky na přibližně 1/2 tak, aby vycházelo pouze malé množství páry. Pokud jste pro rychlé vaření zvolili „nastavení II“ a na regulátoru tlaku 8 jsou zobrazeny dva bílé kroužky a z bezpečnostního otvoru 2 vychází trochu páry, tlakový hrnce jídlo rychle uvaří a šetří energii. Upozornění! Je-li na regulátoru tlaku 8 při vaření zobrazen červený kroužek, je tlak příliš vysoký a je nutné snížit nastavení na varné desce.

### Otevírání tlakového hrnce

Upozornění! Pokud je červený pojistný ventil 4 stále zvednutý, tlakový hrnce je pořád pod tlakem a poklici nelze otevřít. Za žádných okolností se nepokoušejte otevřít poklici, protože náhlý únik tlaku může mít za následek opaření. Tlakový hrnce se otevře až když červený pojistný ventil 4 klesne dolů. To lze provést třemi způsoby.

Tlakový hrnce nikdy neponořujte do vody. V opačném případě bude tlak okamžitě klesat, což může vést ke zničení dna.

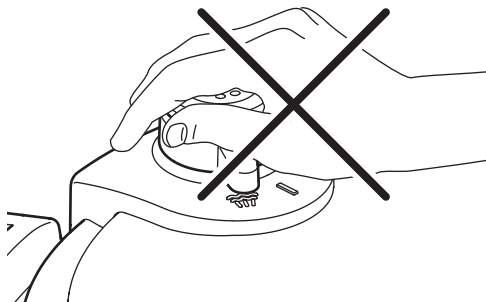
## Tři způsoby otevření tlakového hrnce

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

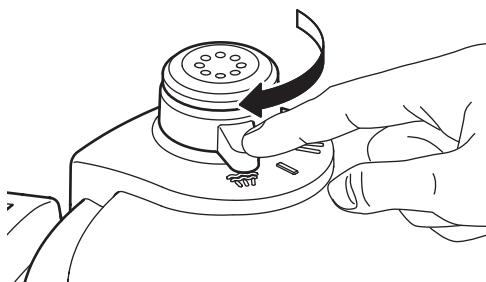
### Způsob č. 1: Uvolnění páry

Tato metoda vyžaduje uvolnění co největšího množství páry, dokud se tlak v tlakovém hrnci nespustí natolik, aby bylo možné odstranit poklici.

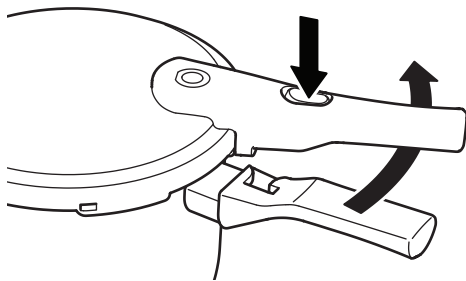
Upozornění! Nezapomeňte, že regulátor tlaku 8 je při otvírání tlakového hrnce od vás odvrácen, protože touto metodou z tlakového hrnce uniká horká pára. Regulátor tlaku 8 nezakrývejte rukou, když otáčíte regulátorem tlaku, aby se uvolnila pára. Měli byste být proto opatrní, abyste si nespálili ruku.



1. Sundejte tlakový hrnec z varné desky.
2. Opatrně otočte regulátorem tlaku 8 do polohy pro uvolnění páry.



3. Počkejte, až se tlak vyrovná a červený pojistný ventil 4 klesne dolů.
4. Upozornění! Jakmile červený pojistný ventil 4 klesne dolů, teplota uvnitř tlakového hrnce je stále téměř 100 ° C.
5. Stiskněte tlačítko uvolnění rukojeti 3 a současně otáčejte poklici, dokud kruhová značka na víku neukazuje na kruhovou značku na rukojeti hrnce 1. Poznámka! Jakmile stisknete tlačítko uvolnění rukojeti 3, může unikat zbytková pára.



6. Odstraňte poklici z hrnce.

### Způsob č. 2: Úspora energie

Způsob č. 2 vyžaduje, aby byl tlakový hrnec vypnut několik minut před tím, než se jídlo dovaří, přičemž tlakový hrnec necháme na varné desce. Optimální využití zbytkového tepla a úspory energie.

1. Počkejte, až se tlak stabilizuje a červený pojistný ventil 4 klesne dolů. Poznámka! Když pojistný ventil 4 klesne, teplota uvnitř tlakového hrnce je stále kolem 100 ° C.
2. Stiskněte tlačítko uvolnění rukojeti 3 a současně otáčejte poklici, dokud kruhová značka na víku neukazuje na kruhovou značku na rukojeti hrnce 1. Upozornění! Jakmile stisknete tlačítko uvolnění rukojeti 3, může unikat zbytková pára.
3. Odstraňte poklici z hrnce.

### Způsob č. 3: Úspora času

Způsob č. 3 vyžaduje, abyste po ukončení vaření odstranili tlakový hrnec z varné desky. Aby bylo možné poklici ihned otevřít, musí se tlak ve dně uvolnit ručně. Tento způsob šetří zejména čas.

1. Držte tlakový hrnec pod tekoucí vodou, dokud pojistný ventil 4 neklesne (tlak vody by neměl být příliš vysoký). Upozornění! Dbejte na to, aby nedošlo k nárazu proudu vody do regulátoru tlaku 8 nebo pojistného ventilu 4, protože voda by se jinak mohla dostat do hrnce a zředit jídlo.
2. Stiskněte tlačítko uvolnění rukojeti 3 a současně otáčejte poklici, dokud kruhová značka na poklici neukazuje na kruhovou značku na rukojeti hrnce 1. Upozornění! Jakmile stisknete tlačítko uvolnění rukojeti 3, může unikat zbytková pára.
3. Odstraňte poklici z hrnce.

### 6. Čištění a skladování

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

## Četnost čištění:

Činnosti	Frekvence
Čištění hrnce 10	Po každém použití
Čištění regulátoru tlaku 8	Pokud je špinavý
Čištění poklice 5	Po každém použití
Čištění těsnění 6	Po každém použití
Výměna těsnění 6	Pokud je potřeba. Pro podporu kontaktujte nejbližší obchodní dům IKEA/oddělení služeb zákazníkům nebo <a href="http://www.IKEA.cz">www.IKEA.cz</a>

### Mytí tlakového hrnce

Po každém použití tlakový hrnec umyjte.

Tlakový hrnec vždy myjte v ruce.



Nepoužívejte drátěnku na nádobí nebo cokoli jiného, co by mohlo poškrábat povrch.

Pokud je to možné, tlakový hrnec opláchněte bezprostředně po jeho použití, aby na něm nemohly zaschnout žádné zbytky jídla.

### Jak čistit hrnec (10)

Hrnc 10 vyčistěte po každém použití:

1. Hrnec omyjte v ruce teplou vodou a jemným čisticím prostředkem.
2. Opláchněte čistou vodou.
3. Vysušte utěrkou, aby na hrnci nezbyly skvrny od vody.

### Jak čistit poklici (5)

Upozornění! Poklice nesmí být umývána v myčce nádobí.

1. Regulátor tlaku 8 vytáhněte směrem nahoru.
2. Poklici omyjte horkou vodou a jemným čisticím prostředkem. Pokud je poklice obzvláště špinavá, namočte ji na chvíli do vody a jemného čisticího prostředku.
3. Regulátor tlaku 8 opláchněte v čisté horké vodě.
4. Poklici 5 opláchněte pod horkou vodou.
5. Vysušte poklici utěrkou, aby na ní nezůstaly skvrny od vody.
6. Regulátor tlaku 8 vložte zpět do poklice.

### Čištění těsnění (6)

Upozornění! Pokud pravidelně používáte tlakový hrnec (číslo náhradního dílu 10056097), měli byste těsnění vyměnit jednou za rok. Obratě se na nejbližší obchodní dům IKEA / služby zákazníkům [www.IKEA.cz](http://www.IKEA.cz)

1. Odstraňte těsnění z poklice.
2. Opláchněte těsnění v čisté, horké vodě.
3. Osušte těsnění utěrkou.
4. Upozornění! Těsnění by nemělo být během

skladování stlačeno ani zdeformováno. Během skladování je proto vhodné umístit těsnění zpět do víka.

### Čištění tlakového ventilu (4)

Před každým použitím zkontrolujte, zda je pojistný ventil (4) ovladatelný a zda není zablokovaný.

1. Pojistný ventil (4) posuňte pomocí přiloženého tenkého kolíku (11) a zkontrolujte, zda se pojistný ventil (4) pohybuje hladce.
2. Zkontrolujte, zda není ucpaný zbytky jídla. V případě potřeby odstraňte zbytky jídla.

### Skladování tlakového hrnce

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

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

## 7. Řešení problémů

Upozornění! Jakmile se objeví nekontrolovatelná pára, odstraňte tlakový hrnec z varné desky. Tlakový hrnec nesmí být znovu používán, dokud nebude chyba odstraněna. Pouze mírný únik páry z regulátoru tlaku 8 je normální.

Co dělat, pokud:

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

# Español

## 1. Partes

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

## 2. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD. Leer antes de usar

Lee atentamente las instrucciones.

No permitas que los niños se acerquen a la olla a presión mientras la utilizas.

No metas la olla a presión en el horno caliente.

Mueve la olla a presión con precaución. No toques las superficies calientes. Utiliza las asas y pomos. En caso necesario, utiliza protecciones.

No utilices la olla a presión para otros fines que no sean aquellos para los que ha sido diseñada.

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

Cuando haya alcanzado el nivel de presión adecuado, reduce el calor para que el líquido, que crea vapor, no se evapore.

No fuerces la apertura de la olla a presión. Espera hasta que la presión interna haya descendido totalmente antes de abrirla. Ver la sección "Instrucciones de uso".

Nunca utilices la olla a presión sin agua, porque se dañaría.

No llenes la olla más de 2/3 de su capacidad (hasta la marca "MAX" del interior de la olla). Cuando cocines alimentos que aumentan de volumen durante la cocción, como arroz o legumbres, llena la olla a la mitad de su capacidad (hasta la marca "1/2" del interior de la olla). Si la llenas en exceso, la válvula podría atascarse y se podría formar un exceso de presión. Ver la sección "Instrucciones de uso".

Utiliza las fuentes de calor indicadas en las instrucciones.

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

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

Atención, algunos alimentos como la compota de manzana, los arándanos, la cebada perlada, la harina de avena u otros cereales, guisantes partidos, tallarines, macarrones, espagueti o ruibarbo pueden

producir espuma o proyecciones, que podrían taponar el orificio de seguridad (evacuación de vapor). Estos alimentos no se deben cocinar en una olla a presión.

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

No utilices nunca la olla a presión para freír alimentos.

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

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

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES.

## 3. Información técnica.

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

Liberación de vapor máxima permitida: 300 kPa.

Capacidad de uso: 6L.

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

Modelo: 20463650, 80463652, 00463651.

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

La olla a presión tiene certificado GS.

## 4. Información sobre seguridad

- La olla lleva en la tapa un regulador de presión que ayuda a mantener la presión deseada constante.
- Varios sistemas de seguridad garantizan el funcionamiento seguro de la olla, incluso en caso de fallo técnico. El regulador de presión 8 asegura una presión constante en el interior de la olla. Es posible que salga vapor continuamente durante el uso. La válvula de seguridad 4 libera el exceso de presión en caso de mal funcionamiento del regulador. En caso de mal funcionamiento del regulador 8 y de la válvula de seguridad 4, el exceso de presión puede salir a través de la abertura de seguridad 7. Solo puedes presionar el botón de apertura de la tapa 3 para abrir la olla cuando la presión se haya distribuido uniformemente y entonces descienda la válvula de seguridad roja 4.

## Información general de seguridad

Antes de cada uso, comprueba que el regulador de presión 8 y la válvula de seguridad 4 se puedan mover y no estén obstruidos. (Ver la sección "Instrucciones de uso").

Antes de colocar la olla a presión sobre la placa, comprueba siempre que esté correctamente cerrada. (Ver la sección "Instrucciones de uso").

Nunca cubras el regulador de presión 8 con ningún objeto.

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

Cuando el vapor salga por la válvula de seguridad 4 o por la abertura de seguridad 7, apaga inmediatamente la fuente de calor, porque la presión en el interior de la olla es demasiado elevada. No utilices la olla a presión hasta que el problema se haya solucionado. (Ver la sección "Resolución de problemas").

Para evitar daños en la olla a presión, asegúrate de que contenga una cantidad de líquido de al menos 0,25L, para que se produzca vapor suficiente, la olla no se caliente en seco y no tenga exceso de calor.

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

### Información importante



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

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

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

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

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

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

### 5. Instrucciones de uso

#### Antes de cada uso.

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

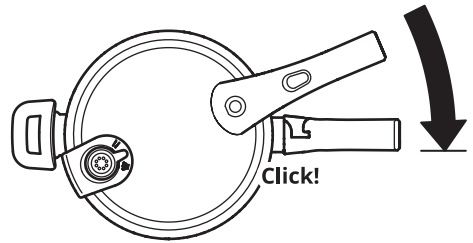
1. Comprueba que las aberturas del regulador de presión 8 del interior de la tapa estén limpias.
2. En caso necesario, limpia el regulador de presión 8. (Ver la sección "Mantenimiento y limpieza").
3. Comprueba que la válvula de seguridad 4 se mueva y que no esté atascada.
4. Asegúrate de que la junta 6 no esté dañada de ninguna forma, p. ej., que no esté partida. Importante: con el paso del tiempo, la junta se puede endurecer y no cerrar herméticamente. Esto puede provocar que escape vapor por el borde de la tapa, lo que significa que es necesario sustituir la junta. Para reemplazar la junta ponte en contacto con nuestro servicio de Atención al Cliente o entra en [www.ikea.es](http://www.ikea.es).

#### Cómo utilizar la olla a presión

1. Llena la olla de alimentos y/o líquido. Advertencia: no llenes la olla nunca por encima de la señal "MAX" que hay en el interior y que corresponde a un máximo de 4 litros para las ollas con una capacidad utilizable de 6 litros y a un máximo de 2,5 litros en el caso de las ollas de 4 litros de capacidad. Si cocinas alimentos que aumentan de volumen, como el arroz y las legumbres, no llenes la olla a más de la mitad de su capacidad (hasta

la señal "1/2" que hay en el interior) para evitar que los alimentos lleguen a la tapa y obstruyan la válvula de seguridad y el regulador de presión.

2. Pon la tapa 5 en la olla 10 de manera que la marca circular de la tapa apunte a la marca circular que hay en la parte inferior del mango 1.



3. Gira la tapa hasta que el mango de la tapa 2 y el mango de la olla 1 estén alineados y oigas un clic.
4. Elige el modo de cocción en el regulador de presión 8:  
I: cocción lenta (1).  
II: cocción rápida (2).  
Para más información, consulta la Tabla de tiempos de cocción.
5. Coloca la olla en una placa de tamaño similar al de la base del recipiente. ¡Atención! La placa no debe ser mayor que la base de la olla, porque podría subir demasiado calor por los laterales del recipiente y dañar las asas de plástico.
6. Regula la placa a la temperatura más alta. En cuanto se forme presión en la olla, la válvula de seguridad roja 4 subirá y se cerrará la tapa. ¡Atención! Al inicio de la cocción es posible que escape una pequeña cantidad de vapor por la válvula de seguridad.
7. En cuanto escape vapor por el regulador de presión 8, reduce aproximadamente a la mitad la temperatura de la placa, para que solo escape una pequeña cantidad de vapor. Ahora la olla funciona en cocción rápida, ahorrando energía.

#### Abrir la olla a presión

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

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

#### 3 formas de apertura

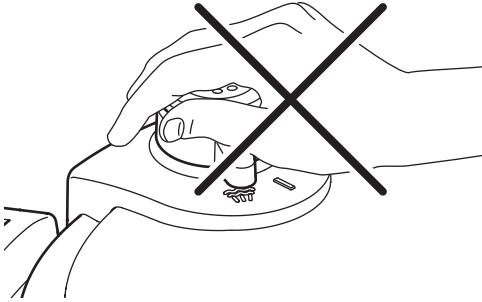
Hay 3 formas de reducir la presión en la olla para poder abrirla.

#### Método 1: liberar el vapor

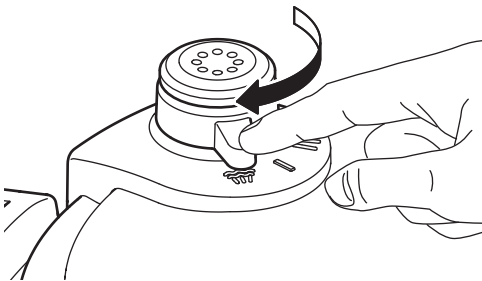
Este método prevé la liberación del máximo vapor

posible hasta que la presión del interior de la olla haya disminuido lo suficiente como para poder abrir la tapa.

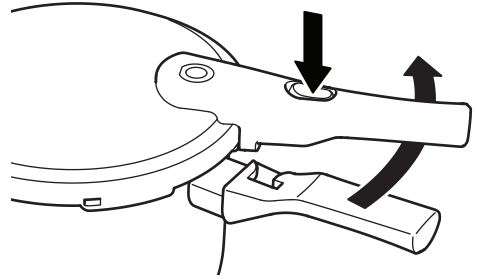
Advertencia: asegúrate de que el regulador de presión 8 no apunte hacia ti cuando salga el vapor, ya que este método prevé que la olla a presión libere mucho vapor. No tapes con la mano el regulador de presión 8 cuando lo gires para que salga vapor, ya que se liberará mucho vapor de repente y podrías quemarte la mano. Presta mucha atención para evitar quemarte.



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



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



6. Quita la tapa de la olla.

### Método 2: ahorro de energía

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

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

### Método 3: ahorro de tiempo

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

1. Mantén la olla a presión bajo el grifo de agua hasta que la válvula de seguridad 4 descienda (la presión del agua no debe ser muy fuerte). ¡Precaución! Evita que el chorro de agua golpee directamente el regulador de presión 8 o la válvula de seguridad 4, ya que el agua podría penetrar en el interior de la olla y diluir la comida.
2. Presiona el botón de apertura del mango 3 y, al mismo tiempo, gira la tapa en el sentido contrario a las agujas del reloj, hasta que la marca circular de la tapa apunte hacia la marca circular del mango de la olla 1. Importante: cuando presionas el botón de apertura del mango 3, aún puede salir vapor residual.
3. Quita la tapa de la olla.

### 6. Limpieza y conservación.

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



## Frecuencia de lavado:

Actividad	Frecuencia
Limpieza de la olla 10.	Después de cada uso.
Limpieza del regulador de presión 8.	Cuando esté sucio.
Limpieza de la tapa 5.	Después de cada uso.
Limpieza de la junta 6.	Después de cada uso.
Reemplazo de la junta 6.	Cuando sea necesario. Ponte en contacto con tu tienda IKEA/servicio de Atención al Cliente o entra en <a href="http://www.ikea.es">www.ikea.es</a> .

### Cómo limpiar la olla a presión

Lava la olla a presión después de cada uso.

Siempre se debe lavar a mano.



No utilices estropajo de aluminio ni productos que puedan rayar la superficie.

Es aconsejable lavar la olla a presión justo después de usarla, para que no queden restos que puedan secarse y pegarse.

### Cómo limpiar la olla (10)

Limpia la olla 10 después de cada uso.

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

### Cómo limpiar la tapa (5)

Precaución: no laves la tapa en el lavavajillas.

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

### Cómo limpiar la junta (6)

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

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

4. Atención: la junta no debe estar comprimida o deformada. Es aconsejable guardar la junta en la tapa, aunque no se utilice la olla.

### Cómo limpiar la válvula de seguridad (4)

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

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

### Conservación de la olla a presión.

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

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

## 7. Resolución de problemas

¡Advertencia! En caso de que salga vapor de forma incontrolada, quita la olla de la placa y no la utilices hasta que el problema esté resuelto. Cuando la olla funciona correctamente, es normal que salga una pequeña cantidad de vapor del regulador de presión 8.

Qué se debe hacer si:

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

# Italiano

## 1. Componenti

1. Manico della pentola
2. Manico del coperchio
3. Pulsante di rilascio del manico
4. Valvola di sicurezza
5. Coperchio
6. Guarnizione
7. Finestra di sicurezza per sfiato vapore
8. Regolatore di pressione
9. Manico laterale
10. Pentola
11. Perno

## 2. INFORMAZIONI DI SICUREZZA: leggi prima dell'uso

Leggi attentamente le istruzioni.

Non far avvicinare i bambini alla pentola a pressione mentre la usi.

Non mettere la pentola a pressione nel forno caldo. Sposta con molta cautela la pentola quando è sotto pressione. Non toccare le superfici calde. Tocca solo i manici e i pomelli. Se necessario, usa delle protezioni. Non usare la pentola a pressione per scopi diversi da quello per cui è stata progettata.

Questa pentola cuoce sotto pressione. Un uso improprio della pentola a pressione può causare ustioni. Assicurati che la pentola a pressione sia ben chiusa prima di iniziare la cottura. Vedi la sezione "Istruzioni per l'uso".

Quando la normale pressione di funzionamento viene raggiunta, abbassa il calore in modo che tutti i liquidi, che producono vapore, non evaporino.

Non forzare l'apertura della pentola a pressione. Attendi che la pressione interna sia calata completamente prima di aprire la pentola. Vedi la sezione "Istruzioni per l'uso".

Non usare mai la pentola a pressione senza aggiungere acqua, perché si danneggerebbe.

Non riempire la pentola a pressione oltre 2/3 della sua capacità (guarda il segno "MAX" all'interno della pentola). Quando cuoci alimenti che aumentano di volume durante la cottura, come il riso o i legumi secchi, non riempire la pentola oltre 1/2 della sua capacità (guarda il segno "1/2" all'interno della pentola). Se la pentola è troppo piena c'è il rischio che il condotto di sfiato si ostruisca e che si sviluppi una pressione eccessiva. Vedi la sezione "Istruzioni per l'uso".

Usa la fonte di calore più adatta seguendo le istruzioni per l'uso.

Se cuoci della carne con la pelle (come la lingua di bue) che può gonfiarsi per effetto della pressione, non punzecchiarla quando la pelle è gonfia per non rischiare di scottarti.

Quando cuoci alimenti pastosi, scuoti delicatamente la pentola prima di aprire il coperchio per evitare fuoriuscite.

Tieni presente che alcuni alimenti, come la salsa di

mele, i mirtilli, l'orzo perlato, la farina di avena e altri cereali, i piselli secchi, le tagliatelle, i maccheroni, il rabarbaro e gli spaghetti possono produrre schiuma, schizzi e ostruire il dispositivo per il rilascio della pressione (foro per lo sfogo). Questi alimenti non devono essere cucinati nella pentola a pressione.

Prima di usare la pentola a pressione, controlla sempre che le valvole non siano ostruite. Vedi la sezione "Istruzioni per l'uso".

Non usare la pentola a pressione per friggere i cibi. Non alterare in alcun modo i sistemi di sicurezza della pentola e attieniti alle istruzioni di manutenzione riportate nelle istruzioni per l'uso.

Usa solo parti di ricambio originali, adatte al modello di pentola. In caso di problemi, rivolgiti al tuo negozio IKEA/Servizio Clienti o visita il sito [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

CONSERVA QUESTE ISTRUZIONI.

## 3. Caratteristiche tecniche

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

Pressione massima consentita: 300 kpa.

Capacità: 6 litri.

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

Modello: 20463650, 80463652, 00463651

La pentola a pressione porta il marchio CE, secondo la direttiva Pressure Equipment Directive (2014/68/EU).

La pentola a pressione è certificata GS.

## 4. Informazioni di sicurezza

- La pentola a pressione è dotata di un regolatore di pressione nel coperchio, che aiuta a mantenere l'impostazione della pressione desiderata costante.
- Questo prodotto ha molti sistemi di sicurezza che garantiscono un funzionamento sicuro della pentola, anche in caso di guasto tecnico. Il regolatore di pressione 8 assicura una pressione costante all'interno della pentola. È possibile che del vapore fuoriesca continuamente durante l'uso. La valvola di sicurezza 4 rilascia la pressione in eccesso in caso di malfunzionamento del regolatore di pressione. Se il malfunzionamento interessa sia il regolatore di pressione 8 che la valvola di sicurezza 4, la pressione in eccesso può fuoriuscire anche attraverso la finestra di sicurezza per sfiato vapore 7. Il pulsante di rilascio del coperchio 3 può essere premuto per aprire la pentola solo quando la pressione viene distribuita uniformemente e quindi si abbassa la valvola di sicurezza rossa 4.

## Informazioni generali sulla sicurezza

Prima di ogni utilizzo controlla che il regolatore della pressione 8 e la valvola di sicurezza 4 si riescano a muovere e che non siano ostruiti (vedi la sezione "Istruzioni per l'uso").

Assicurati sempre che la pentola a pressione sia perfettamente chiusa prima di metterla sul piano cottura (vedi la sezione "Istruzioni per l'uso").

Non coprire mai con alcun oggetto il regolatore della pressione 8.

Assicurati sempre che il regolatore della pressione 8 non sia rivolto verso di te durante l'uso e che non sia rivolto verso altre persone che potrebbero passare vicino. Se dovesse guastarsi, potrebbe fuoriuscire molto vapore.

Se il vapore fuoriesce dalla valvola di sicurezza 4 o dalla finestra di sicurezza per sfiato vapore 7, spegni immediatamente la fonte di calore poiché la pressione all'interno della pentola è troppo elevata. Non usare la pentola a pressione finché il problema non viene risolto (vedi sezione "Risoluzione dei problemi").

Per evitare di danneggiare la pentola a pressione, assicurati che la pentola contenga una quantità di liquido pari almeno a 0,25 litri: in questo modo viene prodotta una quantità di vapore sufficiente a evitare che il liquido si asciughi e che la pentola si surriscaldi.

**AVVERTENZA:** Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da un tecnico qualificato.

### Utile da sapere



La pentola a pressione si può usare su tutti i tipi di piani cottura, inclusi quelli a induzione.

Nella stessa pentola puoi rosolare gli alimenti, senza coperchio, prima della cottura a pressione.

Per risparmiare energia, usa la pentola su una piastra con diametro uguale o inferiore.

Solleva sempre la pentola quando la sposti su un piano cottura in vetroceramica, per evitare di graffiarne la superficie.

Ricorda che la pentola si scalda durante l'uso. Usa sempre delle presine.

Per non danneggiare la pentola a pressione, non lasciare mai evaporare completamente il liquido al suo interno.

Quando usi la pentola a pressione su un fornello a gas, controlla che la fiamma non raggiunga i manici.

### 5. Istruzioni per l'uso

#### Prima di ogni utilizzo

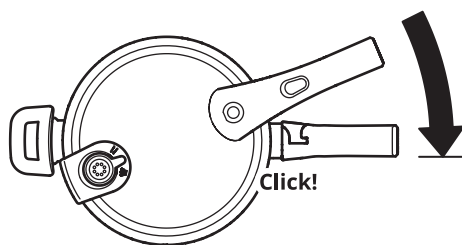
Prima di usare la pentola a pressione, controlla sempre tutte le funzioni di sicurezza, per evitare di danneggiare la pentola.

1. Controlla che le aperture del regolatore di pressione 8 all'interno del coperchio siano pulite.
2. Se così non dovesse essere, pulisci il regolatore di pressione 8 (vedi la sezione "Pulizia e conservazione").
3. Controlla che la valvola di sicurezza 4 si muova e che non sia incastrata.
4. Controlla che la guarnizione 6 non sia in alcun modo danneggiata, ad esempio, che non ci siano fessure. N.B. Col passare del tempo, la guarnizione può indurirsi e non assicurare più una tenuta ermetica. Questo può causare la fuoriuscita del vapore dal bordo del coperchio: ecco perché è necessario sostituire la guarnizione. Per sostituire

la guarnizione, rivolgiti al tuo negozio IKEA, contatta il nostro Servizio Clienti o visita il sito [www.ikea.it](http://www.ikea.it).

### Come usare la pentola a pressione

1. Riempi la pentola con alimenti e/o liquidi. **Avvertenza!** Non superare mai il segno "MAX" all'interno della pentola. Questo corrisponde a un massimo di 4 litri, per pentole a pressione con capacità di 6 litri. Se cuoci alimenti che aumentano di volume, come il riso o i legumi, non superare mai il segno "1/2" all'interno della pentola. Questo per evitare che i cibi raggiungano il coperchio e blocchino il regolatore di pressione e la valvola di sicurezza.
2. Metti il coperchio 5 sulla pentola 10 in modo che il segno circolare sul coperchio punti al segno circolare sulla parte inferiore del manico della pentola 1.



3. Ruota il coperchio finché il manico del coperchio 2 e il manico della pentola 1 non sono allineati e senti un clic.
4. Scegli l'impostazione di cottura sul regolatore della pressione 8:  
I - Cottura lenta (1)  
II - Cottura veloce (2)  
Per saperne di più, consulta la Tabella dei tempi di cottura.
5. Metti la pentola su un bruciatore di una misura simile a quella della base della pentola. **Avvertenza!** Il bruciatore non deve essere più grande della base della pentola: una quantità eccessiva di calore potrebbe risalire lungo i lati della base, danneggiando i manici in plastica.
6. Accendi il piano cottura alla temperatura più alta. Non appena c'è della pressione all'interno della pentola, la valvola di sicurezza rossa 4 si muove verso l'alto bloccando il coperchio. N.B. All'inizio della cottura, una piccola quantità di vapore può fuoriuscire dalla valvola di sicurezza.
7. Non appena il vapore inizia a uscire dal regolatore di pressione 8, dimezza la temperatura del piano cottura, in modo che fuoriesca solo una piccola quantità di vapore. In questo modo la pentola a pressione cuoce i cibi velocemente, risparmiando energia.

#### Apertura della pentola a pressione

**Avvertenza!** Se la valvola di sicurezza rossa 4 è sollevata, la pentola a pressione è ancora

pressurizzata e non è possibile aprire il coperchio. Non bisogna, in nessun caso, cercare di forzare l'apertura del coperchio, poiché il rilascio improvviso di pressione può provocare delle ustioni. La pentola a pressione si può aprire solo quando la valvola di sicurezza rossa 4 si sarà abbassata. La pentola a pressione si può aprire in tre modi.

Non immergere mai completamente la pentola a pressione in acqua. Così facendo la pressione diminuisce all'istante, danneggiando la base della pentola e i cibi.

### Tre modi per aprire la pentola a pressione

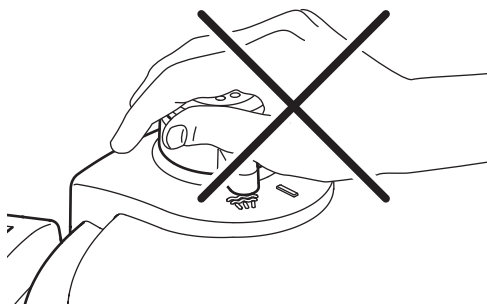
Ci sono tre metodi per ridurre la pressione all'interno della pentola, per poterla aprire.

#### Metodo 1: rilascio del vapore

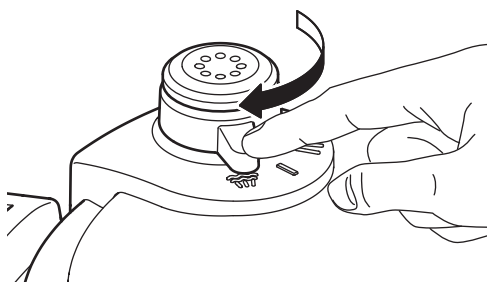
Questo metodo prevede il rilascio di più vapore possibile finché la pressione all'interno della pentola a pressione non è diminuita abbastanza da permettere la rimozione del coperchio.

Avvertenza! Assicuratevi che il regolatore della pressione 8 non sia rivolto verso di te quando apri la pentola a pressione, poiché questo metodo prevede che del vapore caldo fuoriesca dalla pentola a pressione.

Non coprire con la mano il regolatore della pressione 8 quando lo ruoti per rilasciare il vapore, poiché fuoriesce molto vapore. Presta molta attenzione per evitare di scottarti la mano.

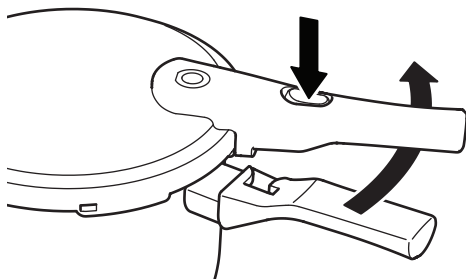


1. Togli la pentola a pressione dal piano cottura.
2. Ruota il regolatore della pressione 8 nella posizione di rilascio del vapore.



3. Aspetta finché la pressione non si distribuisce uniformemente e la valvola di sicurezza rossa 4 non si abbassa.

4. N.B. Quando la valvola di sicurezza rossa 4 si abbassa, la temperatura all'interno della pentola a pressione è ancora di circa 100°C.
5. Premi il pulsante di rilascio del manico 3 e contemporaneamente ruota il coperchio in senso antiorario, finché il segno circolare sul coperchio non punta al segno circolare sul manico della pentola 1. N.B. Nel momento in cui premi il pulsante di rilascio del manico 3, può fuoriuscire del vapore residuo.



6. Togli il coperchio dalla pentola.

#### Metodo 2: risparmio energetico

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

1. Aspetta fino a quando la pressione si stabilizza e la valvola di sicurezza rossa 4 si abbassa. N.B. Quando la valvola di sicurezza 4 si abbassa, la temperatura all'interno della pentola a pressione è ancora di circa 100 °C.
2. Premi il pulsante di rilascio sul manico 3 e contemporaneamente ruota il coperchio in senso antiorario, finché il segno circolare sul coperchio non punta al segno circolare sul manico della pentola 1. N.B. Nel momento in cui premi il pulsante di rilascio sul manico 3, può fuoriuscire del vapore residuo.
3. Togli il coperchio dalla pentola.

#### Metodo 3: risparmio di tempo

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

1. Tieni la pentola a pressione sotto l'acqua corrente finché la valvola di sicurezza 4 non si abbassa (la pressione dell'acqua non deve essere troppo elevata). Avvertenza! Evita che il getto d'acqua colpisca il regolatore della pressione 8 o la valvola di sicurezza 4, poiché l'acqua potrebbe entrare nella pentola e annacquare i cibi.
2. Premi il pulsante di rilascio sul manico 3 e contemporaneamente ruota il coperchio in senso antiorario, finché il segno circolare sul coperchio non punta al segno circolare sul manico della

pentola 1. N.B. Nel momento in cui premi il pulsante di rilascio sul manico 3, può fuoriuscire del vapore residuo.

3. Togli il coperchio dalla pentola.

## 6. Pulizia e conservazione

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

### Frequenza di lavaggio:

Attività	Frequenza
Pulizia della pentola 10	Dopo ogni utilizzo
Pulizia del regolatore di pressione 8	Quando è sporca
Pulizia del coperchio 5	Dopo ogni utilizzo
Pulizia della guarnizione 6	Dopo ogni utilizzo
Sostituzione della guarnizione 6	Quando necessario. Rivolgiti al tuo negozio IKEA, contatta il nostro Servizio Clienti o visita il sito <a href="http://www.ikea.com">www.ikea.com</a> .

### Pulizia della pentola a pressione

Lava sempre la pentola a pressione dopo l'uso.

La pentola a pressione deve essere sempre lavata a mano.



Non usare lana d'acciaio o altri prodotti che possono graffiare la superficie.

È consigliabile lavare la pentola a pressione subito dopo averla usata, per evitare che i residui di cibo si secchino e si attacchino alla pentola.

### Pulizia della pentola (10)

Lava la pentola dopo ogni utilizzo:

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

### Pulizia del coperchio (5)

Avvertenza! Il coperchio non si può lavare in lavastoviglie.

1. Rimuovi il regolatore della pressione 8 tirandolo verso l'alto.
2. Lava il coperchio con acqua calda e un detersivo poco concentrato. Se il coperchio è particolarmente sporco, lascialo immerso in acqua e detersivo poco concentrato per un po'.
3. Sciacqua il regolatore della pressione 8 con acqua calda.
4. Sciacqua il coperchio 5 con acqua calda.

5. Asciuga il coperchio con uno strofinaccio per evitare macchie di calcare.

6. Reinserisci il regolatore della pressione 8 nel coperchio.

### Pulizia della guarnizione (6)

N.B. Se usi regolarmente la pentola a pressione (codice di ricambio 10056097), sostituisci la guarnizione una volta all'anno. Per assistenza rivolgiti al tuo negozio IKEA, contatta il nostro Servizio Clienti o visita il sito [www.IKEA.it](http://www.IKEA.it)

1. Togli la guarnizione dal coperchio.
2. Sciacqua la guarnizione con acqua calda.
3. Asciuga la guarnizione con uno strofinaccio.
4. N.B. Non schiacciare o deformare la guarnizione quando la conservi. È consigliabile rimetterla all'interno del coperchio anche quando non usi la pentola a pressione.

### Come pulire la valvola di sicurezza (4)

Prima di ogni utilizzo controlla che la valvola di sicurezza (4) si manovrabile e che non sia ostruita.

1. Premi la valvola di sicurezza (4) con il perno sottile incluso (11) e controlla che la valvola di sicurezza (4) si muova senza intoppi.
2. Controlla che non sia ostruita da residui di cibo e rimuovi questi ultimi, se necessario.

### Conservazione della pentola a pressione

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

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

## 7. Risoluzione dei problemi

Avvertenza! Togli la pentola a pressione dal piano cottura nel caso in cui dovesse uscire del vapore in modo incontrollato. Non usare la pentola a pressione finché questo problema non viene risolto. Quando la pentola a pressione funziona correttamente, fuoriesce solo un filo di vapore dal regolatore della pressione. Cosa fare se:

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

# Magyar

## 1. A termék részei

1. Fazék füle
2. Fedő fogantyúja
3. Elengendő gomb
4. Biztonsági szelep
5. Fedő
6. Tömítés
7. Biztonsági nyomás ablak
8. Nyomásszabályozó
9. Oldalsó fogantyú
10. Fazék
11. Pálcika

## 2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK - használat előtt olvasd el

Olvass el minden utasítást.

Használat közben ne engedj gyerekeket a kukta közelébe.

Ne helyezd meleg sütőbe a kuktát.

A nyomás alatt álló kuktát a legnagyobb körültekintéssel mozgasd. Ne érh hozzá a forró felületekhez. Használd a fogantyúkat. Ha szükséges, használj plusz védőfelszerelést.

Ne használj a kuktát más célra, mint amire készült.

Ez a kukta nyomás alatt főz. A kukta helytelen használata forrázást okozhat. Melegítés előtt győződj meg a kukta megfelelő záródásáról. Lásd a „Használati utasítások” részt.

A elérte a kukta a normális működési nyomást, vedd lejjebb a hőt, hogy a benne lévő folyadék el ne párologjon teljesen.

Ne erőltesd a kukta kinyitását. Ne nyisd ki, mielőtt meggyőződöttél volna róla, hogy a belső nyomás teljesen megszűnt. Lásd a „Használati utasítások” részt.

Ne használj a kuktát víz nélkül, ez súlyos károsodást okozhat.

Ne töltsd a kuktát kapacitásának 2/3-a fölé (lásd az edényben található „MAX” jelzést). Ha olyan ételt készítesz, ami főzés közben megduzzad, például rizs vagy szárított zöldségek, ne töltsd a kuktát kapacitásának 1/2-e fölé (lásd az edényben található „1/2” jelzést).

Csak a használati útmutatóban felsorolt hőforrásokkal használható.

Ha olyan húst készítesz, amelyen a bőre is rajta van, ne szúrkáld meg a húst amíg forró, mert a bőre alá is víz kerülhet, ami a kezedre cseppenne égési sérüléseket okozhat.

Tészta jellegű ételek készítése esetén gyengéden rázd meg a kuktát mielőtt kinyitnád, hogy megelőzd az étel kilfröccsenését.

Egyes ételek, például az almazósz, az áfonya, a körte, a zabkása, a borsó, a makaróni, a rebarbara és a spagetti habzik főzés közben, ez pedig eltömítheti a nyomáskiegyenlítő nyílást. Ilyen ételeket nem szabad kuktában elkészíteni.

Minden használat előtt ellenőrizd, a tömítés és a szelepek épségét. További információ a használati útmutatóban.

Soha ne használj a kuktát nyomás alatt ételek sütésére.

A biztonsági alkatrészeket ne módosítsd a használati és karbantartási utasításban leírtakon túl.

Csak a gyártó által forgalmazott és a típusnak megfelelő alkatrészeket használj. Ha bármilyen problémád lenne a termékkel, kérünk, hogy keress fel a legközelebbi IKEA áruházat /Vevőszolgálatot, vagy látogass el a [IKEA.hu](http://IKEA.hu) weboldalra.

A JÖVŐBEN IS ŐRIZD MEG EZT AZ ÚTMUTATÓT!

## 3. Műszaki adatok

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

Maximális nyomás: 300 kPa.

Használható kapacitás: 6 liter.

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

Modell: 20463650, 80463652, 00463651.

A kukta a Nyomástartó Berendezések Irányelvének (2014/68/EU) megfelelően CE jelzéssel van ellátva.

A kukta GS minősítéssel rendelkezik.

## 4. Biztonsági információk

- A kukta fedelében található egy nyomásszabályozó, ami állandó értéken tartja a kívánt nyomást.
- Számos biztonsági rendszer garantálja a kuktát biztonságos működését, még műszaki hiba esetén is. A nyomásszabályozó (8) biztosítja a nyomás állandó értékét a kuktában. Lehetséges, hogy használat közben folyamatosan gőz szökik a kuktából. A nyomásszabályozó (8) meghibásodása esetén a biztonsági szelep (4) engedi ki a túlnyomást. Ha nyomásszabályozó (8) és a biztonsági szelep (4) is meghibásodna, akkor a túlnyomás a biztonsági nyíláson (7) keresztül szökhet meg, ami követi a tömítést ívét, így nyílás keletkezik. A zár (3) csak a nyomás kiegyenlítődése, illetve a piros biztonsági szelep (4) visszaesése után tolható előre az edény kinyitása érdekében.

## Általános biztonsági útmutató

Minden használat előtt ellenőrizd, hogy a nyomásszabályozó (8) és a biztonsági szelep (4) mozgathatók és nincsenek elzáródva (lásd a "Használati utasítások" részt).

Mielőtt a főzőlapra helyeznéd, mindig győződj meg róla, hogy a kukta megfelelően záródik (lásd a "Használati utasítások" részt).

Sose takard el a nyomásszabályozót (8).

Mindig ellenőrizd, hogy a nyomásszabályozó (8) használat közben mutasson feléd, illetve mások felé.

Hiba esetén rengeteg gőz távozik.

Ha gőz távozna a biztonsági szelepből (4) vagy a biztonsági nyílásból (7), azonnal kapcsold le a hőforrást, mivel a kukta belsejében túl magas a nyomás. A probléma elhárításáig ne használj a kuktát (lásd a "Hibaelhárítás" részt).

A kukta épségének megőrzése érdekében mindig



győződj meg róla, hogy az tartalmaz legalább 0,25 liter folyadékot, így elegendő gőz állítható elő, a kukta pedig nem melegedik túl és nem forr szárazra.

FIGYELEM! A kukta javítását kizárólag képesített szakember végezheti el!

## Jó tudni



A kukta minden főzőlaptípuson használható, ide értve az indukciós főzőlapot is.

A kukta (fedő nélkül) hagyományos edényként is használható az ételek megpirításához, a nyomással való főzés előtt.

Ha az edény átmérőjével megegyező vagy kisebb méretű főzőlapra helyezed a kuktát, energiát spórolhatsz.

Ha üvegkerámia főzőlapon mozgatod a kuktát, mindig emeld fel azt, nehogy megkarcold a főzőlap felületét.

Ne feledd, hogy a kukta használat közben felmelegedik. Mindig használj edényfogókat.

Sose hagyj szárazra forni a kuktát, ez súlyos károkat okozhat.

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

## 5. Használati útmutató

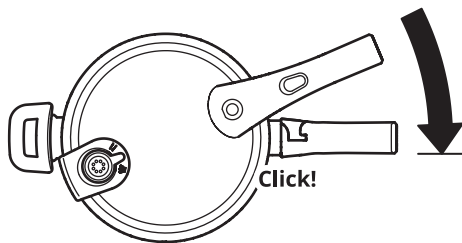
### Minden használat előtt

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

1. Ellenőrizd a nyomásszabályozó (8) belső nyílásainak tisztaságát.
2. Ha nem tiszták, tisztásd meg a nyomásszabályozót (8) (lásd a "Tisztítás és tárolás" részt).
3. Ellenőrizd a biztonsági szelep (4) mozgathatóságát.
4. Ellenőrizd a tömítés (6) sértetlenségét, pl. hogy nincs-e felhasadva. Megjegyzés! A tömítés idővel keménnyé válhat, így pedig már nem biztosít légmentes záródást. Ez azt jelentheti, hogy gőz távozhat a fedő karimájánál, a tömítést pedig ki kell cserélni. Cserétömítésekért lépj kapcsolatba a legközelebbi IKEA áruházal/Vevőszolgálattal vagy látogass el az [IKEA.hu](http://IKEA.hu) weboldalra.

### Használati útmutató

1. Töltsd meg a kuktát étellel és/vagy folyadékkal. Vigyázat! Sose töltsd a kuktát az edény belsejében található "MAX" jelölésnél magasabbra étellel vagy folyadékkal. Ez legfeljebb 4 liternek felel meg (a 6 literes hasznos kapacitással rendelkező kukta esetén) és 2,5 liternek (a 4 literes hasznos kapacitással rendelkező kukta esetén). Ha olyan ételt készítenél, ami főzés közben megduzzadna, pl. rizst vagy hüvelyeseket, akkor ne töltsd az edényt a "½" jelölésnél magasabbra. Így megakadályozható, hogy a megduzzadt étel elérje a kukta tetejét és esetleg eltömítse a nyomásszabályozót és a biztonsági szelepet.
2. Helyezd a fedőt (5) az edényre (10) olyan módon, hogy a fedőn található háromszög jelölés az edény fogantyújának (1) szegecskére mutasson.



3. Fordítsd el a fedőt, amíg a fedő fogantyúja (2) és az edény fogantyúja (1) egy vonalba nem kerülnek és hallhatóan a helyükre kattannak.
4. Válaszd ki a kívánt főzési beállítást a nyomásszabályozó (8):  
I; Lassú főzés (1)  
II; Gyors főzés (2)  
További információt a főzési időket tartalmazó táblázatban találsz.
5. Helyezd a kuktát egy a kukta aljához hasonló méretű főzőlapra. Vigyázat! A főzőlap ne legyen nagyobb a kukta aljánál. Ellenkező esetben túl sok hő áramolhat fel a kukta oldala mentén, ami károsíthatja a műanyag fogantyúkat.
6. Állítsd a főzőlapot a legmagasabb fokozatra. Amint a nyomás alá kerül a kukta, felemelkedik a piros biztonsági szelep (4), ami lezárja a fedőt. Megjegyzés! A főzés elején egy kis gőz szökhet a biztonsági szelepből.
7. Amint gőz kezd szökni a biztonsági nyíláson (8), csökkentsd a főzőlap hőmérsékletét kb. 1/2-ére, hogy már csak kevés gőz távozzon. A kukta gyorsan és energiatakarékosan készíti az ételeket.

### A kukta felnyitása

Vigyázat! Ha a piros biztonsági szelep (4) továbbra is nyitott állapotban van, akkor a kukta még mindig nyomás alatt áll, a fedőt pedig nem lehet kinyitni. Semmilyen körülmények között ne próbáld erővel kinyitni a fedőt, mivel a nyomás hirtelen távozása leforrázhatja. A fedő kinyitásakor legyél különösen óvatos. Bármekkora nyomás veszélyes lehet, mivel a fedő lerepülhet, az edény forró tartalma pedig kezeidre, vagy karjaidra fröcskölődhet, ami égési sérüléseket okozhat. A kukta csak akkor nyílik ki, ha a piros biztonsági szelep (4) már visszaesett. Ez háromféleképpen érhető el.

Sose mértsd teljesen vízbe a kuktát. Máskülönben azonnal esni kezd a nyomás, ami az edényt és az ételt is tönkretetheti.

### A kukta kinyitásának három módja

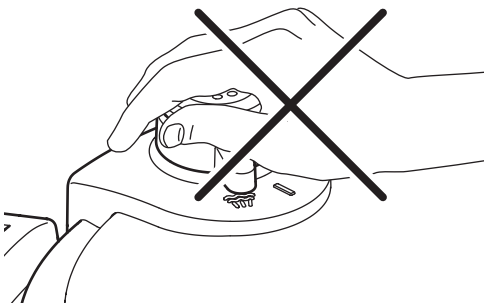
Háromféleképpen csökkenthető a nyomás a kuktában, hogy ki lehessen azt nyitni;

#### 1. módszer: A gőz kiengedése

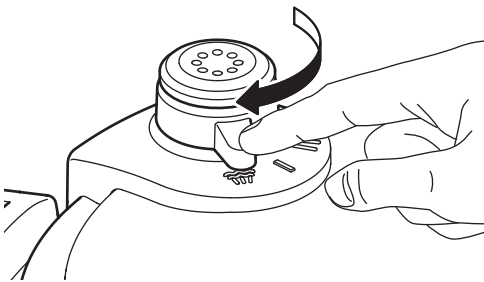
Ehhez a módszerhez annyi gőzt kell kiengedni a kuktából, amennyit csak lehet, amíg a nyomás annyira le nem csökken, hogy le lehessen venni a fedőt.

Figyelem! Ellenőrizd, hogy a nyomásszabályozó (8)

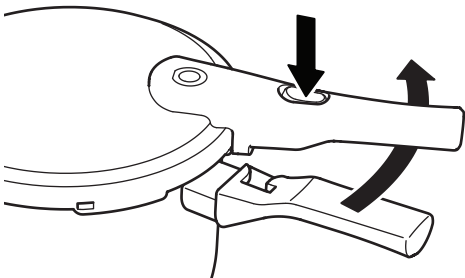
ne feléd mutasson a gőz kiengedésekor, mivel ha ezt a módszert alkalmazod, sok gőz fog távozni a nyomásszabályozóból (3). Ne takard el a keziddel a nyomásszabályozót (8) a gőz kiengedésekor, mert sok gőz távozhat, ami megégetheti a kezedet. Légy óvatos, nehogy leforrázd magad.



1. Vedd le a kuktát a főzőlapról.
2. Óvatosan húzd a nyomásszabályozót (8) egy ujjal a gőzkiengedő állásba.



3. Várj a nyomás kiegyenlítéséig, illetve a piros biztonsági szelep (4) visszaeséséig.
4. Megjegyzés! A piros biztonsági szelep (4) visszaesésekor még mindig majdnem 100°C-os hőmérséklet uralkodik a kuktában.
5. Told előre a zárat (3), közben pedig fordítsd el a fedőt az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg a háromszög alakú jel az edény fogantyújának (1) szegecsére nem mutat. Megjegyzés! Amint előretolod a zárat (3), kiáramolhat némi maradék gőz.



6. Vedd le a fedőt az edényről.

## 2. módszer: Energiatakarékosság

A 2. módszerhez az kell, hogy már néhány perccel az étel elkészülése előtt lekapcsold a kuktát és hagyd azt a főzőlapon. Ez a megoldás optimálisan használja fel a maradék hőt és energiát is spórol.

1. Várj a nyomás stabilizálódásáig, illetve a piros biztonsági szelep (4) visszaeséséig. Megjegyzés! A piros biztonsági szelep (4) visszaesésekor még mindig majdnem 100°C-os hőmérséklet uralkodik a kuktában.
2. Told előre a zárat (3), közben pedig fordítsd el a fedőt az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg a háromszög alakú jel az edény fogantyújának (1) szegecsére nem mutat. Megjegyzés! Amint előretolod a zárat (3), kiáramolhat némi maradék gőz.
3. Vedd le a fedőt az edényről.

## 3. módszer: Időtakarékoság

A 3. módszerhez az kell, hogy az étel elkészülése után levedd a kuktát a főzőlapról. Annak érdekében, hogy azonnal kinyithasd a fedőt, manuálisan kell kiengedni az edényben uralkodó nyomást. Ez a módszer elsősorban időt takarít meg.

1. Tartsd folyóvíz alá a kuktát, amíg a biztonsági szelep (4) vissza nem esik (ne legyen túl erős a vízszög). Vigyázat! Ügyelj rá, hogy ne érje víz a nyomásszabályozót (8) vagy a biztonsági szelepet (4), mivel így víz kerülhet az edénybe, ami tönkretelheti az ételt.
2. Told előre a zárat (3), közben pedig fordítsd el a fedőt az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg a háromszög alakú jel az edény fogantyújának (1) szegecsére nem mutat. Megjegyzés! Amint előretolod a zárat (3), kiáramolhat némi maradék gőz.
3. Vedd le a fedőt az edényről.

## 6. Tisztítás és tárolás

A kukta tisztítása és karbantartása egyszerű: Hogy hosszú ideig használhasd a tartást, tartsd be a következő tisztítási utasításokat.

### Tisztítás gyakorisága:

Tennivalók	Gyakoriság
Tisztítsd meg a fazekat (10)	Minden használat után
Tisztítsd meg a nyomásszabályozót (8)	Ha piszkos
Tisztítsd meg a fedőt (5)	Minden használat után
Tisztítsd meg a tömítést (6)	Minden használat után
Cseréld ki a tömítést (6)	Szükség szerint. Lépj kapcsolatba a legközelebbi IKEA áruházal/ Vevőszolgálattal vagy látogass el a <a href="http://www.ikea.com">www.ikea.com</a> weboldalra.

## A kukta tisztítása

Minden használat után mosd el a kuktát.

Mindig kézzel mosd el a kuktát.



Ne használj acélszivacsot vagy mást, ami megkarcolhatja a felületet.

Lehetőség szerint közvetlenül használat után tisztítsd meg a kuktát, hogy az ételmaradékok ne száradhassanak rá az edényre.

## A fazék (10) tisztítása

Minden használat után tisztítsd meg a fazekat (10):

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

## A fedő (5) tisztítása

Vigyázat! A fedőt ne mosd el mosogatógépben.

1. Húzd felfelé és távolítsd el a nyomásszabályozót (8).
2. Mosd el a fedőt forró vízzel és enyhe tisztítószerrel.  
Ha a fedő különösen szennyezett lenne, áztasd vízbe és enyhe tisztítószerbe egy kis ideig.
3. Öblítsd le a nyomásszabályozót (8) tiszta, forró vízzel.
4. Öblítsd le a fedőt (5) forró vízzel.
5. A vízfoltok elkerülése érdekében töröld meg a fedőt egy konyharuhával.
6. Illeszd vissza a nyomásszabályozót (8) a fedőbe.

## A tömítés tisztítása (6)

Megjegyzés! A kukta rendszeres használata esetén évente cserélni kell a tömítést (10056097). Szükség esetén lépj kapcsolatba a legközelebbi IKEA áruház Vevőszolgálatával, vagy látogass el az [IKEA.hu](http://IKEA.hu) weboldalra.

1. Távolítsd el a tömítést a fedőből.
2. Öblítsd le a tömítést tiszta, meleg vízzel.
3. Töröld szárazra a tömítést egy konyharuhával.
4. Megjegyzés! Tárolás közben nem szabad összenyomni és deformálni a tömítést, ezért javasolt azt visszahelyezni a fedőbe.

## Így tisztítsd a biztonsági szelepet (4)

Minden használat előtt ellenőrizd, hogy a biztonsági szelep (4) mozgatható és nincs eltömődve.

1. A mellékelt vékony pálcikával (11) bökd meg a biztonsági szelepet (4), és ellenőrizd, könnyen mozog-e.
2. Ellenőrizd, hogy nincs-e ételmaradékkal eltömődve. Távolítsd el az ételmaradékot, ha szükséges.

## A kukta tárolása

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

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

## 7. Hibaelhárítás

Figyelem! Ha ellenőrizetlen gőz távozna a kuktából, vedd le azt a főzőlapról. A hiba kijavításáig ne használd a kuktát. Normál esetben csak kismértékű gőz távozik a nyomásszabályozóból (8).

Mit tegyél, ha:

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

# Polski

## 1. Nazwy części

1. Uchwyt garnka
2. Uchwyt pokrywy
3. Przycisk zwalniania uchwyt
4. Zawór bezpieczeństwa
5. Pokrywa
6. Uszczelka
7. Okienko bezpieczeństwa
8. Regulator ciśnienia
9. Uchwyt boczny
10. Garnek
11. Bolec

## 2. WAŻNE ZALECENIA - przeczytaj przed użyciem

Przeczytaj wszystkie instrukcje.

Nie pozwalaj dzieciom zbliżać się do szybkowaru, gdy jest używany.

Nie wkładaj szybkowaru do rozgrzanego piekarnika.

Z największą ostrożnością przestawiaj szybkowar pod ciśnieniem. Nie dotykaj gorących powierzchni. Użyj uchwytów i gałek. W razie potrzeby użyj zabezpieczenia.

Nie należy używać szybkowaru do innych celów niż te, do których jest przeznaczony.

Szybkowar gotuje pod ciśnieniem. Niewłaściwe użytkowanie szybkowaru może spowodować oparzenia. Przed włączeniem szybkowaru upewnij się, że jest on prawidłowo zamknięty. Patrz rozdział „Instrukcja użytkowania”.

Po osiągnięciu normalnego ciśnienia roboczego należy zmniejszyć ciepło, aby płyn wytwarzający parę nie odparował.

Nigdy nie otwieraj szybkowaru siłą na siłę. Nie otwieraj przed upewnieniem się, że ciśnienie wewnętrzne całkowicie spadło. Patrz rozdział „Instrukcja użytkowania”.

Nigdy nie używaj szybkowaru bez dodania wody, ponieważ spowodowałoby to poważne uszkodzenia.

Nie napełniaj szybkowaru powyżej 2/3 jego pojemności (patrz oznaczenie „MAX” wewnątrz garnka). Podczas gotowania potraw, które pęcznieją podczas gotowania, takich jak ryż lub suszone warzywa, nie napełniaj szybkowaru powyżej 1/2 jego pojemności (patrz znak „1/2” wewnątrz garnka). Przepelnienie może grozić zatknięciem rurki odpowietrzającej i powstaniem nadciśnienia. Patrz rozdział „Instrukcja użytkowania”. Używaj odpowiednich źródeł ciepła zgodnie z instrukcją użytkowania.

Po ugotowaniu mięsa ze skórą (np. ozorów wołowych), które może pęcznieć pod wpływem ciśnienia, nie naktuwaj mięsa, kiedy skóra jest spuchnięta. Może wytrysnąć gorąca woda, która może poparzyć.

Podczas gotowania ciastowatych potraw delikatnie potrząśnij szybkowar przed otwarciem pokrywy, aby potrawa nie wyciekła.

Pamiętaj, że niektóre produkty spożywcze, takie jak mus jabłkowy, żurawina, jęczmień perłowy, płatki owsiane lub inne zboża, groszek, kluski, makaron,

rabarbar lub spaghetti mogą pęknąć i rozpryskiwać oraz zatkać urządzenie uwalniające ciśnienie (odpowietrzacz pary). Takich produktów nie należy gotować w szybkowarze.

Przed każdym użyciem sprawdź, czy zawory nie są zatkane. Patrz rozdział „Instrukcja użytkowania”.

Nigdy nie używaj szybkowaru w trybie ciśnieniowym do głębokiego lub płytkiego smażenia potraw.

Nie manipuluj przy żadnym systemie bezpieczeństwa, poza czynnościami konserwacji określonymi w instrukcji użytkowania.

Używaj wyłącznie części zamiennych producenta odpowiednich dla danego modelu. W razie jakichkolwiek pytań skontaktuj się z najbliższym sklepem IKEA/Działem Obsługi Klienta lub odwiedź stronę [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE.

## 3. Informacje techniczne

Ciśnienie robocze: 0,6 bara (ustawienie 1) i 1,0 bar (ustawienie 2).

Maks. dopuszczalne ciśnienie: 300 kPa.

Pojemność użyteczna: 6 litrów.

Posiadacz licencji: IKEA of Sweden, Tulpanvägen 8, SE-343 81 ÄLMHULT, Szwecja.

Model: 20463650, 80463652, 00463651

Szybkowar jest oznaczony znakiem CE zgodnie z Dyrektywą dotyczącą urządzeń ciśnieniowych (2014/68/WE).

Szybkowar posiada certyfikat GS.

## 4. Informacje dotyczące bezpieczeństwa

- Szybkowar ma w pokrywie regulator ciśnienia, który utrzymuje żądane ciśnienie na stałym poziomie.
- Szybkowar ma kilka systemów zabezpieczających dla zapewnienia bezpiecznego działania szybkowaru, nawet w przypadku usterki technicznej. Regulator ciśnienia 8 zapewnia, że ciśnienie wewnątrz szybkowaru utrzymuje się na stałym poziomie. Może się jednak zdarzyć, że podczas użytkowania stale wydobywać się będzie niewielka ilość pary. Zawór bezpieczeństwa 4 ruwalnia nadmiar ciśnienia, jeżeli regulator ciśnienia nie działa prawidłowo. W przypadku nieprawidłowego działania zarówno regulatora ciśnienia 8, jak i zaworu regulacji ciśnienia 4, nadmiar ciśnienia zostanie uwolniony przez okienko bezpieczeństwa 7. Przycisk zwalnający pokrywę 3 można nacisnąć tylko w celu otwarcia garnka, gdy ciśnienie zostało wyrównane, a czerwony zawór bezpieczeństwa 4 opadnie.

## Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy regulator ciśnienia 8 i zawór bezpieczeństwa 4 poruszają się i nie są zablokowane (patrz rozdział „Instrukcja obsługi”).

Zawsze przed postawieniem szybkowaru na płycie należy upewnić się, czy szybkowar jest prawidłowo zamknięty (patrz rozdział „Instrukcja obsługi”).

Regulator ciśnienia 8 nigdy nie powinien być zakryty przez jakikolwiek przedmiot.

Należy zawsze upewnić się, czy regulator ciśnienia 8 nie jest zwrócony w Twoją stronę podczas korzystania z szybkowaru i czy nie jest skierowany w stronę, gdzie mogą przechodzić inne osoby. W przypadku awarii z szybkowaru wydostawać się będzie duża ilość pary.

Jeżeli z zaworu bezpieczeństwa 4 lub okienka bezpieczeństwa 7 znacznie wydobywać się para, należy natychmiast odłączyć dopływ ciepła, ponieważ ciśnienie w szybkowarze jest zbyt wysokie. Przerwij korzystanie z szybkowaru do czasu rozwiązania problemu (patrz rozdział „Rozwiązywanie problemów”). Aby zapobiec uszkodzeniu szybkowaru, należy zawsze upewnić się, że garnek zawiera co najmniej 0,25 litra płynu, aby zapewnić wytworzenie dostatecznej ilości pary i aby szybkowar się nie przegrzewał i nie gotował na sucho.

**OSTRZEŻENIE:** Naprawa szybkowaru może być przeprowadzana wyłącznie przez uprawnionego fachowca.

### Dobrze wiedzieć



Szybkowar przeznaczony jest do stosowania na wszystkich rodzajach płyt kuchennych, w tym płytach indukcyjnych.

Szybkowar można stosować jako tradycyjny garnek (bez pokrywy) do podsmażenia potrawy przed gotowaniem ciśnieniowym.

Ustawienie szybkowaru na polu grzejnym o średnicy takiej samej lub mniejszej niż szybkowar, pozwala zaoszczędzić energię elektryczną.

Przestawiając szybkowar na płycie ceramicznej zawsze unoś go, aby nie zarysować płyty kuchennej.

Pamiętaj, że w czasie używania szybkowar nagrzewa się. Zawsze używaj łapek do garnków.

Nie dopuść do wygotowania szybkowaru do sucha, może to doprowadzić do poważnych uszkodzeń.

Jeżeli szybkowar używany jest na kuchence gazowej, należy uważać, aby płomień nie sięgał uchwyty.

### 5. Instrukcja użytkowania

#### Przed każdym użyciem

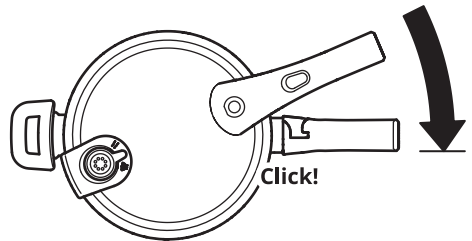
Przed rozpoczęciem gotowania w szybkowarze należy sprawdzić wszystkie zabezpieczenia, aby zapobiec jakimkolwiek uszkodzeniom szybkowaru.

1. Sprawdź, czy otwory regulatora ciśnienia 8 na wewnętrznej stronie pokrywy są czyste.
2. Jeżeli otwory są zabrudzone, przeczyszczyć regulator ciśnienia 8 (patrz rozdział „Czyszczenie i przechowywanie”).
3. Sprawdź, czy zawór bezpieczeństwa 4 porusza się i czy nie jest zablokowany.
4. Sprawdź, czy uszczelka 6 nie jest w żaden sposób uszkodzona, to znaczy, czy nie jest rozwarstwiona. Uwaga! Wraz z upływem czasu uszczelka może twardnieć, co spowoduje, że nie będzie już zapewniać hermetycznej szczelności. W rezultacie z obrzeża pokrywy wydostawać się będzie para, a uszczelkę należy wymienić. W sprawie wymiennych

uszczelkę skontaktuj się z najbliższym sklepem IKEA/Działem Obsługi Klienta lub odwiedź stronę [www.ikea.com](http://www.ikea.com)

### Użytkowanie szybkowaru

1. Napełnij naczynie żywnością i/lub płynem. Uwaga! Nigdy nie napełniaj szybkowaru żywnością i płynem powyżej oznaczenia „MAX” na wewnętrznej stronie naczynia. Odpowiada to maksymalnie 4 litrom (dla szybkowarów o pojemności użytkowej 6 litrów). Do gotowania potraw, które pęcznią, jak ryż lub rośliny strączkowe, nie należy napełniać naczynia powyżej oznaczenia „1/2” na wewnętrznej stronie naczynia. Dzięki temu potrawa nie podejdzie do pokrywy, co mogłoby zablokować regulator ciśnienia i zawór bezpieczeństwa.
2. Umieść pokrywę 5 na naczyniu 10 w taki sposób, aby okrągły znak na pokrywie był skierowany w stronę okrągłego znaku na dolnej części uchwyty naczynia 1.



3. Przekręć pokrywę, aż uchwyt naczynia 2 i uchwyt naczynia 1 znajdą się w jednej linii i zatrzasną się.
4. Wybierz żądane ustawienie gotowania za pomocą regulatora ciśnienia 8:  
I: Wolne gotowanie (1)  
II: Szybkie gotowanie (2)  
Więcej porad dotyczących gotowania znajdziesz w dokumencie Tabela czasów gotowania.
5. Umieść szybkowar na polu grzejnym, którego rozmiar odpowiada rozmiarowi dna szybkowaru. Uwaga! Pole grzejne nie powinna być większe niż dno szybkowaru. W przeciwnym razie może doprowadzić to do unoszenia się zbyt dużego ciepła po bokach dna i uszkodzenia plastikowych uchwyty.
6. Włącz płytę na najwyższe ustawienie. Jak tylko w szybkowarze wytworzy się ciśnienie, czerwony zawór bezpieczeństwa 4 uniesie się blokując pokrywę. Uwaga! Na początku gotowania niewielka ilość pary może wydostawać się z zaworu bezpieczeństwa.
7. Kiedy para zacznie wydobywać się z regulatora ciśnienia 8, obniż temperaturę płyty do około 1/2, aby wydobywała się tylko niewielka ilość pary. Szybkowar zaczynie teraz gotować potrawę szybko oszczędzając energię.

### Otwieranie szybkowaru

Uwaga! Jeśli czerwony zawór bezpieczeństwa 4 pozostaje uniesiony, szybkowar w dalszym ciągu

jest pod ciśnieniem i pokrywy nie wolno otwierać. W żadnym wypadku nie należy próbować otwierać pokrywy na siłę, ponieważ nagle uwolniona para może spowodować poparzenie. Szybkokwar można otworzyć tylko wtedy, kiedy czerwony zawór bezpieczeństwa 4 opadnie. Można to wykonać na trzy sposoby.

Nigdy nie zanurzaj szybkokwaru całkowicie w wodzie. W przeciwnym razie ciśnienie raptownie spadnie, co może doprowadzić do zniszczenia dna naczynia, jak również potrawy.

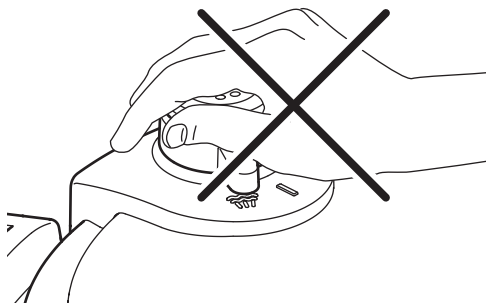
### Trzy sposoby otwierania szybkokwaru

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

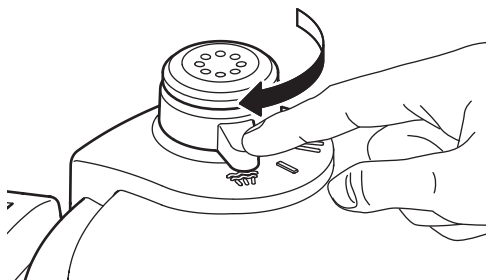
#### Metoda 1: Uwolnienie pary

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

Ostrzeżenie! Pamiętaj, aby regulator ciśnienia 8 nie był skierowany w Twoją stronę podczas otwierania szybkokwaru, ponieważ ta metoda oznacza, że z szybkokwaru wydostawać się będzie gorąca para. Nie wolno nakrywać regulatora ciśnienia 8 dłonią podczas przekręcania regulatora ciśnienia do położenia uwalniania pary, ponieważ do góry wydostawać się będzie bardzo dużo pary. Dlatego należy zachować ostrożność, aby nie poparzyć dłoni.

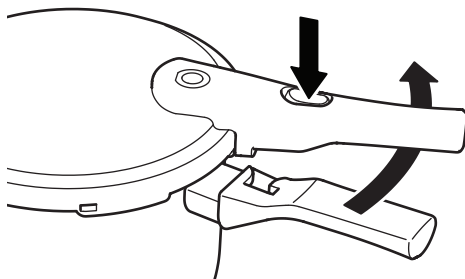


1. Zdejmij szybkokwar z płyty grzejnej.
2. Ostrożnie przekręć regulator ciśnienia 8 do położenia uwalniania pary.



3. Odczekaj, aż ciśnienie się wyrówna, a czerwony zawór bezpieczeństwa 4 opadnie.

4. Uwaga! Kiedy czerwony zawór bezpieczeństwa 4 opadnie, temperatura wewnątrz szybkokwaru wciąż będzie wynosić prawie 100°C.
5. naciśnij przycisk zwalnający uchwyt 3 i jednocześnie przekręć pokrywę w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara, aż okrągłe oznakowanie na pokrywie będzie skierowane na okrągłe oznakowanie na uchwycie naczynia 1. Uwaga! Po naciśnięciu przycisku zwalnającego uchwyt 3, mogą wydostać się resztki pary.



6. Zdejmij pokrywę z naczynia.

#### Metoda 2: Oszczędzanie energii

Metoda 2 wymaga wyłączenia szybkokwaru na kilka minut przed końcem gotowania potrawy, przy jednoczesnym pozostawieniu szybkokwaru na płycie grzejnej. Pozwoli to optymalnie wykorzystać resztki ciepła i zaoszczędzić energię.

1. Odczekaj, aż ciśnienie się ustabilizuje, a czerwony zawór bezpieczeństwa 4 opadnie. Uwaga! Kiedy czerwony zawór bezpieczeństwa 4 opadnie, temperatura wewnątrz szybkokwaru wciąż wynosi prawie 100 °C.
2. Naciśnij przycisk zwalnający uchwyt 3 i jednocześnie przekręć pokrywę w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara, aż okrągłe oznaczenie na pokrywie wskażywać będzie na okrągłe oznaczenie na uchwycie naczynia 1. Uwaga! Po wciśnięciu przycisku zwolnienia uchwytu 3 mogą wydostać się resztki pary.
3. Zdejmij pokrywę z naczynia.

#### Metoda 3: Oszczędność czasu

Metoda 3 wymaga zdjęcia szybkokwaru z płyty grzejnej po zakończeniu gotowania potrawy. Aby można było od razu otworzyć pokrywę, ciśnienie w obudowie trzeba uwolnić ręcznie. Ta metoda szczególnie oszczędza czas.

1. Przytrzymaj szybkokwar pod bieżącą wodą, aż zawór bezpieczeństwa 4 opadnie (ciśnienie wody nie powinno być zbyt wysokie). Uwaga! Zachowaj ostrożność, aby strumień wody nie uderzał w regulator ciśnienia 8 lub zawór bezpieczeństwa 4, ponieważ woda mogłaby się dostać się do wnętrza naczynia i rozwinąć potrawę.
2. Naciśnij przycisk zwalniania uchwytu 3 i jednocześnie przekręć pokrywę w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara, aż okrągłe oznaczenie na pokrywie będzie wskażywać na

okrągłe oznaczenie na uchwycie naczynia 1. Uwaga:

Po wciśnięciu przycisku zwalniania uchwytu 3 mogą wydobywać się resztki pary.

3. Zdejmij pokrywę z naczynia.

## 6. Czyszczenie i przechowywanie

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

### Częstotliwość czyszczenia:

Czynność	Częstotliwość
Czyszczenie naczynia 10	Po każdym użyciu
Czyszczenie regulatora ciśnienia 8	W przypadku zabrudzenia
Czyszczenie pokrywy 5	Po każdym użyciu
Czyszczenie uszczelki 6	Po każdym użyciu
Wymiana uszczelki 6	W razie potrzeby. Aby uzyskać pomoc skontaktuj się z najbliższym sklepem IKEA/Działem Obsługi Klienta lub odwiedź stronę <a href="http://www.ikea.com">www.ikea.com</a> .

### W jaki sposób czyścić szybkowar

Po użyciu zawsze wyczyść szybkowar.

Szybkowar należy zawsze czyścić ręcznie.



Nie używaj wełny stalowej ani niczego, co mogłoby porysować powierzchnię.

Jeśli to możliwe szybkowar należy czyścić bezpośrednio po użyciu, aby wszelkie pozostałości nie zaschły i nie przywarły do naczynia.

### W jaki sposób czyścić naczynie (10)

Wyczyść naczynie 10 po każdym użyciu:

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

### W jaki sposób czyścić pokrywę (5)

Uwaga! Pokrywy nie należy zmywać w zmywarce.

1. Wyjmij regulator ciśnienia 8 pociągając go do góry.
2. Umyj pokrywę ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Jeśli pokrywa jest mocno zabrudzona, namocz ją na chwilę w wodzie z dodatkiem łagodnego detergentu.
3. Wypłucz regulator ciśnienia 8 czystą, gorącą wodą.
4. Spłucz pokrywę 5 pod gorącą wodą.
5. Wytrzyj pokrywę do sucha ścierką, aby uniknąć jakichkolwiek śladów wody.
6. Włóż regulator ciśnienia 8 do pokrywy.

### Jak wyczyścić uszczelkę (6)

Uwaga! Raz do roku należy wymieniać uszczelkę, jeśli używasz szybkowaru regularnie (numer części zamiennej 10056097). Skontaktuj się z najbliższym sklepem/Działem Obsługi Klienta IKEA lub odwiedź stronę [www.ikea.com](http://www.ikea.com), aby uzyskać pomoc.

1. Zdejmij uszczelkę z pokrywy.
2. Wypłucz uszczelkę w czystej, gorącej wodzie.
3. Wytrzyj uszczelkę ściereczką do naczyń.
4. Uwaga! Uszczelki nie należy zgniatać ani deformować podczas przechowywania. Dlatego zaleca się, aby na czas przechowywania szybkowaru umieścić uszczelkę z powrotem w pokrywie.

### Jak wyczyścić zawór bezpieczeństwa (4)

Przed każdym użyciem sprawdź, czy zawór bezpieczeństwa (4) daje się poruszać i czy nie jest zablokowany.

1. Wciśnij zawór bezpieczeństwa (4) za pomocą cienkiego bolca (11) i sprawdź, czy zawór bezpieczeństwa (4) porusza się płynnie.
2. Sprawdź, czy nie jest zatkany resztkami jedzenia. W razie potrzeby usuń resztki jedzenia.

### Przechowywanie szybkowaru

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

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



## 7. Rozwiązywanie problemów

Ostrzeżenie! Gdy tylko pojawi się niekontrolowana para, zdejmij szybkowar z płyty grzejnej. Szybkowar nie może być ponownie użyty, dopóki usterka nie zostanie naprawiona. Tylko niewielkie ilości pary wydostające się z regulatora ciśnienia są zjawiskiem normalnym.

Co zrobić, jeśli:

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

# Eesti

## 1. Osade nimed

1. Poti käepide
2. Kaane käepide
3. Käepideme vabastamisnupp
4. Ohutusventiil
5. Kaas
6. Tihend
7. Rõhuvabastusaken
8. Rõhuregulaator
9. Küljesang
10. Pott
11. Tihvt

## 2. OLULISED KAITSEMEETMED - loe enne kasutamist

Loe kõik juhised hoolikalt läbi.

Ära luba lastel viibida kiirkeedupoti läheduses selle kasutamise ajal.

Ära pane kiirkeedupotti kuuma ahju.

Surve all olevat kiirkeedupotti tuleb käsitseda ülima ettevaatlikkusega. Ära puuduta poti kuumi pindu.

Kasuta käepidemeid ja nuppe. Vajadusel kasuta muid kaitseabinõusid.

Ära kasuta kiirkeedupotti muudel eesmärkidel kui see, mille jaoks ta on mõeldud.

See pott valmistab toitu surve all. Kui kasutad kiirkeedupotti valesti, võid ennast põletada. Enne kiirkeedupoti kuumutama asumist veendu, et see on korralikult suletud. Vt "Kasutusjuhised".

Kui kiirkeedupott on saavutanud oma tavapärase tööõhku, keera kuumus madalamaks, et auru tekitav vedelik ei aurustuks täielikult.

Ära kasuta kiirkeedupoti avamiseks jõudu. Ära ava potti enne, kui oled veendunud, et selle sisemine rõhk on täielikult langenud. Vt "Kasutusjuhised".

Ära kunagi kasuta kiirkeedupotti vett lisamata, sest see võib seadet tõsiselt kahjustada.

Ära täida kiirkeedupotti rohkem kui 2/3 selle täielikust mahust (vt "max" märgistust poti sees). Kui valmistad toitu, mis võib paisuda või mille kogus küpsemise ajal suureneb (nt riis või kuivatatud köögiviljad), ära täida kiirkeedupotti rohkem kui 1/2 selle täielikust mahust (vt "½" märgistust poti sees). Üleliigne täitmine võib ventilatsioonitoru ummistada ja tekitada üleliigset rõhku. Vt "Kasutusjuhised".

Vali sobivad soojusallikad lähtudes kasutusjuhistest.

Kui valmistad liha, millel on nahk (nt veise keel), võib see rõhu all paisuda. Ära torka või lõika paisunud liha, sest sellest võib pritsida kuuma vett, mis võib tekitada põletushaavu.

Kui valmistad nätsket toitu, raputa kiirkeedupotti ettevaatlikult enne kaane avamist, et vältida toidu välja paikumist.

Mõned toidud, nagu õunapüree, jõhvikad, kruubid, kaerahelbed või muud teraviljad, kuivatatud herned, nuudlid, makaronid, rabarber või spagetid võivad vahutada ja podiseda, mistõttu võib ventilatsioonitoru ummistus tekkida. Neid toiduaineid ei soovi me kiirkeedupotis valmistada.

Enne iga kasutuskorda kontrolli, et klappidel ei oleks takistusi. Vt "Kasutusjuhised".

Ära kasuta kiirkeedupotti rõhuga režiimis toidu frittimiseks või paneerimiseks.

Ära muuda ühtki turvasüsteemi, järgi hooldus- ja kasutusjuhiseid.

Kasuta ainult tootja poolt valmistatud, selle mudeliga sobivaid varuosid. Kui sul on küsimusi, võta ühendust IKEA väljastuspunkti/klienditeenindusega või vaata veebilehelt [www.IKEA.ee](http://www.IKEA.ee).

HOIDKE NEED JUHISED ALLES.

## 3. Tehniline teave

Töösurve: 0,6 baari (seadistus 1) ja 1,0 baari (seadistus 2).

Max lubatud surve: 300 kPa.

Kasutatav maht: 6 l.

Litsentsi omanik: IKEA of Sweden, Tulpanvägen 8, SE-343 81 ÄLMHULT, Sweden.

Mudel: 20463650, 80463652, 00463651

Kiirkeedupott on CE-markeeringuga vastavalt surveseadmete direktiividele (2014/68/EL).

Kiirkeedupott on GS-sertifikaadiga.

## 4. Ohutuslase teave

- Kiirkeedupoti kaanel on rõhuregulaator, mis hoiab pidevalt soovitud rõhku.
- Mitmed kiirkeedupoti süsteemid tagavad poti ohutu töö, seda ka tehnilise vea korral. Rõhuregulaator 8 tagab rõhu püsivuse poti sees. Võimalik, et kasutamise ajal vabaneb pidevalt potist auru. Ohutusventiil 4 vabastab mis tahes üleliigse rõhu, kui rõhuregulaator peaks lakkama töötamast. Kui nii rõhuregulaator 8 kui ka ohutusventiil lakkavad töötamast, vabaneb üleliigne rõhk läbi rõhuvabastusakna 7. Kaane 3 vabastamisnupu saab alla vajutada vaid siis, kui rõhk on ühtlustunud ja ohutusventiil 4 langeb alla.

## Üldine ohustusteave

Veendu, et kontrollid enne iga kasutuskorda, et rõhuregulaator 8 ja ohutusventiil 4 oleks liikuvad, mitte kinni jäänud (vaata osa „kasutusjuhised“).

Veendu alati, et pott oleks enne pliidile panemist korralikult suletud (vaata osa „kasutusjuhised“).

Rõhuregulaator 8 ei tohiks kunagi olla mõne teise objekti poolt kaetud.

Veendu alati, et ohutusava 8 oleks suunatud sinust ja teistest eemale, kui pott on kasutuses. Vea korral vabaneb palju auru.

Kui auru peaks tulema ohutusventiilist 4 või rõhuvabastusaknast 7, keera kohe temperatuur maha, kuna rõhk poti sees on liiga suur. Ära jätka kiirkeedupoti kasutamist nii kaua, kuni probleem on eemaldatud (vaata osa „Vigade otsimine“).

Kiirkeedupoti kahjustamise vältimiseks peaksid tagama, et pott sisaldaks alati vähemalt 0,25 liitrit vedelikku, et toota piisavalt auru ning et pott ei kuumeneks üle ega kuumeneks kuival.

HOIATUS: Kiirkeedupotti võib parandada vaid selleks volitatud asjatundja.

## Kasulik teave



Kiirkeedupott sobib kasutamiseks igat tüüpi pliitidel, sh induktsioonpliidi plaadil.

Kiirkeedupotti võib kasutada ka traditsioonilise potina (ilma kaaneta), nt pruunistada toitu enne rõhu all küpsetamist.

Asetades kiirkeedupoti sama või väiksema läbimõõduga keeduväljale säästate energiat.

Tõstke alati pott üles kui soovite seda liigutada klaaskeraamilisel pliidiplaadil, et vältida pliidiplaadi kriimustamist.

Pidage meeles, et kiirkeedupott kuumeneb kasutamise ajal. Kasutage alati pajalappe.

Ärge jätke kiirkeedupotti ilma vedelikuta keema, see kahjustab seadet tõsiselt.

Kui kiirkeedupotti kasutatakse gaasipliidil, siis kindlustage, et leegid ei kahjustaks käepidemeid.

## 5. Kasutusjuhised

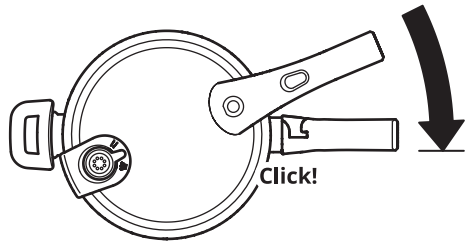
### Enne iga kasutuskorda

Enne kiirkeedupotiga toiduvalmistamist peaksid kontrollima kõiki ohutusfunktsioone, vältimaks poti kahjustamist.

1. Kontrolli, et rõhuregulaatori 8 avasused kaane all oleks puhtad.
2. Kui see ei ole nii, puhasta rõhuregulaatorit 8 (vaata osa „Puhastamine ja säilitamine“).
3. Kontrolli, et ohutusventiil 4 oleks liikuv, mitte kinni jäänud.
4. Kontrolli, et tihend 6 poleks mingil moel modifitseeritud, nt lõhenenud. Tähelepanu! Aja jooksul võib tihend muutuda kõvaks ja kaotada õhukindlad omadused. Sellisel juhul pääseb kaane vahelt välja rohkem auru ja tihendi peab välja vahetama. Asendustihendite hankimiseks pöördu palun lähima IKEA poe/klienditeeninduse pole või vaata kodulehte [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

### Kuidas kiirkeedupotti kasutada?

1. Täida pott toidu ja/või vedelikuga. Hoiatus! Ära kunagi täida kiirkeedupotti toidu ja vedelikuga üle märgi „MAX“ poti sees. See vastab maksimaalselt 4 liitrile 6-liitrise kiirkeedupoti puhul ja maksimaalselt 2,5 liitrile 4-liitrise kiirkeedupoti puhul. Kui valmistad toidu, mis kuumenemise ajal paisub, näiteks riisi või kaunvilju, ei tohiks potti kunagi täita üle märgi „½“ poti sees. See ei lase toidul tõusta kaaneni ega ohutusventiili ja surve reguleerijat ummistada.
2. Pane kaas 5 potile 10 sellisel viisil, et ringi märk kaanel näitab poti käepidemel 1 oleva ringi märgi poole.



3. Pööra kaant kuni kaane käepide 2 ja poti käepide 1 on kohakuti ja sa kuuled heli nende kinnitumisel.
4. Vali soovitud seadistus rõhuregulaatoril 8. I; Aeglane toiduvalmistamine (1) II; Kiire toiduvalmistamine (2) Selleks, et saada lisateavet kokkamise kohta, loe palun edasi dokumendist "Toiduvalmistamiseks kuluva aja tabel".
5. Pane kiirkeedupott pliidiplaadile, mis on potipõhjaga enam-vähem samas suuruses. Hoiatus! Pliidiplaat ei tohiks olla suurem kui kiirkeedupott. Vastasel juhul võib põhja külgedelt üles tõusta liiga palju soojust ja see omakorda kahjustada plastikust käepidemeid.
6. Keera pliit kõige kõrgema temperatuuri peale. Nii pea, kui kiirkeedupotis on rõhk, liigub punane ohutusventiil 4 üles, lukustades nõnda kaane. Tähelepanu! Toiduvalmistamise alguses võib läbi ventiili tulla pisut auru.
7. Nii pea, kui aur hakkab välja tulema rõhuregulaatorist 8, langeta pliidi temperatuuri umbes 1/2 võrra, et vaid väike kogus auru tuleks välja. Kiirkeedupott hakkab nüüd kiiresti toitu valmistama ja energiat säästma.

### Kiirkeedupoti avamine

Hoiatus! Kui punane ohutusventiil 4 on ikka üleval, on pott endiselt rõhu all ja kaant ei saa avada. Mitte mingil juhul ei tohiks kaant proovida avada jõudu kasutades, kuna rõhu järsk vabanemine võib lõppeda põletushaavadega. Kiirkeedupott avaneb vaid siis, kui punane ohutusventiil 4 on langenud. Seda saab teha ühel kolmest viisist.

Ära pane kiirkeedupotti kunagi täielikult vee alla. Vastasel juhul langeb rõhk kohe, mis võib aga rikkuda nii toidu kui ka poti põhja.

### Kiirkeedupoti avamise kolm võimalust

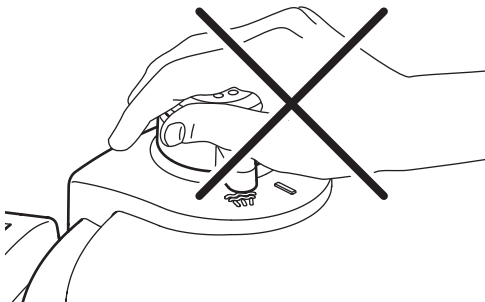
Kiirkeedupotis rõhu vähendamiseks ja selle avamiseks on kolm võimalust.

#### 1. meetod: Auru vabastamine

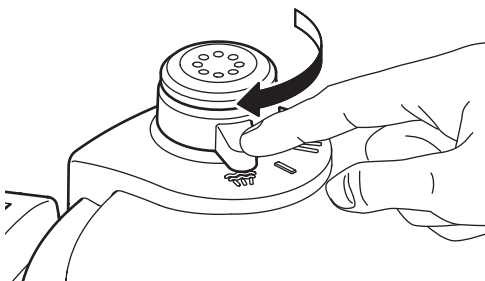
Selle meetodi järgi tuleb vabastada nii palju auru kui võimalik, kuni kiirkeedupoti rõhk on piisavalt alanenud, et saaksid kaane avada.

Hoiatus! Pea meeles, et rõhuregulaator 8 peab olema suunatud sinust eemale, kui sel viisil potti avad, sest sel viisil vabaneb potist palju kuumat auru. Ära kata rõhuregulaatorit 8 käega kinni, kui pöörad

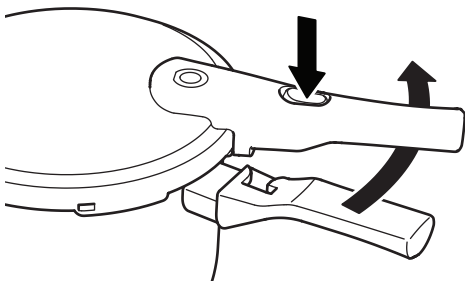
rõhuregulaatori auru vabastamise režiimi, kuna suur kogus vabaneb kohe otse üles. Seega pead olema ettevaatlik, et sa enda kätt ei põletaks.



1. Eemalda kiirkeedupott pliidiilt.
2. Lülita ettevaatlikult rõhuregulaator 8 auru vabastamise režiimile.



3. Oota kuni rõhk on ühtlustunud ja punane ohutusventiil 5 langeb alla.
4. Tähelepanu! Nii pea kui punane ohutusventiil 4 langeb alla, on temperatuur poti sees endiselt peaaegu 100 °C.
5. Vajuta vabastamisnuppu 3 käepidemel ja pööra samal ajal kaant vastupäeva, kuni rõnga märk kaanel on suunaga poti käepidemel 1 oleva rõnga poole. Tähelepanu! Nii pea kui sa vajutad käepideme vabastamisnuppu 3, vabaneb osa auru.



6. Eemalda potikaas.

## 2. meetod: Energia säästmine

2. meetod tähendab, et pead kiirkeedupoti mõneks

minutiks välja lülitama enne, kui toit on valminud, ja jätta poti pliidiile. See kasutab potis allesjäänud soojust optimaalselt ja säästab energiat.

1. Oota, kuni rõhk on ühtlustunud ja punane ohutusventiil 4 langeb alla. Tähelepanu! Nii pea kui punane ohutusventiil 4 langeb alla, on temperatuur poti sees endiselt peaaegu 100 °C.
2. Vajuta vabastamisnuppu 3 käepidemel ja pööra samal ajal kaant vastupäeva, kuni rõnga märk kaanel on suunaga poti käepidemel 1 oleva rõnga poole. Tähelepanu! Nii pea kui sa vajutad käepideme vabastamisnuppu 3, vabaneb osa auru.
3. Eemalda potikaas.

## 3. meetod: Aja säästmine

3. meetodit kasutades eemalda pott pliidiilt siis, kui toit on valmis. Selleks, et saaksid kaane avada, tuleb rõhk vabastada manuaalselt. See meetod säästab sinu aega.

1. Hoia potti jooksva vee all, kuni ohutusventiil 4 langeb (veesurve ei tohiks olla liiga kõrge). Hoiatus! Ole ettevaatlik, et veejuga ei läheks rõhuregulaatori 8 ega ohutusventiili 4 vastu, kuna nii võib vesi potti sattuda ja sinu toitu lahjendada.
2. Vajuta vabastamisnuppu 3 käepidemel ja pööra samal ajal kaant vastupäeva, kuni rõnga märk kaanel on suunaga poti käepidemel 1 oleva rõnga poole. Tähelepanu! Nii pea kui sa vajutad käepideme vabastamisnuppu 3, vabaneb osa auru.
3. Eemalda potikaas.

## 6. Puhastamine ja hoistamine

Teie kiirkeedupotti on lihtne puhastada ja hooldada. Selleks, et nautida oma kiirkeedupotti pikka aega, veenduge, et alati järgite järgmisi juhised toote puhastamisel.

### Puhastamise sagedus:

Tegevus	Sagedus
Puhasta potti 10	Pärast iga kasutuskorda
Puhasta rõhuregulaatorit 8	Kui see on määrdunud
Puhasta kaant 5	Pärast iga kasutuskorda
Puhasta tihendit 6	Pärast iga kasutuskorda
Asenda tihend 6	Vajaduse tekkimisel. Võtke ühendust lähima IKEA klienditeenindusega või külastage meid veebis <a href="http://www.ikea.com">www.ikea.com</a> .

### Kuidas kiirkeedupotti puhastada

Alati peale kasutamist peske kiirkeedupott puhtaks. Kiirkeedupotti tuleb alati pesta käsitsi.



Ärge kasutage terasest käsna või midagi, mis võib pinda kriimustada.

Kui võimalik, siis tuleb puhastada kohe pärast kasutamist, et ülejäägid ei kuivaks kinni poti sisse.

### **Kuidas potti (10) puhastada**

Puhasta potti 10 pärast iga kasutuskorda:

1. Pese potti käsitsi kuuma vee ja õrnatoimelise puhastusvahendiga.
2. Loputa puhta veega.
3. Kuivata pott köögirätikuga, et vältida jälgede jäämist potile.

### **Kuidas potikaant (5) puhastada**

Hoiatus! Kaant ei tohiks nõudepesumasinas pesta.

1. Eemalda rõhuregulaator 8, tõmmates seda üles.
2. Pese kaant kuuma vee ja õrnatoimelise puhastusvahendiga. Kui kaas on eriti must, pane see mõneks ajaks vette, milles on lahustatud õrnatoimeline puhastusvahend.
3. Loputa rõhuregulaatorit 8 puhtas ja kuumas vees.
4. Loputa kaant 5 kuuma vee all.
5. Kuivata kaas köögirätikuga selleks, et vältida jälgede jäämist kaanele.
6. Pane rõhuregulaator 8 tagasi kaane sisse.

### **Tihendi puhastamine (6)**

Tähelepanu! Juhul, kui kasutate kiirkeedupotti regulaarselt, tuleb tihend välja vahetada kord aastas (varuosa nr 10056097). Kui vajad sellega abi, palun võta ühendust lähima IKEA poe või klienditeenindusega või vaata [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

1. Võta tihend kaane küljest ära.
2. Loputa tihend kuumas vees puhtaks.
3. Kuivata tihendit köögirätikuga.
4. Tähelepanu! Tihendit ei tohi liiga tugevalt suruda ega selle kuju muuta. Seetõttu on soovitatav tihend kaane sisse tagasi panna ka siis, kui te toodet parasjagu ei kasuta.

### **Ohutusventiili (4) puhastamine**

Iga kord enne kasutamist veendu, et ohutusventiili (4) saab igas suunas liigutada ja see ei ole ummistunud.

1. Toksa ohutusventiili (4) kaasasoleva peenikese tihvtiga (11) ja kontrolli, kas ohutusventiil (4) liigub sujuvalt, ilma takistusteta.
2. Veendu, et ohutusventiil (4) ei oleks toidujääkidega ummistunud. Vajadusel eemalda toidujäägid.

### **Kiirkeedupoti hoiustamine**

Ettevaatust! Kiirkeedupotti hoiustamisel ei tohiks seda kunagi katta kaanega. Ventilatsiooni puudumisel võib kondensatsioon tekkida, mis põhjustab halva lõhna ning võib kiirkeedupotti isegi kahjustada.

1. Hoiustage tihend kaane sees.
2. Hoidke pott ja potikaas eraldi.

## 7. Vigade otsimine

Hoiatus! Niipea, kui kuskilt hakkab tulema kontrollimatut auru, eemalda pott pliidiplaadilt. Kiirkeedupotti ei tohi uuesti kasutada enne, kui viga on parandatud. Normaalne on vaid see, kui auru tuleb pisut rõhuregulaatorist 8.

Mida teha, kui:

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Poti ja kaane vahelt tuleb välja auru.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kiirkeedupott ei ole korralikult suletud.</li><li>2. Tihend on määrdunud.</li><li>3. Tihend on katki/kulunud.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kiirkeedupott tuleb uuesti hoolikalt sulgeda.</li><li>2. Puhastage tihendit.</li><li>3. Vahetage tihendit (1 kord aastas).</li></ol>
Rõhuregulaatorist ei tule auru.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Poti kaane vahelt tuleb auru.</li><li>2. Rõhuregulaator on määrdunud.</li><li>3. Potis pole piisavalt vedelikku.</li><li>4. Kuumus on liiga madal.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Vahetage tihendit 1 kord aastas.</li><li>2. Puhastage rõhuregulaator (vt lõiku „Puhastamine ja säilitamine“).</li><li>3. Jahutage kiirkeedupott aeglaselt ning lisage vähemalt 0,25 l vedelikku.</li><li>4. Suurendage kuumust (suurendage pliidiplaadi kuumusastet).</li></ol>
Läbi rõhuregulaatori tuleb liiga palju auru.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kuumus on liiga kõrge.</li><li>2. Rõhuregulaator on määrdunud.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Vähendage kuumust (vähendage pliidiplaadi kuumusastet).</li><li>2. Puhastage rõhuregulaatorit (vt lõiku „Puhastamine ja säilitamine“).</li></ol>
Rõhuregulaatori vahelt tuleb auru.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Rõhuregulaator ei ole korralikult paigaldatud.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Paigaldage rõhuregulaator korrektselt ja keerake ühendusmutter kaane sisse, kasutades võtit 10.</li></ol>
Aur läheb välja ohutusavadest.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Rõhuregulaatori kaitsekorgid on vigased või pole õigesti paigaldatud.</li><li>2. Rõhuregulaator on määrdunud.</li><li>3. Rõhuregulaator on vigane.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kontrollige ohutuskorke (vt "Puhastamine ja hoiustamine").</li><li>2. Puhastage rõhuregulaatorit (vt lõiku "Puhastamine ja hoiustamine").</li><li>3. Võtke ühendust IKEA klienditeenindusega või vt <a href="http://www.ikea.com">www.ikea.com</a> kodulehte.</li></ol>
Kaas ei avane.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kiirkeedupotis on liiga suur rõhk.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Järgige juhiseid lõigus "Kiirkeedupoti avamine".</li></ol>

# **Latviešu**

## **1. daļas**

1. Katla rokturis
2. Vāka rokturis
3. Roktura atbloķēšanas mehānisms
4. Drošības vārsts
5. Vāks
6. Blīvslēgs
7. Drošības atvere
8. Spiediena regulators
9. Sānu rokturis
10. Katls
11. Adata

## **2. SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.**

Izlasi visu instrukciju.

Lietojot vārkatlu, tuvumā nedrīkst atrasties bērni. Nelikt vārkatlu uzkarsētā cepeškrāsnī.

Vārkatlu zem spiediena pārvietot ļoti piesardzīgi. Nepieskarties virsmām, ņemot aiz rokturiem. Nepieciešamības gadījumā izmantot aizsardzības līdzekļus.

Izmantot vārkatlu tikai tā, kā paredzēts.

Šajā vārkatlā ēdiena tiek gatavots zem spiediena. Lietojot vārkatlu neatbilstoši instrukcijai, iespējams applaucēties. Pirms karsēšanas pārliecināties, ka katls ir pienācīgi aizvērts. Skat. sadaļu "Lietošanas instrukcija".

Kad ir sasniegts ēdiena gatavošanai nepieciešamais spiediens, siltuma padeve ir jāsamazina, lai neiztvaikotu viss šķidrums, kas rada tvaiku.

Neatvērt vārkatlu ar spēku. Neatvērt, iekams spiediens nav pilnībā nokritis. Skat. sadaļu "Lietošanas instrukcija".

Nelietot vārkatlu bez ūdens – tas var izraisīt nopietnus bojājumus.

Nepiepildīt vārkatlu vairāk kā līdz 2/3 (skat. atzīmi MAX katla iekšpusē). Gatavojot ēdienu, kura apjoms gatavošanas laikā palielinās (piemēram, rīsus vai kaltētus dārzeņus), vārkatlu nevajadzētu piepildīt vairāk kā līdz 1/2 no pieļaujamā apjoma (skat. atzīmi 1/2 katla iekšpusē). Ja katls ir pārāk pilns, rodas risks, ka var aizsērēt ventilācijas atvere un ka var veidoties pārāk augsts spiediens. Skat. sadaļu "Lietošanas instrukcija".

Lietot atbilstošus siltuma avotus saskaņā ar lietošanas instrukciju.

Gatavojot gaļu ar ādu (piem., mēli), kura spiediena ietekmē var uzpūsties, nedurt ādā, jo var izšļakties verdošs šķidrums.

Gatavojot produktus, kam ir putras konsistence, pirms vāka atvēršanas viegli pakratīt vārkatlu, lai novērstu ēdiena pāriešanu pāri malām.

Ņemt vērā, ka daži ēdieni, piemēram, ābolu biezenis, dzērvenes, pērļu grūbas, auzu pārslas un citi graudaugu produkti, šķeltie zirņi, pasta, rabarberi un citi var radīt putas un šļakatas, kas var aizsprostot tvaika ventilu. Šādus ēdienus nevajadzētu gatavot vārkatlā.

Pirms ēdiena gatavošanas pārliecināties, ka ventilji nav aizsprostoti. Skat. sadaļu "Lietošanas instrukcija".

Nelietot vārkatlu spiediena režīmā produktu cepšanai vai fritēšanai.

Nemēģināt salabot drošības mehānismus saviem spēkiem, ja vien konkrēti labošanas paņēmieni nav norādīti lietošanas instrukcijā.

Lietot tikai ražotāja rezerves daļas, kas paredzētas konkrētajam modelim. Ja radušies jautājumi, sazināties ar IKEA veikalu vai Klientu apkalpošanas nodaļu vai ieskatīties [www.IKEA.lv](http://www.IKEA.lv).

SAGLABĀT ŠO INSTRUKCIJU

## **3. Tehniskā informācija**

Darba spiediens: 0,6 bāri (1. iestatījums) un 1,0 bāri (2. iestatījums).

Maksimālais pieļaujamais spiediens: 300 kPa.

Tilpums: 6 litri.

Licences īpašnieks: IKEA of Sweden, Tulpanvägen 8, SE-343 81 ÄLMHULT, Sweden.

Modelis: 20463650, 80463652, 00463651

Vārkatlam ir CE marķējums atbilstoši par dalībvalstu tiesību aktu saskaņošanu attiecībā uz spiedieniekārtu pieejamību tirgū (2014/68/EU).

Vārkatlam ir GS sertifikāts.

## **4. Drošības informācija**

- Vārkatla vākā ir iebūvēts spiediena regulators, kas uztur pastāvīgu spiedienu.
- Vārkatlam ir vairākas drošības sistēmas, kas garantē drošu lietošanu pat tehnisku bojājumu gadījumā. Spiediena regulators (8) nodrošina vienmērīgu spiedienu. Lietošanas laikā var izplūst tvaiks. Drošības vārsts (4) samazina spiedienu, ja tas ir pārāk liels, un spiediena regulators nedarbojas. Ja nedarbojas ne spiediena regulators (8), ne drošības vārsts (4), spiediena samazināšana notiek caur drošības atveri (7). Vāka atbloķēšanas pogu (3) var nospiegt tikai tad, kad spiediens ir normalizējies un nolaižas sarkanais drošības vārsts (4).

## **Vispārīgi drošības norādījumi**

Pirms katras lietošanas pārbaudīt, vai spiediena regulators (8) un drošības vārsts (4) ir brīvi pieejami un nav nosprostoti (skat. sadaļu "Lietošanas instrukcija").

Pirms likt vārkatlu uz plīts, pārliecināties, vai tas ir pareizi aizvērts (skat. sadaļu "Lietošanas instrukcija").

Neapsegt spiediena regulatoru (8) ar citiem priekšmetiem.

Spiediena regulatoram (8) lietošanas laikā vienmēr jābūt pavērstam prom no tevis un no vietām, kur kāds varētu iet garām. Kļūmes gadījumā var noplūst daudz tvaika.

Ja no drošības vārsta (4) vai drošības atveres (7) izplūst tvaiks, nekavējoties jāizslēdz siltuma avots, jo tas nozīmē, ka vārkatla iekšpusē ir pārāk augsts spiediens. Nelietot vārkatlu, pirms problēma nav novērsta (skat. sadaļu "Traucējummeklēšana").

Lai novērstu bojājumu risku, vārkatlā vienmēr jābūt

vismaz 0,25 l šķidrums, lai būtu iespējams radīt pietiekami daudz tvaika un lai vārkatls nepārkarstu un neizvārtos sauss.

**BRĪDINĀJUMS!** Vārkatles labošanas darbus drīkst veikt tikai pilnvarots speciālists.

### Noderīga informācija



Ātrvārāmo katlu var lietot ar visa veida plītiem, ieskaitot indukcijas plīti.

Ātrvārāmo katlu var izmantot kā parastu katlu (bez vāka), lai pirms gatavošanas ar spiedienu ēdianu apceptu.

Ja ātrvārāmo katlu novietosiet uz tāda paša vai mazāka izmēra plīts riņķa, jūs ietaupīsiet enerģiju.

Lietojot ātrvārāmo katlu uz keramikās plīts, pārvietojiet to nevis slidinot, bet paceļot, lai nesaskrāpētu plīts virsmu.

Ņemiet vērā, ka gatavošanas laikā ātrvārāmais katls sakarst. To drīkst pārvietot tikai ar virtuves cimdiem.

Pārliecinieties, ka katlā vienmēr ir šķidrums, jo gatavošana sausā katlā var to sabojāt.

Izmantojot ātrvārāmo katlu ar gāzes plīti, pārliecinieties, ka liesma neaizskar katla rokturus.

### 5. Lietošanas instrukcija

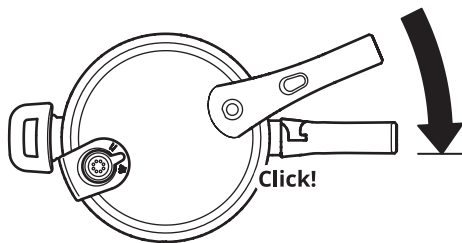
#### Pirms katras lietošanas

Pirms ēdiena gatavošanas vārkatlī ir jāpārbauda visas drošības funkcijas, lai nesabojātu vārkatlu.

1. Pārbaudīt, vai spiediena regulatora (8) atveres vāku iekšpusē ir tīras.
2. Ja tā nav, spiediena regulatoru (8) iztīra (skat. sadaļu "Tīrīšana un glabāšana").
3. Pārbaudīt, vai drošības vārstu (4) ir iespējams kustināt un vai tas nav iesprūdis.
4. Pārbaudīt, vai blīvslēgs (6) nav bojāts, piem., vai tas nav ieplīsis. Ievēribai! Blīvslēgs ar laiku var kļūt ciets – tādā gadījumā tas vairs nenodrošinās hermetizāciju. Ja nav nodrošināta hermetizācija, gar vāka malu izplūst tvaiks, un blīvslēgs ir jānomaina. Lai iegūtu rezerves blīvslēgu, jāsazinās ar IKEA veikalu/klientu apkalpošanas nodaļu vai jāapmeklē tīmekļa vietne [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

#### Kā lietot vārkatlu?

1. Piepildīt katlu ar pārtikas produktiem un/vai šķidrumu. Uzmanību! nekad nepiepildīt vārkatlu ar pārtikas produktiem un šķidrumu vairāk kā līdz MAX atzīmei katla iekšpusē. Daudzums atbilst apmēram 4 litriem (vārkatlam ar 6 l tilpumu) vai 2,5 litriem (vārkatlam ar 4 l tilpumu). Gatavojot uzbrīstošus pārtikas produktus, piemēram, rīsus vai pākšaugus, nekad nepiepildīt katlu vairāk kā līdz ½ atzīmei katla iekšpusē. Tā ēdiens nenonāks līdz katla vākam un nevarēs nobloķēt spiediena regulatoru un drošības vārstu.
2. Uzlikt vāku (5) uz katla (10) tādā veidā, lai apļveida marķējums uz vāka būtu vērsts tai pašā virzienā kā apļveida marķējums katla roktura zemākajā daļā (1).



3. Pagrieziet vāku, līdz vāka rokturis (2) un katla rokturis (1) ir pavērsti vienā virzienā un ir dzirdams klikšķis.
4. Izvēlieties vēlamo iestatījumu uz spiediena regulatora (8):  
I – lēnā gatavošana (1).  
II – ātrā gatavošana (2).  
Citus ieteikumus par gatavošanu var izlasīt ēdiena gatavošanas ilguma tabulā.
5. Lik vārkatlu uz sildvirsmas ar aptuveni tādu pašu diametru kā vārkatla pamatnei. Uzmanību! Sildvirsmai nevajadzētu būt lielāki par vārkatla pamatni. Pretējā gadījumā gar malām celsies augšup pārāk daudz siltuma; tas var sabojāt plastmasas rokturus.
6. Ieslēgt sildvirsmu maksimālajā režīmā. Kad vārkatlā izveidojas pietiekami augsts spiediens, sarkanais drošības vārsts (4) pavirzās augšup un nobloķē vāku. Ievēribai! Gatavošanas laika sākumā no drošības vārsta var izplūst mazliet tvaika.
7. Kad pa spiediena regulatoru (8) sāk izplūst tvaiks, sildvirsmas temperatūru samazina apmēram uz pusī, lai tvaika izplūde būtu minimāla. Ēdiens vārkatlā būs ātri gatavs, un tiks ietaupīta elektroenerģija.

#### Vārkatla atvēršana

Uzmanību! Ja sarkanais drošības vārsts (4) joprojām ir pacelts, vārkatls atrodas zem spiediena, un vāku nevar atvērt. Vāku nekādā gadījumā nedrīkst mēģināt atvērt ar spēku, jo pēkšņa spiediena samazināšana var izraisīt applaucēšanos. Vārkatlu būs iespējams atvērt tikai tad, kad sarkanais drošības vārsts (4) būs nolaidies. To var izdarīt vienā no trim tālāk aprakstītajiem veidiem.

Vārkatlu nedrīkst pilnībā iegremdēt ūdenī. Pretējā gadījumā spiediens nekavējoties kritīsies, un gan katlam, gan ēdienam var rasties neatgriezeniski bojājumi.

#### Trīs ātrvārāmā katla atvēršanas veidi

Pastāv trīs veidi, kā no ātrvārāmā katla izlaist tvaiku un samazināt spiedienu, lai to varētu atvērt;

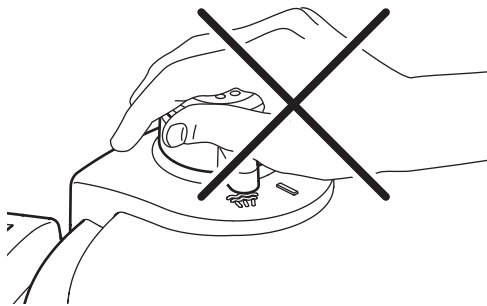
##### 1. paņēmieni: tvaika izlaišana

Izmantojot šo paņēmienu, ir jāizlaiž tik daudz tvaika, cik iespējams, līdz spiediens vārkatlā ir pietiekami nokritis, lai noņemtu vāku.

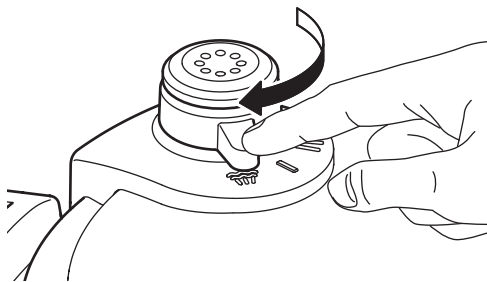
Brīdinājums! Tā kā, izmantojot šo paņēmienu, no vārkatla izplūdis karsts tvaiks, ir jārupējās, lai, vārkatlu



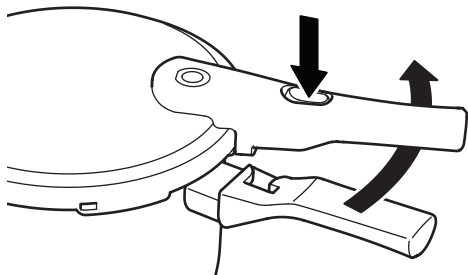
atverot, spiediena regulators (8) būtu pavērsts prom. Pagriežot spiediena regulatoru, lai izlaistu tvaiku, neapsegt spiediena regulatoru (8) ar roku, jo no regulatora izplūdis daudz tvaika. Ir jāievēro piesardzība, lai neapdedzinātu rokas.



1. Noņemt vārkatlu no sildvirsmas.
2. Uzmanīgi pagriezt spiediena regulatoru (8) uz tvaika izlaišanas režīmu.



3. Nogaidīt, līdz spiediens ir izlīdzinājies un līdz sarkanais drošības vārsts (4) nolaižas atpakaļ lejā.
4. Ievēribai! Kad sarkanais drošības vārsts (4) ir nolaidies atpakaļ lejā, temperatūra vārkatla iekšpusē joprojām ir gandrīz 100 °C.
5. Nospiežot roktura atlaišanas pogu (3) un vienlaikus pagriežot vāku pretēji pulksteņrādītāja virzienam, līdz riņķa atzīme uz vāka ir pavērsta pret riņķa atzīmi uz katla vāka (1). Ievēribai! Nospiežot roktura atlaišanas pogu (3) var izplūst neliels daudzums palikušā tvaika.



6. Noņem katlam vāku.

## 2. paņēmieni: enerģijas taupīšana

Izmantojot 2. paņēmieni, vārkatls ir jāizslēdz dažas minūtes pirms ēdiena gatavošanas beigām un jāatstāj uz sildvirsmas. Tā var optimāli izmantot paliekošo siltumu un ietaupīt enerģiju.

1. Nogaidīt, līdz spiediens ir stabilizējies, un sarkanais drošības vārsts (4) nolaižas lejā. Ievēribai! Kad sarkanais drošības vārsts (4) ir nolaidies atpakaļ lejā, temperatūra vārkatla iekšpusē joprojām ir gandrīz 100 °C.
2. Nospiežot roktura atlaišanas pogu (3) un vienlaikus pagriežot vāku pretēji pulksteņrādītāja virzienam, līdz riņķa atzīme uz vāka ir pavērsta pret riņķa atzīmi uz katla vāka (1). Ievēribai! Nospiežot roktura atlaišanas pogu (3) var izplūst neliels daudzums palikušā tvaika.
3. Noņem katlam vāku.

## 3. metode: laika taupīšana

Izmantojot 3. paņēmieni, vārkatlu noņem no plīts, tiklīdz ēdiens ir gatavs. Lai vāku varētu atvērt uzreiz, spiediens pamatnē ir jāsamazina manuāli. Šī metode ļauj ietaupīt īpaši daudz laika.

1. Turēt vārkatlu zem tekoša ūdens, līdz nolaižas drošības vārsts (4). Ūdens spiediens nedrīkst būt pārāk augsts. Uzmanību! Uzmanieties, lai ūdens strūkļa netrāpītu spiediena regulatoram (8) vai drošības vārstam (4); pretējā gadījumā ūdens var iekļūt katlā un ēdienā.
2. Nospiežot roktura atlaišanas pogu (3) un vienlaikus pagriežot vāku pretēji pulksteņrādītāja virzienam, līdz riņķa atzīme uz vāka ir pavērsta pret riņķa atzīmi uz katla vāka (1). Ievēribai! Nospiežot roktura atlaišanas pogu (3) var izplūst neliels daudzums palikušā tvaika.
3. Noņem katlam vāku.

## 6. Tīrīšana un uzglabāšana

Ātrvārāmo katlu ir viegli tīrīt un kopt. Lai katls kalpotu pēc iespējas ilgāk, ievērojiet turpmāk minētos tīrīšanas norādījumus.

## Tīrīšanas biežums:

Darbības	Biežums
Tīrīt katlu (10)	Pēc katras lietošanas reizes
Tīrīt spiediena regulatoru (8)	Kad netīrs
Tīrīt vāku (5)	Pēc katras lietošanas reizes
Tīrīt blīvslēgu (6)	Pēc katras lietošanas reizes
Nomainīt blīvslēgu (6)	Kad nepieciešams. Sazinieties ar IKEA veikalu/klientu apkalpošanas centru vai apmeklējiet <a href="http://www.ikea.com">www.ikea.com</a> .

## Ātrvārāmā katla tīrīšana

Vienmēr notīriet ātrvārāmo katlu pēc katras lietošanas reizes.

Ātrvārāmo katlu var mazgāt tikai ar rokām.



Neizmantojiet metāla mazgāšanas suku vai citus līdzekļus, kas var saskrāpēt katla virsmu.

Ja iespējams, mazgājiet katlu uzreiz pēc izmantošanas, lai pārpalikumi nepaspētu izžūt un pielipt pie katla malām

## Katla tīrīšana (10)

Tīrīt katlu (10) pēc katras lietošanas:

1. Mazgāt katlu ar rokām, izmantojot karstu ūdeni un saudzīgu mazgāšanas līdzekli.
2. Noskalot ar tīru ūdeni.
3. Nosusināt katlu ar trauku dvieli, lai uz tā nepaliktu ūdens nosēdumi.

## Vāka tīrīšana (5)

Uzmanību! Vāku nedrīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

1. Noņemt spiediena regulatoru (8), pavelkot to augšup.
2. Mazgāt vāku ar karstu ūdeni un saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Ja vāks ir īpaši netīrs, to kādu laiku mērcē ūdenī, kas sajaukts ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.
3. Noskalot spiediena regulatoru (8) tīrā, karstā ūdenī.
4. Noskalot vāku (5) karstā ūdenī.
5. Nosusināt vāku ar trauku dvieli, lai uz tā nepaliktu ūdens nosēdumi.
6. Ievietot spiediena regulatoru (8) atpakaļ vākā.

## Kā iztīrīt starpliku? (6)

Piezīme! Ja spiedkannu lieto bieži, starplika jāmaina reizi gadā (detalās numurs: 10056097). Lai to iegādātos, dodies uz tuvāko IKEA veikalu, sazinies ar Klientu apkalpošanas nodaļu vai ienāc [www.ikea.lv](http://www.ikea.lv).

1. Noņem vāka starpliku.
2. Noskalo starpliku tīrā, karstā ūdenī.
3. Noslauki starpliku dvielī.
4. Piezīme! Starplika jāglabā tā, lai tā nespīestos un nemainītu formu, tāpēc ieteicams to glabāt, ieliktu atpakaļ vākā.

## Drošības vārsta (4) tīrīšana

Pirms katras lietošanas reizes pārbaudi, vai drošības vārsts (4) kustas un nav bloķēts.

1. Pabakstīt drošības vārstu (4) ar komplektā iekļauto adatu (11) un pārbaudīt, vai drošības vārsts (4) brīvi kustas.
2. Pārbaudīt, vai tajā nav sakrājušās ēdiena paliekas. Vajadzības gadījumā notīrīt ēdiena paliekas.

## Ātrvārāmā katla uzglabāšana

Uzmanību! Uzglabājiet ātrvārāmo katlu bez vāka. Ja katlā nenotiek gaisa apmaiņa, kondensāts var radīt nepatīkamas smakas vai arī izraisīt katla bojājumus.

1. Uzglabājiet blīvi vākā.
2. Uzglabājiet vāku un katlu atsevišķi

## 7. Problēmmeklēšana

Brīdinājums! Sākoties nekontrolētai tvaika noplūdei, noņemt vārkatlu no sildvirsmas. Vārkatlu nedrīkst atkārtoti lietot, iekams kļūme nav novērsta. Par normālu var uzskatīt tikai nelielu tvaika noplūci caur spiediena regulatoru (8).

Kā rīkoties tālāk aprakstītajos gadījumos?

Problēma	Iespējamie cēloņi	Risinājums
Starp katlu un tā vāku izplūst tvaiks.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ātrvārāmais katls nav pareizi aizvērts un noslēgts.</li><li>2. Blīve ir netīra.</li><li>3. Blīve ir bojāta/nolietojusies</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Vēlreiz rūpīgi aizveriet ātrvārāmo katlu.</li><li>2. Iztīriet blīvi.</li><li>3. Nomainiet blīvi (vienreiz gadā).</li></ol>
Cauri spiediena regulatoram neizplūst tvaiks.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Starp katlu un tā vāku izplūst tvaiks.</li><li>2. Spiediena regulators ir netīrs.</li><li>3. Ātrvārāmajā katlā ir pārāk maz šķidruma.</li><li>4. Nepietiekama karstuma padeve.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Nomainiet blīvi (vienreiz gadā).</li><li>2. Iztīriet spiediena regulatoru (skat. „Tīrīšana un uzglabāšana”).</li><li>3. Ļaujiet katlam lēnām atdzist un piepildiet to ar vismaz 0,25 l šķidruma.</li><li>4. Paaugstiniet karstuma padevi (noregulējiet plīti uz augstāku temperatūru).</li></ol>
No spiediena regulatora izplūst pārāk liels tvaika daudzums.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pārāk liela karstuma padeve.</li><li>2. Spiediena regulators ir netīrs.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Samaziniet karstuma padevi (noregulējiet plīti uz zemāku temperatūru).</li><li>2. Iztīriet spiediena regulatoru (skat. „Tīrīšana un uzglabāšana”).</li></ol>
Cauri spiediena regulatora malām izplūst tvaiks.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Spiediena regulators nav pareizi uzstādīts.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Rūpīgi uzstādiet spiediena regulatoru un pievelciet uzgriezni vāka iekšpusē, izmantojot atslēgu 10.</li></ol>
Cauri drošības atverei izplūst tvaiks.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Spiediena regulatora aizsargvāciņi ir bojāti vai nav pareizi nostiprināti.</li><li>2. Spiediena regulatorā ir netīrumi.</li><li>3. Spiediena regulators ir bojāts.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pārbaudiet aizsargvāciņus (skat. „Tīrīšana un uzglabāšana”).</li><li>2. Iztīriet spiediena regulatoru (skat. „Tīrīšana un uzglabāšana”).</li><li>3. Nepieciešamības gadījumā sazinieties ar IKEA veikalu/ klientu apkalpošanas centru vai apmeklējiet <a href="http://www.ikea.com">www.ikea.com</a>.</li></ol>
Vāku nevar atvērt.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ātrvārāmajā katlā ir pārāk liels spiediens.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Sekojiet instrukcijām, kas sniegtas sadaļā „Ātrvārāmā katla atvēršana”.</li></ol>

# Lietuvių

## 1. Dalys

1. Puodo rankena
2. Dangčio rankena
3. Rankenos atrakinimo mygtukas
4. Apsauginis vožtuvas
5. Dangtis
6. Tarpiklis
7. Apsauginis slėgio langelis
8. Slėgio regulatorius
9. Rankena
10. Puodas
11. Smaigas

## 2. TAISYKLĖS – perskaitykite prieš naudodami

Atidžiai perskaitykite visas instrukcijas.

Neleiskite vaikams būti arti greitpuodžio, kai jis naudojamas.

Nedėkite greitpuodžio į įkaitintą orkaitę.

Labai atsargiai nustatykite slėgį. Nelieskite įkaitusių paviršių. Naudokite puodkėles ir imkite tik už rankenų. Jei reikia, naudokite kitas apsaugines priemones.

Naudokite greitpuodį tik pagal paskirtį.

Slėgis yra esminis elementas ruošiant maistą greitpuodyje. Netinkamai juo naudojantis, garai gali nuplūkyti. Prieš užkaisdami patikrinkite, ar greitpuodis tinkamai uždarytas. Žr. skyrių „Naudojimo instrukcijos“.

Greitpuodyje susidarius normaliam virimo slėgiui, sumažinkite kaitrą, kad puode esantis skystis neišgaruotų.

Niekada nesistenkite jėga atidaryti greitpuodžio. Prieš atidarydami greitpuodį įsitinkinkite, kad slėgis tikrai nukrito. Žiūrėkite skyrių „Naudojimo instrukcijos“.

Negalima naudoti greitpuodžio be vandens. Sugadinsite.

Užpildykite tik 2/3 greitpuodžio talpos (žr. žymą MAX puodo viduje). Ruošiant maisto produktus, kurie plečiasi, pavyzdžiui, ryžius ar sausas daržoves, užpildykite tik 1/2 dalį (žr. žymą 1/2 puodo viduje). Perpildžius gali užsikimšti vėdinimo anga ir susidaryti per didelis slėgis. Žr. skyrių „Naudojimo instrukcijos“.

Pasirinkite kaitinimo šaltinį pagal instrukcijas.

Jei virėte mėsą su odele, pavyzdžiui, jaučio liežuvį, dėl slėgio odelė bus išspūstusi. Prieš pradurdami palaukite, kol atvės, nes ištryškusios sultys gali nuplūkyti.

Ruošdami miltinį patiekalą prisiminkite, kad prieš nukeliant dangtį, greitpuodį reikia švelniai papurtyti.

Atminkite, kad tam tikri maisto produktai, tokie kaip obuolių padažas, spanguolės, perlinės kruopos, avižiniai dribsniai ar kiti grūdai, suskaldyti žirniai, makaronai, rabarbarai ar spagečiai virdami gali putoti, purkšti bei užkimšti slėgio mažinimo įtaisą. Tokių maisto produktų nereikėtų ruošti greitpuodyje.

Prieš kiekvieną naudojimą patikrinkite, ar neužkimšti vožtuvai. Žr. skyrių „Naudojimo instrukcijos“.

Niekada nenaudokite greitpuodžio maistui kepti su slėgiu.

Laikykitės visų saugaus naudojimo instrukcijų ir priežiūros instrukcijų.

Naudokite tik gamintojo atsargines dalis; pasirinkite jas pagal prekės modelį. Jei turite klausimų, susisiekite kreipkitės į Pirkėjų aptarnavimo skyrių, ieškokite informacijos interneto svetainėje [www.IKEA.lt](http://www.IKEA.lt). IŠSAUGOKITE INSTRUKCIJAS ATEIČIAI.

## 3. Techninė informacija

Darbinis slėgis: 0,6 baro (1 nustatymas) ir 1 baras (2 nustatymas).

Didžiausias leidžiamasis slėgis 300 kPa.

Naudingoji talpa 6 litrai.

Licencijos turėtojas: IKEA of Sweden, Tulpanvägen 8 SE-343 81, ELMHULTAS, Švedija.

Modelis 20463650, 80463652, 00463651.

Greitpuodis pažymėtas „CE“ ženklų pagal Slėginių įrenginių direktyvą (2014/68/EU).

Sertifikuotas GS.

## 4. Saugos informacija

- Greitpuodžio dangtyje įrengtas slėgio regulatorius palaiko tolygų norimą slėgį puodo viduje.
- Keli apsauginiai įrenginiai užtikrina, kad greitpuodį visada būtų saugu naudoti, net ir atsiradus techniniam gedimui. Slėgio regulatorius 8 palaiko pastovų slėgį greitpuodyje. Truputį garų gali veržtis iš puodo – tai normalu. Apsauginis vožtuvas 4 mažina padidėjusį slėgį, jei slėgio regulatorius netinkamai veikia. Netinkamai veikiant slėgio regulatoriui 8 ir apsauginiam vožtuvui 4, slėgis šalinamas pro apsauginį slėgio langelį 7. Dangčio atrakinimo mygtuką 3 galima paspausti, o puodą atidengti tik tada, kai slėgis suvienodinamas ir raudonas apsauginis vožtuvas 4 nusileidžia.

## Bendroji informacija

Prieš kiekvieną naudojimą atidžiai patikrinkite, ar slėgio regulatorius 8 ir apsauginis vožtuvas 4 laisvai juda ir nėra užblokuoti (žr. „Naudojimo instrukcijas“).

Prieš statydami greitpuodį ant viryklės visada patikrinkite, ar jis tinkamai uždarytas (žr. „Naudojimo instrukcijas“).

Jokie daiktai neturi uždengti slėgio regulatoriaus 8.

Puodui verdant, slėgio regulatorius 8 turi būti nukreiptas į tą pusę, kurioje nėra žmonių. Neapsižiūrėjęs, iš puodo gali išeiti pernelyg daug garų.

Jei garai veržiasi pro apsauginį vožtuvą 4 ar apsauginį slėgio langelį 7, tuoj pat išjunkite viryklę, nes slėgis greitpuodyje yra per aukštas. Nenaudokite greitpuodžio, kol slėgis nesumažės (žr. skyrių „Gedimų šalinimas“).

Kad nesugadintumėte greitpuodžio, stebėkite, kad jame visada būtų bent 0,25 litro skysčio. Tokiu būdu jame susikaups pakankamai garų ir puodas neperkais, nevirs sausas.

DĖMESIO: greitpuodžio remontą gali atlikti tik įgalioti specialistai.

## Naudinga žinoti



Greitpuodis skirtas naudoti ant įvairių viryklių, įskaitant ir indukcines.

Greitpuodyje, kaip paprastame puode (tik be dangčio), galima maistą apkepti prieš ruošiant jį garuose su slėgiu.

Bus ekonomiškiau, jei kaitvietės skersmuo bus toks pat ar mažesnis nei puodo.

Naudodami puodą ant stiklo keramikos viryklės, visada kilstelėkite jį norėdami perkelti, kad nesubraižytumėte viryklės paviršiaus.

Atminkite, kad greitpuodis įkaista. Naudokite podkėles.

Neleiskite vandeniui visiškai išgaruoti, sugadinsite indą.

Naudojant ant dujinės viryklės, reikia saugoti rankenas nuo atviros liepsnos.

## 5. Naudojimo instrukcijos

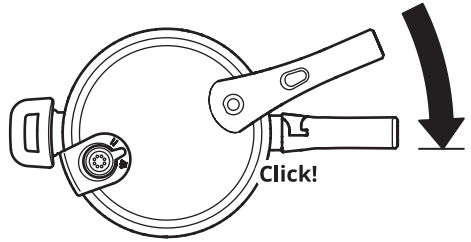
### Prieš kiekvieną naudojimą

Prieš gamindami greitpuodyje, patikrinkite visas jo saugos funkcijas, kad nesugadintumėte indo.

1. Patikrinkite, ar vidinėje dangčio pusėje esančios angos, skirtos slėgio reguliatoriui 8, yra švarios.
2. Išplaukite slėgio valdymo vožtuvą 8, jei reikia (žr. skyrių „Priežiūra ir sandėliavimas“).
3. Patikrinkite, ar apsauginis vožtuvas 4 juda, nėra užblokuotas.
4. Patikrinkite, ar tarpiklis 6 nesugadintas (neįtrūkęs ir pan.) Dėmesio! Po kurio laiko tarpiklis gali sukietėti, ir dėl to puodas taps nesandarus, o garai veršis per tarpą tarp dangčio ir tarpiklio. Netinkamą tarpiklį reikia keisti. Kreipkitės į IKEA pirkėjų aptarnavimo skyrių arba apsilankykite [www.IKEA.lt](http://www.IKEA.lt).

### Greitpuodžio naudojimas

1. Sudėkite maisto produktus ar įpilkite skysčio į puodą. Dėmesio! Niekada nepripildykite greitpuodžio aukščiau žymos MAX, kas yra daugiausiai 4 litrai 6 litrų talpos greitpuodžiuose ir 2,5 litro 4 l talpos greitpuodžiuose. Ruošdami brinkstančius maisto produktus, tokius kaip ryžiai ar ankštinės daržovės, pripildykite puodą ne daugiau kaip iki pusės (žyma ½), kad išbrinkę produktai nepasiektų dangčio ir neužblokuotų slėgio reguliatoriaus ir apsauginio vožtuvo.
2. Uždenkite puodą (10) dangčiu (5); Žr., kad apskritas ženklukas ant dangčio būtų nukreiptas į puodo rankenos apačioje (1) esantį ženkliuką.



3. Sukite dangtį, kol dangčio rankena (2) ir puodo rankena (1) susilygins ir pasigirs spragtelėjimas.
4. Pasirinkite patiekalo ruošimo nustatymus ant slėgio reguliatoriaus (8):  
I; virti lėtai (1);  
II; virti greitai (2);  
Daugiau naudingos informacijos rasite „Virimo trukmės“ lentelėje indo instrukcijoje.
5. Pastatykite greitpuodį ant viryklės. Kaitvietės dydis turi sutapti su puodo dugno dydžiu. Dėmesio! Kaitvietė neturi būti platesnė už puodo dugną, nes pro jo šonus kylantis karštis gali apgadinti plastines puodo rankenas.
6. Įjunkite aukščiausią temperatūrą ar didžiausią liepsną. Kai greitpuodyje susiformuos slėgis, raudonas apsauginis vožtuvas (4) pakils ir užfiksuos dangtį. Dėmesio! Tik pradėjus gaminti, šiek tiek garų gali skverbtis pro apsauginį vožtuvą.
7. Garams ėmus skverbtis pro slėgio reguliatorių (8), sumažinkite temperatūrą pusiau, kad jų išsiveržtų kuo mažiau. Dabar maistas verda – greitai ir taupant energiją.

### Greitpuodžio atidarymas

Dėmesio! Jei raudonas apsauginis vožtuvas 4 vis dar pakilęs, greitpuodžio viduje yra slėgis ir dangčio nuimti negalima. Jokiu būdu nebandykite nuimti dangčio jėga, nes galite nusiplikyti iš puodo išsiveržusiais garais. Greitpuodis atsidarys tik tada, kai raudonas apsauginis vožtuvas 4 nusileis. Tai galima padaryti vienu iš trijų būdų.

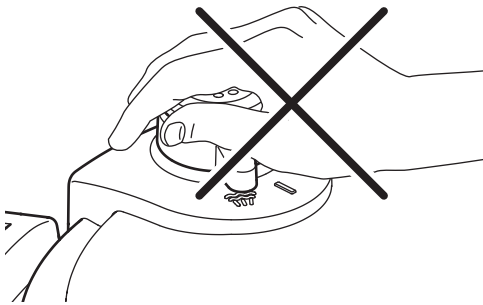
Niekada nemerkite į vandenį viso greitpuodžio. Greitai krentantis slėgis gali sugadinti puodo dugną ir patiekalą.

### Trys greitpuodžio atidarymo būdai

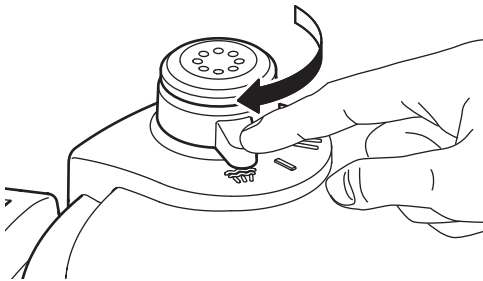
Norint atidaryti greitpuodį, reikia sumažinti slėgį jame. Tai padaryti galima trim būdais.

#### 1 būdas: garų išleidimas

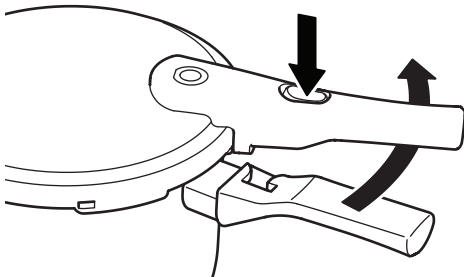
Iš greitpuodžio reikia išleisti kuo daugiau garų, kad slėgis viduje sumažėtų ir būtų galima nuimti dangtį. Įspėjimas! Išleidžiant garus, slėgio reguliatorius 8 turi būti toliau nuo jūsų, nes iš puodo besiveržiantys karšti garai gali nusiplikyti. Taip pat jokiu būdu neuždenkite ranka slėgio reguliatoriaus 8, kai suksite jį į garų išleidimo padėtį. Būkite atsargūs, saugokite rankas!



1. Nukelkite greitpuodį nuo viryklės.
2. Pasukite slėgio reguliatorių 8 į garų išleidimo padėtį.



3. Palaukite, kol slėgis susivienodins, o raudonas apsauginis vožtuvas 4 nusileis žemyn.
4. Dėmesio! Kai raudonas apsauginis vožtuvas 4 nusileis, greitpuodyje temperatūra vis dar bus beveik 100 °C.
5. Paspauskite rankenos atrakinimo mygtuką 3 ir sukite dangtį prieš laikrodžio rodyklę, kol žymė ant puodo atsidurs priešais žymę ant puodo rankenos 1. Pastaba! Kai tik nuspauski rankenos atrakinimo mygtuką 3, išsiverš puode likę garai.



6. Nuimkite dangtį.

### 2 būdas: energijos taupymas

Greitpuodį reikia išjungti likus kelioms minutėms iki patiekalo ruošimo laiko pabaigos ir palikti ant karštos viryklės. Taip bus optimaliai panaudotas likutinis karštis ir taupoma energija.

1. Palaukite, kol slėgis stabilizuosis, o raudonas

apsauginis vožtuvas 4 nusileis žemyn. Pastaba! Kai raudonas apsauginis vožtuvas nusileis, temperatūra greitpuodyje bus dar apie 100 °C.

2. Paspauskite rankenos atrakinimo mygtuką 3 ir sukite dangtį prieš laikrodžio rodyklę, kol žymė ant puodo atsidurs priešais žymę ant puodo rankenos 1. Pastaba! Kai tik nuspauski rankenos atrakinimo mygtuką 3, išsiverš puode likę garai.
3. Nuimkite dangtį.

### 3 būdas: laiko taupymas

Greitpuodį reikia nukelti nuo viryklės vos pasibaigus patiekalo ruošimo laikui. Norint iškart nuimti dangtį, slėgį reikia sumažinti rankiniu būdu. Taip sutaupoma laiko.

1. Laikykite greitpuodį po bėgančiu vandeniu, kol apsauginis vožtuvas 4 nusileis (vandens srovė neturi būti stipri). Dėmesio! Stebėkite, kad srovė neatsitrenktų į slėgio reguliatorių 8 arba apsauginį vožtuvą 4, nes vanduo gali patekti į puodą ir sugadinti patiekalą.
2. Paspauskite rankenos atrakinimo mygtuką 3 ir sukite dangtį prieš laikrodžio rodyklę, kol žymė ant puodo atsidurs priešais žymę ant puodo rankenos 1. Pastaba! Kai tik nuspauski rankenos atrakinimo mygtuką 3, išsiverš puode užsilikę garai.
3. Nuimkite dangtį.

### 6. Valymas ir laikymas

Greitpuodį paprasta valyti ir prižiūrėti. Vadovaukitės valymo instrukcijomis ir džiaugsitės greitpuodžiu labai ilgai.

#### Valymo periodiškumas:

Priežiūros veiksmai	Dažnumas
Puodo 10 plovimas	Po kiekvieno naudojimo
Slėgio regulatoriaus 8 plovimas	Kai nešvarus
Dangčio 5 plovimas	Po kiekvieno naudojimo
Tarpiklio 6 plovimas	Po kiekvieno naudojimo
Tarpiklio 6 keitimas	Kai reikia. Kreipkitės į IKEA parduotuvę/pirkėjų aptarnavimo centrą arba apsilankykite <a href="http://www.ikea.com">www.ikea.com</a>

#### Kaip prižiūrėti greitpuodį

Plaukite greitpuodį po kiekvieno naudojimo. Plaukite tik rankomis.



Nenaudokite plieninių šveistukų ar kitų šveitimo priemonių, kurios galėtų subraižyti paviršių.

Jei įmanoma, rekomenduojama greitpuodį plauti iškart po naudojimo, kad maisto likučiai nepridžiūtų ir neprikibtų prie puodo.

#### Puodo (10) plovimas

Puodą (10) plaukite po kiekvieno naudojimo:

1. plaukite rankomis karštu vandeniu ir švelniu plovikliu.
2. Nuskalaukite švari vandeniu.
3. Nusausinkite puodą rankšluosčiu, kad neliktų vandens žymių.

#### **Dangčio (5) plovimas**

Dėmesio! Dangčio negalima plauti indaplovėje.

1. Ištraukite slėgio reguliatorių 8.
2. Plaukite dangtį karštu vandeniu ir švelniu plovikliu. Jeigu dangtis ypač nešvarus, trumpai pamirkykite jį vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.
3. Nuskalaukite slėgio reguliatorių 8 švari karštu vandeniu.
4. Nuskalaukite dangtį 5 karštu vandeniu.
5. Nusausinkite dangtį rankšluosčiu, kad neliktų vandens žymių.
6. Įstatykite slėgio reguliatorių 8 į dangtį.

#### **Tarpiklio valymas (6)**

Pastaba: jeigu dažnai naudojate greitpuodį, tarpiklį keiskite kartą per metus (atsarginės dalies kodas 10056097). Jei kyla klausimų, kreipkitės į parduotuvės IKEA darbuotojus arba apsilankykite [www.IKEA.lt](http://www.IKEA.lt).

1. Nuimkite dangčio tarpiklį.
2. Nuplaukite tarpiklį karštu vandeniu.
3. Nusausinkite tarpiklį rankšluosčiu.
4. Dėmesio! Sandėliuokite tarpiklį taip, kad jo forma nepakistų. Rekomenduojama įdėti tarpiklį atgal į dangtį, o ne laikyti atskirai.

#### **Apsauginio vožtuvo valymas (4)**

Kiekvieną kartą prieš naudodami patikrinkite, ar slėgio valdymo vožtuvas (4) nėra užsikimšęs ir yra paslankus.

1. Rinkinyje esančiu smaigu (11) patikrinkite, ar slėgio valdymo vožtuvas (4) yra paslankus.
2. Patikrinkite, ar nėra maisto kamščių. Jei yra, išplaukite, kad maisto likučių visiškai neliktų.

#### **Kaip laikyti greitpuodį**

Dėmesio! Visada laikykite greitpuodį be dangčio, kad puodo viduje nesikaupytų drėgmė, neatsirastų blogas kvapas ir nesusigadintų paviršius.

1. Įdėkite tarpiklį į dangtį.
2. Puodą ir dangtį laikykite atskirai.

## 7. Gedimų šalinimas

Išpėjimas! Jeigu iš greitpuodžio nekontroliuojamai veržiasi garai, nukelkite jį nuo viryklės / kaitlentės. Nenaudokite greitpuodžio, kol problema nepašalinta. Normalu, jei iš slėgio regulatoriaus (8) išseina truputis garų.

Ką daryti, jei:

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Garai veržiasi pro tarpą tarp puodo ir dangčio.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Greitpuodis netinkamai uždarytas.</li><li>2. Nešvarus tarpiklis.</li><li>3. Sugadintas/nusidėvėjęs tarpiklis</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Tinkamai uždarykite greitpuodį.</li><li>2. Išvalykite tarpiklį.</li><li>3. Pakeiskite tarpiklį (kartą per metus).</li></ol>
Pro slėgio valdymo vožtuvą neišeina garai.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Garai veržiasi per tarpą tarp puodo ir dangčio.</li><li>2. Nešvarus slėgio valdymo vožtuvas.</li><li>3. Greitpuodyje per mažai skysčių.</li><li>4. Per žema temperatūra.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pakeiskite tarpiklį (kartą per metus).</li><li>2. Išvalykite slėgio valdymo vožtuvą (žr. skyrių „Priežiūra ir laikymo sąlygos“).</li><li>3. Palaukite, kol greitpuodis atvės ir įpilkite bent 0,25 litro skysčio.</li><li>4. Padidinkite temperatūrą.</li></ol>
Pro slėgio valdymo vožtuvą veržiasi per daug garų.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Per aukšta temperatūra.</li><li>2. Nešvarus slėgio valdymo vožtuvas.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Sumažinkite temperatūrą.</li><li>2. Išvalykite slėgio valdymo vožtuvą (žr. skyrių „Priežiūra ir laikymo sąlygos“).</li></ol>
Garai veržiasi pro slėgio valdymo vožtuvo šonus.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Netinkamai uždėtas slėgio valdymo vožtuvas.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Tinkamai uždėkite slėgio valdymo vožtuvą ir raktu 10 priveržkite dangčio viduje esančią veržlę.</li></ol>
Garai veržiasi pro apsauginę angą.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Slėgio valdymo vožtuvo apsauginiai dangteliai netinkamai pritvirtinti arba su defektu.</li><li>2. Nešvarus slėgio valdymo vožtuvas.</li><li>3. Sugedęs slėgio valdymo vožtuvas.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Patikrinkite apsauginius dangtelius (žr. skyrių „Priežiūra ir laikymo sąlygos“).</li><li>2. Išvalykite slėgio valdymo vožtuvą (žr. skyrių „Priežiūra ir laikymo sąlygos“).</li><li>3. Jei kyla klausimų, kreipkitės į parduotuvę IKEA/pirkėjų aptarnavimo centrą arba apsilankykite <a href="http://www.ikea.com">www.ikea.com</a>.</li></ol>
Neįmanoma atidaryti dangčio.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Per aukštas slėgis greitpuodyje.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Vadovaukitės instrukcijomis, pateiktomis skyriuje „Kaip atidaryti greitpuodį“.</li></ol>



# Portugues

## 1. Nome dos componentes

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

## 2. PRECAUÇÕES IMPORTANTES – leia antes de usar

Leia todas as instruções.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Tenha em atenção que alguns alimentos, como

compota de maçã, arandos, grão de cevada, flocos de aveia ou outros cereais, ervilhas partidas, massa chinesa, macarrão, ruibarbo ou esparguete, podem fazer espuma, salpicar e obstruir o dispositivo de libertação de pressão (saída do vapor). Estes alimentos não devem ser cozinhados numa panela de pressão.

Antes de cada utilização, verifique se as válvulas não estão obstruídas. Consulte a secção “Instruções de utilização”.

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

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

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

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES.

## 3. Informações técnicas

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

Pressão máxima admissível: 300kPa.

Capacidade de utilização: 6L.

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

Modelo: 20463650, 80463652, 00463651

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

A panela de pressão tem certificação GS.

## 4. Informações de segurança

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

## Conselhos gerais de segurança

Antes de utilizar, verifique se o regulador de pressão 8 e a válvula de segurança 4 podem ser manobráveis e se não estão bloqueadas (ver a secção “Instruções de utilização”).

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

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

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

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

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

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

### Convém saber



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

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

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

Levante sempre a panela de pressão ao deslocá-la numa placa vitrocerâmica para evitar riscar a placa. Tenha em atenção que a panela de pressão aquece ao ser utilizada. Manuseie-a sempre com a ajuda de pegas.

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

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

## 5. Como usar

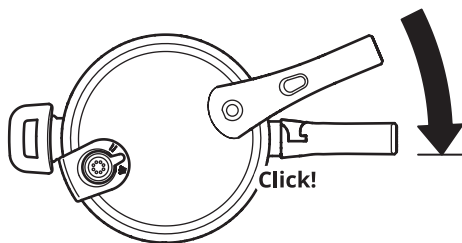
### Antes de cada utilização

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

1. Verifique se as aberturas do regulador de pressão 8 no interior da tampa estão limpas.
2. Se não estiverem, limpe o regulador de pressão 8 (ver a secção “Limpeza e armazenamento”).
3. Verifique se a válvula de segurança 4 está móvel e não fixa.
4. Verifique se o vedante 6 está danificado, ou seja, rachado. Atenção! Com o tempo, o vedante endurece, não cumprindo a sua função. Isso faz com que o vapor se escape pelo rebordo da tampa. Nesse caso, o vedante tem de ser substituído. Para a substituição do vedante, contacte o Apoio ao Cliente da sua loja IKEA ou vá a [www.ikea.pt](http://www.ikea.pt).

### Como utilizar a panela de pressão

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



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

### Abertura da panela de pressão

Aviso! Se a válvula de segurança vermelha 4 estiver erguida, a panela de pressão ainda está pressurizada e não pode ser aberta. Em nenhuma circunstância deverá tentar forçar a tampa a abrir, pois uma súbita libertação de pressão pode resultar em queimaduras.

A panela de pressão só abre quando a válvula de segurança vermelha 4 tiver descaído. Isso poderá ser feito de três maneiras.

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

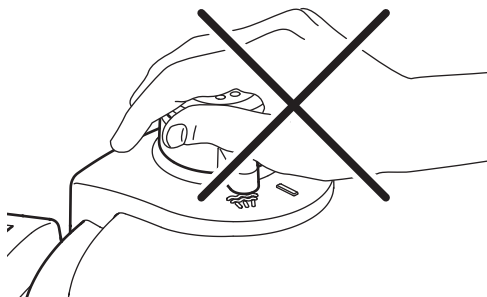
### Três maneiras de abrir a panela de pressão

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

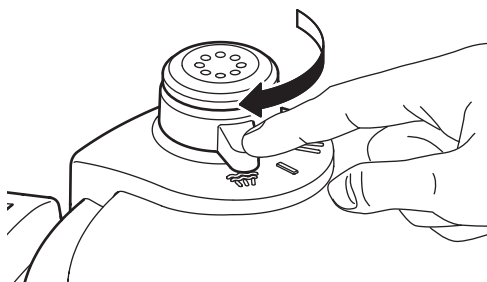
#### Método 1: Libertar vapor

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

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

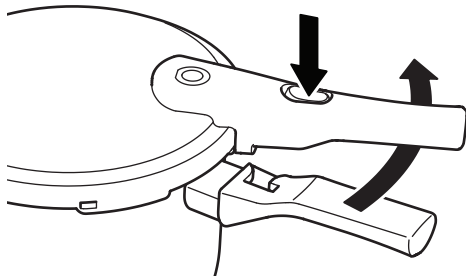


1. Retire a panela de pressão da placa.
2. Cuidadosamente, configure o regulador de pressão 8 para a libertação de vapor.



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

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



6. Retire a tampa.

#### Método 2: Poupar energia

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

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

#### Método 3: Poupar tempo

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

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

#### 6. Limpeza e arrumação

A sua panela de pressão é de fácil limpeza e

manutenção. Para poder desfrutar do produto durante mais tempo, assegure-se de que cumpre sempre as seguintes instruções de limpeza.

### Frequência de limpeza:

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

### Como limpar a panela de pressão

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



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

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

### Como limpar a panela (10)

Lave a panela 10 após cada utilização:

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

### Como limpar a tampa (5)

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

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

### Como limpar a junta (6)

Atenção! Se usa regularmente a sua panela de pressão, a junta deve ser substituída uma vez por ano

(peça sobresselente 10056097). Contacte a sua loja IKEA mais próxima e/ou o Apoio ao Cliente ou obtenha ajuda em [www.ikea.pt](http://www.ikea.pt).

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

### Como limpar a válvula de segurança (4)

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

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

### Arrumação da panela de pressão

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

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

## 7. Resolução de problemas

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

O que fazer se:

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

# Română

## 1. Denumirea componentelor

1. Mâner oală
2. Mâner capac
3. Buton deblocare mâner
4. Supapa de siguranță
5. Capac
6. Garnitura de etanșare
7. Fereastra de siguranță
8. Regulator de presiune
9. Mâner lateral
10. Oală
11. Piston

## 2. MĂSURI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE PRE-UTILIZARE

Citește toate instrucțiunile.

Nu lăsa copiii în apropierea oalei sub presiune în timpul utilizării.

Nu introdu oala sub presiune într-un cuptor încins. Manevreează cu grijă maximă oala sub presiune. Nu atinge suprafețele fierbinți. Folosește mânerele și butoanele. Folosește mănuși de bucătărie pentru protecție dacă este necesar.

Nu folosi oala sub presiune în alte scopuri decât cele recomandate.

Această oală funcționează sub presiune. Folosirea necorespunzătoare a oalei sub presiune poate provoca arsuri. Asigură-te că oala sub presiune este bine închisă înainte de a o folosi. Citește mai multe în secțiunea "Instrucțiuni de utilizare".

Când se atinge presiunea normală de funcționare, dă focul mai mic astfel încât tot lichidul care creează aburul să nu se evapore.

Nu deschide niciodată forțat oala sub presiune. Nu deschide oala înainte de a te asigura că presiunea din interior a scăzut complet. Vezi secțiunea "Instrucțiuni de utilizare".

Nu folosi niciodată oala sub presiune fără a adăuga apă deoarece se va deteriora grav.

Nu umple oala peste 2/3 din capacitate (vezi semnul "MAX" din interior). Atunci când gătești alimente care se umflă, de exemplu orez sau legume deshidratate, nu umple oala sub presiune mai mult de 1/2 din capacitate (vezi semnul "1/2" din interior). Umplerea în exces poate provoca un risc de blocare a supapei de aerisire și poate dezvolta presiune în exces. Vezi secțiunea "Instrucțiuni de utilizare".

Folosește surse de căldură adecvate conform instrucțiunilor de utilizare.

După prepararea cărnii cu piele (de ex. limbă de vită), care se poate umfla sub efectul presiunii, nu înțepa carnea în timp ce pielea este umflată; apa fierbinte poate țâșni și te poți opări.

Atunci când gătești alimente păstoase, scutură ușor oala sub presiune înainte de a deschide capacul pentru a evita expulzarea alimentelor.

Reține că anumite alimente, de ex. sos de mere, merișoare, arpacăș, fulgi de ovăz sau alte cereale,

boabe de mazăre, tăieței, macaroane, rubarbă sau spaghete pot face spumă și stropi și pot bloca dispozitivul de eliminare a presiunii (orificiu de aerisire). Aceste alimente nu trebuie gătite într-o oală sub presiune.

Înainte de fiecare utilizare, verifică ca supapele să nu fie blocate. Vezi secțiunea "Instrucțiuni de utilizare".

Nu folosi niciodată oala sub presiune în modul de presurizare pentru a prăji alimente.

Nu modifica niciunul dintre sistemele de siguranță față de ceea ce prevăd instrucțiunile de întreținere specificate în instrucțiunile de utilizare.

Folosește numai piese de schimb de la producător, în conformitate cu modelul relevant. Dacă ai întrebări, contactează magazinul IKEA /Relații Clienți sau accesează [www.ikea.ro](http://www.ikea.ro)

PĂSTREAZĂ ACESTE INSTRUCȚIUNI.

## 3. Informații tehnice

Presiune de lucru: 0,6 bari (setarea 1) și 1,0 bari (setarea 2).

Presiunea maximă admisă: 300 kPa.

Capacitate utilă: 6 litri.

Deținătorul licenței: IKEA of Sweden, Tulpanvägen 8, SE-343 81, ÄLMHULT, Suedia.

Model: 20463650, 80463652, 00463651

Oala sub presiune poartă marcajul CE, conform Directivei privind echipamentele sub presiune (2014/68/UE).

Oala sub presiune este certificată GS.

## 4. Informații de siguranță

- Oala sub presiune este prevăzută cu un regulator de presiune în capac care menține setarea de presiune dorită constantă.
- Oala sub presiune are câteva sisteme de siguranță pentru a asigura că oala va funcționa corespunzător chiar în cazul unei defecțiuni tehnice. Regulatorul de presiune 8 asigură că presiunea rămâne constantă în oală. Este posibil ca o cantitate de abur să se elibereze continuu în timpul utilizării. Valva de siguranță 4 eliberează surplusul de presiune dacă regulatorul de presiune nu funcționează. Dacă regulatorul de presiune 8 și valva de siguranță 4 sunt ambele defecte, surplusul de presiune va ieși prin fereastra de siguranță 7. Butonul de eliberare al capacului 3 poate fi apăsat doar pentru a deschide oala atunci când nivelul de presiune este echilibrat și valva roșie de siguranță 4 scade.

## Instrucțiuni generale de siguranță

Înainte de fiecare utilizare, verifică dacă regulatorul de presiune 8 și valva de siguranță 4 nu sunt blocate și se pot manevra (vezi secțiunea "Instrucțiuni de utilizare").

Verifică întotdeauna dacă oala sub presiune este închisă corect înainte de a o așeza pe plită (vezi secțiunea "Instrucțiuni de utilizare").

Regulatorul de presiune 8 nu trebuie să fie niciodată acoperit de vreun obiect.

Asigură-te întotdeauna că regulatorul de presiune 8

este îndreptat în altă direcție în timpul utilizării pentru a evita arsurile accidentale. În caz de defecțiune se eliberează mult abur. În cazul în care se eliberează abur de la valva de siguranță 4 sau ferestra de siguranță 7, oprește imediat alimentarea cu căldură deoarece presiunea din interiorul oalei este prea mare. Nu continua utilizarea oalei sub presiune până când nu se remediază problema (vezi secțiunea "Depanare").

Pentru a evita deteriorarea oalei sub presiune, trebuie să asiguri că oala conține întotdeauna cel puțin 0,25 litri de lichid, astfel încât se poate produce suficient abur și oala nu se supraîncălzește și nu fierbe fără lichid.

**AVERTISMENT:** Reparațiile oalei sub presiune se pot efectua numai de către personal autorizat.

## Bine de știut



Oala sub presiune se folosește pe toate tipurile de plite, inclusiv pe plite cu inducție.

Oala sub presiune poate fi folosită ca vas tradițional (fără capac) pentru a rumeni mâncarea înainte de a fi gătită sub presiune.

Economisește energie, așezând oala sub presiune pe o plită cu același diametru sau un diametru mai mic.

Ridică oala sub presiune atunci când trebuie mutată de pe un ochi pe altul pentru a evita riscul de zgârieturi.

Oala sub presiune se încinge în timpul utilizării. Manevreează cu accesorii de protecție.

Lasă întotdeauna o cantitate de apă în vas pentru a nu se deteriora.

Atunci când folosești oala pe o plită cu gaz asigură-te că flăcările nu ating mânerele.

## 5. Instrucțiuni de utilizare

### Înainte de fiecare utilizare

Înainte de a folosi oala de gătit sub presiune, verifică toate funcțiile de siguranță pentru a nu deteriora oala sub presiune.

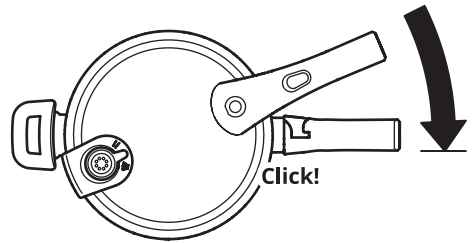
1. Verifică dacă orificiile regulatorului de presiune 8 din interiorul capacului sunt curate.
2. Dacă nu, curăță regulatorul de presiune 8 (vezi secțiunea "Curățare și depozitare").
3. Verifică valva de siguranță 4 care nu trebuie să fie blocată.
4. Verifică dacă garnitura 6 nu este defectă sau crăpată. Atenție! În timp, garnitura se întărește și nu mai poate etanșa corespunzător, ceea ce conduce la scurgeri de abur. În acest caz, garnitura trebuie înlocuită. Contactează cel mai apropiat magazin IKEA/Serviciu Clienți sau vizitează [www.ikea.ro](http://www.ikea.ro).

### Cum folosești oala sub presiune

1. UMLE OALA CU ALIMENTE ȘI/SAU LICHID. Atenție! Nu umple niciodată oala sub presiune cu alimente și lichid deasupra semnului "MAX" din interiorul oalei, adică maxim 4 litri (pentru oala sub presiune cu

capacitate utilă 6 litri). Atunci când gătești alimente care se umflă, de exemplu orez sau leguminoase, nu trebuie să umpli niciodată oala deasupra semnului "1/2" din interior. Aceasta previne alimentele să ajungă la capac și practic să blocheze regulatorul de presiune și valva de siguranță.

2. Așază capacul 5 pe oala 10 astfel încât semnul circular de pe capac să indice spre semnul circular din partea inferioară a mânerului oalei 1.



3. Rotește capacul până când mânerul capacului 2 și mânerul oalei 1 sunt aliniate și se aude clic atunci când sunt fixate.
4. Alege setarea de gătit dorită de pe regulatorul de presiune 8:  
I; Gătit lent (1)  
II; Gătit rapid (2)  
Pentru mai multe informații despre gătit, citește documentul Tabel cu timpul de gătit.
5. Așază oala sub presiune pe un ochi al plitei care are aceeași dimensiune ca baza oalei sub presiune. Atenție! Ochiul plitei nu trebuie să fie mai mare decât baza oalei sub presiune, pentru ca aburul să nu se ridice pe marginile acesteia și să nu deterioreze mânerele din plastic.
6. Pornește plita la setarea de temperatură maximă. Atunci când se acumulează presiune în oală, valva roșie de siguranță 4 se ridică și blochează capacul. Atenție! La început, se poate elibera o cantitate mică de abur din valva de siguranță.
7. Imediat ce aburul începe să iasă prin deschiderea de siguranță 8, scade temperatura plitei la aproximativ 1/2 astfel încât cantitatea de abur să fie mică. Oala sub presiune gătește alimentele rapid și economisește energie.

### Deschiderea oalei sub presiune

Atenție! Dacă valva roșie de siguranță 4 este încă ridicată, oala sub presiune este încă presurizată și capacul nu se poate deschide. În niciun caz nu încerca să forțezi deschiderea capacului, deoarece eliberarea bruscă de abur poate conduce la opărire. Oala se deschide numai atunci când valva roșie de siguranță 4 a coborât. Asta se poate face în oricare din cele trei moduri.

Nu scufunda niciodată oala sub presiune în apă în întregime. Altfel presiunea va scădea instantaneu, ceea ce poate afecta baza oalei și mâncarea.

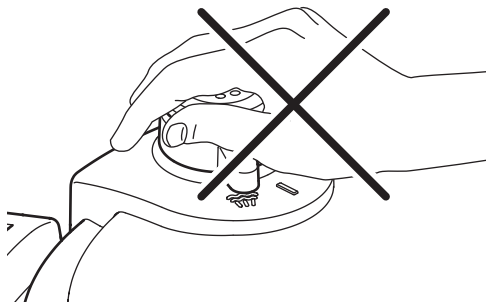
## Trei metode de deschidere a oalei sub presiune

Alege dintre cele trei metode de reducere a presiunii din oală pentru a o putea deschide.

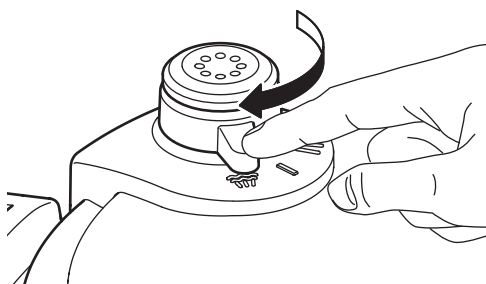
### Metoda 1: Eliberarea aburului

Această metodă presupune eliberarea unei cantități mari de abur până când presiunea din oală scade suficient ca să poți scoate capacul.

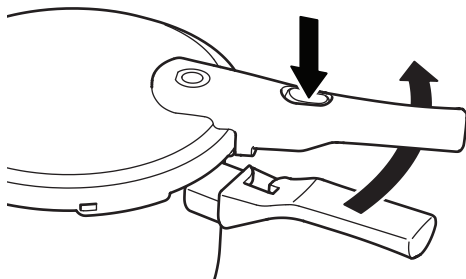
Avertisment! Regulatorul de presiune 8 se află în direcția opusă atunci când deschizi oala sub presiune deoarece această metodă înseamnă că va ieși mult abur din oală. Nu acoperi regulatorul de presiune 8 cu mâna atunci când îl răsucești la setarea de eliberare a aburului deoarece va ieși imediat o cantitate mare de abur. Prin urmare, trebuie să fii atent să nu te opărești la mână.



1. Ia oala sub presiune de pe plită.
2. Răsuțește cu atenție regulatorul de presiune 8 la setarea de eliberare a aburului.



3. Așteaptă până când presiunea s-a stabilizat și valva roșie de siguranță 4 cade la loc.
4. Atenție! Când valva roșie de siguranță 4 cade la loc, temperatura în interiorul oalei sub presiune este încă aproape 100° C.
5. Apasă butonul de eliberare a mânerului 3 și răsuțește capacul în sens invers acelor de ceasornic în același timp, până când semnul circular de pe capac indică spre semnul circular de pe mânerul oalei 1. Atenție! Când apeși butonul de eliberare a mânerului 3, se poate elibera abur rămas în oală.



6. Ridică capacul de pe oală.

### Metoda 2: Economisirea energiei

Metoda 2 presupune oprirea oalei sub presiune cu câteva minute înainte de încheierea timpului de gătit și lăsarea vasului pe plită. Aceasta folosește căldura reziduală în mod optim și economisește energie.

1. Așteaptă până când presiunea s-a stabilizat, iar valva roșie de siguranță 4 a coborât. Atenție! Imediat după coborârea valvei de siguranță 4, temperatura din interiorul oalei măsoară aproximativ 100° C.
2. Apasă butonul de eliberare al mânerului 3 și rotește capacul în sens invers acelor de ceasornic în același timp, până când semnul circular pe capac este îndreptat spre semnul circular de pe mânerul oalei 1. Atenție: După apăsarea butonului de eliberare al mânerului 3, se poate elibera abur rămas în oală.
3. Ridică capacul de pe oală.

### Metoda 3: Economisirea timpului

Metoda 3 presupune ridicarea oalei de gătit sub presiune de pe plită după ce mâncarea este preparată. Pentru a putea deschide imediat capacul, presiunea de la bază trebuie eliberată manual. Această metodă economisește timp.

1. Ține oala de gătit sub presiune sub jet de apă până când valva de siguranță 4 coboară (presiunea apei nu trebuie să fie prea ridicată). Atenție! Nu îndrepta jetul de apă spre regulatorul de presiune 8 sau valva de siguranță 4 deoarece apa ar putea pătrunde în interiorul oalei.
2. Apasă butonul de eliberare al mânerului 3 în față și rotește capacul în sens invers acelor de ceasornic în același timp, până când semnul circular de pe capac este îndreptat spre semnul circular de pe mânerul oalei 1. Atenție! Când apeși butonul de eliberare a mânerului 3, se poate elibera abur rămas în oală.
3. Ridică capacul de pe oală.

### 6. Curățare și depozitare

Oala pentru gătit sub presiune este ușor de curățat și de întreținut. Pentru a o păstra ca nouă pentru mai mult timp, respectă instrucțiunile de curățare.



## Frecvența spălării:

Activitate	Frecvență
Curățarea oalei 10	După fiecare utilizare
Curățarea regulatorului de presiune 8	Când este murdar
Curățarea capacului 5	După fiecare utilizare
Curățarea garniturii de siguranță 6	După fiecare utilizare
Înlocuirea garniturii de siguranță 6	Când este nevoie. Contactează magazinul IKEA/ Servicul clienți sa vizitează <a href="http://www.ikea.ro">www.ikea.ro</a> pentru ajutor.

### Curățarea oalei de gătit sub presiune

Curăță întotdeauna oala de gătit sub presiune după utilizare.

Oala de gătit sub presiune se spală de mână.



Nu folosi bureți de sârmă sau obiecte care pot zgâria suprafața.

Dacă este posibil, curăță oala sub presiune imediat după utilizare pentru ca resturile de mâncare să nu se lipească de vas.

### Curățarea oalei (10)

Curăță oala 10 după fiecare utilizare:

1. Spală oala cu mâna în apă fierbinte cu detergent delicat.
2. Clătește oala cu apă curată.
3. Usucă oala cu un șervet pentru a nu lăsa urme.

### Curățarea capacului (5)

Atenție! Capacul nu trebuie spălat în mașina de spălat vase.

1. Îndepărtează regulatorul de presiune 8 trăgându-l în sus.
2. Spală capacul cu apă fierbinte și detergent delicat. În cazul în care capacul este deosebit de murdar, înmoaie-l puțin timp în apă și detergent delicat.
3. Clătește regulatorul de presiune 8 în apă curată, fierbinte.
4. Clătește capacul 5 sub apă fierbinte.
5. Usucă capacul cu un șervet pentru a nu lăsa urme.
6. Introdu din nou regulatorul de presiune 8 în capac.

### Cum cureți garnitura (6)

Notă! Garnitura trebuie înlocuită o dată pe an dacă folosești oala sub presiune în mod regulat (număr piesă de schimb 10056097). Contactează cel mai apropiat magazin IKEA, sună la departamentul Relații Clienți, sau vizitează [www.ikea.com](http://www.ikea.com) pentru asistență.

1. Scoate garnitura din capac.
2. Clătește garnitura cu apă curată, fierbinte.
3. Usucă garnitura cu un șervet de bucătărie.
4. Notă! Garnitura nu trebuie să fie comprimată

sau deformată în timpul depozitării. Prin urmare, se recomandă să o pui la loc în capac în timpul depozitării.

### Curățarea supapei de siguranță (4)

Verifică dacă supapa de siguranță (4) este manevrabilă și nu este blocată de fiecare dată înainte de utilizare.

1. Împinge supapa de siguranță (4) folosind pistonul subțire inclus și verifică dacă supapa de siguranță (4) se mișcă ușor.
2. Verifică ca aceasta să nu fie blocată cu resturi alimentare. Scoate resturile alimentare dacă este necesar.

### Depozitarea oalei sub presiune

Atenție! Oala sub presiune nu trebuie depozitată niciodată cu capacul închis. În lipsa ventilației, se poate forma condens care determină mirosuri neplăcute și poate chiar să deterioreze oala sub presiune.

1. Depozitează garnitura în capac.
2. Depozitează oala și capacul separat.

## 7. Depanare

Avertisment! În cazul în care iese abur în mod necontrolat, îndepărtează oala sub presiune de pe plită. Oala nu trebuie folosită din nou până când nu este reparată defecțiunea. Eliberarea unei cantități mici de abur din regulatorul de presiune este normală.

Ce trebuie făcut dacă:

<b>Problemă</b>	<b>Cauză posibilă</b>	<b>Soluție</b>
Aburul iese prin deschizătura dintre capac și oală.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Oala pentru gătit sub presiune nu este închisă corect.</li><li>2. Garnitura este murdară.</li><li>3. Garnitura este uzată/ruptă</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Închide oala pentru gătit sub presiune din nou, corect.</li><li>2. Curăță garnitura.</li><li>3. Înlocuiește garnitura (1 x an).</li></ol>
Din regulatorul de presiune nu se elimină abur.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Iese abur prin deschizătura dintre capac și vas.</li><li>2. Regulatorul de presiune este murdar.</li><li>3. Nu este destul lichid în vas.</li><li>4. Alimentarea cu căldură nu este suficientă.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Înlocuiește garnitura (1 x an).</li><li>2. Curăță regulatorul de presiune (vezi paragraful "Curățare și depozitare").</li><li>3. Răcește încet oala pentru gătit sub presiune și umple cu cel puțin 0.25l lichid.</li><li>4. Crește temperatura (setează plita la o temperatură mai mare).</li></ol>
Din regulatorul de presiune se elimină prea mult abur.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Alimentarea cu căldură este prea puternică.</li><li>2. Regulatorul de presiune este murdar.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Scade temperatura (setează plita la o temperatură mai joasă).</li><li>2. Curăță regulatorul de presiune (vezi paragraful "Curățare și depozitare").</li></ol>
Aburul se elimină prin lateralele regulatorului de presiune.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Regulatorul de presiune nu este amplasat corect.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Montează corect și fixează manșonul pe interiorul capacului folosind cheia de 10.</li></ol>
Aburul iese prin orificiul de siguranță.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Garniturile de protecție ale regulatorului de presiune sunt defecte sau nu sunt bine montate.</li><li>2. Regulatorul de presiune este murdar.</li><li>3. Regulatorul de presiune este defect.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Verifică bușoanele de siguranță (vezi secțiunea "Curățare și depozitare").</li><li>2. Curăță regulatorul de presiune (vezi secțiunea "Curățare și depozitare").</li><li>3. Contactează magazinul IKEA/ Serviciul Clienți sau vizitează <a href="http://www.ikea.ro">www.ikea.ro</a> pentru sfaturi.</li></ol>
Capacul nu poate fi deschis	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Este prea multă presiune în vas.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Urmează instrucțiunile din paragraful "Cum deschizi oala pentru gătit sub presiune".</li></ol>

# Slovensky

## 1. Názvy častí

1. Úchytka hrnca
2. Úchytka pokrievky
3. Tlačidlo na uvoľnenie úchytky
4. Bezpečnostný ventil
5. Pokrievka
6. Tesnenie
7. Bezpečnostné tlakové okienko
8. Regulátor tlaku
9. Bočná úchytka
10. Hrnec
11. Kolík

## 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY – dôkladne si prečítajte

Prečítajte si všetky pokyny.

Počas používania nenechajte deti v blízkosti tlakového hrnca.

Tlakový hrniec nevkladajte do vyhriatej rúry.

Dbajte na to, aby ste tlakový hrniec presúvali maximálne opatrne. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Na prenášanie používajte úchytky. Ak je to potrebné, použite ochranu.

Tlakový hrniec nepoužívajte na nič iné, ako je určený.

Tlakový hrniec je pod tlakom. Ak ho používate nevhodným spôsobom, môže dôjsť k obareniu. Predtým než ho dáte na zdroj tepla sa uistite, že tlakový hrniec je dôkladne uzavretý. Pozrite časť „Návod na použitie“.

Keď sa dosiahne normálny prevádzkový tlak, vypnite teplo, aby sa všetka kvapalina, ktorá vytvára paru, neodparila.

Nikdy neotvárajte tlakový hrniec násilu. Neotvárajte, kým sa neuistíte, že vnútorný tlak úplne poklesol. Pozrite časť „Návod na použitie“.

Nikdy nepoužívajte tlakový hrniec bez prídania vody, mohlo by ho to vážne poškodiť.“

Nenapĺňajte tlakový hrniec nad 2/3 jeho kapacity (po značku „MAX“ vnútri nádoby). Keď varíte jedlo, ktoré sa počas varenia rozširuje, ako je ryža alebo dehydrovaná zelenina, nenapĺňajte tlakový hrniec nad 1/2 jeho kapacity (po značku „1/2“ vo vnútri hrnca). Preplnenie môže spôsobiť upchatie odzdušňovacieho potrubia a vznik nadmerného tlaku. Pozrite časť „Návod na použitie“.

Používajte vhodné zdroje tepla podľa návodu na použitie.

Po varení mäsa s kožou (napr. hovädzieho jazyka), ktorá môže pôsobením tlaku nabobtnať, nepichajte mäso, ak je koža napučaná; horúca voda by mohla vystreknúť a mohli by ste sa obariť.

Pri varení cestovitého jedla pred otvorením pokrievky tlakový hrniec jemne pretrepte, aby ste predišli vykypeniu potravín.

Uvedomte si, že určité potraviny, ako napríklad jablká, brusnice, jačmeň, ovsené vločky alebo iné obilniny, hrášok, rezance, makaróny, rebarbora alebo špagety,

môžu peniť, napeň a upchať zariadenie na uvoľnenie tlaku (ventil na paru). Tieto potraviny by sa nemali variť v tlakovom hrnci.

Pred každým použitím skontrolujte, či nie sú upchané ventily. Pozri časť „Návod na použitie“.

Tlakový hrniec nikdy nepoužívajte v natlakovanom režime na vyprážanie jedla.

Neupravujte žiadne z bezpečnostných systémov nad rámec pokynov na údržbu uvedených v návode na použitie.

Náhradné diely výrobcu používajte iba v súlade s príslušným modelom. Ak máte akékoľvek otázky, obráťte sa na najbližší obchodný dom / služby zákazníkom IKEA alebo navštívte stránku [www.ikea.sk](http://www.ikea.sk).  
TENTO NÁVOD SI UCHOVAJTE.

## 3. Technické informácie

Prevádzkový tlak: 0,6 barov (nastavenie 1) a 1,0 bar (nastavenie 2).

Max. povolený tlak: 300 kPa.

Využiteľná kapacita: 6 litrov.

Držiteľ licencie: IKEA of Sweden, Tulpanvägen 8, SE-343 81 ÄLMHULT, Švédsko.

Model: 20463650, 80463652, 00463651

Tlakový hrniec má označenie CE podľa Smernice o tlakových zariadeniach (2014/68 / EÚ).

Tlakový hrniec má certifikát GS.

## 4. Bezpečnostné informácie

- Tlakový hrniec má v pokrievke regulátor tlaku, ktorý udržiava požadované nastavenie tlaku.
- Tlakový hrniec má niekoľko bezpečnostných systémov, ktoré zabezpečujú, že tlakový hrniec bude fungovať bezpečne aj v prípade technickej poruchy. Regulátor tlaku 8 zabezpečuje, že tlak ostane v tlakovom hrnci nezmenený. Je možné, že počas používania môže uniknúť trochu pary. Bezpečnostný ventil 4 uvoľní nadmerný tlak, ak regulátor tlaku nefunguje. Ak majú regulátor tlaku 8 a bezpečnostný ventil 4 poruchu, nadbytočný tlak unikne cez bezpečnostné tlakové okienko 7. Tlačidlo na uvoľnenie pary na pokrievke 3 sa dá stlačiť iba nadol, aby sa nádoba otvorila, keď je tlak vyrovnaný a červený bezpečnostný ventil 4 klesol nadol.

## Všeobecné bezpečnostné pokyny

Nezabudnite pred každým použitím skontrolovať, či je regulátor tlaku 8 a poistný ventil 5 ovládateľný a nie sú zablokované (viac v časti Návod na použitie).

Vždy sa uistite, či je tlakový hrniec pred umiestnením na varnú zónu správne uzavretý (viac v časti Návod na použitie).

Regulátor tlaku 8 by nikdy nemal byť zakrytý žiadnymi predmetmi.

Počas používania sa vždy uistite, že regulátor tlaku 8 je otočený smerom od vás, a že nie je nasmerovaný tam, kde sa môžu pohybovať iní ľudia. V prípade poruchy z neho totiž uniká veľké množstvo pary.

V prípade úniku pary z bezpečnostného ventilu 4 alebo bezpečnostného okienka 7 okamžite vypnite

prívod tepla, pretože v hrnci je príliš vysoký tlak. Tlakový hrniec nepoužívajte, pokiaľ nebude problém odstránený (viac v časti Riešenie problémov).

Aby nedošlo k poškodeniu tlakového hrnca, mali by ste zabezpečiť, že v hrnci je vždy aspoň 0,25 l tekutiny, takže môže produkovať dostatočné množstvo pary, hrniec sa neprehrieva a nevarí sa na suchu.

UPOZORNENIE: Akékoľvek opravy tlakového hrnca môže vykonávať len autorizovaný odborník.

### Užitočné informácie



Tlakový hrniec je vhodný na použitie na všetkých typoch varných dosiek vrátane dosiek indukčných.

Tlakový hrniec môžete používať ako tradičný hrniec (bez pokrievky) na opekanie jedál pred varením pod tlakom.

Tým, že dáte tlakový hrniec na varnú zónu s rovnakým alebo menším priemerom, ušetríte energiu.

Pri manipulácii na varnej doske tlakový hrniec vždy zdvíhajte, aby ste varnú dosku nepoškriabali.

Majte na pamäti, že sa tlakový hrniec behom prevádzky zahrieva. Vždy s ním manipulujte pomocou rukoväte.

Nikdy nedovoľte, aby sa v hrnci vyvarila všetka tekutina, to by mohlo hrniec vážne poškodiť.

Pokiaľ je tlakový hrniec používaný na plynovej varnej doske, ubezpečte sa, že sa plamene nedotýkajú rukoväte.

## 5. Návod na použitie

### Pred každým použitím

Pred tým, ako začnete variť, by ste mali skontrolovať všetky bezpečnostné funkcie tlakového hrnca, aby ste predišli akémukoľvek poškodeniu.

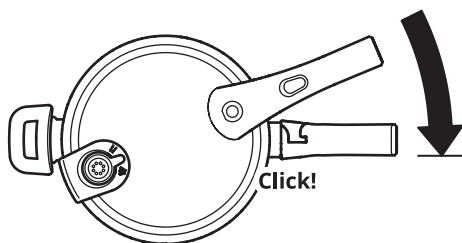
1. Uistite sa, že otváranie regulátora tlaku 8 vo vnútri pokrievky je čisté.
2. Ak to tak nie je, regulátor tlaku 8 vyčistite (viac v časti "Čistenie a skladovanie").
3. Skontrolujte, či je bezpečnostný ventil 4 pohyblivý a nie je zaseknutý.
4. Skontrolujte, či tesnenie 6 nie je akýmkoľvek spôsobom poškodené, napr. roztrhnuté. Upozornenie! Postupom času môže tesnenie stvrdnúť a už nebude vzduchotesné. Môže to viesť k úniku pary na okraji pokrievky. Tesnenie bude potrebné vymeniť. Kvôli náhradnému tesneniu, prosím, navštívte oddelenie Služby zákazníkom v obchodnom dome IKEA. Kontakty nájdete na [www.IKEA.sk](http://www.IKEA.sk)

### Ako používať tlakový hrniec

1. Napiňte hrniec jedlom a/alebo tekutinou. Pozor! Tlakový hrniec nikdy nenapĺňajte potravinami a tekutinami nad značkou „MAX“ na vnútornej strane hrnca. To zodpovedá maximálne 4 litrom (na tlakový hrniec s použiteľnou kapacitou 6 litrov). Pri varení potravín, ktoré zväčšujú objem, ako je ryža alebo strukoviny, by ste nikdy nemali naplniť hrniec nad značku „1/2“ na vnútornej strane nádoby.

Zabráni sa tak prenikaniu jedla do pokrievky a potenciálnemu zablokovaniu bezpečnostného ventilu a regulátora tlaku.

2. Pokrievku 5 položte na nádobu 10 tak, aby kruhová značka na pokrievke smerovala ku kruhovej značke na spodnej časti rukoväte hrnca 1.



3. Otáčajte pokrievkou, až kým rukoväť 2 pokrievky a rukoväť hrnca 1 nie sú v jednej rovine a počutelné nezapadnú na svoje miesto.
4. Vyberte požadované nastavenie varenia na regulátore tlaku 8:  
I; Pomalé varenie (1)  
II; Rýchle varenie (2)  
Ďalšie rady týkajúce sa varenia nájdete v dokumente Tabuľka časov varenia.
5. Tlakový hrniec položte na varnú dosku, ktorá je v podobnej veľkosti ako hrniec. Pozor! Varná doska by nemala byť väčšia ako dno tlakového hrnca. V opačnom prípade by to mohlo viesť k nadmernému zvýšeniu teploty po stranách základne, čím by sa poškodili plastové rukoväte.
6. Zapnite varnú dosku na najvyššie nastavenie. Hneď ako je v tlakovom hrnci tlak, červený poistný ventil 4 sa pohne smerom nahor, čím sa zaistí pokrievka. Pozor! Na začiatku doby varenia môže z poistného ventilu uniknúť trochu pary.
7. Akonáhle para začne vychádzať z regulátora tlaku 8, znížte teplotu varnej dosky asi na polovicu, aby vychádzalo iba malé množstvo pary. Tlakový hrniec teraz začne rýchlo variť jedlo a šetriť energiou.

### Otváranie tlakového hrnca

Upozornenie! Ak je červený bezpečnostný ventil 4 stále zvýšený, tlakový hrniec je stále pod tlakom, a pokrievku nemožno otvoriť. Za žiadnych okolností sa nepokúšajte pokrievku otvoriť násilím, pretože náhle uvoľnenie tlaku môže viesť k obareniu. Tlakový hrniec sa otvorí len vtedy, keď červený bezpečnostný ventil 4 klesne dolu. To môžete vykonať tromi spôsobmi.

Tlakový hrniec nikdy celkom neponárajte do vody. V opačnom prípade tlak klesne okamžite, čo môže viesť ku zničeniu základne hrnca i jedla.

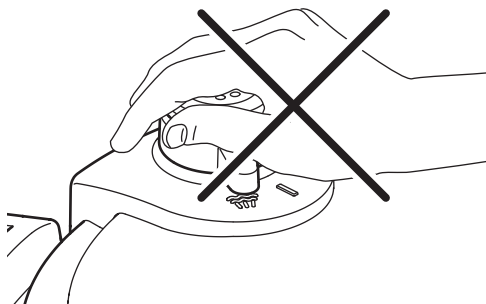
### Tri spôsoby ako otvoriť tlakový hrniec

Existujú tri spôsoby, ako znížiť tlak v tlakovom hrnci, aby ste ho mohli otvoriť.

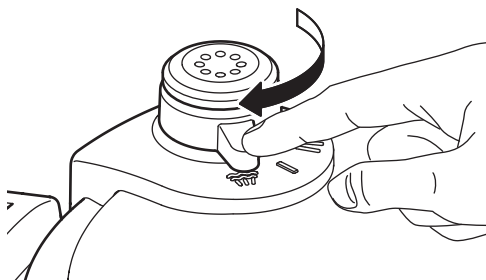
## Metóda 1: Uvoľnenie pary

Táto metóda vyžaduje vypustenie čo najväčšieho množstva pary, až kým tlak v tlakovom hrnci klesne tak, aby bolo možné odstrániť pokrievku.

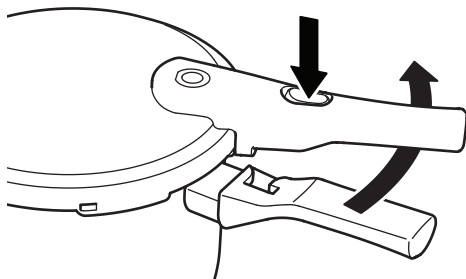
UPOZORNENIE! Uistite sa, že pri nastavení na vypúšťanie pary smeruje regulátor tlaku 8 preč od vás, keďže pri tejto metóde sa z neho uvoľní veľa pary. Pri stlačení regulátora tlaku 8 pre vypustenie pary ho nezakrývajte rukou, keďže sa okamžite uvoľní veľké množstvo pary, ktorá by vás mohla popáliť. Dajte si pozor, aby ste sa neobarili.



1. Odstráňte tlakový hrniec z horáka.
2. Opatrne otočte regulátor tlaku 8 do polohy na vypúšťanie pary.



3. Počkajte kým sa tlak vyrovná a červený bezpečnostný ventil 4 klesne späť dole.
4. Upozornenie! Keď červený bezpečnostný ventil 4 klesne, teplota v tlakovom hrnci je stále okolo 100°C.
5. Stlačte tlačidlo na uvoľnenie pary 3 a zároveň otočte pokrievku proti smeru hodinových ručičiek, až kým kruhová značka na pokrievke bude ukazovať na kruhovú značku na úchytku hrnca 1. Upozornenie: Akonáhle stlačíte tlačidlo na uvoľnenie úchytky 3, môže uniknúť zvyšková para.



6. Odstráňte pokrievku z hrnca.

## Metóda 2: Šetrenie energiou

Metóda 2 vyžaduje vypnutie tlakového hrnca niekoľko minút pred dovarením jedla a ponechanie hrnca na sporáku. Tým sa optimálne využije zvyškové teplo a ušetrí sa energia.

1. Počkajte kým sa tlak stabilizuje a červený bezpečnostný ventil 5 klesne. Upozornenie! Keď červený bezpečnostný ventil klesne, teplota v tlakovom hrnci je stále okolo 100°C.
2. Stlačte tlačidlo 3 na uvoľnenie úchytky a zároveň otočte pokrievku proti smeru hodinových ručičiek, až kým kruhová značka na pokrievke bude ukazovať na kruhovú značku na úchytku hrnca 1. Upozornenie: Akonáhle stlačíte tlačidlo na uvoľnenie úchytky, môže uniknúť zvyšková para.
3. Odstráňte pokrievku z hrnca.

## Metóda 3: Šetrenie času

Metóda 3 vyžaduje odstránenie tlakového hrnca z varnej dosky po dovarení jedla. Aby ste pokrievku mohli ihneď otvoriť, musíte tlak z hrnca manuálne vypustiť. Táto metóda výrazne šetrí čas.

1. Držte tlakový hrniec pod tečúcou vodou, kým hladina bezpečnostného ventilu 4 klesne (tlak vody by nemal byť príliš veľký). Upozornenie! Dajte pozor, aby prúd vody nezasiahol regulátor tlaku 8 alebo bezpečnostný ventil 4, keďže voda by sa mohla dostať dovnútra hrnca a rozriediť jedlo.
2. Stlačte tlačidlo na uvoľnenie úchytky 3 a otočte pokrievku proti smeru hodinových ručičiek, až kým kruhová značka na pokrievke bude ukazovať na kruhovú značku na úchytku hrnca 1. Upozornenie: Akonáhle stlačíte tlačidlo na uvoľnenie úchytky 3, môže uniknúť zvyšková para.
3. Odstráňte pokrievku z hrnca.

## 6. Čistenie a skladovanie

Váš tlakový hrniec sa jednoducho čistí a udržuje. Aby bolo možné tlakový hrniec používať dlhú dobu, prosíme, aby ste vždy dodržiavali nasledujúce pokyny na čistenie:

## Frekvencia čistenia:

Činnosti	Frekvencia
Čistenie hrnca 10	Po každom použití
Čistenie regulátora tlaku 8	Keď sa zašpiní
Umyvávanie pokrievky 5	Po každom použití
Čistenie tesnenia 6	Po každom použití V prípade potreby. Kontaktujte najbližší obchodný dom IKEA/ Služby zákazníkom alebo navštívte stránku www.IKEA.sk.
Výmena tesniaceho krúžku 6	Când este nevoie. Contactează magazinul IKEA/ Serivicul clienți sa vizitează www.ikea.ro pentru ajutor.

### Ako čistiť tlakový hrniec

Po každom použití tlakový hrniec umyte.

Tlakový hrniec vždy umývajte ručne.



Nepoužívajte drôtenku na riad alebo niečo podobné, čo by mohlo poškrabať povrch.

Pokiaľ je to možné, tlakový hrniec opláchnite bezprostredne po jeho použití, aby na ňom nemohli zaschnúť žiadne zvyšky jedla.

### Ako vyčistiť hrniec (10)

Hrniec 10 umývajte po každom použití:

1. Hrniec umývajte ručne v horúcej vode a jemnom čistiacom prostriedku.
2. Opláchnite čistou vodou.
3. Hrniec utrite suchou utierkou, aby ste zabránili vzniku škvrn od vody.

### Ako vyčistiť pokrievku (5)

Upozornenie! Pokrievku neumývajte v umývačke riadu.

1. Odstráňte regulátor tlaku 8 tak, že ho potiahnete nahor.
2. Umyte pokrievku horúcou vodou a jemným čistiacim prípravkom. Ak je pokrievka mimoriadne znečistená, namočte ju na chvíľu do vody a jemného čistiaceho prípravku.
3. Opláchnite regulátor tlaku 8 čistou, horúcou vodou.
4. Opláchnite pokrievku 5 horúcou vodou.
5. Vysušte pokrievku utierkou na riad, aby ste sa vyhli škvrnám po vode.
6. Vložte regulátor tlaku 8 späť do pokrievky.

### Ako vyčistiť tesnenie (6)

Poznámka! Tesnenie by sa malo vymieňať raz ročne, ak tlakový hrniec používate pravidelne (číslo náhradného

dielu 10056097). Obráťte sa na najbližší obchodný dom / služby zákazníkom IKEA alebo požiadajte o podporu na [www.ikea.sk](http://www.ikea.sk)

1. Odstráňte tesnenie z pokrievky
2. Tesnenie opláchnite čistou horúcou vodou.
3. Tesnenie osušte utierkou.
4. Poznámka! Tesnenie by sa počas skladovania nemalo stlačiť ani deformovať. Počas skladovania je preto vhodné vložiť tesnenie späť do pokrievky.

### Ako vyčistiť bezpečnostný ventil (4)

Pred každým použitím skontrolujte, či je poistný ventil (4) ovládateľný a či nie je zablokovaný.

1. Pootočte poistný ventil (4) pomocou kolíka (11), ktorý je súčasťou hrnca a skontrolujte plynulý pohyb poistného ventilu (4).
2. Skontrolujte, či nie je upchatý zvyškami jedla. V prípade potreby zvyšky jedla odstráňte.

### Skladovanie tlakového hrnca

Pozor! Tlakový hrniec nesmie byť nikdy uskladnený s nasadenou pokrievkou. Pokiaľ nie je zabezpečené vetranie, môže vzniknúť kondenzácia, ktorá povedie k nahromadeniu zápachu a môže dokonca tlakový hrniec poškodiť.

1. Tesnenie uložte do pokrievky.
2. Hrniec a pokrievku skladujte oddelene.

## 7. Riešenie problémov

Upozornenie! V prípade nekontrolovaného úniku pary okamžite odstráňte tlakový hrniec z varnej dosky. Tlakový hrniec sa nesmie použiť znovu, pokiaľ nebude porucha opravená. Len nepatrný únik pary z regulátora tlaku 8 je normálny.

Čo robiť, keď:

Problém	Možná príčina	Riešenie
Para vychádza spomedzi pokrievky a hrnca.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Tlakový hrniec nie je správne uzavretý.</li><li>2. Tesnenie je špinavé.</li><li>3. Tesnenie je poškodené/ opotrebované.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Zavrite tlakový hrniec znovu a správne.</li><li>2. Vyčistite tesnenie.</li><li>3. Vymeňte tesnenie (1krát za rok).</li></ol>
Z regulátora tlaku nevychádza žiadna para.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Medzi hrncom a pokrievkou uniká para.</li><li>2. Regulátor tlaku je špinavý.</li><li>3. V tlakovom hrnci je nedostatočné množstvo tekutiny.</li><li>4. Príliš nízke zásobovanie teplom.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Vymeňte tesnenie (1krát za rok).</li><li>2. Vyčistite regulátor tlaku (viď časť „Čistenie a skladovanie“).</li><li>3. Tlakový hrniec pomaly ochladte a naplňte minimálne 0,25 l tekutiny.</li><li>4. Zvýšte dodávku tepla (zvýšte stupeň na varnej doske).</li></ol>
Príliš veľa pary vychádza spod tlakového regulátora.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Príliš vysoký prívod tepla.</li><li>2. Regulátor tlaku je špinavý.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Znížte dodávku tepla (nastavte varnú dosku na nižší stupeň).</li><li>2. Vyčistite regulátor tlaku (viď časť „Čistenie a skladovanie“).</li></ol>
Para uniká zo strán regulátora tlaku.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Regulátor tlaku nie je pevne uchopený.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Nasadte správne regulátor tlaku a dotiahnite maticu na vnútornej strane pokrievky pomocou kľúča číslo 10.</li></ol>
Para uniká spod bezpečnostného otvoru.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ochranné poháriky v regulátore tlaku sú poškodené alebo nie sú správne pripravené.</li><li>2. Regulátor tlaku je zašpinený.</li><li>3. Regulátor tlaku je poškodený.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Skontrolujte bezpečnostné uzávery (viď časť „Čistenie a skladovanie“).</li><li>2. Vyčistite regulátor tlaku (viď časť „Čistenie a skladovanie“).</li><li>3. Kontaktujte najbližší obchodný dom IKEA/Služby zákazníkom alebo navštívte <a href="http://www.IKEA.sk">www.IKEA.sk</a>.</li></ol>
Pokrievku nemožno otvoriť	<ol style="list-style-type: none"><li>1. V tlakovom hrnci je príliš vysoký tlak.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Prečítajte si návod v sekcii "Otvorenie tlakového hrnca".</li></ol>

# Български

## 1. Елементи

1. Дръжка за тенджерата
2. Дръжка за капак
3. Закljučващо копче
4. Предпазен клапан
5. Капак
6. Уплътнител
7. Предпазен отвор
8. Регулатор на налягането
9. Дръжка
10. Тенджерата
11. Щифт

## 2. МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ - прочетете преди употреба

Прочетете всички инструкции.

Не използвайте тенджерата под налягане в близост до деца.

Не поставяйте тенджерата под налягане в загрята фурна.

Премествайте тенджерата под налягане много внимателно. Не докосвайте горещите повърхности. Използвайте дръжките. Ако е необходимо, използвайте ръкавици.

Използвайте тенджерата под налягане единствено по предназначение.

Тази тенджерата готви под налягане. Неправилната употреба може да доведе до изгаряния от пара. Уверете се, че тенджерата под налягане е правилно затворена, преди да я включите. Вижте раздел "Инструкции за употреба".

Когато се достигне нормалното работно налягане, намалете топлината, за да не се изпари цялата течност, която създава парата.

Никога не отваряйте тенджерата под налягане със сила. Не отваряйте, преди да се уверите, че вътрешното ѝ налягане е спаднало напълно. Вижте раздел "Инструкции за употреба".

Никога не използвайте вашата тенджерата под налягане, без да сте добавили вода, това сериозно ще я повреди.

Не пълнете тенджерата под налягане над 2/3 от нейната вместимост (вижте маркировката „MAX“ от вътрешната страна на съда). Когато приготвяте храна, която увеличава обема си по време на готвене, например ориз или дехидратирани зеленчуци, не пълнете тенджерата под налягане над 1/2 от нейната вместимост (вижте маркировката „1/2“ от вътрешната страна на съда). Препълването може да доведе до запушване на вентилационната тръба и до прекомерно налягане. Вижте раздел „Инструкции за употреба“.

Използвайте подходящи топлинни източници в съответствие с инструкциите за употреба.

След готвене на месо с кожа (например говеждия език), която може да набъбне в резултат на налягането, не бодете месото, докато кожата е подута; горещата вода може да ви опръска и да се опарите.

Когато готвите тестени изделия, внимателно разклатете тенджерата под налягане преди да отворите капака, за да избегнете пръскането.

Имайте предвид, че определени храни като ябълков сос, червени боровинки, перлен ечемик, овесени ядки или други зърнени култури, грах, спагети, макарони, ревен могат да обазуват пяна и да запушат устройството за освобождаване на налягане (отвор за отвеждане на пара). Тези храни не трябва да се готвят в тенджерата под налягане. Преди всяка употреба проверете дали работните вентили не са блокирани. Вижте раздел "Инструкции за употреба".

Никога не използвайте тенджерата в режим за готвене под налягане за дълбоко или плитко пържене на храна.

Не пипайте системите за безопасност освен в съответствие с указанията за поддръжка, посочени в инструкциите за употреба.

Използвайте само резервните части на производителя в съответствие със съответния модел. Ако имате въпроси, моля, свържете се с най-близкия магазин на IKEA/Обслужване на клиенти или посетете [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

**ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ.**

## 3. Технически данни

Работно налягане: 0,6 bar (степен 1) и 1,0 bar (степен 2).

Максимално допустимо налягане: 300 кра.

Вместимост: 6 литра.

Притежател на лиценза: IKEA of Sweden, Tulpanvägen 8 SE-343 81, Елмхулт, Швеция  
Модел: 20463650, 80463652, 00463651

Тенджерата под налягане има CE маркировка в съответствие с директивата за Съоръжения под налягане. (2014/68/EU).

Тенджерата под налягане е със сертификат GS.

## 4. Информация за безопасна употреба

- Тенджерата има регулатор на налягането в капака, който поддържа постоянно ниво на зададеното налягане.
- Тенджерата е снабдена с няколко предпазни системи, благодарение на които работи безопасно дори в случай на технически проблем. Регулаторът (8) осигурява непроменливо налягане в тенджерата. Възможно е по време на употреба известно количество пара непрекъснато да излиза. В случай на неизправен регулатор, свръхналягането се изпуска чрез предпазния клапан (4). Ако регулаторът (8) и предпазния клапан (4) са повредени, свръхналягането се освобождава през предпазния отвор (7). Копчето за отваряне на капака (3) може да се натиска само надолу. Тенджератата може да се отвори, само когато налягането се изравни и в резултат на това червеният предпазен клапан (4) се спусне надолу.

## Общи инструкции за безопасност

Преди всяка употреба проверявайте дали



регулаторът на налягането (8) и предпазния клапан (4) могат да се движат свободно, без нищо да им пречи (вижте раздел „Инструкции за употреба“).

Преди да поставите тенджерата върху котлона, винаги се уверявайте, че е затворена правилно (вижте раздел „Инструкции за употреба“).

Регулаторът на налягането (8) никога не трябва да бъде покрит.

По време на употреба регулаторът на налягането (8) никога не трябва да бъде обърнат към вас или към място, където е възможно да преминават хора. В случай на неизправност от него ще излезе много пара.

Ако от предпазния клапан (4) или предпазния отвор (7) излезе пара, веднага изключете източника на топлина, тъй като налягането в тенджерата е твърде високо. Не използвайте тенджерата, докато проблемът не бъде разрешен (вижте раздел „Отстраняване на проблеми“).

За да избегнете повреждане на уреда, тенджерата винаги трябва да съдържа поне 0.25 литра течност, за да се получава достатъчно пара, съдът да не прегрява и съдържанието да не извира до дъно.

**ВАЖНО:** Ремонтите на тенджерата трябва да се извършват само от авторизиран специалист.

## Полезна информация



Тенджерата под налягане е подходяща за всякакъв вид готварски плотове, включително индукционни. Съдът може да се използва и като обикновена тенджера (без капака) за запържване на храна преди готвене под налягане.

Можете да пестите енергия, ако поставите тенджерата върху котлон със същия или по-малък диаметър.

Винаги повдигайте тенджерата, когато я местите върху стъклокерамичен плот, за да избегнете риска от надраскване на плота.

Имайте предвид, че тенджерата се нагорещява по време на употреба. Винаги използвайте ръкохватки.

Не позволявайте на съдържанието да изври до дъно, това ще доведе до сериозни повреди в тенджерата.

При употреба върху газов котлон внимавайте дръжките да не се докосват от пламъка.

## 5. Инструкции за употреба

### Преди всяка употреба

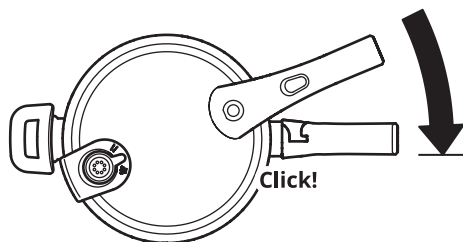
Преди да използвате тенджерата под налягане, проверете изправността на всички предпазни механизми, за да избегнете повреждането на уреда.

1. Проверете дали отворите на регулатора на налягането (8) от вътрешната страна на капака са чисти.

2. Ако не са, почистете регулатора (8) (вижте раздел „Почистване и съхранение“).
3. Уверете се, че предпазния клапан (4) може да се движи и не е заседнал.
4. Проверете уплътнителя (6) за повреди, например цепнатини. Забележка! С времето е възможно уплътнителят да се втвърди и да не осигурява херметично затваряне. В такъв случай парата започва да излиза от ръба на капака, така че е необходимо да подмените уплътнителя. За резервен уплътнител, моля, свържете се с най-близкия магазин ИКЕА/ Обслужване на клиенти или посетете [www.ikea.bg](http://www.ikea.bg).

### Как да използвате тенджерата под налягане

1. Напълнете тенджерата с храна и/или течности. Внимание! Тенджерата не трябва да бъде пълна над маркировката "MAX" на вътрешната ѝ стена. Това отговаря на максимум 4 литра (за тенджери под налягане с полезен обем 6 литра). При приготвянето на храни, които набъбват, например ориз или варива, никога не пълнете тенджерата над маркировката "1/2" на вътрешната ѝ стена. Така храната няма да достига капака и да запуши регулатора на налягане и предпазния клапан.
2. Поставете капака 5 върху тенджерата 10 така, че кръгообразният знак върху капака да сочи към кръгообразния знак в долната част на дръжката 1.



3. Завъртете капака до подравняване на дръжката на капака 2 и дръжката на тенджерата 1 – ще чуете щракване.
4. Изберете желания режим на готвене на регулатора на налягането 8.  
I; Бавно готвене (1)  
II; Бързо готвене (2)  
За повече информация, моля прочетете таблицата за времетраене на готвенето.
5. Поставете тенджерата под налягане върху котлон, който е широк колкото дъното на тенджерата. Внимание! Котлонът не трябва да е по-широк от дъното на тенджерата. В противен случай това може да доведе до създаването на прекалено много топлина около дъното и в резултат на това да се повредят пласмасовите дръжки.
6. Включете котлона на най-високата мощност. При появата на налягане в тенджерата

червеният предпазен клапан (4) ще се повдигне заключвайки капака. Забележка! В началото на процеса на готвене предпазният клапан може да изпусне малко количество пара.

7. Веднага щом парата започне да излиза от регулатора (8) намалете температурата на котлона до около 1/2, за да ограничите количеството пара, което излиза. В този момент тенджерата под налягане започва да готви бързо и енергоспестяващо.

### Отваряне на тенджерата под налягане

Внимание! Ако червеният предпазен клапан (4) е във вдигнато положение, тенджерата е все още под налягане и капакът не може да се отваря. В никакъв случай не се опитвайте да отворите капака със сила, тъй като рязкото освобождаване на налягането може да доведе до изгаряния. Тенджерата под налягане може да се отваря само когато червеният предпазен клапан (4) се спусне надолу. Има три начина на отваряне.

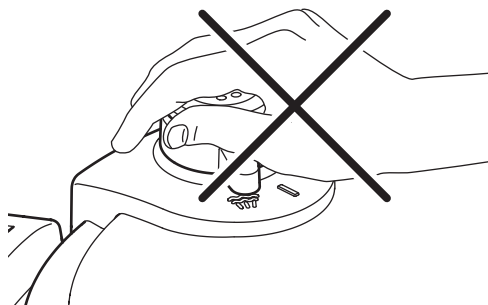
Никога не потапяйте тенджерата изцяло във вода. В противен случай налягането рязко ще спадне, което може да доведе до повреда на дъното, както и на храната.

### Три начина на отваряне на тенджерата

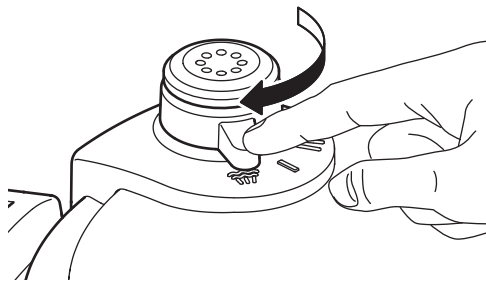
Можете да използвате един от трите метода за намаляване на налягането, за да отворите тенджерата;

#### Метод 1: Изпускане на пара

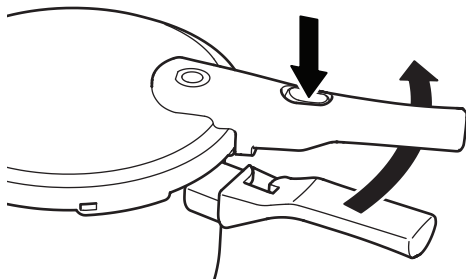
При този метод тенджерата изпуска възможно най-много пара, докато налягането в нея спадне достатъчно, за да можете да махнете капака. Внимание! Когато отваряте тенджерата, предпазният отвор (8) никога не трябва да бъде обърнат към вас, защото при този метод от регулатора на налягането ще излезе гореща пара. Не покривайте регулатора на налягане (8) с ръката си, докато го завъртате в позиция освобождаване на пара, тъй като голямо количество пара ще се освободи и рискувате да изгорите ръката си. Затова трябва да внимавате да не се изгорите.



1. Свалете тенджерата от котлона.
2. Внимателно превключете регулатора на налягането (8) в режим изпускане на пара.



3. Изчакайте налягането да се изравни и червеният предпазен клапан (4) да се върне в ниско положение. Важно! Когато предпазният клапан (4) се спусне надолу, температурата в тенджерата все още е около 100°C.
4. Натиснете заключващото копче (3) и в същото време завъртете капака обратно на часовниковата стрелка, така че кръгообразният знак на капака да сочи към кръгообразният знак на дръжката на тенджерата (1).
5. Забележка: възможно е веднага след като натиснете заключващото копче (3) да излезе остатъчна пара.



6. Свалете капака на тенджерата.

#### Метод 2: Пестене на енергия

Метод 2: изключете тенджерата няколко минути преди храната да е готова и я оставете на котлона. По този начин оптимално използвате остатъчната топлина и пестите енергия.

1. Изчакайте да се стабилизира налягането и червеният предпазен клапан (5) да се спусне надолу. Важно! Когато предпазният клапан (4) се спусне, температурата в тенджерата все още е около 100°C.
2. Натиснете заключващото копче на дръжката (3) и в същото време завъртете капака обратно на часовниковата стрелка, така че кръгообразният знак на капака да сочи към кръгообразният знак на дръжката на тенджерата (1). Забележка: възможно е веднага след като натиснете заключващото копче (3) да излезе остатъчна пара.
3. Свалете капака на тенджерата.

### Метод 3: Пестене на време

Метод 3: свалете тенджерата от котлона, когато храната е готова. За да отворите капака веднага, налягането трябва да се освободи ръчно. Този метод ви пести време.

1. Оставете тенджерата под течаща вода, докато предпазният клапан (4) се спусне надолу (налягането на водата не трябва да бъде прекалено високо). Важно! Внимавайте струята на водата да не попадне върху регулатора на налягането (8) или предпазния клапан (4) - в противен случай в тенджерата може да влезе вода, която да разведни храната ви.
2. Натиснете заключващото копче на дръжката (3) и в същото време завъртете капака обратно на часовниковата стрелка, така че кръгообразният знак на капака да сочи към кръгообразният знак на дръжката на тенджерата (1). Забележка: възможно е веднага след като натиснете заключващото копче (3) да излезе остатъчна пара.
3. Свалете капака на тенджерата.

### 6. Почистване и съхранение

Тенджерата под налягане е лесна за почистване и поддръжка. За да ѝ се радвате дълго време, винаги следвайте тези инструкции за почистване.

#### Честота на почистване:

Дейност	Честота
Почистване на тенджерата (10)	След всяка употреба
Почистване на регулатора на налягането (8)	При замърсяване
Почистване на капака (5)	След всяка употреба
Почистване на уплътнителя (6)	След всяка употреба
Подмяна на уплътнителя (6)	При нужда. Свържете се с най-близкия магазин ИКЕА/Обслужване на клиенти или посетете <a href="http://www.ikea.bg">www.ikea.bg</a> .

#### Почистване на тенджерата

Почиствайте тенджерата след всяка употреба. Тенджерата трябва винаги да се мие на ръка.



Не използвайте тел или други артикули, които могат да надраскат покритието.

При възможност почиствайте тенджерата веднага след употреба, за да не засъхват и залепват по нея хранителни остатъци.

#### Почистване на тенджерата (10)

Почиствайте тенджерата (10) след всяка употреба:

1. Измийте тенджерата на ръка с гореща вода и мек почистващ препарат.
2. Изплакнете с чиста вода.
3. Подсушете тенджерата с кърпа за съдове, за да избегнете образуването на петна.

#### Почистване на капака (5)

Внимание! Капакът не е подходящ за съдомиялна машина.

1. Извадете регулатора на налягане (8), като го издърпате нагоре.
2. Измийте капака с гореща вода и мек почистващ препарат. Ако е силно замърсен, оставете го накиснат във вода и мек почистващ препарат.
3. Изплакнете регулатора на налягане (8) с чиста, гореща вода.
4. Изплакнете капака (5) с гореща вода.
5. Подсушете капака с кърпа, за да избегнете образуването на петна.
6. Поставете обратно регулатора на налягане (8) в капака.

#### Почистване на уплътнителя (6)

Забележка: Ако често използвате тенджерата под налягане, уплътнителят трябва да се подменя веднъж годишно (номер на резервна част 10056097). Моля, обърнете се към най-близкия магазин ИКЕА/Обслужване на клиенти или вижте [www.ikea.bg](http://www.ikea.bg).

1. Свалете уплътнителя от капака.
2. Изплакнете уплътнителя с чиста, гореща вода.
3. Подсушете с кърпа.
4. Важно! Уплътнителят не трябва да се мачка и деформира при съхранение. Затова ви препоръчваме да го върнете в капака, когато го прибирате.

#### Как да почистим предпазния клапан (4)

Проверете дали предпазният клапан (4) е подвижен и не е блокиран преди всяка употреба.

1. Проверете дали предпазният клапан (4) се движи гладко, като използвате тънкия щифт от комплекта (11), с който да го разместите.
2. Проверете дали не е блокиран с остатъци от храна. При необходимост, премахнете остатъците от храна.

#### Съхранение на тенджерата под налягане

Внимание! Никога не съхранявайте тенджерата със затворен капак. Ако няма свободно движение на въздуха, може да се образува конденз, който може да доведе до натрупване на неприятни миризми и дори да повреди тенджерата.

1. Съхранявайте уплътнителя в капака.
2. Съхранявайте тенджерата и капака поотделно.

## 7. Отстраняване на проблеми

Внимание! В случай че парата започне да излиза неудържимо, веднага свалете тенджерата от котлона и не я използвайте, докато проблемът не е отстранен. От регулатора на налягане (8) е нормално да излизат само малки количества пара. Какво трябва да се направи, ако:

Проблем	Възможни причини	Решение
От между капака и тенджерата излиза пара.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Тенджерата не е затворена добре.</li><li>2. Уплътнителят е замърсен.</li><li>3. Уплътнителят е повреден/ износен.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Затворете добре тенджерата.</li><li>2. Почистете уплътнителя.</li><li>3. Сменете уплътнителя (веднъж годишно).</li></ol>
От регулатора на налягане не излиза пара.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Парата излиза от между капака и тенджерата.</li><li>2. Регулаторът на налягането е замърсен.</li><li>3. В тенджерата няма достатъчно течност.</li><li>4. До тенджерата не достига достатъчно топлина.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Сменете уплътнителя (веднъж годишно).</li><li>2. Почистете регулатора на налягането (вижте раздел „Почистване и съхранение“).</li><li>3. Постепенно охладете тенджерата и я запълнете с поне 0.25 л течност.</li><li>4. Увеличете топлината (превключете котлона на по-висока степен).</li></ol>
От регулатора на налягането излиза твърде много пара.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. До тенджерата достига прекалено много топлина.</li><li>2. Регулаторът на налягането е замърсен.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Намалете топлината (превключете котлона на по-ниска степен).</li><li>2. Почистете регулатора на налягането (вижте раздел „Почистване и съхранение“).</li></ol>
От страните на регулатора на налягането излиза пара.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Регулаторът на налягането не е поставен правилно.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Поставете регулатора правилно и притегнете съединителната гайка от вътрешната страна на капака с помощта на ключа (10).</li></ol>
От предпазния отвор излиза пара.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Предпазните капачки на регулатора на налягането са повредени или не са поставени правилно.</li><li>2. Регулаторът на налягането е замърсен.</li><li>3. Регулаторът на налягането е повреден.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Проверете предпазните капачки (вижте раздел „Почистване и съхранение“).</li><li>2. Почистете регулатора на налягането (вижте раздел „Почистване и съхранение“).</li><li>3. За поддръжка се обърнете към магазин ИКЕА/ Обслужване на клиенти или вижте <a href="http://www.ikea.bg">www.ikea.bg</a>.</li></ol>
Капакът не се отваря.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. В тенджерата има твърде много налягане.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Следвайте инструкциите в раздел „Отваряне на тенджерата под налягане“.</li></ol>

# Hrvatski

## 1. Popis dijelova

1. Ručka lonca
2. Ručka poklopca
3. Dugme za odvajanje drške
4. Sigurnosni ventil
5. Poklopac
6. Brtva
7. Sigurnosni otvor za pritisak
8. Regulator pritiska
9. Bočna drška
10. Lonac
11. Iгла

## 2. VAŽNE SIGURNOSNE INFORMACIJE – pročitati

Pročitati sve upute.

Držati djecu dalje od ekspres lonca prilikom korištenja.

Ne stavljati ekspres lonac u zagrijanu pećnicu.

Ekspres lonac pod visokim tlakom premještati uz poseban oprez. Ne dodirivati vruće površine. Koristiti ručke i kvake. Po potrebi koristiti zaštitu.

Ekspres lonac koristiti isključivo za predviđenu namjenu.

Hrana se u ekspres loncu kuha pod tlakom. Uslijed neadekvatne upotrebe, može doći do opekline. Paziti da se lonac pravilno zatvori prije nego što se uključi plamenik. Pogledati odjeljak „Upute za upotrebu“.

Nakon postizanja tlaka, smanjiti izvor topline, kako tekućina, koja stvara paru, ne bi isparila.

Nikada ne otvarati ekspres lonac na silu. Ne otvarati ako se ranije ne ustvrdi kako je unutarnji tlak u potpunosti pao. Pogledati odjeljak „Upute za korištenje“.

Nikada ne koristiti ekspres lonac bez dodavanja vode, to bi moglo nanijeti ozbiljnu štetu.

Ne puniti ekspres lonac iznad 2/3 njegovog kapaciteta (pogledati oznaku „MAX“ unutar lonca). Prilikom kuhanja hrane koja povećava obujam tijekom kuhanja, poput riže ili dehidriranog povrća, ne puniti ekspres lonac iznad 1/2 njegovog kapaciteta (pogledati oznaku „1/2“ unutar lonca). Prekomjerno punjenje može dovesti do opasnosti od začepjenja ventila i stvaranja dodatnog tlaka. Pogledati odjeljak „Upute za korištenje“.

Koristiti prikladan izvor topline sukladno uputama za korištenje.

Nakon kuhanja mesa s kožom (npr. goveđi jezik) koje može nabreknuti pod učinkom visokog tlaka, ne nabadati meso dok je koža nabreknuta; vruća voda može prsnuti i može doći do opekline.

Prilikom kuhanja jako mekane hrane, nježno protresti ekspres lonac prije otvaranja poklopca kako bi se sprječilo izbacivanje hrane.

Imati na umu da određena hrana, poput umaka od jabuka, brusnica, ječma, zobenih pahuljica ili drugih žitarica, suhog grašak, rezanaca, makarona, rabarbara ili špageta, se može pjeniti i prskati te začepiti uređaj za oslobađanje tlaka (ventil za odvod pare). Ove namirnice ne smiju se kuhati u ekspres loncu.

Prije svake uporabe provjeriti jesu li ventili začepljeni. Pogledati odjeljak „Upute za uporabu“.

Nikada ne koristiti ekspres lonac za duboko ili plitko prženje hrane.

Ne dirati bilo koji od sigurnosnih sustava osim uputa za održavanje navedenih u uputama za uporabu.

Koristiti samo proizvođačeve rezervne dijelove u skladu s relevantnim modelom. U slučaju bilo kakvih pitanja, obratiti se najbližoj robnoj kući IKEA/službi za korisnike ili posjetiti [www.ikea.hr](http://www.ikea.hr).

ČUVATI OVE UPUTE

## 3. Tehnički podaci

Radni tlak: 0,6 bara (položaj 1) i 1,0 bar (položaj 2).

Maksimalan dopušten tlak: 300 kPa.

Iskoristivi obujam: 6 l.

Vlasnik licence: IKEA of Sweden, Tulpanvägen 8 SE-343 81, Älmhult, Švedska.

Model: 20463650, 80463652, 00463651

Ekspres lonac ima oznaku CE u skladu s Direktivom o tlačnoj opremi (2014/68/EU).

Ekspres lonac ima GS certifikat.

## 4. Sigurnosne informacije

- Ekspres lonac u poklopcu ima regulator tlaka koji održava željene postavke tlaka.
- Nekoliko sigurnosnih sustava osigurava siguran rad ekspres lonca, čak i ako dođe do tehničkog kvara. Regulator tlaka 8 osigurava održavanje ujednačenog tlaka u loncu. Moguće je da dio pare kontinuirano izlazi prilikom korištenja lonca. Regulatoru tlaka 4 nalazi se ispušta višak pare ako je regulator tlaka neispravan. Ako su regulator tlaka 8 i sigurnosni ventil 4 oboje neispravni, višak pare izići će kroz sigurnosni otvor 7. Gumb za zaključavanje poklopca 3 može se pritisnuti kako bi se lonac otvorio tek kad se tlak izjednači i kad se crveni sigurnosni ventil 4 spusti.

## Opći sigurnosni uvjeti

Prije svake upotrebe provjeriti jesu li regulator tlaka 8 i sigurnosni ventil 4 pokretni i prohodni (vidi dio „Upute za upotrebu“).

Prije nego što se lonac stavi na kuhalište, provjeriti je li pravilno poklopljen (vidjeti dio „Upute za upotrebu“). Regulator tlaka 8 nikad ne smije biti prekriven nekim predmetom.

Sigurnosni otvor 8 tijekom upotrebe nikad ne smije biti okrenut prema osobi koja aktivira postavku otpuštanja pare ili prostoru kojim drugi prolaze. Ako dođe do kvara, izaći će puno pare.

Ako para izađe kroz sigurnosni ventil 4 ili sigurnosni otvor 7, odmah isključiti dovod topline jer je tlak u ekspres loncu previsok. Ne koristiti ekspres lonac dok se problem ne riješi (vidjeti dio „Rješavanje problema“). Kako se ne bi oštetio, lonac uvijek mora sadržavati najmanje 0,25 l tekućine za proizvodnju dovoljno pare i za izbjegavanje pregrijavanja ili iskuhavanja.

UPOZORENJE: Popravke na ekspres loncu smije raditi samo ovlašteni profesionalac.

## Dobro je znati



Ekspres lonac može se koristiti na svim vrstama kuhališta, uključujući indukcijska kuhališta.

Može se koristiti kao tradicionalni lonac za dinstanje hrane prije kuhanja na tlak.

Koristiti ekspres lonac s promjerom istim ili sličnim promjeru kuhališta za uštedu energije.

Uvijek podignuti ekspres lonac kad se premješta na staklenokeramičko kuhalište kako se ne bi oštetilo.

Ekspres lonac se zagrije tijekom upotrebe. Uvijek koristiti rukavice.

Nikad ne koristiti ekspres lonac bez vode jer se može ozbiljno oštetiti.

Ručke lonca se zagriju doći u kontakt s vatrom kad se lonac koristi na plinskom kuhalištu.

## 5. Upute za upotrebu

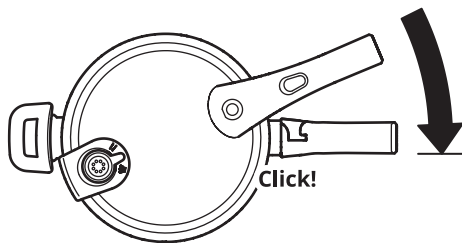
### Prije svake upotrebe

Prije kuhanja u ekspres loncu, potrebno je provjeriti sve sigurnosne funkcije kako bi se izbjeglo oštećivanje ekspres lonca.

1. Provjeriti jesu li otvori za regulator pritiska 8 na unutrašnjosti poklopca čisti.
2. U slučaju da nisu, tada je nužno očistiti regulator pritiska 8 (vidjeti dio „Čišćenje i spremanje“).
3. Provjeriti je li sigurnosni ventil 4 pokretan i je li zaglavljen.
4. Provjeriti je li brtva 6 oštećena, primjerice, raspuknuta. Napomena! Brtva s vremenom može očvrnuti i početi propuštati zrak. Ovo može dovesti do izlaženja pare kroz rub poklopca i brtva se onda treba zamijeniti. Za zamjenske brtve, molimo, kontaktirati najbližu robnu kuću IKEA, Službu za kupce ili posjetiti IKEA.hr.

### Kako koristiti ekspres lonac

1. Napuniti lonac hranom i/ili tekućinom. Oprez! Nikad ne napuniti lonac hranom ili tekućinom preko oznake „MAX“ unutar lonca. To odgovara maksimumu od 4 l (za ekspres lonac s kapacitetom 6 l) i maksimumu od 2,5 l (za ekspres lonac s kapacitetom 4 l). Kod kuhanja hrane koja nabubri, poput riže ili mahunarki, nikad ne napuniti lonac preko oznake „1/2“ unutar lonca. To će spriječiti da hrana dođe do poklopca i blokira regulator tlaka sigurnosni ventil.
2. Staviti poklopac 5 na lonac 10 tako da kružna oznaka na poklopcu pokazuje kružnu oznaku na donjem dijelu drške lonca.



3. Okretati poklopac dok ručka poklopca 2 i ručka lonca 1 nisu poravnate i dok ne kliknu na mjesto.
4. Odabrati željene postavke kuhanja na regulatoru pritiska 8:  
I; Polagano kuhanje (1)  
II; Brzo kuhanje (2)  
Za više kulinarskih savjeta, pročitati više u dokumentu Tablica kuhanja
5. Staviti ekspres lonac na kuhalište slične veličine kao osnova lonca. Oprez! Kuhalište ne bi trebalo biti veće od osnove ekspres lonca. Inače bi se strane lonca mogle previše zagrijati i oštetiti plastične ručke.
6. Postaviti kuhalište na najjaču postavku. Čim se u ekspres loncu stvori tlak, crveni će se sigurnosni ventil 4 podignuti i zaključati poklopac. Napomena! Na početku kuhanja kroz sigurnosni ventil može izaći malo pare.
7. Čim para počne izlaziti iz sigurnosnog otvora 8, potrebno je sniziti temperaturu kuhališta za otprilike 1/2 tako da samo malena količina pare izađe. Ekspres lonac počinje brže kuhati hranu i pritom šteti energiju.

### Otvaranje ekspres lonca

Oprez! Ako je crveni sigurnosni ventil 4 još podignut, ekspres lonac je još pod tlakom i poklopac se ne može podignuti. Nikad ne pokušavati podignuti poklopac na silu jer bi naglo otpuštanje pare moglo uzrokovati opekline. Ekspres lonac će se otvoriti samo ako se crveni sigurnosni ventil 4 spustio. To se može učiniti na tri načina.

Nikad ne uranjati ekspres lonac potpuno u vodu. Tako bi tlak mogao naglo pasti što bi uništilo i osnovu lonca i hranu.

#### Tri načina za otvaranje ekspres lonca

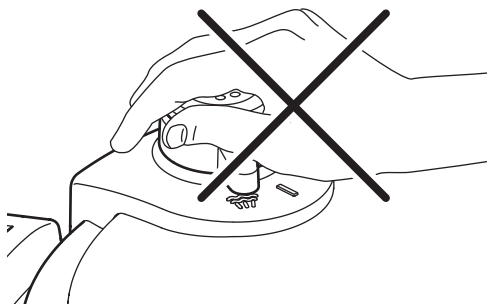
Tlak u ekspres loncu može se sniziti na tri načina kako bi se lonac mogao otvoriti;

##### 1. način: otpuštanje pare

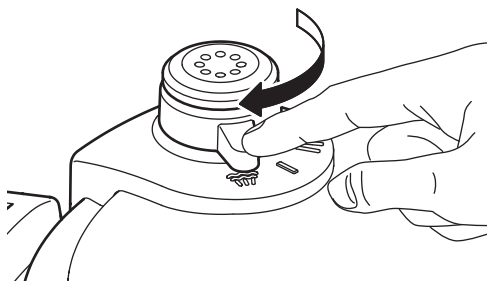
Ovaj način zahtijeva otpuštanje što je moguće više pare dok tlak u ekspres loncu ne padne dovoljno kako bi se poklopac mogao podignuti.

Upozorenje! Sigurnosni otvor 8 ne smije biti okrenut prema osobi koja aktivira postavku otpuštanja pare jer se u ovom načinu vruća para ispušta kroz regulator tlaka 8. Nikad ne pokrivati regulator tlaka rukom kod postavljanja postavki regulatora tlaka na ispuštanje

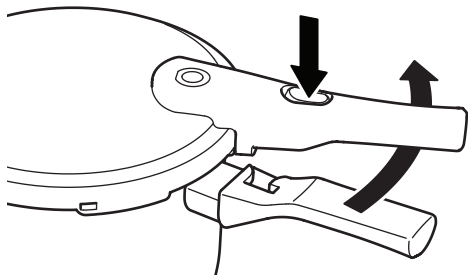
pare jer se ispušta velika količina pare te postoji rizik od opekline. Zato kod aktiviranja ove postavke treba dobro pripaziti.



1. Skinuti ekspres lonac s kuhališta.
2. Pažljivo prstom povući regulator tlaka 8 na postavku otpuštanja pare.



3. Pričekati dok se tlak ne izjednači i dok se crveni sigurnosni ventil 4 ne spusti, provjeriti da nema više ispuštanja pare i držačem za lonac ukloniti ventil za težinu jer se on jako zagrije.
4. Napomena! Kad se crveni sigurnosni ventil 5 spusti, temperatura u ekspres loncu je još uvijek gotovo 100 °C.
5. Pritisnuti gumb za zaključavanje 3 i istovremeno okrenuti poklopac suprotno od smjera kazaljki na satu dok kružna oznaka na poklopcu ne pokazuje na kružnu oznaku na ručki lonca 1. Napomena! Čim se gumb za zaključavanje 3 klizne naprijed, može izaći ostatak pare.



6. Podignuti poklopac.

## 2. način: Štednja energije

2. način zahtijeva gašenje kuhališta na kojemu je ekspres lonac nekoliko minuta prije završetka kuhanja i ostavljanje lonca na kuhalištu. Tako se ostatak topline optimalno iskorištava i štedi se energija.

1. Pričekati dok se tlak stabilizira i crveni sigurnosni ventil 4 spusti. Napomena! Kad se crveni sigurnosni ventil 4 spusti, temperatura u ekspres loncu je još uvijek gotovo 100 °C.
2. Pritisnuti gumb za zaključavanje 3 i istovremeno okrenuti poklopac suprotno od smjera kazaljki na satu dok kružna oznaka na loncu ne pokazuje kružnu oznaku na ručki lonca 1. Napomena! Čim se stisne gumb za zaključavanje 3, možda izađe ostatak pare.
3. Podignuti poklopac.

## 3. način: Ušteda vremena

3. način zahtijeva skidanje ekspres lonca s kuhališta kad se hrana skuha. Kako bi se poklopac mogao odmah podignuti, tlak se u osnovi mora ispustiti ručno. Upravo ovaj način šteti vrijeme.

1. Držati ekspres lonac pod mlazom vode dok se sigurnosni ventil 4 ne spusti (pritisak vode ne bi smio biti previsok). Oprez! Pripaziti da mlaz vode ne teče direktno na regulator tlaka 8 ili sigurnosni ventil 4 jer bi voda mogla ući u lonac i razrijediti hranu.
2. Pritisnuti gumb za zaključavanje 3 i istovremeno okretati poklopac suprotno od smjera kazaljki na satu dok kružna oznaka na poklopcu ne dođe do kružne oznake na ručki lonca 1. Napomena! Čim se otpusti gumb za zaključavanje 3, može izaći ostatak pare.
3. Podignuti poklopac.

## 6. Čišćenje i odlaganje

Ekspres lonac se lako čisti i održava. Kako biste u njemu dugo uživali, uvijek se pridržavajte ovih uputa za čišćenje.

### Redovitost čišćenja:

Aktivnost	Redovitost
Očistiti lonac 10	Nakon svake upotrebe
Očistiti regulator pritiska 8	Kad je prljav
Očistiti poklopac 5	Nakon svake upotrebe
Očistiti brtvu 6	Nakon svake upotrebe
Zamijeniti brtvu 6	Po potrebi. Za pomoć kontaktirajte najbližu IKEA robnu kuću/Službu za kupce ili posjetite <a href="http://www.IKEA.com">www.IKEA.com</a> .

### Kako očistiti ekspres lonac

Uvijek operite ekspres lonac nakon upotrebe. Ekspres lonac uvijek perite ručno.



Ne koristite čeličnu vunu ili ostalo što bi moglo ogrepsiti površinu.

Ako je moguće, očistite ekspres lonac odmah nakon upotrebe kako se ostaci hrane ne bi osušili i zalijepili za lonac.

#### **Kako očistiti lonac (10)**

Očistiti lonac nakon svake upotrebe:

1. Ručno oprati lonac vrućom vodom i blagim deterdžentom.
2. Isprati čistom vodom.
3. Osušiti lonac krpom kako ne bi ostale mrlje od vode.

#### **Kako očistiti poklopac (5)**

Opres! Ne prati poklopac u perilici.

1. Regulator tlaka 8 uklanja se povlačenjem prema gore.
2. Oprati poklopac vrućom vodom i blagim deterdžentom. Ako je poklopac jako prljav, nakratko ga namočiti u vodi i blagom deterdžentu.
3. Isprati regulator tlaka 8 u čistoj, vrućoj vodi.
4. Isprati poklopac 5 toplom vodom.
5. Osušiti poklopac krpom kako ne bi ostale mrlje od vode.
6. Ponovno umetnuti regulator tlaka 8 u poklopac.

#### **Kako očistiti brtve (6)**

Napomena! Ako se ekspres lonac često koristi, brtvu je potrebno zamijeniti jednom godišnje (broj rezervnog dijela 10056097). Za pomoć kontaktirati najbližu robnu kuću IKEA/Službu za kupce ili posjetiti [www.IKEA.com](http://www.IKEA.com).

1. Skinuti brtvu s poklopca.
2. Isprati brtvu u čistoj, vrućoj vodi.
3. Osušiti brtvu krpom.
4. Napomena! Odložena se brtva se ne smije zgnječiti ili deformirati. Zato je brtvu preporučljivo odložiti u poklopac.

#### **Kako očistiti sigurnosni ventil (4)**

Prije svake upotrebe provjeriti je li sigurnosni ventil (4) pomičan i prohodan.

1. Tankom iglom (11) bocnuti sigurnosni ventil (4) i provjeriti pomiče li se glatko.
2. Provjeriti je li začepljen ostacima hrane. Ukloniti ostatke hrane ako je potrebno.

#### **Odlaganje ekspres lonca**

Opres! Nikad ne odlažite ekspres lonac s poklopcem. Ako zrak ne može kružiti, može doći do kondenzacije i neugodnih mirisa koji čak mogu i oštetiti ekspres lonac.

1. Brtvu odložite u poklopac.
2. Lonac i poklopac odložite zasebno.



## 7. Otklanjanje smetnji

Upozorenje! Čim se nekontrolirana para pojavi, potrebno je skinuti ekspres lonac s kuhališta. Ekspres lonac ne koristiti ponovno dok se kvar ne popravi. Normalno je da iz regulatora pritiska 8 izlazi tek malo pare.

Što učiniti ako:

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Para izlazi između poklopca i lonca.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ekspres lonac nije pravilno poklopljen.</li><li>2. Brtva je prljava.</li><li>3. Brtva je puknuta/istrošena.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ispravno poklopite ekspres lonac.</li><li>2. Očistite brtvu.</li><li>3. Zamijenite brtvu (1 godišnje).</li></ol>
Iz regulatora pritiska ne izlazi para.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Para izlazi između poklopca i lonca.</li><li>2. Regulator pritiska je prljav.</li><li>3. U ekspres loncu nema dovoljno tekućine.</li><li>4. Dovod topline prenizak.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Zamijenite brtvu (1 godišnje).</li><li>2. Očistite regulator pritiska (vidi dio „Čišćenje i odlaganje“).</li><li>3. Polagano hladite ekspres lonac i napunite ga s najmanje 0,25 l tekućine.</li><li>4. Povećajte dovod topline (postavite kuhalište na jaču postavku).</li></ol>
Previše pare izlazi iz regulatora pritiska.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Dovod topline previsok.</li><li>2. Regulator pritiska je prljav.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Smanjite dovod topline (postavite kuhalište na slabiju postavku).</li><li>2. Očistite regulator pritiska (vidi dio „Čišćenje i odlaganje“).</li></ol>
Para prolazi sa strana regulatora pritiska.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Regulator pritiska nije pravilno postavljen.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pravilno postavite regulator pritiska i zategnite spojnu maticu na unutrašnjoj poklopcu s pomoću ključa 10.</li></ol>
Para izlazi kroz sigurnosni otvor.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Zaštitne kapice u regulatoru pritiska nisu ispravne ili nisu pravilno postavljene.</li><li>2. Regulator pritiska je prljav.</li><li>3. Regulator pritiska je neispravan.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Provjerite zaštitne kapice (vidi dio „Čišćenje i odlaganje“).</li><li>2. Očistite regulator pritiska (vidi dio „Čišćenje i odlaganje“).</li><li>3. Za pomoć kontaktirajte najbližu IKEA robnu kuću/Službu za kupce ili posjetite <a href="http://www.ikea.com">www.ikea.com</a>.</li></ol>
Poklopac se ne podiže.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. U ekspres loncu je previše pritiska.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pridržavajte se uputa u dijelu „Otvaranje ekspres lonca“.</li></ol>

# Ελληνικά

## 1. Ονομασίες των μερών

1. Λαβή κατσαρόλας
2. Λαβή καπακιού
3. Κουμπί κλειδώματος λαβής
4. Βαλβίδα ασφαλείας
5. Καπάκι
6. Λάστιχο
7. Παράθυρο ασφάλειας πίεσης
8. Ρυθμιστής πίεσης
9. Πλαϊνό χερούλι
10. Κατσαρόλα
11. Ράβδος

## 2. ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ - διαβάστε πριν τη χρήση

Διαβάστε όλες τις οδηγίες.

Κρατήστε τα παιδιά σε απόσταση από τη χύτρα ταχύτητας, όταν λειτουργεί.

Μην τοποθετείτε τη χύτρα ταχύτητας σε ζεστό φούρνο.

Μετακινείτε τη χύτρα ταχύτητας υπό πίεση με μεγάλη προσοχή. Μην ακουμπάτε τις ζεστές επιφάνειες. Χρησιμοποιήστε τα χερούλια και τα πόμολα. Αν είναι απαραίτητο, χρησιμοποιήστε προστατευτικά μέτρα.

Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας για άλλο σκοπό από τον προβλεπόμενο.

Αυτή η χύτρα ταχύτητας μαγειρεύει με πίεση. Εγκαύματα μπορεί να προκληθούν από ακατάλληλη χρήση της χύτρας. Βεβαιωθείτε ότι η χύτρα ταχύτητας έχει κλείσει σωστά πριν τη θερμάνετε. Δείτε την ενότητα "Οδηγίες χρήσης".

Όταν επιτευχθεί η κανονική πίεση λειτουργίας, απενεργοποιήστε τη θερμότητα ώστε να μην εξατμιστεί όλο το υγρό, το οποίο δημιουργεί τον ατμό.

Μην προσπαθήσετε να ανοίξετε τη χύτρα ταχύτητας δια της βίας. Μην την ανοίξετε πριν βεβαιωθείτε ότι η εσωτερική πίεση έχει μηδενιστεί. Δείτε την ενότητα "Οδηγίες χρήσης".

Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας χωρίς να προσθέσετε νερό καθώς θα της προκαλέσετε σοβαρή ζημιά.

Μη γεμίζετε τη χύτρα ταχύτητας πάνω από τα 2/3 της χωρητικότητάς της (δείτε το σύμβολο "MAX" μέσα στο σκεύος). Όταν μαγειρεύετε φαγητό που διογκώνεται κατά το μαγείρεμα, όπως ρύζι ή αφυδατωμένα λαχανικά, μη γεμίζετε τη χύτρα ταχύτητας πάνω από το 1/2 της χωρητικότητάς της (δείτε το σύμβολο "1/2" μέσα στη χύτρα). Η υπερβολική πλήρωση μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο απόφραξης του σωλήνα εξαερισμού και ανάπτυξης υπερβολικής πίεσης. Δείτε την ενότητα «Οδηγίες χρήσης».

Χρησιμοποιήστε τις κατάλληλες πηγές θερμότητας σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης.

Αφού μαγειρέψετε κρέας με δέρμα (π.χ. γλώσσα βοδινού) που μπορεί να διογκωθεί υπό πίεση, μην

τρυπήσετε το κρέας όσο το δέρμα είναι διογκωμένο: καυτό νερό μπορεί να εκτοξευθεί προκαλώντας έγκαυμα.

Όταν μαγειρεύετε φαγητό υπό τη μορφή ζύμης, ανακινείτε απαλά τη χύτρα ταχύτητας πριν ανοίξετε το καπάκι για να αποφύγετε την εκτίναξη του φαγητού.

Να έχετε υπόψη σας ότι ορισμένα φαγητά όπως η σάλτσα μήλου, τα σμέουρα, το κριθάρι, η βρώμη ή άλλα δημητριακά, η φάβα, τα νουντλς, το ραβέντι ή τα μακαρόνια μπορεί να αφρίσουν ή να πιτσιλίσουν και να μπλοκάρουν τη συσκευή απελευθέρωσης πίεσης (εξαερισμός ατμού). Αυτά τα φαγητά δεν πρέπει να μαγειρεύονται σε χύτρα ταχύτητας.

Πριν από κάθε χρήση, ελέγξτε ότι οι βαλβίδες δεν εμποδίζονται. Δείτε την ενότητα "Οδηγίες χρήσης".

Αποφύγετε να χρησιμοποιήσετε τη χύτρα ταχύτητας για να τηγανίσετε φαγητό.

Μην παραβιάζετε κανένα από τα συστήματα ασφαλείας πέρα από τις οδηγίες συντήρησης που καθορίζονται στις οδηγίες χρήσης

Χρησιμοποιείτε μόνο ανταλλακτικά κατασκευαστή σύμφωνα με το σχετικό μοντέλο. Αν έχετε απορίες μπορείτε να επικοινωνήσετε με την Εξυπηρέτηση Πελατών στο κατάστημα IKEA που σας εξυπηρετεί ή να επισκεφτείτε το [www.ikea.gr](http://www.ikea.gr)

ΚΡΑΤΗΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ.

## 3. Τεχνικές πληροφορίες

Πίεση λειτουργίας: 0,6 bar (ρύθμιση 1) και 1,0 bar (ρύθμιση 2).

Μέγιστη επιτρεπτή πίεση: 300 kPa.

Χωρητικότητα: 6 litres.

Κάτοχος άδειας: IKEA of Sweden, Tulpanvägen 8, SE-343 81 ÄLMHULT, Sweden.

Μοντέλο: 20463650, 80463652, 00463651

Η χύτρα ταχύτητας φέρει σήμανση CE σύμφωνα με τον Κανονισμό Εξοπλισμού Πίεσης (2014/68/EU).

Η χύτρα ταχύτητας έχει πιστοποίηση GS.

## 4. Πληροφορίες ασφαλείας

- Η χύτρα ταχύτητας διαθέτει ένα ρυθμιστή πίεσης στο καπάκι που διατηρεί σταθερές τις ρυθμίσεις της πίεσης.
- Πολλά συστήματα ασφαλείας διασφαλίζουν ότι η χύτρα ταχύτητας θα λειτουργεί με ασφάλεια, ακόμα και σε περίπτωση τεχνικής βλάβης. Ο ρυθμιστής πίεσης 8 διασφαλίζει ότι η πίεση παραμένει σταθερή μέσα στη χύτρα ταχύτητας. Υπάρχει περίπτωση κάποιο μέρος ατμού να διαφεύγει συνεχώς από τη χύτρα κατά τη χρήση. Η βαλβίδα ασφαλείας 4 απελευθερώνει την επιπλέον πίεση αν ο ρυθμιστής πίεσης παρουσιάσει δυσλειτουργία. Σε περίπτωση που και ο ρυθμιστής πίεσης 8 και η βαλβίδα ασφαλείας 4 δε λειτουργήσουν σωστά, η επιπλέον πίεση μπορεί να διαφύγει μέσα από το παράθυρο ασφαλείας πίεσης 7. Ο διακόπτης κλειδώματος για το καπάκι 3 μπορεί μόνο να πιεστεί προς τα κάτω για να ανοίξει η κατσαρόλα όταν η πίεση έχει ισοσταθμιστεί και η κόκκινη βαλβίδα ασφαλείας 4 έχει κατέβει στη θέση της.

## Γενικές πληροφορίες ασφαλείας

Βεβαιωθείτε ότι ελέγχετε πριν από κάθε χρήση ότι ο ρυθμιστής πίεσης 8 και η βαλβίδα ασφαλείας 4 μπορούν να κινηθούν και δεν μπλοκάρονται από κάτω (δείτε την παράγραφο «Οδηγίες χρήσης»).

Πάντα να διασφαλίζετε ότι η χύτρα ταχύτητας έχει κλείσει σωστά, πριν την τοποθετήσετε στην εστία (δείτε την παράγραφο «Οδηγίες χρήσης»).

Ο ρυθμιστής πίεσης 8 δεν πρέπει ποτέ να καλύπτεται από οτιδήποτε αντικείμενα.

Πάντα να διασφαλίζετε ότι το άνοιγμα ασφαλείας 8 δεν βρίσκεται προς τη δική σας φορά κατά τη χρήση, ούτε προς τη φορά άλλων. Σε περίπτωση σφάλματος, θα διαφύγει πολύς ατμός.

Σε περίπτωση που διαφύγει ατμός από τη βαλβίδα ασφαλείας 4 ή το άνοιγμα ασφαλείας 7, σβήστε αμέσως την παροχή θερμότητας, καθώς η πίεση στο εσωτερικό της χύτρας ταχύτητας θα είναι πολύ υψηλή. Μη συνεχίσετε να χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας μέχρι να διορθωθεί το πρόβλημα (δείτε την παράγραφο «Αντιμετώπιση προβλημάτων»).

Για να αποφύγετε τη φθορά της χύτρας ταχύτητας, πρέπει να διασφαλίζετε ότι η κατασρόλα περιέχει πάντα τουλάχιστον 0,25 λίτρα ενός υγρού, ώστε να μπορεί να παράγεται αρκετός ατμός και η χύτρα ταχύτητας να μην υπερθερμαίνεται και στεγνώνει το περιεχόμενό της.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Οι επισκευές στη χύτρα ταχύτητας πρέπει να γίνονται μόνο από έναν ειδικευμένο τεχνικό.

## Τι πρέπει να γνωρίζετε



Η χύτρα ταχύτητας είναι κατάλληλη για χρήση σε όλους τους τύπους εστίας, συμπεριλαμβανομένων των επαγωγικών εστιών.

Η χύτρα ταχύτητας μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως παραδοσιακή κατασρόλα (χωρίς το καπάκι) για να σιγαρίσετε το φαγητό πριν το μαγειρέμα στη χύτρα ταχύτητας.

Τοποθετώντας τη χύτρα ταχύτητας σε μία εστία με την ίδια ή μικρότερη διάμετρο μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια.

Πάντα να ανασηκώνετε τη χύτρα ταχύτητας όταν τη μετακινείτε πάνω σε μία γυάλινη κεραμική εστία για να αποφύγετε τον κίνδυνο να γρατζουνίσετε την εστία.

Έχετε υπόψη σας ότι η χύτρα ταχύτητας θερμαίνεται κατά τη χρήση. Πάντα να χρησιμοποιείτε βάσεις για κατασρόλα.

Ποτέ μην αφήνετε το περιεχόμενο της χύτρας ταχύτητας να βράσει μέχρι να εξατμιστεί, καθώς αυτό μπορεί να τη φθείρει σημαντικά.

Όταν η χύτρα ταχύτητας χρησιμοποιείται σε μία εστία υγραερίου, βεβαιωθείτε ότι οι φλόγες δεν φτάνουν μέχρι τα χερούλια.

## 5. Οδηγίες χρήσης

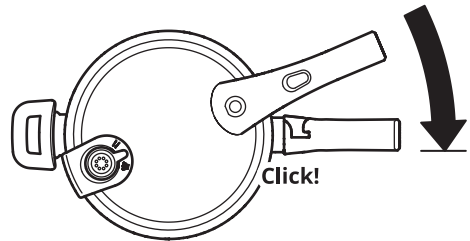
### Πριν από κάθε χρήση

Πριν μαγειρέψετε με τη χύτρα ταχύτητας, πρέπει να ελέγξετε όλες τις λειτουργίες ασφαλείας, ώστε να αποφύγετε την πρόκληση ζημιάς στη χύτρα ταχύτητας.

1. Ελέγξτε ότι τα ανοίγματα του ρυθμιστή της πίεσης 8 στο εσωτερικό του καπακιού είναι καθαρά.
2. Σε αντίθετη περίπτωση, καθαρίστε το ρυθμιστή της πίεσης 8 (δείτε την παράγραφο «Καθαρισμός και αποθήκευση»).
3. Ελέγξτε ότι η βαλβίδα ασφαλείας 4 κινείται και δεν έχει κολλήσει.
4. Ελέγξτε ότι το λάστιχο 6 δεν είναι φθαρμένο με οποιοδήποτε τρόπο, πχ. δεν έχει κοπεί. Σημείωση! Με την πάροδο του χρόνου το λάστιχο μπορεί να σκληρύνει και έτσι να μην παρέχει αεροστεγές σφράγισμα. Αυτό θα έχει ως συνέπεια τη διαφυγή του ατμού από το χέλιος του καπακιού και το λάστιχο θα πρέπει να αντικατασταθεί. Για λάστιχα αντικατάστασης, επικοινωνήστε με το κοντινότερο κατάστημα IKEA/Εξυπηρέτηση πελατών, ή επισκεφτείτε το [www.ikea.gr](http://www.ikea.gr) για την Ελλάδα και το [www.ikea.com.cy](http://www.ikea.com.cy) για την Κύπρο.

### Πώς να χρησιμοποιήσετε τη χύτρα ταχύτητας

1. Γεμίστε την κατασρόλα με φαγητό και/ή υγρό. Προσοχή! Ποτέ μη γεμίζετε τη χύτρα ταχύτητας πάνω από την ένδειξη "MAX" στο εσωτερικό της κατασρόλας. Αυτό αντιστοιχεί στο μέγιστο των 4 λίτρων (για χύτρα ταχύτητας με χωρητικότητα 6 λίτρα) και των 2,5 λίτρων (για χύτρα ταχύτητας με χωρητικότητα 4 λίτρα). Όταν μαγειρεύετε φαγητό που διογκώνεται, όπως ρύζι ή όσπρια, δεν πρέπει ποτέ να γεμίζετε την κατασρόλα πάνω από την ένδειξη "½" στο εσωτερικό της. Έτσι θα αποτραπεί να φτάσει το φαγητό στο καπάκι και να φράξει ενδεχομένως τον ρυθμιστή πίεσης και τη βαλβίδα ασφαλείας.
2. Τοποθετήστε το καπάκι 5 στην κατασρόλα 10 με τέτοιο τρόπο ώστε το κυκλικό σήμα στο καπάκι να δείχνει προς κυλινδρικό καρφί στο χερούλι της κατασρόλας 1.



3. Γυρίστε το καπάκι μέχρι το χερούλι του καπακιού 2 και το χερούλι της κατασρόλας 1 να ευθυγραμμιστούν και να ακουστεί το «κλικ» ώστε να έχουν κουμπώσει στη θέση τους.
4. Επιλέξτε την επιθυμητή ρύθμιση μαγειρέματος

στο ρυθμιστή πίεσης 8:

I: Αργό μαγείρεμα (1)

II: Γρήγορο μαγείρεμα (2)

Για περισσότερες συμβουλές μαγειρέματος, διαβάστε περισσότερα στον πίνακα χρόνων μαγειρέματος.

5. Τοποθετήστε τη χύτρα ταχύτητας σε μία εστία με παρόμοιο μέγεθος με τη βάση της χύτρας ταχύτητας. Προσοχή! Η εστία δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερη από τη βάση της χύτρας ταχύτητας. Διαφορετικά, αυτό μπορεί να οδηγήσει στη συσσώρευση πολλής θερμότητας στα πλαίσια της κατασαρόλας και έτσι να φθαρούν οι πλαστικές λαβές.
6. Ρυθμίστε την εστία στην πιο υψηλή θερμοκρασία. Εφόσον υπάρχει πίεση στη χύτρα ταχύτητας, η κόκκινη βαλβίδα ασφαλείας 4 θα μετακινηθεί προς τα πάνω κλειδώνοντας το καπάκι. Σημείωση! Στην αρχή του μαγειρέματος, μπορεί να διαφύγει λίγος ατμός από τη βαλβίδα ασφαλείας.
7. Μόλις αρχίσει να βγαίνει ατμός από το ρυθμιστή πίεσης 8, χαμηλώστε τη θερμοκρασία της εστίας περίπου στο 1/2, ώστε να βγαίνει μόνο μία μικρή ποσότητα ατμού. Η χύτρα ταχύτητας μαγειρεύει το φαγητό γρήγορα, εξοικονομώντας ενέργεια.

### Ανοίγοντας τη χύτρα ταχύτητας

Προσοχή! Αν η κόκκινη βαλβίδα ασφαλείας 4 είναι ακόμα ψηλά, η χύτρα ταχύτητας είναι ακόμα υπό πίεση και το καπάκι δεν μπορεί να ανοίξει. Δεν πρέπει, κάτω από οποιεσδήποτε συνθήκες, να προσπαθήσετε να ανοίξετε το καπάκι, καθώς μπορεί να καείτε από την απότομη απελευθέρωση της πίεσης. Η χύτρα ταχύτητας θα ανοίξει μόνο μόλις η κόκκινη βαλβίδα ασφαλείας 4 έχει κατέβει στη θέση της. Αυτό μπορεί να γίνει με τρεις τρόπους.

Ποτέ μη βυθίζετε εντελώς τη χύτρα ταχύτητας μέσα σε νερό. Διαφορετικά η πίεση θα πέσει αμέσως και μπορεί να οδηγήσει στο να καταστραφεί η βάση καθώς και το φαγητό.

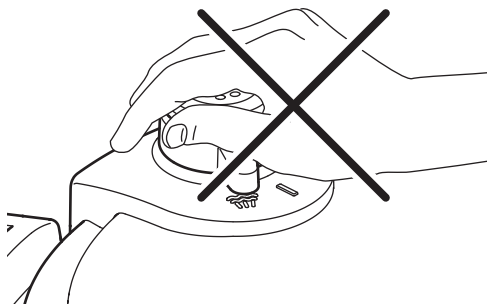
### Τρεις τρόποι για να ανοίξετε τη χύτρα ταχύτητας

Υπάρχουν τρεις τρόποι για να μειώσετε την πίεση στη χύτρα ταχύτητας ώστε να μπορέσετε να την ανοίξετε:

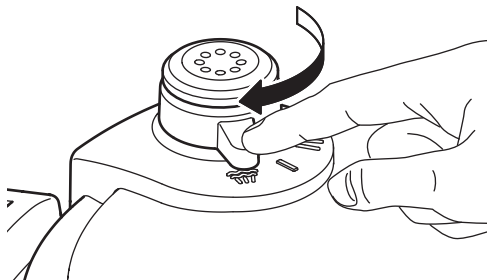
#### Μέθοδος 1: Απελευθέρωση του ατμού

Αυτή η μέθοδος απαιτεί την απελευθέρωση όσο το δυνατόν περισσότερου ατμού, μέχρι η πίεση στη χύτρα ταχύτητας να έχει μειωθεί αρκετά για να μπορείτε να αφαιρέσετε το καπάκι.

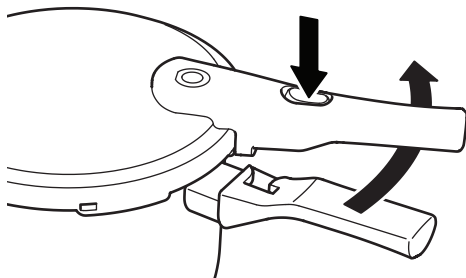
Προειδοποίηση! Διασφαλίστε ότι το άνοιγμα ασφαλείας 8 δεν είναι προς τη δική σας φορά όταν ανοίγετε τη χύτρα ταχύτητας, καθώς με αυτή τη μέθοδο θα βγει καυτός ατμός από το ρυθμιστή πίεσης. Μην καλύπτετε τον ρυθμιστή πίεσης 8 με το χέρι σας όταν τον γυρίζετε για να βγει ο ατμός, καθώς μεγάλη ποσότητα ατμού θα βγει προς τα πάνω. Γι' αυτό θα πρέπει να προσέχετε να μην καείτε.



1. Αφαιρέστε τη χύτρα ταχύτητας από την εστία.
2. Γυρίστε το ρυθμιστή πίεσης 8 στη ρύθμιση απελευθέρωσης του ατμού.



3. Περιμένετε μέχρι η πίεση να ισοσταθμιστεί και η κόκκινη βαλβίδα ασφαλείας 4 κατέβει πάλι στη θέση της.
4. Σημείωση! Μόλις η κόκκινη βαλβίδα ασφαλείας 4 κατέβει πάλι στη θέση της, η θερμοκρασία στο εσωτερικό της χύτρας θα εξακολουθεί να είναι σχεδόν 100 °C.
5. Σύρετε το διακόπτη κλειδώματος 3 προς τα μπροστά και γυρίστε ταυτόχρονα το καπάκι, αντίθετα από τη φορά του ρολογιού, μέχρι το κυκλικό σχέδιο στο καπάκι να δείχνει προς το κυλινδρικό καρφί στο χερούλι της κατασαρόλας 1. Σημείωση! Μόλις σύρετε το διακόπτη κλειδώματος 3 προς τα μπροστά, μπορεί να απελευθερωθεί κάποιο υπόλοιπο ατμού.



6. Αφαιρέστε το καπάκι από την κατασαρόλα.

#### Μέθοδος 2: Εξοικονόμηση ενέργειας

Για τη μέθοδο 2 απαιτείται να έχετε σβήσει την

εστία με τη χύτρα ταχύτητας επάνω λίγα λεπτά προτού το φαγητό να είναι έτοιμο. Με αυτόν τον τρόπο αξιοποιείτε την υπολειπόμενη θερμότητα και εξοικονομείτε ενέργεια.

1. Περιμένετε μέχρι η πίεση να έχει σταθεροποιηθεί και η κόκκινη βαλβίδα ασφαλείας 4 να έχει κατέβει στη θέση της. Σημείωση! Μόλις η κόκκινη βαλβίδα ασφαλείας 4 κατέβει πάλι στη θέση της, η θερμοκρασία στο εσωτερικό της χύτρας θα εξακολουθεί να είναι σχεδόν 100 °C.
2. Σύρετε το διακόπτη κλειδώματος 3 προς τα μπροστά και γυρίστε ταυτόχρονα το καπάκι, αντίθετα από τη φορά του ρολογιού, μέχρι το κυκλικό σχέδιο στο καπάκι να δείχνει προς το κυλινδρικό καρφί στο χερούλι της κατσαρόλας 1. Σημείωση! Μόλις σύρετε το διακόπτη κλειδώματος 3 προς τα μπροστά, μπορεί να απελευθερωθεί κάποιο υπόλοιπο ατμού.
3. Αφαιρέστε το καπάκι από την κατσαρόλα.

### Μέθοδος 3: Εξοικονόμηση χρόνου

Για τη μέθοδο 3 απαιτείται να αφαιρέσετε τη χύτρα ταχύτητας από την εστία μόλις το φαγητό είναι έτοιμο. Για να μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι αμέσως, θα πρέπει να αφαιρέσετε την πίεση στη βάση χειροκίνητα. Με αυτή τη μέθοδο εξοικονομείτε χρόνο.

1. Τοποθετήστε τη χύτρα ταχύτητας κάτω από τρεχούμενο νερό μέχρι να κατέβει η βαλβίδα ασφαλείας 4 (η πίεση του νερού δε θα πρέπει να είναι πολύ υψηλή). Προσοχή! Προσέξτε ο πίδακας νερού να μη χτυπήσει το ρυθμιστή πίεσης 8 ή τη βαλβίδα ασφαλείας 4, καθώς μπορεί να μπει νερό στην κατσαρόλα και να αλλοιώσει το φαγητό σας.
2. Σύρετε το διακόπτη κλειδώματος 3 προς τα μπροστά και γυρίστε ταυτόχρονα το καπάκι, αντίθετα από τη φορά του ρολογιού, μέχρι το κυκλικό σχέδιο στο καπάκι να δείχνει προς το κυλινδρικό καρφί στο χερούλι της κατσαρόλας 1. Σημείωση! Μόλις σύρετε το διακόπτη κλειδώματος 3 προς τα μπροστά, μπορεί να απελευθερωθεί κάποιο υπόλοιπο ατμού.
3. Αφαιρέστε το καπάκι από την κατσαρόλα.

### 6. Καθαρισμός και αποθήκευση

Η χύτρα ταχύτητός σας καθαρίζεται και συντηρείται εύκολα. Για να μπορείτε να χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας για πολλά χρόνια, παρακαλούμε βεβαιωθείτε ότι ακολουθείτε πάντα τις παρακάτω οδηγίες καθαρισμού.

### Συχνότητα καθαρισμού:

Δραστηριότητα	Συχνότητα
Καθαρίστε την κατσαρόλα 10	Μετά από κάθε χρήση
Καθαρίστε τον ρυθμιστή πίεσης 8	Όταν είναι βρώμικος
Καθαρίστε το καπάκι 5	Μετά από κάθε χρήση
Καθαρίστε το ελαστικό στεγανοποίησης 6	Μετά από κάθε χρήση
Αντικαταστήστε το ελαστικό στεγανοποίησης 6	Όταν χρειάζεται. Επικοινωνήστε με το κοντινότερο κατάστημα IKEA/ εξυπηρέτηση πελατών ή επισκεφτείτε το <a href="http://www.ikea.gr">www.ikea.gr</a> για την Ελλάδα και το <a href="http://www.ikea.com.cy">www.ikea.com.cy</a> για την Κύπρο.

### Πώς να καθαρίσετε τη χύτρα ταχύτητας

Πάντα να πλένετε τη χύτρα ταχύτητας μετά τη χρήση. Η χύτρα ταχύτητας πρέπει πάντα να πλένεται στο χέρι.



Μη χρησιμοποιείτε συρματάκια ή οτιδήποτε μπορεί να γρατζουνίσει την επιφάνεια.

Αν είναι δυνατόν, καλό είναι να πλένετε τη χύτρα ταχύτητας απευθείας μετά τη χρήση ώστε τα υπολείμματα να μην ξεραίνονται και κολλάνε στην κατσαρόλα.

### Πώς να καθαρίσετε την κατσαρόλα (10)

Καθαρίστε την κατσαρόλα 10 μετά από κάθε χρήση:

1. Πλύνετε την κατσαρόλα στο χέρι με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.
2. Ξεπλύνετε με καθαρό νερό.
3. Σκουπίστε την κατσαρόλα με μία πετσέτα κουζίνας για να αποφύγετε τους λεκέδες από το νερό.

### Πώς να καθαρίσετε το καπάκι (5)

Προσοχή! Το καπάκι δεν πρέπει να πλένεται στο πλυντήριο πιάτων.

1. Αφαιρέστε τον ρυθμιστή πίεσης 8 τραβώντας τον προς τα πάνω.
2. Πλύνετε το καπάκι με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Αν το καπάκι είναι πολύ βρώμικο, μουλιάστε το για λίγη ώρα σε ένα διάλυμα νερού με ήπιο απορρυπαντικό.
3. Ξεβγάλετε τον ρυθμιστή πίεσης 8 σε καθαρό, ζεστό νερό.
4. Ξεβγάλετε το καπάκι 5 με ζεστό νερό.
5. Σκουπίστε το καπάκι με μία πετσέτα κουζίνας για να αποφύγετε τους λεκέδες από το νερό.
6. Επανατοποθετήστε τον ρυθμιστή πίεσης 8 στο καπάκι.

### **Πώς καθαρίζεται το λάστιχο (6)**

Σημείωση! Το λάστιχο πρέπει να αντικαθίσταται μία φορά τον χρόνο, αν χρησιμοποιείτε τακτικά τη χύτρα ταχύτητας (ανταλλακτικό 10056097). Επικοινωνήστε με το τοπικό κατάστημα ΙΚΕΑ/Εξυπηρέτηση πελατών ή δείτε στο [www.ikea.gr](http://www.ikea.gr) για υποστήριξη.

1. Αφαιρέστε το λάστιχο από το καπάκι.
2. Ξεπλύνετε το λάστιχο σε καθαρό, ζεστό νερό.
3. Στεγνώνετε το λάστιχο με μία καθαρή πετσέτα.
4. Σημείωση! Το λάστιχο δεν πρέπει να διπλώνει όταν το αποθηκεύετε. Καλύτερα αφού το έχετε καθαρίσει να το τοποθετήσετε ξανά μέσα στο καπάκι, πριν την αποθήκευση.

### **Πώς καθαρίζετε τη βαλβίδα ασφαλείας (4)**

Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα ασφαλείας (4) είναι ευέλικτη και δεν φράσσεται κάθε φορά πριν από τη χρήση.

1. Σπρώξτε τη βαλβίδα ασφαλείας (4) χρησιμοποιώντας λεπτή ράβδο και βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα ασφαλείας (4) κινείται ομαλά.
2. Βεβαιωθείτε ότι δεν έχει φράξει με υπολείμματα φαγητού. Αφαιρέστε τα υπολείμματα φαγητού εάν είναι απαραίτητο.

### **Αποθήκευση της χύτρας ταχύτητας**

Προσοχή! Η χύτρα ταχύτητας δεν πρέπει ποτέ να αποθηκεύεται με το καπάκι στη θέση του. Αν δεν υπάρχει εξαερισμός τότε μπορεί να δημιουργηθεί συμπύκνωση η οποία να οδηγήσει σε συσσώρευση άσχημων μυρωδιών και μπορεί να προκαλέσουν ακόμα και φθορά στη χύτρα ταχύτητας.

1. Αποθηκεύστε το λάστιχο στο καπάκι.
2. Αποθηκεύστε την κατασρόλα και το καπάκι χωριστά.

## 7. Αντιμετώπιση προβλημάτων

Προειδοποίηση! Σε περίπτωση που βγει από τη χύτρα ταχύτητας ανεξέλεγκτος ατμός, αποσύρετέ τη από την εστία. Η χύτρα ταχύτητας δε θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά μέχρι να διορθωθεί το πρόβλημα. Μόνο μία μικρή εμφάνιση ατμού από το ρυθμιστή πίεσης 8 είναι φυσιολογική.

Τι να κάνετε σε περίπτωση που:

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Διαφεύγει ατμός μεταξύ του καπακιού και της κατσαρόλας.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Η χύτρα ταχύτητας δεν έχει κλείσει σωστά.</li><li>2. Το λάστιχο είναι βρώμικο.</li><li>3. Το λάστιχο είναι κομμένο/ φθαρμένο.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Κλείστε ξανά τη χύτρα ταχύτητας σωστά.</li><li>2. Καθαρίστε το λάστιχο.</li><li>3. Αντικαταστήστε το λάστιχο (1 x έτος).</li></ol>
Δεν βγαίνει ατμός από το ρυθμιστή πίεσης.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Διαφεύγει ατμός μεταξύ του καπακιού και της κατσαρόλας.</li><li>2. Ο ρυθμιστής της πίεσης είναι βρώμικος.</li><li>3. Δεν υπάρχει αρκετό υγρό στη χύτρα ταχύτητας.</li><li>4. Η παροχή θερμότητας είναι πολύ χαμηλή.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Αντικαταστήστε το λάστιχο (1 x έτος).</li><li>2. Καθαρίστε το ρυθμιστή πίεσης (δείτε την παράγραφο «Καθαρισμός και αποθήκευση»).</li><li>3. Κρυώστε σιγά-σιγά τη χύτρα ταχύτητας και γεμίστε τη με τουλάχιστον 0,25 l υγρού.</li><li>4. Αυξήστε την παροχή θερμότητας (γυρίστε το διακόπτη της εστίας σε πιο υψηλή ρύθμιση).</li></ol>
Βγαίνει πάρα πολύς ατμός από το ρυθμιστή πίεσης.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Η παροχή θερμότητας είναι πολύ υψηλή.</li><li>2. Ο ρυθμιστής πίεσης είναι βρώμικος.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Μειώστε την παροχή θερμότητας (γυρίστε το διακόπτη της εστίας σε πιο χαμηλή ρύθμιση).</li><li>2. Καθαρίστε το ρυθμιστή πίεσης (δείτε την παράγραφο «Καθαρισμός και αποθήκευση»).</li></ol>
Βγαίνει ατμός από τα πλαιίνα του ρυθμιστή πίεσης.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ο ρυθμιστής πίεσης δεν είναι σωστά τοποθετημένος.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Τοποθετήστε το ρυθμιστή πίεσης σωστά και σφίξτε το παξιμάδι στο εσωτερικό του καπακιού χρησιμοποιώντας το κλειδί 10.</li></ol>
Διαφεύγει ατμός από το άνοιγμα ασφαλείας.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Τα προστατευτικά καλύμματα στο ρυθμιστή πίεσης είναι ελαττωματικά ή δεν είναι τοποθετημένα σωστά.</li><li>2. Ο ρυθμιστής πίεσης δεν είναι καθαρός.</li><li>3. Ο ρυθμιστής πίεσης είναι ελαττωματικός.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ελέγξτε τα καλύμματα ασφαλείας (δείτε την παράγραφο «Καθαρισμός και αποθήκευση»).</li><li>2. Καθαρίστε το ρυθμιστή πίεσης (δείτε την παράγραφο «Καθαρισμός και αποθήκευση»).</li><li>3. Επικοινωνήστε με το κοντινότερο κατάστημα IKEA/ Εξυπηρέτηση πελατών ή επισκεφτείτε το <a href="http://www.ikea.gr">www.ikea.gr</a> για την Ελλάδα και το <a href="http://www.ikea.com.cy">www.ikea.com.cy</a> για την Κύπρο.</li></ol>
Το καπάκι δεν ανοίγει.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Υπάρχει μεγάλη πίεση στη χύτρα ταχύτητας.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ακολουθήστε τις οδηγίες της παραγράφου «Ανοίγοντας τη χύτρα ταχύτητας».</li></ol>

# Русский

## 1. Перечень деталей

1. Ручка емкости скороварки
2. Ручка крышки
3. Кнопка разблокировки крышки
4. Предохранительный клапан
5. Крышка
6. Уплотнительная прокладка
7. Предохранительное отверстие для снижения избыточного давления
8. Регулятор давления
9. Боковая ручка
10. Емкость
11. Стержень с кольцом

## 2. ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно прочитайте все инструкции.

Дети не должны находиться рядом с работающей скороваркой.

Не ставьте скороварку в нагретую духовку.

Очень осторожно перемещайте скороварку, когда она под давлением. Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей скороварки. Беритесь только за ручки. При необходимости используйте прихватки. Используйте скороварку только по назначению.

Процесс приготовления пищи осуществляется под давлением. Использование скороварки не по назначению может привести к получению ожогов. Прежде чем включать конфорку, убедитесь, что скороварка плотно закрыта. См. раздел «Инструкции по эксплуатации».

По достижении нормального рабочего давления, уменьшите температуру, чтобы жидкость, создающая пар, не испарялась.

Не применяйте силу, чтобы открыть скороварку. Не открывайте, пока не убедитесь, что внутреннее давление полностью сброшено. См. раздел «Инструкции по эксплуатации».

Никогда не используйте скороварку без добавления воды. Это приведет к серьезным повреждениям скороварки.

Не заполняйте скороварку более чем на 2/3 ее объема (до отметки "MAX" на внутренней поверхности емкости). При работе с продуктами, которые в процессе приготовления увеличиваются в объеме, например рис или сушеные овощи, не заполняйте скороварку более чем на ½ объема (до отметки "½" на внутренней поверхности емкости). Переполнение скороварки может привести к засорению клапана и образованию излишнего давления. См. раздел «Инструкции по эксплуатации».

Выбирайте источник нагрева в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

После приготовления мяса с кожей (например, говяжьего языка), не прокалывайте кожу, пока она вздута. Под воздействием давления кожа

вздувается, под ней скапливается горячая вода, которая может выплеснуться и стать причиной ожогов.

При приготовлении вязких продуктов слегка встряхните скороварку перед тем, как открыть крышку. Это позволит избежать разбрызгивания содержимого.

Некоторые продукты, например, яблочное пюре, клюква, ячмень, овсянка и другие крупы, дробленый горох, лапша, макаронные изделия, ревеня, в процессе приготовления могут образовывать пену и разбрызгиваться, что приведет к засорению устройства для сброса давления (клапана). Поэтому эти продукты в скороварке готовить нельзя. Перед каждым использованием проверьте состояние клапанов. См. раздел «Инструкции по эксплуатации».

Не используйте скороварку, находящуюся под давлением, для обжаривания продуктов.

Не вносите изменения в устройство систем безопасности. Действуйте строго в соответствии с инструкциями по техническому обслуживанию, представленными в инструкции по эксплуатации. Используйте только запасные части производителя для соответствующей модели. При возникновении проблем с данным изделием обратитесь в отдел IKEA Сервис магазина IKEA или зайдите на сайт [www.ikea.ru](http://www.ikea.ru).

СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ.

## 3. Техническая информация

Рабочее давление: 0,6 бара (режим 1) и 1,0 бар (режим 2).

Макс. допустимое давление: 300 кПа.

Объем: 6 литров.

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

Модель: 20463650, 80463652, 00463651

На скороварку нанесена маркировка "CE" в соответствии с Директивой ЕС по оборудованию, работающему под давлением (2014/68/EU).

Скороварка имеет сертификат GS.

## 4. Информация по безопасности

- Крышка пароварки оснащена регулятором давления, который поддерживает постоянное заданное давление.
- Несколько систем безопасности обеспечивают безопасное функционирование скороварки даже в случае технической неисправности. Регулятор давления (8) поддерживает внутри скороварки постоянное давление. В процессе использования возможно выделение некоторого количества пара. Через предохранительный клапан (4) осуществляется сброс избыточного давления при неисправности регулятора давления. Если регулятор давления (8) и предохранительный клапан (4) неисправны одновременно, сброс избыточного давления будет происходить через предохранительное отверстие (7). Кнопку разблокировки крышки (3) можно нажать для



открытия скороварки, только когда давление стабилизируется, в результате чего опустится красный предохранительный клапан (4).

### Общие инструкции по безопасности

Перед каждым использованием проверяйте подвижность регулятора давления (8) и предохранительного клапана (4). Они не должны быть заблокированы. См. раздел «Инструкции по эксплуатации».

Всегда проверяйте, чтобы скороварка была правильно закрыта, перед тем как ставить ее на плиту. См. раздел «Инструкции по эксплуатации».

Регулятор давления (8) не должен быть закрыт посторонними предметами.

В процессе использования ставьте скороварку таким образом, чтобы регулятор давления (8) не был направлен на людей, так как в случае какой-либо неисправности может произойти интенсивный выброс пара.

В случае выделения пара из предохранительного клапана (4) или из предохранительного отверстия для снижения избыточного давления (7), немедленно выключите конфорку, так как давление внутри скороварки повысилось слишком сильно. Не возобновляйте использование скороварки до решения этой проблемы (см. раздел «Выявление и устранение неисправностей»).

Чтобы избежать повреждения скороварки, в ней следует готовить только при наличии минимум 0,25 литра жидкости. Это обеспечит образование достаточного количества пара и предотвратит перегревание скороварки и выкипание.

**ВНИМАНИЕ:** Ремонт скороварки должен производиться только уполномоченным специалистом.

### Полезная информация



Скороварку можно использовать на варочных панелях всех типов, включая индукционную панель.

Скороварку (без крышки) можно использовать как обычную кастрюлю для обжаривания пищи перед приготовлением под давлением.

Поставив скороварку на конфорку, диаметр которой равен или меньше диаметра дна скороварки, вы экономите энергию.

Перемещая скороварку по стеклокерамической варочной панели, всегда поднимайте ее, чтобы не поцарапать панель.

При использовании скороварка нагревается: пользуйтесь прихваткой.

Следите за тем, чтобы содержимое скороварки никогда не выкипало: это может привести к серьезным повреждениям скороварки.

В процессе приготовления на газовой плите следите за тем, чтобы пламя не доставало ручек скороварки.

## 5. Инструкции по использованию

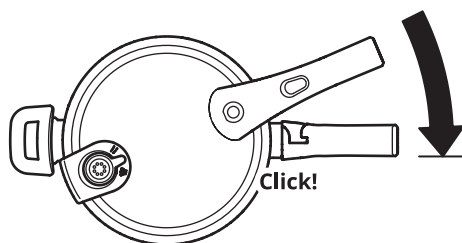
### Перед каждым использованием

Перед использованием скороварки для приготовления пищи необходимо проверить все функции, чтобы предотвратить повреждения скороварки.

1. Отверстия регулятора давления (8) на внутренней поверхности крышки должны быть чистыми.
2. Если отверстия регулятора давления (8) засорены, его необходимо промыть (см. раздел «Уход и хранение»).
3. Проверьте подвижность предохранительного клапана (4). Он не должен быть заблокирован.
4. Проверьте состояние уплотнительной прокладки (6). Она не должна быть повреждена. Внимание! С течением времени прокладка теряет эластичность и перестает обеспечивать герметичность, что приводит к выделению пара из-под обода крышки. В этом случае прокладку необходимо заменить. Для этого обратитесь в отдел ИКЕА Сервис ближайшего магазина ИКЕА или зайдите на сайт [www.ikea.ru](http://www.ikea.ru).

### Как использовать скороварку

1. Заполните скороварку продуктами и/или жидкостью. Осторожно! Скороварка не должна быть заполнена выше отметки "MAX" на внутренней поверхности, что составляет максимум 4 литра (для скороварки объемом 6 литров). Когда вы готовите пищу, которая в процессе приготовления увеличивается в объеме, например рис или бобовые, уровень содержимого скороварки не должен превышать отметку "½" на ее внутренней поверхности. Так содержимое не поднимется до уровня крышки и не засорит регулятор давления и предохранительный клапан.
2. Закройте емкость (10) крышкой (5), таким образом, чтобы кольцевая отметка на крышке указывала на кольцевую отметку на нижней части ручки (1).



3. Затем поверните крышку таким образом, чтобы ручка крышки (2) и ручка емкости (1) совместились до щелчка.
4. Установите нужный режим приготовления на регуляторе давления (8):  
I – Медленное приготовление (1)

II – Быстрое приготовление (2)  
Дополнительные рекомендации по приготовлению представлены в таблице «Время приготовления».

5. Поставьте скороварку на конфорку, диаметр которой аналогичен диаметру дна скороварки. Внимание! Диаметр конфорки не должен превышать диаметр дна скороварки, в противном случае жар от конфорки, поднимаясь вверх, может повредить пластиковые ручки.
6. Включите конфорку на максимум. Как только в скороварке образуется давление, красный предохранительный клапан (4) поднимется вверх, блокируя крышку. Внимание! В начале процесса приготовления допустимо появление незначительного количества пара из предохранительного клапана.
7. Как только пар начнет выходить через регулятор давления (8), уменьшите температуру нагревания конфорки приблизительно вдвое, таким образом, чтобы выходило меньше пара. Скороварка обеспечит быстрое приготовление пищи, что позволит экономить энергию.

### Как открыть скороварку

Осторожно! Поднятый красный предохранительный клапан (4) свидетельствует о том, что скороварка находится под давлением, а значит, крышку открывать нельзя. Никогда не применяйте силу, чтобы открыть крышку скороварки, так как внезапный сброс давления может привести к получению ожога. Скороварка откроется только после того, как красный предохранительный клапан (4) опустится. Существует три способа открывания скороварки. Никогда не погружайте скороварку полностью в воду. Это приведет к внезапному падению давления, в результате чего дно скороварки может быть повреждено, а ее содержимое испорчено.

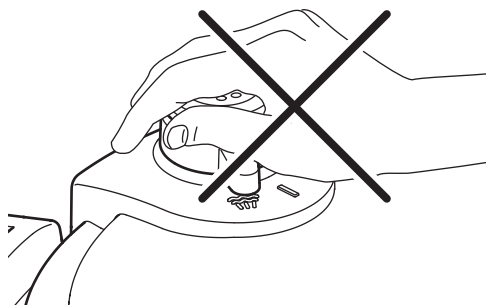
### Три способа открывания скороварки

Сбросить давление, чтобы открыть скороварку, можно тремя способами.

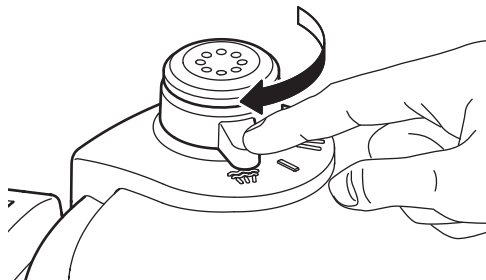
#### Способ 1: Выпуск пара

При этом способе выпускается максимальное количество пара, чтобы давление в скороварке понизилось до такого уровня, при котором можно открыть крышку.

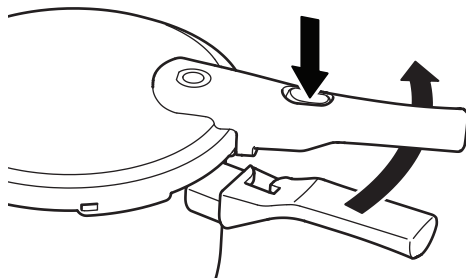
Внимание! Перед тем как открыть скороварку, убедитесь, что регулятор давления (8) не направлен на вас, так как при этом методе выделяется горячий пар. Устанавливая регулятор давления (8) в режим выпуска пара, не закрывайте регулятор рукой, так выделяющееся большое количество пара может привести к ожогу. Соблюдайте осторожность, чтобы предотвратить получение ожогов.



1. Снимите скороварку с варочной панели.
2. Осторожно установите регулятор давления (8) в режим выпуска пара.



3. Дождитесь, пока давление стабилизируется и красный предохранительный клапан (4) опустится.
4. Внимание! После опускания красного предохранительного клапана (4) температура внутри скороварки все еще почти 100 °C.
5. Нажмите на кнопку разблокировки крышки (3), одновременно поворачивая крышку против часовой стрелки, пока кольцевая отметка на крышке не будет указывать на кольцевую отметку на ручке емкости (1). Внимание! Когда вы нажмете кнопку разблокировки крышки (3), может произойти выделение остаточного пара.



6. Снимите крышку с емкости скороварки.

#### Способ 2: Экономия энергии

Способ 2 предусматривает выключение плиты за несколько минут до полной готовности блюда;

при этом скороварку следует оставить на плите. Этот метод позволяет оптимально использовать остаточное тепло и экономить энергию.

1. Дождитесь, пока давление стабилизируется и красный предохранительный клапан (4) опустится. Внимание! После опускания красного предохранительного клапана (4) температура внутри скороварки все еще почти 100 °С.
2. Нажмите на кнопку разблокировки крышки (3), одновременно поворачивая крышку против часовой стрелки, пока кольцевая отметка на крышке не будет указывать на кольцевую отметку на ручке емкости (1). Внимание! Когда вы нажмете кнопку разблокировки крышки (3), может произойти выделение остаточного пара.
3. Снимите крышку с емкости скороварки.

### Способ 3: Экономия времени

Способ 3. Скороварку следует снять с плиты по окончании приготовления блюда. Чтобы сразу же открыть крышку, необходимо вручную сбросить давление. Этот метод позволяет экономить время.

1. Подержите скороварку под проточной водой, пока не опустится красный предохранительный клапан (4). Напор воды не должен быть слишком сильным. Внимание! Необходимо следить, чтобы струя воды не попадала на регулятор давления (8) и предохранительный клапан (4), так как в противном случае вода может пропасть внутрь емкости скороварки и разбавить содержимое.
2. Нажмите на кнопку разблокировки крышки (3), одновременно поворачивая крышку против часовой стрелки, пока кольцевая отметка на крышке не будет указывать на кольцевую отметку на ручке емкости (1). Внимание! Когда вы нажмете кнопку разблокировки ручки (3), может произойти выделение остаточного пара.
3. Снимите крышку с емкости скороварки.

### 6. Уход и хранение

Скороварка проста в уходе и обслуживании. Чтобы обеспечить длительный срок службы скороварки, необходимо выполнять следующие инструкции по уходу.

### Как часто мыть:

Действия	Частота
Вымыть емкость (10)	После каждого использования
Промыть регулятор давления (8)	В случае загрязнения
Вымыть крышку (5)	После каждого использования
Промыть уплотнительную прокладку (6)	После каждого использования
Заменить уплотнительную прокладку (6)	При необходимости. Обратитесь в отдел ИКЕА Сервис ближайшего магазина ИКЕА или зайдите на сайт <a href="http://www.ikea.ru">www.ikea.ru</a> .

### Уход

Скороварку необходимо мыть после каждого использования.

Скороварку следует мыть только вручную.



Не используйте металлическую мочалку и другие аксессуары, которые могут поцарапать поверхность.

По возможности скороварку следует мыть сразу же после использования, чтобы остатки пищи не присыхали к поверхности.

### Как мыть емкость скороварки (10)

Емкость скороварки (10) необходимо мыть после каждого использования:

1. Емкость следует мыть вручную горячей водой с добавлением мягкого моющего средства.
2. Ополоснуть чистой водой.
3. Во избежание появления пятен от воды вытереть насухо посудным полотенцем.

### Как мыть крышку (5)

Внимание! Крышку нельзя мыть в посудомоечной машине.

1. Снимите регулятор давления (8), потянув его вверх.
2. Вымойте крышку горячей водой с добавлением мягкого моющего средства. Если крышка сильно загрязнена, ее можно предварительно замочить в небольшом количестве воды с добавлением мягкого моющего средства.
3. Ополосните регулятор давления (8) горячей водой.
4. Ополосните крышку (5) горячей водой.
5. Во избежание появления пятен от воды вытрите насухо посудным полотенцем.
6. Вставьте регулятор давления (8) обратно в крышку.

### **Как промыть уплотнительную прокладку (6)**

Внимание! При регулярном использовании скороварки уплотнительную прокладку следует менять раз в год (номер запасной части 10056097). Обратитесь в отдел ИКЕА Сервис ближайшего магазина ИКЕА или зайдите на сайт [www.ikea.ru](http://www.ikea.ru).

1. Извлеките уплотнительную прокладку из крышки.
2. Промойте в чистой горячей воде.
3. Вытрите насухо посудным полотенцем.
4. Внимание! При хранении прокладка не должна деформироваться. Перед тем как убрать скороварку на хранение, рекомендуется вставить уплотнительную прокладку обратно в крышку.

### **Как прочистить предохранительный клапан (4)**

Перед каждым использованием проверяйте подвижность предохранительного клапана (4). Он не должен быть заблокирован.

1. Нажмите на предохранительный клапан (4) с помощью прилагаемого тонкого стержня с кольцом (11) и убедитесь, что предохранительный клапан (4) плавно перемещается.
2. Убедитесь, что он не засорен остатками пищи. При необходимости удалите остатки пищи.

### **Хранение скороварки**

Внимание! Никогда не храните скороварку с закрытой крышкой. Отсутствие вентиляции может привести к образованию конденсата, что может вызвать появление неприятного запаха и даже повреждение скороварки.

1. Уплотнительную прокладку следует хранить в крышке.
2. Храните емкость и крышку отдельно.

## 7. Выявление и устранение неисправностей

Внимание! При неконтролируемом выбросе пара следует немедленно снять скороварку с плиты. Не использовать скороварку до устранения неисправности. Только слабое выделение пара из регулятора давления (8) может считаться нормальным.

Что следует предпринять, если:

Проблема	Возможная причина	Решение
Пар выходит из-под крышки.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Скороварка закрыта неправильно.</li><li>2. Уплотнительная прокладка загрязнена.</li><li>3. Уплотнительная прокладка повреждена.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Еще раз закрыть скороварку.</li><li>2. Промыть уплотнительную прокладку.</li><li>3. Заменить уплотнительную прокладку (1 раз в год).</li></ol>
Пар не выходит из регулятора давления.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Пар выходит из-под крышки.</li><li>2. Регулятор давления загрязнен.</li><li>3. В скороварке недостаточно жидкости.</li><li>4. Слишком низкий температурный режим.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Заменить уплотнительную прокладку (1 раз в год).</li><li>2. Промыть регулятор давления (см. раздел "Уход и хранение").</li><li>3. Медленно охладить скороварку и долить в нее не менее 0,25 л жидкости.</li><li>4. Увеличить нагрев (выбрать более интенсивный режим работы варочной панели).</li></ol>
Слишком много пара выходит из регулятора давления.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Слишком высокий температурный режим.</li><li>2. Регулятор давления загрязнен.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Уменьшить нагрев (выбрать менее интенсивный режим работы варочной панели).</li><li>2. Промыть регулятор давления (см. раздел "Уход и хранение").</li></ol>
Пар выходит по бокам от регулятора давления.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Регулятор давления установлен неправильно.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Правильно установить регулятор давления и затянуть гайку с внутренней стороны крышки с помощью ключа (10).</li></ol>
Пар выходит из предохранительного отверстия.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Заглушки регулятора давления повреждены или установлены неправильно.</li><li>2. Регулятор давления загрязнен.</li><li>3. Регулятор давления поврежден.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Проверить заглушки (см. раздел "Уход и хранение").</li><li>2. Промыть регулятор давления (см. раздел "Уход и хранение").</li><li>3. Обратиться в отдел ИКЕА Сервис ближайшего магазина ИКЕА или на сайт <a href="http://www.ikea.ru">www.ikea.ru</a>.</li></ol>
Крышка не открывается.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Избыточное давление в скороварке.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Следуйте инструкциям в разделе "Как открыть скороварку".</li></ol>

# українська

## 1. Назва деталей

1. Ручка каstrулі
2. Ручка кришки
3. Кнопка фіксації ручки
4. Запобіжний клапан
5. Кришка
6. Ущільнювальне кільце
7. Віконце надлишкового тиску
8. Регулятор тиску
9. Бічна ручка
10. Каstrуля
11. Стрижень з кільцем

## 2. ВАЖЛИВІ НОРМИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Уважно прочитайте всі інструкції.

Діти не повинні знаходитись біля скороварки, яка використовується.

Не ставте скороварку в розігріту духовку.

Дуже обережно переміщуйте скороварку під тиском. Не торкайтесь гарячих поверхонь скороварки. Тримайте тільки за ручки. Якщо потрібно, використовуйте прихватки.

Використовуйте скороварку лише за призначенням.

Їжа готується під тиском. Використання скороварки не за призначенням може призвести до опіків.

Переконайтесь в тому, що скороварка міцно закрита перед тим, як вмикати конфорку. Дивіться розділ "Інструкції з експлуатації".

Коли буде досягнуто нормального робочого тиску, зменшіть температуру, щоб вся рідина, яка створює пар, не випарувалася.

Не застосовуйте силу, щоб відкрити скороварку. Не відкривайте, поки не переконаєтесь, що внутрішній тиск повністю скинуто. Див. розділ «Інструкції з експлуатації».

Ніколи не використовуйте скороварку без води. Це призведе до серйозних пошкоджень скороварки.

Не заповнюйте скороварку більш ніж на 2/3 її об'єму (до позначки "MAX" на внутрішній поверхні). При роботі з продуктами, які в процесі приготування збільшуються в обсязі, наприклад рис або сушені овочі, не заповнюйте скороварку більше, ніж на 1/2 об'єму (до позначки "1/2" на внутрішній поверхні). Переповнення скороварки може привести до засмічення клапана й утворення надлишкового тиску. Див. розділ «Інструкції з експлуатації».

Вибирайте джерело нагрівання відповідно до інструкції з експлуатації.

Після приготування м'яса зі шкірою (наприклад, яловичого язика), не проколуйте шкіру, поки вона роздута. Під впливом тиску шкіра здувається, під нею накопичується гаряча вода, яка може витекти і стати причиною опіків.

При приготуванні в'язких продуктів злегка струсіть скороварку перед тим, як відкрити кришку. Так вміст не розбризкуватиметься.

Деякі продукти, наприклад, яблучне пюре, журавлина, ячмінь, вівсянка та інші крупи, подрібнений горох, локшина, макарони, ревінь, в процесі приготування можуть утворювати піну і розбризкуватися, що призведе до засмічення пристрою для скидання тиску (клапана). Тому ці продукти в скороварці готувати не можна.

Перед кожним використанням перевірте стан клапанів. Див. розділ «Інструкції з експлуатації».

Не використовуйте скороварку, що знаходиться під тиском, для обсмажування продуктів.

Не змінюйте настройки систем безпеки. Дійте строго відповідно до інструкцій з технічного обслуговування, вказаних в інструкціях з експлуатації.

Використовуйте тільки запасні частини від виробника для відповідної моделі. При виникненні будь-яких проблем з цим виробом, зверніться до магазину IKEA або Центру підтримки клієнтів, або зайдіть на сайт [www.ikea.ua](http://www.ikea.ua).

**ЗБЕРЕЖІТЬ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ.**

## 3. Технічна інформація

Робочий тиск: 0,6 бар (налаштування 1) та 1,0 бар (налаштування 2).

Максимально допустимий тиск: 300 кПа

Корисний об'єм: 6 л.

Власник ліцензії: IKEA of Sweden, Тульпанваген п/с 8, SE-343 81 Ельмхульт, Швеція

Модель: 20463650, 80463652, 00463651

На скороварку нанесено маркування «СЕ» відповідно до Директиви ЕС щодо обладнання, яке працює під тиском(2014/68/EU).

Скороварка має сертифікат GS.

## 4. Інформація з безпеки

- У кришці скороварки є регулятор тиску, який постійно підтримує встановлену величину тиску.
- Декілька систем захисту гарантують безпечне функціонування вашої скороварки, навіть у разі технічної несправності. Регулятор тиску 8 забезпечує постійний рівень тиску всередині скороварки. Існує ймовірність того, що під час використання скороварки буде виходити певна кількість пари. Стабілізатор тиску випускає надлишковий тиск у разі відмови стабілізатора. Якщо клапан контролю тиску 4 відмовить одночасно зі стабілізатором тиску 8, надлишковий тиск зможе вийти через запобіжний клапан 7. Відкривати кришку посуванням фіксатора 3 уперед можна лише тоді, коли тиск було врівняно, а червоний запобіжний клапан 4 опустився назад.

## Загальні поради з техніки безпеки

Перед кожним використанням переконайтесь, що регулятор тиску 8 та запобіжний клапан 4 керовані та не заблоковані (див. розділ «Інструкція з використання»).

Обов'язково переконайтесь, що скороварка закрита правильно, перш ніж ставити її на плиту (див. розділ «Інструкція з використання»).

Ніколи не перекривайте регулятор тиску 8 стороннім об'єктом.

У процесі користування завжди розміщуйте скороварку таким чином, щоб регулятор тиску 8 не був спрямований на людей. У разі несправності можливий викид пари.

У разі виходу пари через запобіжний клапан 4 або запобіжний отвір 7 негайно вимкніть скороварку, тому що тиск усередині занадто високий. Не використовуйте скороварку, доки ця проблема не буде усунена (див. розділ «Виявлення та усунення несправностей»).

Щоб запобігти пошкодженню скороварки, використовуйте її лише за наявності в ній принаймні 0,25 л рідини. Це забезпечить утворення достатньої кількості пари та дасть змогу запобігти перегріванню скороварки та повному википанню рідини.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Для ремонту скороварки звертайтеся лише до ліцензованого спеціаліста.

### Добре знати



Скороварка сумісна з усіма типами плит, у тому числі індукційними.

Скороварку можна використовувати як звичайну каструлю (без кришки) для того, щоб підсмажити їжу перед приготуванням під тиском.

Для заощадження енергії ставте скороварку на конфорку такого самого або меншого діаметра. Завжди піднімайте скороварку, коли пересуваєте її по склокерамічній плиті, щоб не залишати подряпин на поверхні.

Пам'ятайте, що скороварка дуже нагрівається під час використання. Завжди використовуйте прихватки.

Слідкуйте, щоб рідина повністю не википала, оскільки це може спричинити серйозні пошкодження скороварки.

Під час використання скороварки на газовій плиті переконайтеся, що полум'я не дістає ручок.

## 5. Інструкції з використання

### Перед кожним використанням

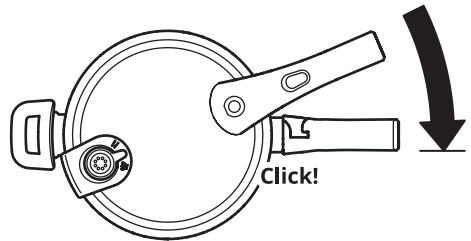
Щоб не пошкодити скороварку, завжди перевіряйте всі функції безпеки, перш ніж готувати в ній.

1. Перевірте, чи отвори для регулятора тиску 8 всередині кришки чисті.
2. Якщо це не так, почистьте регулятор тиску 8 (див. розділ «Чищення та зберігання»).
3. Переконайтеся, що запобіжний клапан 4 рухається та не застряг.
4. Переконайтеся, що ущільнювальне кільце 6 ніяким чином не пошкодилось, наприклад не тріснуло. Примітка! Із плином часу ущільнювальне кільце може затвердіти та втратити герметичність. Це призведе до того, що пара буде виходити через

краї кришки, і тому ущільнювальне кільце доведеться замінити. Для того щоб придбати ущільнювальне кільце для заміни, зверніться до найближчого магазину чи центру обслуговування клієнтів IKEA або зайдіть на сайт [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

### Як використовувати пароварку

1. Наповніть чашу харчовими продуктами або рідиною. Увага! Ніколи не наповнюйте скороварку харчовими продуктами та рідиною вище позначки «МАХ/МАКС.» всередині чаші. Цей об'єм відповідає макс. 4 л (для скороварки з корисним об'ємом 6 л) і макс. 2,5 л (для скороварки з корисним об'ємом 4 л). Під час приготування продуктів, які розбухають, таких як рис або бобові, ніколи не наповнюйте чашу вище позначки «½» на внутрішній стороні чаші. Це дасть змогу запобігти контакту страви з кришкою, що може призвести до блокування запобіжного клапана.
2. Покладіть кришку 5 на чашу 10 так, щоб трикутна позначка на кришці вказувала на кнопку на ручці чаші 1.



3. Повертайте кришку, доки ручка кришки 2 і ручка чаші 1 не сумістяться і ви не почуєте клацання.
4. Виберіть налаштування готування на регуляторі тиску 8:  
I; Повільне приготування (1)  
II; Швидке приготування (2)  
Більше порад з приготування можна знайти у Таблиці з часом приготування.
5. Поставте скороварку на конфорку розміром, що відповідає діаметру дна скороварки. Увага! Розмір конфорки не повинен перевищувати діаметр дна скороварки. Інакше тепло, що підіймається боками скороварки, може оплавити пластикові ручки.
6. Увімкніть конфорку на максимум. Щойно в скороварці зростає тиск, червоний запобіжний клапан 4 переміститься вгору й заблокує кришку. Примітка! На початку готування запобіжний клапан може пропустити трохи пари.
7. Щойно пара почне виходити із запобіжного отвору 2, знизьте температуру конфорки

приблизно до 1/2, щоб виходила лише невелика кількість пари. Тепер скороварка готує швидко, заощаджуючи електроенергію.

### Відкриття скороварки

Увага! Якщо червоний захисний клапан 4 піднятий, скороварка все ще перебуває під тиском і кришку знімати не можна. За жодних обставин не намагайтеся відкрити кришку силою, адже раптовий спад тиску може призвести до опіків. Скороварка відкриється лише тоді, коли червоний захисний клапан 4 опуститься. Це можна зробити в один із трьох способів.

Ніколи не занурюйте скороварку повністю у воду. Інакше тиск різко знизиться, що може пошкодити дно та зіпсувати їжу.

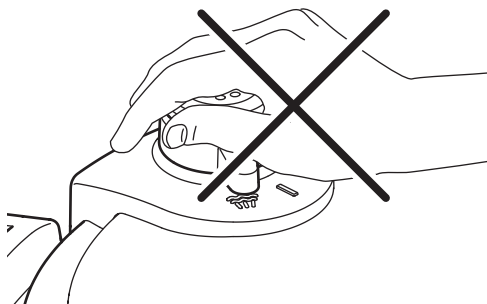
### Три способи як відкрити скороварку

Є три методи зниження тиску в скороварці для того, щоб відкрити її.

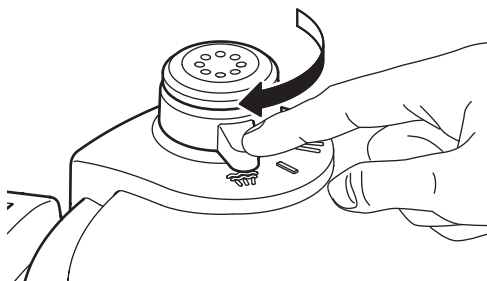
#### Метод 1: Випустити пару

Цей метод полягає у випусканні якомога більшого об'єму пари, доки тиск у скороварці не зменшиться настільки, щоб можна було зняти кришку.

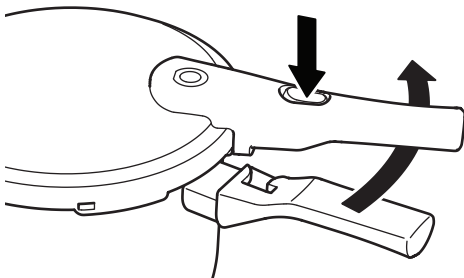
Попередження! Перед випусканням пари переконайтеся в тому, що регулятор тиску 8 спрямовано в протилежному від вас напрямку, адже через нього виходитиме велика кількість пари. Не накривайте регулятор тиску 8 рукою, коли вмикаєте випускання пари, оскільки потужний струмінь пари можете обпекти руку. Будьте обережні, щоб не обпектися.



1. Зніміть скороварку з плити.
2. Обережно потягніть пальцем регулятор тиску 8, щоб увімкнути випускання пари.



3. Зачекайте, доки тиск не вирівняється, а червоний запобіжний клапан 4 не опуститься.
4. Примітка! Одразу після того, як червоний запобіжний клапан 4 опуститься, температура всередині скороварки все ще досягає майже 100°C.
5. Посуньте фіксатор 3 уперед та одночасно поверніть кришку проти годинникової стрілки, поки трикутна позначка на кришці не буде вказувати на кнопку на ручці чаші 1. Примітка! Як тільки ви посунете фіксатор 3 уперед, може вийти трохи залишкової пари.



6. Зніміть кришку з чаші.

#### Метод 2: Економія енергії

Метод 2 полягає в тому, що скороварку вимикають за декілька хвилин до завершення приготування їжі, але залишають на плиті. Завдяки цьому оптимально використовується залишкове тепло та заощаджується енергія.

1. Зачекайте, поки тиск стабілізується, а червоний клапан безпеки 4 впаде назад. Примітка! Після того, як запобіжний клапан 4 впаде назад, температура всередині скороварки залишається в межах 100°C.
2. Посуньте фіксатор 3 уперед та одночасно поверніть кришку проти годинникової стрілки, доки трикутна позначка на кришці не буде вказувати на кнопку на ручці 1. Примітка. Щойно ви посунете фіксатор 3 уперед, може вийти трохи залишкової пари.
3. Зніміть кришку з чаші.

#### Метод 3: Заощадження часу

Метод 3 полягає в тому, щоб зняти скороварку з плити одразу після приготування їжі. Щоб одразу відкрити кришку, необхідно вручну зменшити тиск у скороварці. Цей метод дає змогу заощадити час.

1. Тримайте скороварку під проточною водою, доки запобіжний клапан 4 не опуститься (потік води має бути не дуже сильним). Увага! Пильнуйте, щоб струмінь води не бив по регулятору тиску 8 або запобіжному клапану 4, інакше вода може потрапити всередину чаші та в їжу.
2. Посуньте фіксатор 3 уперед та одночасно поверніть кришку проти годинникової стрілки, поки трикутна позначка на кришці не буде



вказувати на кнопку на ручці кришки 1.  
Примітка: Щойно ви посунете фіксатор 3 уперед, може вийти трохи залишкової пари.

3. Зніміть кришку з чаші.

## 6. Очищення та зберігання

Скороварку легко мити та доглядати. Щоб скороварка прослужила вам довгий час, завжди дотримуйтеся наведених нижче інструкцій із чищення.

### Частота чищення:

Дії	Частота
Почистьте чашу 10	Після кожного використання
Почистьте регулятор тиску 8	У разі забруднення
Почистьте кришку 5	Після кожного використання
Почистьте ущільнювальне кільце 6	Після кожного використання
Замініть ущільнювальне кільце 6	За потреби. Для отримання допомоги зверніться до найближчого магазину чи центру обслуговування клієнтів IKEA або зайдіть на сайт <a href="http://www.ikea.com">www.ikea.com</a> .

### Як очистити скороварку

Завжди мийте скороварку після використання.  
Скороварку слід завжди мити вручну.



Не використовуйте металеві скребки або будь-які пристосування для миття, що можуть подрпати поверхню.

За можливості мийте скороварку одразу після використання, щоб залишки їжі не висихали та не прилипали до чаші.

### Як очистити чашу (10)

Мийте чашу 10 після кожного використання:

1. Мийте чашу вручну гарячою водою з м'яким мийним засобом.
2. Промийте чистою водою.
3. Витріть чашу рушником, щоб прибрати сліди від води.

### Як очистити кришку (5)

Увага! Кришку не можна мити в посудомийці.

1. Вийміть регулятор тиску 8, потягнувши його вгору.
2. Вимийте кришку гарячою водою з м'яким мийним засобом. Якщо кришка надто брудна, ненадовго занурте її у воду з невеликою кількістю м'якого мийного засобу.

3. Промийте регулятор тиску 8 чистою гарячою водою.
4. Промийте кришку 5 під гарячою водою.
5. Витріть чашу рушником, щоб прибрати сліди від води.
6. Знову вставте регулятор тиску 8 в кришку.

### Як чистити ущільнюоче кільце (6)

Примітка! Ущільнюоче кільце необхідно замінювати один раз на рік, якщо ви використовуєте скороварку регулярно (номер артикула запасної частини 10056097). У разі питань звертайтеся у найближчий магазин IKEA/Центр обслуговування клієнтів або зайдіть на сайт [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

1. Зніміть ущільнення з кришки.
2. Промийте ущільнюоче кільце у чистой, теплій воді.
3. Витріть насухо рушником.
4. Примітка! Ущільнюоче кільце можна деформувати під час зберігання. Тому радимо розміщувати його позаду кришки під час зберігання.

### Як очистити запобіжний клапан (4)

Кожного разу перед використанням перевіряйте, що запобіжний клапан (4) може рухатися та не засмітився.

1. Натисніть на запобіжний клапан (4) стрижнем з кільцем (11), щоб перевірити, чи плавно він рухається.
2. Перевірте, чи не блокують його залишки їжі. В разі потреби приберіть їх.

### Зберігання скороварки

Увага! Скороварку не можна зберігати із закритою кришкою. Через відсутність вентиляції може утворитися конденсат, що може призвести до виникнення неприємного запаху або навіть пошкодження скороварки.

1. Зберігайте запобіжний клапан у кришці.
2. Зберігайте чашу та кришку окремо.

## 7. Виявлення несправностей

Попередження! Зніміть скороварку з плити, щойно почне виходити неконтрольована пара. Скороварку не можна використовувати, поки не буде вирішено проблему. Нормальним є вихід лише невеликої кількості пари з регулятора тиску 8. Що робити, якщо:

Проблема	Можлива причина	Рішення
Пара виходить між кришкою та чашею.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Скороварка не закрита належним чином.</li><li>2. Ущільнювальне кільце забруднене.</li><li>3. Ущільнювальне кільце зламалося/стерлося</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Знову закрийте скороварку правильно.</li><li>2. Очистьте ущільнювальне кільце.</li><li>3. Замініть ущільнювальне кільце (1 раз на рік).</li></ol>
Пара не виходить із регулятора тиску.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Пара виходить між кришкою та чашею.</li><li>2. Регулятор тиску забруднився.</li><li>3. Недостатньо рідини в скороварці.</li><li>4. Температура занадто низька.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Замініть ущільнювальне кільце (1 раз на рік).</li><li>2. Почистьте регулятор тиску (див. розділ «Чищення та зберігання»).</li><li>3. Повільно охолодіть скороварку та налийте в неї щонайменше 0,25 л рідини.</li><li>4. Збільште температуру (перемкніть конфорку на вищий температурний режим).</li></ol>
Занадто багато пари виходить із регулятора тиску.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Подається занадто багато тепла.</li><li>2. Регулятор тиску забруднився.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Зменште температуру (перемкніть конфорку на меншу потужність).</li><li>2. Почистьте регулятор тиску (див. розділ «Чищення та зберігання»).</li></ol>
Пара виходить із боків регулятора тиску.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Регулятор тиску встановлений неправильно.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Правильно встановіть регулятор тиску та затягніть з'єднувальну гайку всередині кришки за допомогою ключа 10.</li></ol>
Пара виходить через запобіжний отвір.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Захисні ковпачки регулятора тиску пошкоджені або встановлені неправильно.</li><li>2. Регулятор тиску забруднений.</li><li>3. Регулятор тиску пошкоджений.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Перевірте захисні ковпачки (див. розділ «Очищення та зберігання»).</li><li>2. Почистьте регулятор тиску (див. розділ «Очищення та зберігання»).</li><li>3. Для отримання допомоги зверніться до найближчого магазину чи центру обслуговування клієнтів IKEA або зайдіть на сайт <a href="http://www.ikea.com">www.ikea.com</a>.</li></ol>
Кришка не закривається.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Занадто високий тиск у скороварці.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Дотримуйтесь інструкцій розділу «Як відкрити скороварку».</li></ol>

# Srpski

## 1. Nazivi delova

1. Drška lonca
2. Drška poklopca
3. Dugme za odvajanje drške
4. Sigurnosni ventil
5. Poklopac
6. Zaptivač
7. Sigurnosni otvor za pritisak
8. Regulator pritiska
9. Bočna drška
10. Lonac
11. Iгла

## 2. VAŽNA UPOZORENJA - pročitaj pre upotrebe

Pročitaj sva uputstva.

Drži decu dalje od ekspres lonca kada ga koristiš.

Ne stavljalj ekspres lonac u zagrejanu pećnicu.

Ekspres lonac pod pritiskom premeštaj uz poseban oprez. Ne dodiruj vrele površine. Koristi ručke i drške. Po potrebi koristi zaštitnu opremu.

Ekspres lonac koristi isključivo za predviđenu namenu.

Hrana se u ekspres loncu kuva pod pritiskom. Usled neadekvatne upotrebe, mogu nastati opekotine. Pazi da pravilno zatvoriš lonac pre nego što uključiš ringlu. Pogledaj odeljak „Uputstva za upotrebu“.

Nakon postizanja pristiska, smanji izvor toplote, kako tečnost, koja stvara paru, ne bi isparila.

Nikad ne otvaraj ekspres lonac na silu. Lonac otvori tek kad se uveriš da je unutrašnji pritisak u potpunosti opao. Pogledaj odeljak „Uputstva za upotrebu“.

Nikad ne koristi ekspres lonac bez dodavanja vode, jer bi ga to moglo ozbiljno oštetiti.

Ne puni ekspres lonac više od 2/3 njegovog kapaciteta (pogledaj oznaku „MAX“ unutar lonca). Ako pripremaš hranu čija se zapremina povećava kuvanjem, poput pirinča ili dehidriranog povrća, ne puni ekspres lonac više od 1/2 njegovog kapaciteta (pogledaj oznaku „1/2“ unutar lonca). Prekomerno punjenje može dovesti do začepljenja ventila i stvaranja suvišnog pritiska. Pogledaj odeljak „Uputstva za upotrebu“.

Koristi odgovarajući izvor toplote, prateći uputstva za upotrebu.

Nakon kuvanja mesa s kožom (recimo, goveđeg jezika) koje se može naduti pod uticajem pritiska, ne nabadaj meso dok je koža naduvana; vrela voda može prsnuti i izazvati opekotine.

Prilikom kuvanja vrlo mekane hrane, blago protresi ekspres lonac pre otvaranja poklopca, kako bi se sprečilo ispadanje hrane.

Imaj na umu da određena hrana, poput umaka od jabuka, brusnica, ječma, ovsene kaše ili drugih žitarica, graška, rezanaca, makarona, rabarbare ili špageta, može peniti i prskati, te blokiraj uređaj za oslobađanje pritiska (ventil za odvod pare). Ove namirnice ne treba pripremati u ekspres loncu.

Pre svake upotrebe proveri da ventili nisu blokirani. Pogledaj odeljak „Uputstva za korišćenje“.

Nikad ne koristi ekspres lonac za prženje hrane, bilo na malo ulja ili u dubokom ulju.

Ne menjaj podešavanja sigurnosnih sistema, osim onih u sklopu uputstava za održavanje, navedenih u uputstvima za upotrebu.

Koristi isključivo rezervne delove proizvođača i u skladu s relevantnim modelom. Za sva pitanja, obrati se robnoj kući IKEA/Službi za kupce ili poseti [www.ikea.rs](http://www.ikea.rs).

SAČUVAJ OVA UPUTSTVA

## 3. Tehničke informacije

Radni pritisak: 0,6 bar (položaj 1) i 1 bar (položaj 2).

Maks. dozvoljeni pritisak: 300 kPa.

Korisna zapremina: 6l.

Nosilac dozvole: IKEA of Sweden, Tulpanvägen 8 SE-343 81, Älmhult, Švedska.

Model: 20463650, 80463652, 00463651

Ekspres lonac ima oznaku CE u skladu s Direktivom za opremu pod pritiskom (2014/68/EU).

Ekspres lonac ima sertifikat GS.

## 4. Bezbednosne informacije

- Uz lonac se dobija i regulator pritiska unutar poklopca, koji održava željeni nivo pritiska.
- Nekoliko sigurnosnih mehanizama omogućava bezbednu upotrebu lonca, čak i u slučaju tehničke greške. Regulatorom 8 održavaš stalni pritisak u loncu. Moguće je da nešto pare neprekidno izlazi tokom upotrebe. Sigurnosni ventil 4 oslobađa višak pritiska u slučaju kvara regulatora pritiska. Ako se pokvare i regulator pritiska 8 i sigurnosni ventil 4, višak pritiska izaći će kroz sigurnosni otvor 7. Dugme za otpuštanje poklopca 3 možeš pritisnuti da otvoriš lonac tek kada se pritisak izjednači i opusti se crveni sigurnosni ventil 4.

## Opšte bezbednosne preporuke

Pre svake upotrebe obavezno proveri da regulator pritiska 8 i sigurnosni ventil 4 nisu zakočeni (vidi odeljak „Uputstvo za upotrebu“).

Uvek proveravaj je li ekspres lonac pravilno zatvoren pre nego što ga staviš na grejnu ploču (vidi odeljak „Uputstvo za upotrebu“).

Regulator pritiska 8 ne sme se prekrivati ničim.

Uvek se staraj da regulator pritiska 8 bude okrenut od tebe tokom korišćenja i da ne bude okrenut ni na jednu stranu gde prolaze ljudi. U slučaju incidenta, biće izbačeno mnogo pare.

Ako para pokulja iz sigurnosnog ventila 4 ili iz sigurnosnog otvora 7, odmah isključi zagrevanje jer je pritisak u unutrašnjosti previsok. Ne upotrebljavaj ekspres lonac dok se to ne ispravi (vidi odeljak „Mogući problemi“).

Da bi se izbeglo oštećenje ekspres lonca, u njemu uvek mora biti najmanje 0,25 l tečnosti da se može dobiti dovoljno pare i da se ne pregreje niti da se iskuva.

UPOZORENJE: Na popravke se može poveriti samo ovlašćenoj stručnoj osobi.

## Korisne informacije



Ekspres lonac pogodan je za upotrebu na svim vrstama grejnih ploča, uključujući i indukcijske. Može poslužiti i kao obična šerpa (bez poklopca) da popržiš hranu pre kuvanja na pari.

Upotrebom ekspres lonca na ringli istog ili manjeg prečnika uštedećeš energiju.

Uvek podigni ekspres lonac kada ga premeštaš po staklokeramičkoj grejnoj ploči da je ne ogrebeš.

Zagreva se pri upotrebi. Uvek se služi kuhinjskim rukavicama.

Nikad ne ostavljaj ekspres lonac da se ukuva, to će ga prilično oštetiti.

Kad upotrebljavaš ekspres lonac na plinskoj grejnoj ploči, postaraj se da plamen ne dohvata do drške.

### 5. Uputstvo za upotrebu

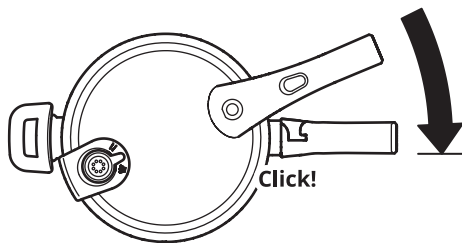
#### Pre svake upotrebe

Pre kuvanja u ekspres loncu, proveri sve sigurnosne mehanizme da izbegneš oštećenje lonca.

1. Uveri se da su otvori na regulatoru pritiska 8 s unutrašnje strane poklopca čisti.
2. Ako nije tako, očisti regulator pritiska 8 (vidi odeljak „Čišćenje i odlaganje“).
3. Uveri se da možeš pomerati sigurnosni ventil 4 i da nije zaglavljen.
4. Proveri ima li oštećenja na zaptivaču, recimo naprslina. Pažnja! S vremenom gumica može očvrnuti i prestati da stvara vakuum. Zato će para izlaziti preko ivice poklopca, pa ćeš morati da je zameniš. Molimo te da se za novu gumicu obratiš najbližoj robnoj kući IKEA/Odeljenju za kupce ili posetiš [www.ikea.rs](http://www.ikea.rs).

#### Kako se upotrebljava ekspres lonac

1. 5. Napuni ekspres lonac hranom i/ili tečnošću. Oprez! Nivo hrane i tečnosti ne sme preći znak „MAX“ s unutrašnje strane lonca. On označava maksimalno dozvoljena 4 l (za lonac zapremine 6 l). Kad kuvaš hranu koja bubri, poput pirinča i mahunarki, ne puni lonac više od oznake „½“ s unutrašnje strane. Na taj način hrana neće dopreti do poklopca i blokirati regulator pritiska i sigurnosni ventil.
2. Poklopac 5 postavi na lonac 10 tako da kružna oznaka na poklopcu pokazuje na kružnu oznaku na donjem delu drške lonca 1.



3. Okreći poklopac dok se drška na poklopcu 2 ne izravna s drškom lonca 1 i ne čuješ da škljocne.
4. Na regulatoru pritiska 8 odaberi željeni način kuvanja:  
I) sporo kuvanje (1)  
II) brzo kuvanje (2)
5. 9. Lonac postavi na grejnu ploču dimenzija približnih dnu lonca. Oprez! Grejna ploča ne sme biti veća od dna lonca. U suprotnom, previše toplote će se nakupljati duž stranica, usled čega se mogu oštetiti plastične ručke.
6. Uključi grejnu ploču na najvišu temperaturu. Čim se stvori pritisak u loncu, crveni sigurnosni ventil 4 podiće će se i zatvoriti poklopac. Pažnja! Na početku kuvanja, malo pare može izaći iz sigurnosnog ventila.
7. Čim para počne izlaziti iz regulatora pritiska 8, snizi temperaturu grejne ploče za otprilike 1/2, tako da samo mala količina pare izlazi. Ako se na regulatoru pritiska 8 vidi crveni krug tokom kuvanja, pritisak je previsok i moraš smanjiti temperaturu grejne ploče.

#### Otvaranje ekspres lonca

Oprez! Ako je crveni sigurnosni ventil 4 još podignut, lonac je pod pritiskom i poklopac se ne može podići. Ni pod kojim okolnostima ne pokušavaj nasilno otvoriti poklopac, jer naglo puštanje pare može izazvati opekotine. Ekspres lonac može se otvoriti tek kad se crveni sigurnosni ventil 4 spusti. To je moguće učiniti na svaki od tri načina.

Ekspres lonac nikada u potpunosti ne potapaj u vodu, inače će pritisak odjednom pasti, što može uništiti i dno lonca i hranu.

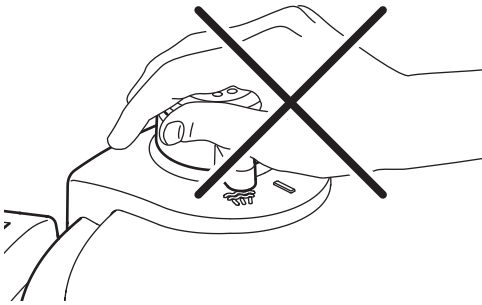
#### Tri načina otvaranja ekspres lonca

Postoje tri načina smanjivanja pritiska u ekspres loncu da bi mogao da se otvori.

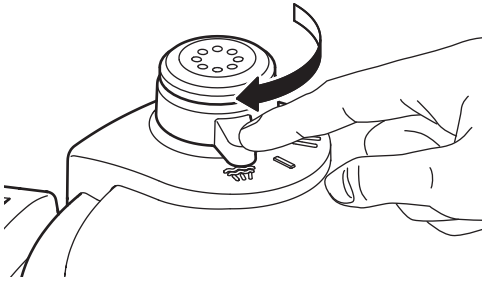
##### Prvi način: otpuštanje pare

Ovaj način podrazumeva oslobađanje što više pare dok se pritisak u loncu ne spusti toliko da možeš skinuti poklopac.

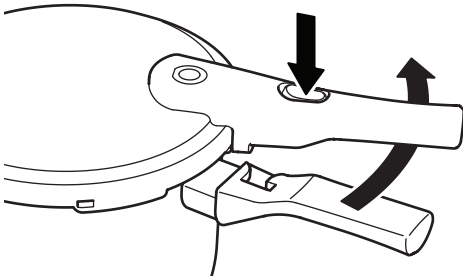
Upozorenje! Uveri se da regulator pritiska 8 nije okrenut ka tebi dok otvaraš lonac jer će tokom tog postupka vrela para izaći iz njega. Ne pokrivaj regulator pritiska 8 rukom prilikom okretanja regulatora pritiska na oslobađanje pare jer će mnogo pare odmah izaći. Pazi prema tome da se ne opečeš.



1. Skini ekspres lonac s grejne ploče.
2. Pažljivo povuci regulator pritiska 8 na oslobađanje pare.



3. Pričekaj da se pritisak izjednači i crveni sigurnosni ventil 4 spusti.
4. Pažnja! Čim se crveni sigurnosni ventil 4 spusti, temperatura u loncu je i dalje gotovo 100°C.
5. Pritisni na dršci dugme za otpuštanje 3 i istovremeno okreći poklopac suprotno smeru kazaljke, dok se kružna oznaka na poklopcu ne izravna s kružnim znakom na dršci lonca 1. Pažnja! Kad na dršci pritisneš dugme za otpuštanje 3, nešto preostale pare može izaći van.



6. Skini poklopac s lonca.

#### Drugi način: ušteda energije

Drugi način je da isključiš ekspres lonac nekoliko minuta pre završetka kuvanja, ostavljajući ga na grejnoj ploči. Na taj način preostala toplota se optimalno raspoređuje i štedi energija.

1. Pričekaj da se pritisak ustali i crveni sigurnosni ventil 4 spusti. Pažnja! Kad se sigurnosni ventil 4 spusti, temperatura u loncu i dalje je oko 100°C.
2. Pritisni na dršci dugme za otpuštanje 3 i istovremeno okreći poklopac suprotno smeru kazaljke, dok se kružna oznaka na poklopcu ne izravna s kružnom oznakom na dršci lonca 1. Pažnja! Čim pritisneš na dršci dugme za otpuštanje 3, nešto preostale pare može izaći van.
3. Skini poklopac s ekspres lonca.

#### Treći način: ušteda vremena

Treći način je da skineš lonac s grejne ploče kada se hrana skuva. Da odmah otvoriš poklopac, paru s dna moraš ručno osloboditi. Ovim postupkom naročito štediš vreme.

1. Drži lonac pod tekućom vodom dok se sigurnosni ventil 4 ne spusti (mlaz vode ne treba da bude suviše jak). Oprez! Obrati pažnju da mlaz ne pada na regulator pritiska 8 ili sigurnosni ventil 4 jer bi, u suprotnom, voda mogla dospeti u lonac i razblažiti hranu.
2. Pritisni na dršci dugme za otpuštanje 3 i istovremeno okreći poklopac suprotno smeru kazaljke, dok se kružna oznaka na poklopcu ne izravna s kružnim znakom na dršci lonca 1. Pažnja! Čim pritisneš na dršci dugme za otpuštanje 3, nešto preostale pare može izaći van.
3. Skini poklopac s ekspres lonca.

#### 6. Čišćenje i održavanje

Ekspres lonac lako se čisti i održava. Kako bi dugo trajao, uvek se pridržavaj sledećih uputstava za čišćenje.

##### Učestalost čišćenja:

Aktivnost	Učestalost
Očisti lonac 10	Posle svake upotrebe
Očisti regulator pritiska 8	Kad je prljav
Očisti poklopac 5	Posle svake upotrebe
Očisti zaptivač 6	Posle svake upotrebe
Zameni zaptivač 6	Po potrebi. Obrati se Odeljenju za kupce ili poseti <a href="http://www.ikea.com">www.ikea.com</a> za pomoć.

##### Čišćenje ekspres lonca

Uvek operi ekspres lonac posle upotrebe. Ekspres lonac uvek peri ručno.



Ne koristiti žicu niti bilo šta što može izgrebati površinu.

Ako možeš, očisti ekspres lonac odmah posle upotrebe kako se ostaci hrane ne bi osušili i zalepili za njega.

##### Kako se čisti lonac (10)

Očisti lonac 10 posle svake upotrebe:

1. Operi lonac ručno vrućom vodom i blagim sredstvom za čišćenje.
2. Isperi čistom vodom.
3. Osuši lonac kuhinjskom krpom da sprečiš tragove od vode.

#### **Kako se čisti poklopac (5)**

Oprez! Poklopac se ne sme prati u mašini za suđe.

1. Skini regulator pritiska 8 povlačenjem nagore.
2. Poklopac operi vrućom vodom i blagim sredstvom za čišćenje. Ako je poklopac naročito zaprljan, kratko ga potopi u vodu i blago sredstvo za čišćenje.
3. Regulator pritiska 8 isperi čistom vrućom vodom.
4. Isperi poklopac 5 vrelom vodom.
5. Osuši poklopac krpom da ne ostanu mrlje od vode.
6. Vрати regulator pritiska 8 na poklopac.

#### **Čišćenje gumice (6)**

Pažnja! Gumica se mora zameniti jednom godišnje ako ekspres lonac upotrebljavaš redovno (rezervni deo 10056097). Molimo da se obratiš najbližoj robnoj kući IKEA / Odeljenju za kupce ili da posetiš [ikea.rs](http://ikea.rs) radi pomoći.

1. Skini gumicu s poklopca.
2. Isperi gumicu čistom vrućom vodom.
3. Obriši gumicu krpom.
4. Pažnja! Kad je odlažeš, proveri da gumica nije zgnječena ili iskrivljena. Stoga preporučujemo da je vratiš na poklopac kada ne upotrebljavaš lonac.

#### **Čišćenje sigurnosnog ventila (4)**

Proveri da li je sigurnosni ventil (4) pokretan i da nije zapušten pre svake upotrebe.

1. Bocni sigurnosni ventil (4) tankom iglom (11) koja se dobija uz proizvod i uveri se da se okreće bez problema.
2. Proveri da li je zapušten ostacima hrane. Ako je potrebno, ukloni ostatke.

#### **Čuvanje ekspres lonca**

Oprez! Ekspres lonac nikad ne čuvaj s nameštenim poklopcem. Ako nema protoka vazduha, može nastati kondenzacija pa otuda i nakupljanje neprijatnih mirisa i moguće oštećene ekspres lonca.

1. Gumicu čuvaj na poklopcu.
2. Lonac i poklopac odvojeno čuvaj.

## 7. Otklanjanje nepravilnosti u radu

Upozorenje! Čim se nekontrolisano pojavi višak pare, skini ekspres lonac s grejne ploče. Ne upotrebljavaj ekspres lonac dok ne rešiš problem. Samo je manje puštanje pare iz regulatora pritiska 8 uobičajeno.

Kako postupiti ako:

Problem	Moguć uzrok	Rešenje
Para izlazi između poklopca i lonca.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ekspres lonac nije pravilno zatvoren.</li><li>2. Gumica je nečista.</li><li>3. Gumica je pukla/istrošena.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ispravno zatvori poklopac.</li><li>2. Očisti gumicu.</li><li>3. Zameni gumicu (jednom na godinu).</li></ol>
Iz regulatora pritiska ne izlazi para.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Para izlazi između poklopca i lonca.</li><li>2. Regulator pritiska je nečist.</li><li>3. U ekspres loncu nema dovoljno tečnosti.</li><li>4. Toplota nije dovoljna.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Zameni gumicu (jednom na godinu).</li><li>2. Očisti regulator pritiska (vidi odeljak „Čišćenje i čuvanje“).</li><li>3. Polako ohladi ekspres lonac i nalij najmanje 0,25 l tečnosti.</li><li>4. Pojačaj toplotu (povečaj temperaturu na ringli).</li></ol>
Previše pare izlazi iz regulatora pritiska.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Prejaka toplota.</li><li>2. Regulator pritiska je nečist.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Smanji toplotu (smanji temperaturu na ringli).</li><li>2. Očisti regulator pritiska (vidi odeljak „Čišćenje i čuvanje“).</li></ol>
Para prolazi sa strana regulatora pritiska.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Regulator pritiska nije pravilno namešten.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Namesti regulator pritiska ispravno i dotegni spojnicu na unutrašnjosti poklopca ključem (10).</li></ol>
Para izlazi iz sigurnosnog otvora.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Zaštitne kapice na regulatoru pritiska nisu ispravne ili su nepravilno nameštene.</li><li>2. Regulator pritiska je nečist.</li><li>3. Regulator pritiska je neispravan.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Proveri zaštitne kapice (vidi odeljak „Čišćenje i čuvanje“).</li><li>2. Očisti regulator pritiska (vidi odeljak „Čišćenje i čuvanje“).</li><li>3. Obrati se Odeljenju za odnose s kupcima u najbližoj robnoj kući IKEA ili poseti <a href="http://www.ikea.com">www.ikea.com</a>.</li></ol>
Poklopac se ne podiže.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pritisak u ekspres loncu je previsok.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Sledi uputstva data u odeljku „Otvaranje ekspres lonca“.</li></ol>

# Slovenščina

## 1. Imena sestavnih delov

1. Ročaj lonca
2. Ročaj pokrova
3. Zaklep
4. Varnostni ventil
5. Pokrov
6. Tesnilo
7. Varnostna tlačna odprtina
8. Regulator tlaka
9. Stranski ročaj
10. Lonec
11. Zatič

## 2. POMEMBNA OPOZORILA - preberi pred uporabo

Preberi celotna navodila za uporabo.

Otrokom ne dovoli v bližino lonca na zvišan pritisk, ko ga uporabljaš.

Lonca na zvišan pritisk nikoli ne vstavi v segreto pečico.

Lonec na zvišan pritisk vedno premikaj zelo pazljivo, kadar je v njem visok pritisk. Ne dotikaj se vročih površin. Prijemaj le ročaje in gube. Po potrebi uporabi ustrezno zaščito.

Lonca na zvišan pritisk ne uporablaj za druge, nepredvidene namene.

V tem loncu se hrana kuha pod pritiskom. Nepravilna uporaba lonca na zvišan pritisk lahko privede do oparin. Preden pričneš segrevati lonec na zvišan pritisk, se prepričaj, da je ta pravilno zaprt. Glej poglavje "Navodila za uporabo".

Ko pritisk v loncu doseže ustrezno raven za kuhanje, zmanjšaj temperaturo, da vsa tekočina, iz katere nastaja para, ne izhlapi.

Lonca na zvišan pritisk nikoli ne odpiraj na silo. Lonca ne odpiraj, dokler se ne prepričaš, da lonec ni več pod pritiskom. Glej poglavje "Navodila za uporabo".

Lonca na zvišan pritisk nikoli ne uporablaj brez vode, saj lahko s tem lonec močno poškoduješ.

Lonca na zvišan pritisk ne polni več kot do 2/3 (do oznake "MAX" na notranji strani lonca). Pri kuhanju živil, ki se med kuhanjem napnejo, kot je riž ali sušena zelenjava, lonca za kuhanje ne polni več kot do 1/2 (do oznake "1/2" na notranji strani lonca). V preveč napolnjenem loncu se varnostni ventil lahko zamaši, kar posledično privede do povečanega pritiska v loncu. Glej poglavje "Navodila za uporabo."

Uporablaj le primerne vire toplote, ki so navedeni v navodilih za uporabo.

Meso s kožo (kot je goveji jezik) lahko pri kuhanju pod pritiskom nabrekne, zato ne prebadaj mesa, dokler je koža nabrekla, saj se lahko pri tem popariš.

Pri kuhanju testenin, lonec narahlo potresi preden ga odpreš, da hrana ne pade iz posode.

Pri kuhanju določenih vrste hrane, na primer jabolčne čežane, brusnic, ječmenove in ovsene kaše ter drugih žit, graha, rezancev, makaronov, rabarbare ali špagetov lahko nastane pena ali pride do škropljenja,

ki zamaši sistem za reguliranje tlaka (odprtino za izпуст pare). Takšnih živil ne kuhaj v loncu na zvišan pritisk.

Pred uporabo vedno preveri, da ventili niso zamašeni. Glej poglavje "Navodila za uporabo."

Lonca na zvišan pritisk nikoli ne uporablaj za cvrtje hrane pod pritiskom.

Ne posegaj v varnostne sisteme in izvajaj samo tista vzdrževalna dela, ki so opisana v navodilih za uporabo.

Uporablaj le nadomestne dele proizvajalca, ki so primerni za izbrani model. Če imaš kakršnakoli vprašanja, se obrni na najbližjo trgovino IKEA/Službo za pomoč kupcem ali obišči [www.IKEA.com](http://www.IKEA.com).

SHRANI TA NAVODILA.

## 3. Tehnični podatki

Delovni pritisk: 0,6 bara (1. način) in 1,0 bara (2. način).

Najvišji dovoljen tlak: 300 kpa.

Uporabna prostornina: 6 litrov.

Imetnik dovoljenja: IKEA of Sweden, Tulpanvägen 8 SE-343 81, Älmhult Švedska.

Model: 20463650, 80463652, 00463651.

Lonec na zvišan pritisk nosi oznako CE, skladno z Direktivo o tlačni opremi (2014/68/ES).

Lonec na zvišan pritisk ima certifikat kakovosti GS.

## 4. Varnostne informacije

- Lonec na zvišan pritisk je opremljen z regulatorjem tlaka, ki zagotavlja enakomeren pritisk.
- Več varnostnih sistemov zagotavlja, da je lonec na zvišan pritisk varen tudi v primeru tehnične napake. Regulator tlaka 8 zagotavlja enakomeren pritisk v loncu. Med uporabo se lahko zgodi, da para uhaja. Varnostni ventil 4 sprosti morebitno odvečno paro, če pride do okvare regulatorja tlaka. V primeru okvare tako regulatorja tlaka 8 kot tudi varnostnega ventila 4, bo odvečna para ušla skozi varnostno odprtino 7. Zaklep za sprostitev pokrova 3 lahko potisneš navzdol in lonec odpreš šele, ko je tlak v loncu izenačen in se rdeči varnostni ventil 4 posledično spusti.

## Splošni varnostni nasveti

Pred vsako uporabo preveri, da sta regulator tlaka 8 in varnostni ventil 4 gibljiva in nista zamašena (glej poglavje "Navodila za uporabo").

Preden lonec na zvišan pritisk postaviš na kuhališče, se vedno prepričaj, da je pravilno zaprt (glej poglavje "Navodila za uporabo").

Regulator tlaka 8 ne sme biti nikoli prekrit.

Regulator tlaka 8 naj bo med uporabo vedno obrnjen proč od tebe oziroma od prehoda. V primeru okvare bo skozenj ušlo veliko pare.

Če para prične uhajati skozi varnostni ventil 4 oziroma varnostno odprtino 7, nemudoma ugasni kuhališče, saj to pomeni, da je tlak v loncu previsok. Dokler težava ni odpravljena, lonca ne uporablaj (glej poglavje "Odpravljanje težav").

Da se lonec na zvišan pritisk ne bi poškodoval, naj bo v njem vedno vsaj 0,25 l tekočine, da se ustvari zadostna količina pare in se lonec ne pregreje oziroma tekočina ne povpre popolnoma.



OPOZORILO: Popravila lonca na zvišan pritisk lahko izvaja le ustrezno usposobljena in pooblaščen oseba.

### Dobro je vedeti



Lonec na zvišan pritisk je primeren za vse vrste kuhalnikov, tudi indukcijske.

Lonec na zvišan pritisk se lahko uporablja kot običajen lonec (brez pokrova), na primer zato, da se v njem hrana popeče pred kuhanjem.

Če lonec na zvišan pritisk uporabljajš na kuhališču, ki ima enak ali manjši premer kot dno lonca, porabiš manj energije.

Ko lonec na zvišan pritisk premikaš po steklokeramični ali indukcijski plošči, ga vedno privzdigni, da se površina ne opraska.

Ne pozabi, da se lonec na zvišan pritisk med kuhanjem segreje. Pri rokovanju vedno uporabljaj kuhinjske rokavice.

Tekočina v loncu na zvišan pritisk naj nikoli povsem ne povre, saj ga to lahko močno poškoduje.

Pri uporabi lonca na zvišan pritisk na plinskem kuhalniku, plamen ne sme segati do ročajev.

### 5. Navodila za uporabo

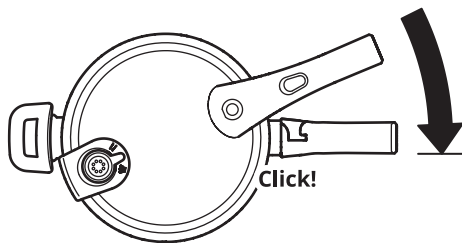
#### Pred vsako uporabo

Pred vsako uporabo lonca na zvišan pritisk preveri vse varnostne funkcije, da preprečiš poškodbe lonca na zvišan pritisk.

1. Preveri, ali so odprtine regulatorja tlaka 8 na notranji strani pokrova čiste.
2. Če so odprtine umazane, očisti regulator tlaka 8 (glej poglavje "Čiščenje in shranjevanje").
3. Preveri, ali se varnostni ventil 4 premika in ni kakorkoli zataknjen.
4. Preveri, ali tesnilo 6 ni kakorkoli poškodovano, na primer raztrgano. Pomni! Sčasoma lahko tesnilo otrdi in ne tesni več popolnoma, zato para uhaja skozi režo. Takrat je tesnilo treba zamenjati. Za nadomestna tesnila se obrni na najbližjo trgovino IKEA/Službo za pomoč kupcem ali obišči spletno stran [www.IKEA.com](http://www.IKEA.com).

#### Uporaba lonca na zvišan pritisk

1. 5. Napolni lonec z živili in/ali vodo. Pozor! Vsebina nikoli ne sme preseči varnostne oznake "MAX" na notranji strani lonca na zvišan pritisk. Ta označuje največjo dovoljeno vsebino, ki znaša 4 litre (pri loncih s 6 litrov uporabne prostornine). Pri kuhanju hrane, ki nabrekne, kot so stročnice ali riž, lonca nikoli ne napolni preko oznake "½" na notranji strani lonca. Tako hrana ne more doseči pokrova in zamašiti regulatorja tlaka ali varnostnega ventila.
2. Položi pokrov 5 na lonec 10 tako, da bo okrogla oznaka na pokrovu obrnjena proti spodnjemu delu ročaja lonca 1.



3. Zasuči pokrov, da se ročaj pokrova 2 in ročaj lonca 1 poravnata in glasno zaskočita.
4. Izberi zeleni način kuhanja na regulatorju tlaka 8:
5. I; Počasno kuhanje (1).  
II; Hitro kuhanje (2)  
Dodatne nasvete o kuhanju poišči v tabeli s časi kuhanja.  
Lonec na zvišan pritisk položi na kuhališče z enakim premerom, kot je premer dna lonca. Pozor! Premer kuhališča ne sme biti večji od premera dna lonca. Na prevelikem kuhališču lahko vročina ob straneh lonca doseže plastična ročaja in ju poškoduje.
6. Kuhališče nastavi na največjo moč. Takoj, ko pritisk v loncu naraste, se bo rdeč varnostni ventil 4 dvignil v zaprti položaj in zaprl pokrov. Pomni! Na začetku kuhanja lahko iz varnostnega ventila uide nekaj pare.
7. Takoj, ko opaziš, da para uhaja iz varnostne odprtine 8, znižaj moč kuhališča približno za polovico, tako da bo iz ventila uhajalo čisto malo pare. To pomeni, da se hrana v loncu na zvišan pritisk kuha hitro pri nizki porabi energije.

#### Odpiranje lonca na zvišan pritisk

Pozor! Če je rdeči varnostni ventil 4 še vedno v dvignjenem položaju, je raven tlaka v loncu previsoka in pokrova ni mogoče odpreti. Pokrova nikoli ne skušaj odpreti na silo, saj lahko nenadna sprostitvev pritiska povzroči opekline. Lonec na zvišan pritisk lahko odpreš šele, ko se rdeči varnostni ventil 4 spusti. To lahko dosežeš na tri načine.

Lonca na zvišan pritisk nikoli povsem ne potopi v vodo. Pri tem namreč pride do nenadnega padca pritiska, kar lahko poškoduje dno lonca in hrano v njem.

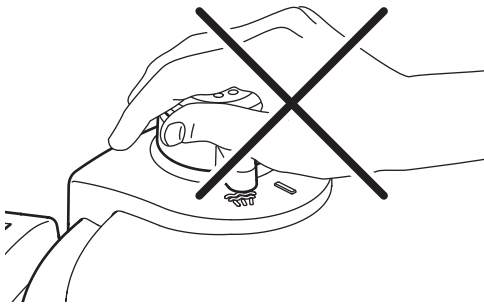
#### Trije načini odpiranja lonca na zvišan pritisk

Ko želiš lonec na zvišan pritisk odpreti, lahko pritisk v njem znižaš na enega od treh načinov:

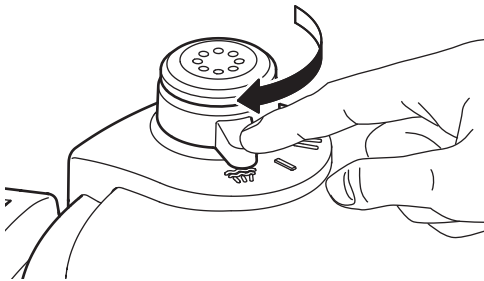
##### 1. način: Izpuščanje pare

Pri tem načinu odpiranja iz lonca na zvišan pritisk spustiš čim več pare, tako da se tlak v loncu dovolj zniža, da lahko odpreš pokrov.

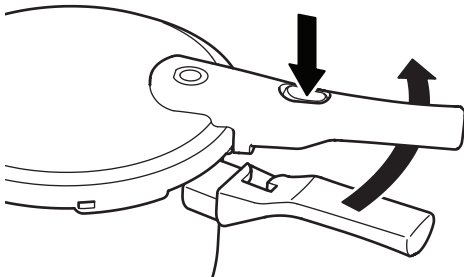
Opozorilo! Med spuščanjem pare naj bo regulator tlaka 8 obrnjen proč od tebe, saj se pri tem skozenj sprosti para. Med obračanjem na nastavitev za izpuščanje pare, regulatorja tlaka ne prekrivaj z roko, saj se pri tem sprosti para in se lahko opečeš roko.



1. Lonec na zvišan pritisk odstrani s kuhališča.
2. S prstom previdno nastavi regulator tlaka 8 na položaj za izpuščanje pare.



3. Počakaj, da se tlak izenači in se rdeči varnostni ventil 4 spusti.
4. Pomni! Takoj ko se rdeči varnostni ventil 4 spusti, je temperatura v loncu še vedno blizu 100 °C.
5. Zaklep 3 potisni naprej in hkrati obrni pokrov v nasprotni smeri urinega kazalca, da okrogla oznaka na pokrovu kaže proti okrogli oznaki na ročajju lonca 1. Pomni! Takoj ko zaklep 3 potisneš naprej, lahko iz lonca uide morebitna preostala para.



6. Odstrani pokrov z lonca.

## 2. način: Varčevanje z energijo

Pri 2. načinu odpiranja kuhališče ugasni nekaj minut preden je hrana skuhana in pusti lonec na njem. S tem povsem izkoristiš toploto in privarčuješ energijo.

1. Počakaj, da se tlak izenači in se rdeči varnostni

ventil 4 spusti. Pomni! Takoj ko se rdeči varnostni ventil 5 spusti, je temperatura v loncu še vedno blizu 100 °C.

2. Zaklep 3 potisni naprej in hkrati obrni pokrov v nasprotni smeri urinega kazalca, da bo okrogla oznaka na pokrovu obrnjena proti okrogli oznaki na ročajju lonca 1. Pomni! Takoj ko zaklep 3 potisneš naprej, lahko iz lonca uide morebitna preostala para.
3. Odstrani pokrov z lonca.

## 3. Način: Hitro odpiranje

Pri tem načinu odpiranja, lonec odstaviš s kuhališča, ko je hrana kuhana. Če želiš lonec takoj odpreti, moraš ročno znižati pritisk. Ta način odpiranja je primeren predvsem takrat, ko se ti mudi.

1. Lonec na zvišan pritisk položi pod hladno tekočo vodo, dokler se varnostni ventil 4 ne spusti (voda naj ne teče po loncu pod prevelikim tlakom). Pozor! Pazi, da curek vode ne bo stekel preko regulatorja tlaka 8 ali preko varnostnega ventila 4, saj lahko pri tem voda steče v lonec in razredči vsebino lonca.
2. Zaklep 3 potisni naprej in hkrati obrni pokrov v nasprotni smeri urinega kazalca, da bo okrogla oznaka na pokrovu obrnjena proti okrogli oznaki na ročajju lonca 1. Pomni! Takoj ko zaklep 3 potisneš naprej, lahko iz lonca uide morebitna preostala para.
3. Odstrani pokrov z lonca.

## Čiščenje in shranjevanje

Vzdrževanje in čiščenje lonca na zvišan pritisk je zelo preprosto. Da pa ti bo lonec na zvišan pritisk dolgo in dobro služil, je pomembno da vedno upoštevaš navodila za čiščenje.

### Pogostost čiščenja:

Opravilo	Pogostost
Očisti lonec 10	Po vsaki uporabi
Očisti regulator tlaka 8	Ko je umazano
Očisti pokrov 5	Po vsaki uporabi
Očisti tesnilo 6	Po vsaki uporabi
Zamenjaj tesnilo 6	Po potrebi. Za pomoč se obrni na najbližjo trgovino IKEA/Službo za pomoč kupcem ali obišči spletno stran <a href="http://www.ikea.com">www.ikea.com</a> .

### Čiščenje lonca na zvišan pritisk

Lonec na zvišan pritisk pomij po vsaki uporabi.

Lonec na zvišan pritisk pomivaj ročno.



Ne uporabljaj jeklene volne ali drugih pripomočkov, ki bi lahko opraskali površino.

Če je mogoče, lonec na zvišan pritisk pomij takoj po uporabi, da se hrana ne zasuši in oprime lonca.

### **Čiščenje lonca (10)**

Lonec 10 pomij po vsaki uporabi:

1. Lonec pomij ročno z vročo vodo in blagim čistilom.
2. Splakni s čisto vodo.
3. Lonec obriši s kuhinjsko krpo, da preprečiš nastanek vodnih lis.

### **Čiščenje pokrova (5)**

Pozor! Pokrova ne pomivaj v pomivalnem stroju.

1. Regulator tlaka 8 odstrani s potegom navzgor.
2. Pokrov pomij z vročo vodo in blagim čistilom. Če je pokrov zelo umazan, ga za nekaj časa namoči v mešanico vode in blagega čistila.
3. Regulator tlaka 8 splakni s čisto vročo vodo.
4. Pokrov 5 splakni z vročo vodo.
5. Pokrov obriši s kuhinjsko krpo, da preprečiš nastanek vodnih lis.
6. Regulator tlaka 8 namesti nazaj na pokrov.

### **Čiščenje tesnila (6)**

Pomni! Ob redni uporabi lonca na zvišan pritisk je treba tesnilo zamenjati enkrat letno (številka nadomestnega dela: 10056097). Za pomoč se obrni na najbližjo trgovino IKEA/Službo za pomoč kupcem ali obišči spletno stran [www.IKEA.com](http://www.IKEA.com).

1. Odstrani tesnilo s pokrova.
2. Splakni tesnilo v čisti vroči vodi.
3. Obriši tesnilo s kuhinjsko krpo.
4. Pomni! Med shranjevanjem tesnilo ne sme biti zmečkano ali zvito, zato svetujemo, da ga po čiščenju namestiš nazaj v pokrov.

### **Čiščenje varnostnega ventila (4)**

Pred vsako uporabo preveri, ali je varnostni ventil (4) prosto gibljiv in ni zamašen.

1. Varnostni ventil (4) dregni s priloženo paličico (11) in preveri da je prosto gibljiv.
2. Preveri ali je zamašen z ostanke hrane. Odstrani morebitne ostanke hrane.

### **Shranjevanje lonca na zvišan pritisk**

Pozor! Lonca na zvišan pritisk nikoli ne shranjuj z zaprtim pokrovom. V zaprtem loncu se lahko nabere kondenz, kar lahko privede do nastanka neprijetnih vonjav in celo okvare lonca na zvišan pritisk.

1. Tesnilo shranjuj v pokrovu.
2. Lonec in pokrov shranjuj ločeno.

## 7. Odpravljanje težav

Opozorilo! Takoj, ko se pojavi nenadzorovano uhajanje pare odstavi lonec na zvišan pritisk s kuhališča. Lonca na zvišan pritisk ne uporabljaj, dokler napaka ni odpravljena. Pri normalnem delovanju iz regulatorja tlaka 8 uhaja čisto malo pare.

Kaj storiti če:

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Para uhaja med loncem in pokrovom.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Lonec ni pravilno zaprt.</li><li>2. Tesnilo je umazano.</li><li>3. Tesnilo je poškodovano/ izrabljeno.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Lonec ponovno pravilno zapri.</li><li>2. Očisti tesnilo.</li><li>3. Zamenjaj tesnilo (1-krat letno).</li></ol>
Iz regulatorja tlaka para ne uhaja.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Para uhaja med loncem in pokrovom.</li><li>2. Regulator tlaka je umazan.</li><li>3. V loncu ni dovolj tekočine.</li><li>4. Temperatura kuhanja je prenizka.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Zamenjaj tesnilo (1-krat letno).</li><li>2. Očisti regulator tlaka (glej poglavje Čiščenje in shranjevanje).</li><li>3. Počasi ohladi lonec na zvišan pritisk in dolij vsaj 0,25 l tekočine.</li><li>4. Povečaj temperaturo kuhanja (nastavi kuhališče na večjo moč).</li></ol>
Iz regulatorja tlaka uhaja preveč pare.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Temperatura kuhanja je previsoka.</li><li>2. Regulator tlaka je umazan.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Zmanjšaj temperaturo kuhanja (nastavi kuhališče na nižjo moč).</li><li>2. Očisti regulator tlaka (glej poglavje Čiščenje in shranjevanje).</li></ol>
Para uhaja ob straneh regulatorja tlaka.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Regulator tlaka ni pravilno nameščen.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pravilno namesti regulator tlaka in privij spojno matico na notranji strani pokrova s priloženim ključem 10.</li></ol>
Para uhaja iz varnostne odprtine.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Zaščitne kapice v regulatorju tlaka so okvarjene ali nepravilno nameščene.</li><li>2. Regulator tlaka je umazan.</li><li>3. Regulator tlaka je okvarjen.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Preveri zaščitne kapice (glej poglavje Čiščenje in shranjevanje).</li><li>2. Očisti regulator tlaka (glej poglavje Čiščenje in shranjevanje).</li><li>3. Za pomoč se obrni na najbližjo trgovino IKEA/Službo za pomoč kupcem ali obišči spletno stran <a href="http://www.ikea.com">www.ikea.com</a>.</li></ol>
Pokrov se ne odpre.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Tlak v loncu za kuhanje pod pritiskom je previsok.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Sledi navodilom v poglavju Odpiranje lonca na zvišan pritisk.</li></ol>

# Türkçe

## 1. Parça adları

1. Tencere kulbu
2. Kapak kulbu
3. Serbest bırakma düğmesi
4. Emniyet valfi
5. Kapak
6. Conta
7. Emniyet basıncı penceresi
8. Basınç düzenleyici
9. Yan kulp
10. Tencere
11. Emniyet pimi

## 2. GÜVENLİK TEDBİRLERİ - lütfen kullanmadan okuyun

Tüm talimatı okuyun.

Kullanım sırasında düdüklü tencerenin yakınında çocukların olmasına izin vermeyin.

Düdüklü tencereyi ısıtılmış fırın içerisine koymayın.

Düdüklü tencereyi basınç altında itina ile taşıyın. Sıcak yüzeylere dokunmayın. Kulpları ve topuzları kullanın. Gerekirse koruma kullanın.

Düdüklü tencereyi amaçlanandan farklı bir şekilde kullanmayın.

Bu düdüklü tencere basınç altında pişirir. Düdüklü tencerenin uygunsuz kullanımından kaynaklı haşlanmalar meydana gelebilir. Isı uygulamadan önce düdüklü tencerenin uygun şekilde kapatıldığından emin olun. Bkz. "Kullanım talimatları" bölümü.

Normal çalışma basıncına ulaşıldığında, buharı oluşturan tüm sıvı buharlaşmayacak şekilde ısıyı düşürün.

Düdüklü tencereyi asla zorla açmaya çalışmayın. İç basıncının tamamen düştüğünden emin olmadan açmayın. Bkz. "Kullanım talimatları" bölümü.

Düdüklü tencerenizi asla su eklemeyin kullanmayın, ciddi zararlara yol açabilir.

Düdüklü tencereyi kapasitesinin 2/3'ünden daha fazla doldurmayın (tencerenin içindeki "MAX" işaretine bakın). Pirinç veya sebze gibi pişirme sırasında genişleyen yiyecekleri pişirirken, düdüklü tencereyi kapasitesinin en fazla 1/2'sine kadar doldurun (tencerenin içindeki "1/2" işaretine bakın). Aşırı doldurma, havalandırma borusunun tıkanması ve aşırı basınç gelişmesi riskine neden olabilir. Bkz. "Kullanım talimatları".

Kullanım talimatlarına göre uygun ısı kaynaklarını kullanın.

Et, baskı etkisi altında şişebilecek bir deriyle (örn. dil) pişirdikten sonra, yüzey şiştiğinde eti delmeyin; sıcak su fışkırır ve haşlanma gerçekleşebilir.

Hamurlu yiyecekleri pişirirken, yiyeceklerin fırlamasını önlemek için kapağı açmadan önce düdüklü tencereyi hafifçe çalkalayın.

Elma püresi, kızılıklık, yulaf ezmesi veya diğer tahıllar, bezelye, erişte, makarna veya spagetti gibi bazı yiyeceklerin köpüklenme, püskürtme yapabileceğini

ve basınç tahliye cihazını (buhar deliği) tıkayabileceğini unutmayın. Bu yiyecekler düdüklü tencerede pişirilmemelidir.

Her kullanımdan önce, vanaların tıkalı olup olmadığını kontrol edin. Bkz. "Kullanım talimatları" bölümü.

Düdüklü tencereyi asla derin veya sıgı yiyecek kızartması için basınçlı modunda kullanmayın.

Kullanım talimatlarında belirtilen bakım talimatları haricinde güvenlik sistemlerinden hiçbirini kurcalamayın.

Yalnızca ilgili modele uygun olarak üreticinin yedek parçaları kullanın. Herhangi bir sorunuz varsa, lütfen en yakın IKEA mağazasına/Müşteri hizmetlerine başvurun veya [www.ikea.com.tr](http://www.ikea.com.tr) adresine bakın. BU TALİMATLARI SAKLAYIN.

## 3. Teknik bilgiler

Çalışma basıncı: 0,6 bar (ayar 1) ve 1,0 bar (ayar 2).

Maks. izin verilen basınç: 300 kpa.

Kullanılabilir kapasite: 6 litre.

Lisans sahibi: İsveç IKEA, Tulpanvägen 8, SE-343 81 ÄLMHULT, İsveç.

Model: 20463650, 80463652, 00463651

Düdüklü tencere, Basınçlı Ekipmanlar Yönetmeliğine (2014/68/EU) göre CE işaretlidir.

Düdüklü tencere GS sertifikasına sahiptir.

## 4. Güvenlik bilgisi

- Düdüklü tencere, istenen basınç ayarını sabit tutan kapakta bir basınç regülatörü ile birlikte gelir.
- Düdüklü tencere, teknik bir hata durumunda bile, düdüklü tencere güvenli bir şekilde çalışmasını sağlamak için çeşitli güvenlik sistemleri vardır. Basınç regülatörü 8, basıncın düdüklü tencerede sabit kalmasını sağlar. Kullanım sırasında bir miktar buharın sürekli olarak kaçması mümkündür. Emniyet valfi (4), basınç regülatörü arızalandığında aşırı basınç uygular. Basınç regülatörü 8 ve emniyet valfi 4 her ikisi de arızalanırsa, emniyet basıncı camı 7'iden aşırı basınç kaçır. Kapak 3'ün serbest bırakma düğmesi, basınç eşitlendiğinde ve kırmızı emniyet sağlandığında potu açmak için aşağı bastırılabilir. valf 4 düşüyor.

## Genel güvenlik tavsiyesi

Her kullanımdan önce, basınç regülatörünün 8 ve emniyet valfinin 4 manevra kabiliyeti olduğunu ve tıkalı olmadığını kontrol ettiğinizden emin olun ("Kullanım talimatları" bölümüne bakın).

Düdüklü tencerenin ocağa yerleştirmeden önce daima doğru şekilde kapatıldığından emin olun ("Kullanım talimatları" bölümüne bakın).

Basınç regülatörü 8 hiçbir zaman herhangi bir cisimle örtülmemelidir.

Kullanım sırasında güvenlik açıklığının 2 sizden uzağa dönük olduğundan ve başkalarının geçebileceği bir yere dönük olmadığından emin olun. Arıza durumunda, çok fazla buhar kaçacaktır.

Emniyet vanasından 4 veya emniyet basınç camından 7 buhar kaçarsa, düdüklü tencerenin içindeki basınç

çok yüksek olduğundan derhal ısı kaynağını kapatın. DÜDÜKLÜ tencereyi sorun giderilene kadar kullanmaya devam etmeyin (bkz. "Arıza giderme" bölümü).

DÜDÜKLÜ tencereye zarar vermektan kaçınmak için, tencerenin her zaman en az 0,25 litre sıvı içerdiğinden emin olmalısınız, böylece yeterli buhar üretilebilmeli ve düdüklü tencerede aşırı ısınma ve kaynamayacaktır.

UYARI: DÜDÜKLÜ tencerede tamirat yalnızca yetkili bir uzman tarafından yapılabilir.

### Bilmekte fayda var



DÜDÜKLÜ tencere, induksiyon ocaklarda dahil olmak üzere tüm ocak tipleri ile kullanıma uygundur.

DÜDÜKLÜ tencere (kapaksız olarak), düdüklüde pişirmeden önce yiyecekleri kızartmak için sıradan tencereler gibi kullanılabilir.

Tencereyi, aynı veya daha küçük çapta bir ocak gözü üzerinde kullanarak enerji tasarrufu sağlayabilirsiniz.

Cam seramik ocak üzerinde kullanıldığında çizilme riskini önlemek için düdüklü tencereyi her zaman kaldırarak taşıyınız.

DÜDÜKLÜ tencerenin kullanımı esnasında ısınacağıni unutmayınız. Her zaman tutacak kullanınız.

DÜDÜKLÜ tencere ciddi zarar göreceği için, susuz bir şekilde ocak üzerinde kalmasına kesinlikle izin vermeyiniz.

Tencere gazlı ocak üzerinde kullanıldığında kulpların alevle maruz kalmasına izin vermeyiniz.

### 5. Kullanım talimatları

#### Her kullanımdan önce

DÜDÜKLÜ tencere ile pişirmeden önce, düdüklü tencereye zarar vermemek için tüm güvenlik fonksiyonlarını kontrol etmelisiniz.

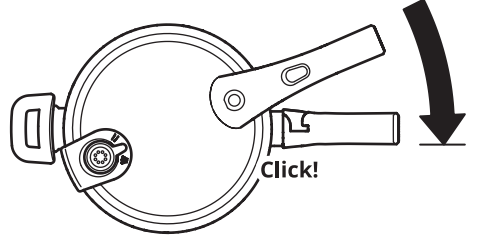
1. Kapağın içindeki basınç regülatörünün 8 açıklıklarının temiz olup olmadığını kontrol edin.
2. Aksi takdirde, basınç regülatörünü 8 temizleyin (bkz. "Temizlik ve depolama" bölümü).
3. 4 emniyet valfinin hareketli olduğunu ve sıkışmadığını kontrol ediniz.
4. Conta'nın (6) herhangi bir şekilde hasar görmediğinden, yani ayrılmadığından emin olun. Not! Zamanla conta sertleşebilir ve bu nedenle artık hava sızdırmaz bir sızdırmazlık sağlamayacaktır. Bu, kapağın kenarından buharın çıkmasına neden olur ve conta bu nedenle değiştirilmesini gerektirir. Contaları değiştirmek için lütfen en yakın IKEA Mağazası / Müşteri servisine başvurun veya [www.ikea.com](http://www.ikea.com) adresini ziyaret edin.

#### DÜDÜKLÜ tencere nasıl kullanılır

1. Tencereye yiyecek ve/veya sıvı koyun. Dikkat! DÜDÜKLÜ tencereye asla tencerenin içindeki "MAX" işaretinin üzerinde yiyecek ve sıvı doldurmuyunuz. Bu, maksimum 4 litre (6 litre kullanılabilir kapasiteye sahip düdüklü tencere için) ve maksimum 2, 5 litre (4 litre kullanılabilir kapasiteye sahip düdüklü tencere için) karşılık gelir. Piriç

veya bakliyat gibi şişen yiyecekleri pişirirken, tencereyi asla tencerenin içindeki "½" işaretinin üzerinde doldurmamalısınız. Bu, yiyeceğin kapağa ulaşmasını ve basınç regülatörünün ve emniyet valfinin tıkanmasını önleyecektir.

2. Kapağı (5), kabin (10) üzerine, kapağın üzerindeki dairesel işaret, kap tutacağı'nın alt kısmındaki (1) dairesel işarete bakacak şekilde yerleştirin.



3. Kapağı, tutamak 2 ve tutamak 1 hizalanana kadar çevirin ve sesli olarak yerine oturtun.
4. Basınç regülatörü 8'den istenen pişirme ayarını seçin:  
I; Yavaş pişirme (1)  
II; Hızlı pişirme (2)  
Daha fazla pişirme önerisi için, lütfen pişirme süreleri tablosunu inceleyin.
5. DÜDÜKLÜ tencereyi, düdüklü tencerenin tabanına benzeyen bir ocak üzerine yerleştirin. Dikkat! Ocak, düdüklü tencerenin tabanından daha büyük olmamalıdır. Aksi halde bu, tabanın kenarlarında yükselen çok fazla ısıya neden olabilir ve böylece plastik tutamaçlara zarar verebilir.
6. Ocağı en yüksek avara getirin. DÜDÜKLÜ tencerede basınç olduğu anda, kırmızı emniyet valfi 4 yukarı doğru hareket eder ve böylece kapağı kilitlet. Not! Pişirme süresinin başlangıcında, emniyet valfinden biraz buhar çıkabilir.
7. Güvenlik açıklığından buhar çıkmaya başlar başlamaz, ocağın sıcaklığını yaklaşık 1/2'ye düşürün. Böylece sadece küçük bir miktar buhar çıkar. DÜDÜKLÜ tencere, hızlı bir şekilde yiyecek pişirmeye başlar ve enerji tasarrufu sağlar.

#### DÜDÜKLÜ tencereyi açma

Dikkat! Kırmızı emniyet valfi 4 hala yükseltilmişse, düdüklü tencere hala basınç altındadır ve kapak açılmaz. Hiçbir koşulda, ani bir basınç tahliyesi yaşanmaya neden olabileceğinden, kapağı açmaya zorlamayın. DÜDÜKLÜ tencere, yalnızca kırmızı emniyet vanası 4 düştüğünde açılacaktır. Bu üç yoldan biriyle yapılabilir.

DÜDÜKLÜ tencereyi asla tamamen suya batırmayın. Aksi takdirde, basınç anında düşer, bu da tabana ve harabeye alınan yiyeceğe yol açabilir.

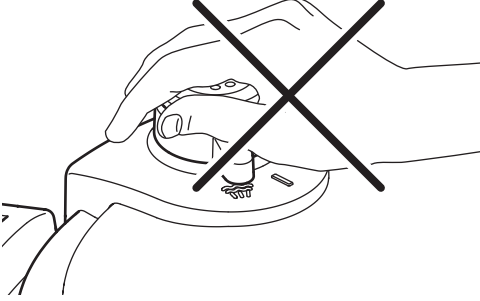
#### DÜDÜKLÜ tencereyi açmanın üç yolu

DÜDÜKLÜ tencere içindeki basıncı azaltarak kapağın açmanın üç yolu vardır;

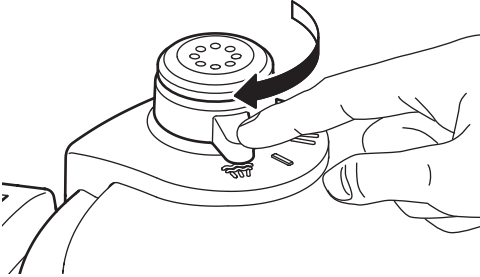
## Yöntem 1: Buharı serbest bırakmak

Bu yöntem, düdüklü tenceredeki basınç kapağı çıkarabilecek kadar azalınca kadar mümkün olduğunca fazla buhar salınmasını gerektirir.

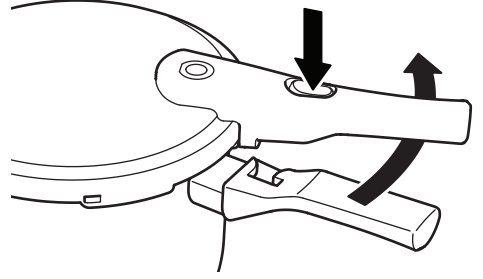
Uyarı! Düdüklü tencereyi açtığınızda, basınç regülatörünün 8 sizden uzağa baktığını unutmayın, çünkü bu yöntem, sıcak buharın düdüklü tencereden çıkacağı anlamına gelir. Basınç regülatörünü buhar tahliyesine döndürürken elinizle basınç regülatörünü 8 örtmeyin, çok fazla buhar kaçır. Bu yüzden elinizi yakmamaya dikkat etmelisiniz.



1. Düdüklü tencereyi ocaktan çıkarın.
2. Basınç regülatörünü 8 dikkatlice buhar boşaltma ayarına çevirin.



3. Basınç eşitlenene ve kırmızı emniyet valfi 4 düşene kadar bekleyin.
4. Not! Kırmızı emniyet valfi 4 geri çekildiğinde, düdüklü tencerenin içindeki sıcaklık hala neredeyse 100 ° C'dir.
5. Kol bırakma düğmesine 3 basın ve kapağı saat yönünün tersine çevirerek, kapaktaki dairesel işaret tencere sapındaki 1 dairesel işarete gelene kadar çevirin. Not! Kol bırakma düğmesine 3 basar basmaz, artık buhar kaçabilir.



6. Kapağı tencereden çıkarın.

## Yöntem 2: Enerji tasarrufu

Yöntem 2, düdüklü tencerenin, yemek pişirmeyi bitirmeden birkaç dakika önce kapatılmasını ve düdüklü tencerenin ocakta bırakılmasını gerektirir. Bu artık ısıyı en iyi şekilde kullanır ve enerji tasarrufu sağlar.

1. Basınç dengelenene ve kırmızı emniyet valfi 4 düşene kadar bekleyin. Not! Emniyet valfi 4 düştüğünde, düdüklü tencerenin içindeki sıcaklık hala 100 ° C civarındadır.
2. Kol bırakma düğmesine 3 basın ve kapağı saat yönünün tersine çevirerek, kapaktaki dairesel işaret tencere tutamağının 1 üzerindeki dairesel işarete gelene kadar çevirin. Not! Kol bırakma düğmesine 3 basar basmaz, artık buhar kaçabilir.
3. Kapağı çıkarın.

## Yöntem 3: Zaman tasarrufu

Yöntem 3, yemek pişirmeyi bitirdikten sonra düdüklü tencereyi ocaktan çıkarmanızı gerektirir. Kapağı hemen açabilmek için, tabandaki basınç manuel olarak serbest bırakılmalıdır. Özellikle bu yöntem zaman kazandırır.

1. Düdüklü tencereyi emniyet vanası 4 düşene kadar akan suyun altında tutun (suyun basıncı çok yüksek olmamalıdır). Dikkat! Su jetinin basınç regülatörüne 8 veya emniyet vanasına 4 çarpmasını önleyin, çünkü su kabın içine girip yemeğinizi sulandırır.
2. Kol bırakma düğmesine 3 basın ve kapağı saat yönünün tersine çevirerek, kapaktaki dairesel işaret tencere sapındaki 1 dairesel işarete gelene kadar çevirin. Not! Kol bırakma düğmesine 3 basar basmaz, artık buhar kaçabilir.
3. Kapağı tencereden çıkarın.

## 6. Temizlik ve saklama

Düdüklü tencerenizin temizliği ve bakımı kolaydır. Uzun bir süre düdüklü tencerenizi keyifle kullanabilmemiz için her zaman aşağıdaki temizlik önerilerini dikkate alınız.

## Temizleme sıklığı:

Aktivite	Sıklık
Tencereyi temizleyin 10	Her kullanımdan sonra
Basınç regülatörünü temizleyin 8	Kirlendiğinde
Kapağı temizleyin 5	Her kullanımdan sonra
Contayı temizleyin 6	Her kullanımdan sonra
Contayı değiştirin 6	Gerektiğinde. Bilgi veya destek için en yakın IKEA mağazası/Müşteri Hizmetleri ile temasa geçiniz veya <a href="http://www.ikea.com">www.ikea.com</a> adresini ziyaret ediniz.

Düdüklü tencere nasıl temizlenir

Düdüklü tencereyi her kullanımdan sonra yıkayınız.



Düdüklü tencere her zaman elde yıkanmalıdır.

Bulaşık teli veya yüzeyi çizebilecek nesnelere kullanmayınız.

Düdüklü tencere eğer mümkünse yiyeceklerin içinde kuruması ve yapışması riskine karşı kullanımdan hemen sonra yıkanmalıdır.

### Tencerenin temizlenmesi (10)

Her kullanımdan sonra tencereyi 10 temizleyin:

1. Tencereyi el ile sıcak su ve yumuşak bir deterjanla yıkayın.
2. Temiz suyla durulayın.
3. Su izlerini önlemek için tencereyi kurulayın.

### Kapak nasıl temizlenir (5)

Dikkat! Kapak bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır.

1. Basınç regülatörünü 8 yukarı doğru çekerek çıkartın.
2. Kapağı sıcak suyla ve hafif bir deterjanla yıkayın. Kapak özellikle kirliyse, bir süre su ve hafif bir deterjan ile ıslatın.
3. Basınç regülatörünü 8 temiz, sıcak suyla yıkayın.
4. Kapağı 5 sıcak suyla yıkayın.
5. Su lekelerini önlemek için kapağı kurulayın.
6. Basınç regülatörünü 8 tekrar kapağa yerleştirin.

### Conta nasıl temizlenir (8)

Not! Düdüklü tencereyi düzenli olarak kullanıyorsanız, conta yılda bir kez değiştirilmelidir (yedek parça numarası 10056097). Lütfen en yakın IKEA mağazası/Müşteri hizmetleri ile iletişime geçin veya destek için [www.ikea.com.tr](http://www.ikea.com.tr) adresini ziyaret edin.

1. Contayı kapaktan çıkarın.
2. Contayı temiz ve sıcak suyla yıkayın.
3. Contayı el havlusuyla kurulayın.
4. Not! Depolama sırasında conta ezilmemeli veya

deforme olmamalıdır. Bu nedenle, depolama sırasında contanın tekrar kapak içine yerleştirilmesi önerilir.

### Emniyet valfi nasıl temizlenir (4)

Emniyet valfinin (4) manevra kabiliyetine sahip olduğunu ve her kullanımdan önce tıkanmadığını kontrol edin.

1. Ürünle birlikte verilen ince pimi (11) kullanarak emniyet valfine (4) dokununuz ve emniyet valfinin (4) rahat hareket ettiğini kontrol edin.
2. Yiyecek kalıntıları ile tıkanmadığını kontrol edin. Gerekirse yiyecek kalıntılarını çıkarın.

### Düdüklü tencerenin saklanması

Dikkat! Düdüklü tencere kesinlikle kapağı kapalı olarak saklanmamalıdır. Havalandırma olmadığında yoğunlaşmaya sebep olur ve bu da kötü koku oluşumuna zemin hazırladığından düdüklü tencereye zarar da verebilir.

1. Contayı kapağın içinde saklayınız.
2. Tencere ve kapağını ayrı ayrı saklayınız.



## 7. Sorun Giderme

Uyarı! Kontrolsüz buhar çıkar çıkmaz, düdüklü tencereyi ocaktan uzaklaştırın. Düdüklü tencere, hata düzeltilinceye kadar tekrar kullanılamaz. Basınç regülatöründen (8) sadece hafif bir buhar çıkması normaldir.

Ne yapmalı:

Sorun	Olası neden	Çözüm
Kapak ve tencere arasından buhar kaçıyor.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Düdüklü tencere doğru kapatılmadı.</li><li>2. Conta kirli.</li><li>3. Conta kırık/aşınmış</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Düdüklü tencereyi tekrardan doğru bir şekilde kapatın.</li><li>2. Contayı temizleyin.</li><li>3. Contayı (1 x yıl) değiştirin.</li></ol>
Basınç regülatöründen hiç buhar gelmiyor.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kapak ve tencere arasından buhar kaçıyor.</li><li>2. Basınç regülatörü kirli.</li><li>3. Düdüklü tencere içindeki sıvı yeterli değil.</li><li>4. Isı çok düşük.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Contayı (1 x yıl) değiştirin.</li><li>2. Basınç regülatörünü temizleyin ("Temizlik ve saklama" bölümüne bakınız).</li><li>3. Düdüklü tencereyi yavaşça soğutun ve en az 0,25 litre sıvı ile doldurun.</li><li>4. Isıyı (ocağı daha yüksek bir ayara çevirin) artırın.</li></ol>
Basınç regülatöründen çok fazla buhar geliyor.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Isı çok yüksek.</li><li>2. Basınç regülatörü kirli.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Isıyı azaltın (ocağı daha düşük bir ayara getirin).</li><li>2. Basınç regülatörünü temizleyin ("Temizlik ve saklama" bölümüne bakınız).</li></ol>
Basınç regülatörü etrafından buhar kaçıyor.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Basınç regülatörü doğru bir şekilde takılmamış.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Dikkatle "düdüklü tencereyi açma" bölümündeki yönergeleri izleyin.</li></ol>
Emniyet açıklığından buhar kaçırıyor.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Basınç regülatörü koruyucu kapakları arızalı veya düzgün takılmamış.</li><li>2. Basınç regülatörü kirli.</li><li>3. Basınç regülatörü arızalı.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Emniyet kapaklarını kontrol edin ("Temizlik ve saklama" bölümüne bakınız).</li><li>2. Basınç regülatörünü temizleyin ("Temizlik ve saklama" bölümüne bakınız).</li><li>3. Destek almak için en yakın IKEA Mağazası/Müşteri Hizmetleri ile temasa geçin veya <a href="http://www.ikea.com">www.ikea.com</a> adresini ziyaret edin.</li></ol>
Kapak açılmıyor.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Düdüklü tencerede çok fazla basınç var.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Sledi navodilom v poglavju Odpiranje lonca na zvišan pritisk.</li></ol>

لا تستخدمى سوى قطع غير الشركة المصنعة وفقاً للنموذج ذي الصلة. إذا كان لديك أي أسئلة، يرجى الاتصال بأقرب معرض إيكيا/ خدمة العملاء أو راجعي [www.ikea.com](http://www.ikea.com).  
احتفظ بهذه التعليمات.

### 3. المعلومات الفنية

ضغط التشغيل: 0,6 بار (ضبط رقم 1) و 1,0 بار (ضبط رقم 2).  
أعلى ضغط مسموح به: 300 كيلو باسكال.

السعة الداخلية: 6 لتر.

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

الموديل: 00463651, 80463652, 20463650

قدر الضغط يتبع معايير الجودة والأمن والسلامة لدول الاتحاد الأوروبي (EU/2014/68).

قدر الضغط يحمل شهادة اعتماد GS.

### 4. معلومات حول السلامة

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

### نصائح عامة حول السلامة

قبل الاستخدام في كل مرة تأكد من أن منظم الضغط 8 و صمام الأمان 4 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 8 بأي شيء.

تأكد دائماً من أن منظم الضغط 8 في الجانب الذي لا يواجهه أثناء الاستخدام، وأنه لا يواجه الآخرين حينما يمررون أمامك. وفي حال وجود خطأ، سوف يخرج الكثير من البخار.

إذا خرج البخار من صمام الأمان 4 أو فتحة ضغط السلامة 7، قومي فوراً بإطفاء الموقد لأن الضغط داخل القدر أصبح مرتفعاً جداً.

لا تستمري في استخدام قدر الضغط حتى يتم تصحيح المشكلة (انظري قسم "استكشاف الأخطاء وإصلاحها").

لتجنبني إتلاف قدر الضغط، يجب التأكد من أن القدر يحتوي دائماً على ما لا يقل عن 0,25 لتر من السوائل، بحيث يمكن إنتاج بخار كافٍ ولا يحدث تسخين مفرط للقدر أو يغلي وهو جاف.

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

### من المفيد معرفته



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

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

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

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

## عربي

### 1. اسم القطع

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

### 2. إجراءات حماية مهمة - يرجى القراءة قبل الاستخدام

يرجى قراءة جميع التعليمات.

لا تجعلي الأطفال يقرب قدر الضغط للطبخ حين الاستخدام.

لا تضعي قدر الضغط للطبخ في فرن ساخن.

حركي قدر الضغط للطبخ تحت الضغط بكل حذر وعناية. لا تلمسي الأسطح الساخنة. أستخدمي المماسك والمقابض. عند الضرورة، أستخدمي واقي.

لا تستخدمى قدر الضغط للطبخ لأي غرض آخر بخلاف الغرض المقصود منه.

يطبخ قدر الضغط للطبخ تحت الضغط. قد ينتج الحروق بالاستخدام الغير المناسب لقدر الضغط للطبخ. تأكدي من إغلاق قدر الضغط للطبخ بشكل محكم قبل وضع الحرارة. يرجى رؤية قسم "تعليمات الاستخدام".

عندما يتم الوصول إلى الضغط المناسب، يجب خفض الحرارة حتى لا تتبخر كل السوائل التي تولد البخار.

لا تقم أبداً بفتح قدر الضغط للطبخ. لا تفتح قبل التأكد من انخفاض الضغط الداخلي تماماً، انظر القسم "تعليمات للاستخدام".

لا تستخدم قدر الضغط للطبخ أبداً دون إضافة الماء، فهذا قد يتسبب في تلفه بشكل خطير.

لا تملأ قدر الضغط أعلى من 2/3 من سعته (انظر علامة "MAX" داخل القدر). عند طهي الطعام الذي يتوسع أثناء الطهي، مثل الأرز أو الخضار المجففة، لا تملأ قدر الضغط أعلى 1/2 من سعته (انظر علامة "1/2" داخل القدر). قد يؤدي الإفراط في التعبئة إلى خطر انسداد أنبوب التهوية وزيادة الضغط الزائد. انظر القسم "تعليمات الاستخدام".

استخدم مصادر الحرارة المناسبة وفقاً لتعليمات الاستخدام.

بعد طهي اللحم بجلد (مثل الدجاج بجلد) الذي قد ينفث تحت تأثير الضغط، لا تقبلي اللحم أثناء تورم الجلد؛ يمكن أن يتطاير الماء الساخن وقد تتعرض للحرق.

عند طهي الطعام المعجن، يجب هز قدر الضغط بلطف قبل فتح الغطاء لتجنب تطاير الطعام.

يرجى العلم أن بعض الطعام مثل صلصة التفاح، صلصة التوت البري، وحبيبات الشعير، الشوفان والحبوب الأخرى، البازلاء المقشرة، المعكرونة، الراوند، السباغيتي قد ينتج الرغوة، الزبدة والفقاعات، وقد يحجب جهاز تحرير الضغط (تهوية البخار). لا يجب طهي هذه الأطعمة في قدر الضغط للطبخ.

قبل كل استخدام، تأكدي أن الصمامات غير مسدودة. يرجى رؤية قسم "تعليمات الاستخدام".

لا تستخدمى أبداً قدر الضغط في وضعه المضغوط من أجل القلي العميق أو القلي السطحي للطعام.

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

7. حالما يبدأ البخار بالخروج من منظم الضغط 8، أخفضي حرارة الموقد إلى حوالي 1/2 بحيث لا يخرج سوى كمية صغيرة من البخار. قدر الضغط سيبدأ الآن بالتهي السريع ويوفر الطاقة.

### فتح قدر الضغط

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

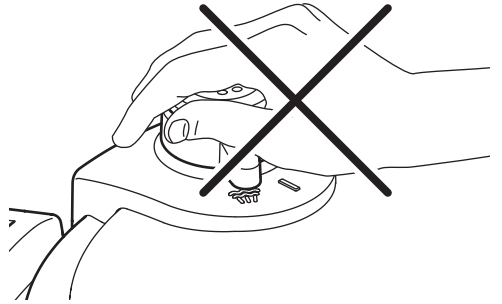
لا تعمري أبداً قدر الضغط بكامله في الماء. فقد يسبب ذلك انخفاض فوري للضغط ويمكن أن يؤدي إلى تلف القدر والطعام.

### ثلاث طرق لفتح قدر الضغط

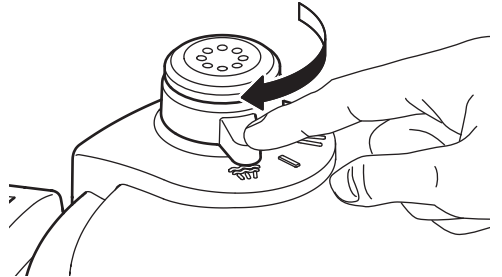
هناك ثلاث طرق لتخفيف الضغط داخل قدر الضغط لكي تكوني قادرة على فتحه؛

### الطريقة رقم 1: إخراج البخار

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



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



3. انتظري حتى يتعادل الضغط وينزل صمام الأمان الأحمر 4 للأسفل.
4. ملاحظة! بمجرد أن ينزل صمام الأمان الأحمر 4 للأسفل، فإن الحرارة داخل قدر الضغط لا تزال ما يقرب من 100 درجة مئوية.
5. اضغطي زر تحرير اليد 3 وأدبري الغطاء بعكس اتجاه عقارب الساعة في نفس الوقت، حتى تشير العلامة الدائرية الموجودة

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

### 5. تعليمات الاستخدام

#### قبل الاستخدام في كل مرة

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

1. تأكدي من أن فتحات المنظم 8 الموجودة داخل الغطاء نظيفة.

2. وإذا لم تكن كذلك، نظّفي المنظم 8 (انظري قسم "التنظيف والتخزين").

3. تأكدي من أن صمام الأمان 4 حر الحركة وليس عالماً.

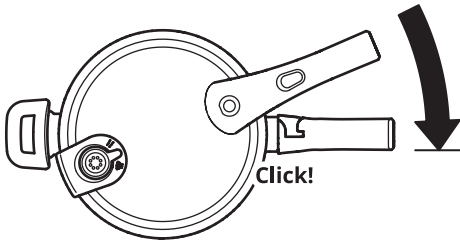
4. تأكدي من أن إطار منع التسرب 6 ليس تالفاً بأي شكل، أي أنه ليس مقطوعاً. ملاحظة! مع مرور الوقت قد يصبح إطار منع التسرب صلباً وبالتالي لن يعد صالحاً للغلق بإحكام. وسوف يؤدي ذلك إلى تسرب البخار من حافة الغطاء مما يتطلب استبدال الإطار. للحصول على إطارات منع تسرب بديلة، يرجى الاتصال بأقرب معرض إيكيا/ خدمة العملاء أو زيارة موقعنا [www.IKEA.com/5a](http://www.IKEA.com/5a)

#### طريقة استخدام قدر الضغط

املئي القدر بالطعام و/ أو السوائل. تنبيه! لا تملئي أبداً قدر الضغط بالطعام والسوائل فوق علامة " MAX " الموجودة بداخله. وهذا يعادل حد أقصى قدره 4 لترات (لقدر ضغط بسعة استخدام 6 لترات) وحد أقصى 2,5 لترات (لقدر ضغط بسعة استخدام 4 لترات). عند طهي طعام من النوعية التي تتمدد، مثل الأرز أو البقوليات، ينبغي ألا تملئي أبداً القدر فوق علامة "½" الموجودة بداخله. وهذا يمنع الطعام من الوصول للغطاء مما قد يعيق منظم الضغط وصمام الأمان.

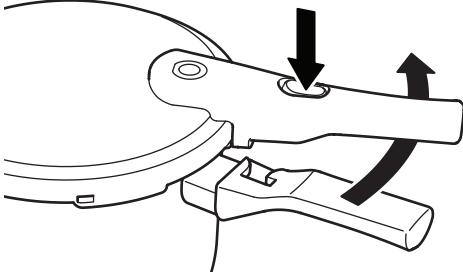
ضعي الغطاء 5 على القدر 10 بحيث تشير العلامة الدائرية الموجودة على الغطاء ناحية العلامة الدائرية على الجزء السفلي من يد القدر 1. أدبري الغطاء حتى تكون يد الغطاء 2 في محاذاة يد القدر 1 وتسمعي صوت تكة.

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



3. ب؛ طهي سريع (2)
4. لمزيد من نصائح الطهي، يرجى قراءة المزيد في جدول أوقات الطهي.
5. ضعِي 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 للحرر.
6. أدبري مفتاح الموقد إلى أعلى درجة. وبمجرد أن يتكون الضغط داخل القدر، فإن صمام الأمان الأحمر 4 سوف يتحرك للأعلى ليغلق الغطاء. ملاحظة! في بداية الطهي، قد يخرج القليل من البخار من صمام الأمان.

على الغطاء ناحية العلامة الدائرية على يد القدر 1. ملاحظة! بمجرد أن تضغطي على زر تحرير اليد 3 إلى الأمام، قد يخرج بعض البخار المتبقي بالداخل.



6. انزعي الغطاء من القدر.

### الطريقة رقم 2: توفير الطاقة

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

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

### الطريقة رقم 3: توفير الوقت

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

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

### 6. التنظيف والتخزين

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

التكرار	النشاط
بعد كل استعمال	تنظيف القدر 10
عند اتساخه	تنظيف منظم الضغط 8
بعد كل استعمال	تنظيف الغطاء 5
بعد كل استعمال	تنظيف إطار منع التسرب 6
بعد كل استعمال	استبدال إطار منع التسرب 6

### طريقة تنظيف قدر الضغط

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



لا تستخدم 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 (10)

نظّفي القدر بعد 10 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 (5)

تنبيه! ينبغي عدم غسل الغطاء في غسالة الصحون.

1. انزعي منظم الضغط 8 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 8 بماء ساخن ونظيف.
4. اشطفي الغطاء 5 بالماء الساخن.
5. جففي الغطاء بمنشفة لتتجنبي أي علامات من الماء.
6. ركي منظم الضغط 8 في مكانه على الغطاء.

### طريقة غسل إطار منع التسرب (6)

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

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

### طريقة تنظيف صمام الأمان [4]

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

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

### تخزين قدر الضغط

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

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

## 7. الأعطال وإصلاحها

تحذيراً! 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 8 فقط يعد أمراً طبيعياً.  
ماذا تفعلني إذا:

الحل	السبب المحتمل	المشكلة
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. أغلقي منظم الضغط مرة أخرى بشكل صحيح.</li> <li>2. نظّفي إطار منع التسرّب.</li> <li>3. استبدلي إطار منع التسرّب (1 x سنة).</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. قدر الضغط ليس مغلقاً بشكل صحيح.</li> <li>2. إطار منع التسرّب متسخ.</li> <li>3. إطار منع التسرّب مقطوع/هالك</li> </ol>	البخار يخرج من بين الغطاء والقدر.
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. استبدلي إطار منع التسرّب (1 x سنة).</li> <li>2. نظّفي منظم الضغط (انظري قسم "التنظيف والتخزين").</li> <li>3. قومي بتبريد قدر الضغط على مهل واملئيّه بمقدار 0,25 لتر من السوائل.</li> <li>4. ارفعي حرارة الموقد (أضبطي مفتاح الموقد في درجة أعلى).</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. البخار يخرج من بين الغطاء والقدر.</li> <li>2. المنظم متسخ.</li> <li>3. لا يوجد سائل كاف داخل قدر الضغط.</li> <li>4. حرارة الموقد منخفضة للغاية.</li> </ol>	لا يخرج بخار من المنظم.
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. خفّصي حرارة الموقد (أضبطي مفتاح الموقد في درجة أقل).</li> <li>2. نظّفي منظم الضغط (انظري قسم "التنظيف والتخزين").</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. حرارة الموقد عالية للغاية.</li> <li>2. المنظم متسخ.</li> </ol>	بخار كثيف للغاية يخرج من المنظم.
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ركبّي منظم الضغط بشكل صحيح واربطي الضمولة الموجودة على الغطاء من الداخل بواسطة المفتاح 10.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. لم يتم تركيب المنظم بشكل صحيح.</li> </ol>	البخار يخرج من جوانب المنظم.
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. افضصي أغطية السلامة (انظري قسم "التنظيف والتخزين").</li> <li>2. نظّفي منظم الضغط (انظري قسم "التنظيف والتخزين").</li> <li>3. اتصلي بأقرب معرض إيكيا / خدمة العملاء أو زوري موقعنا <a href="http://www.ikea.com.sa">www.ikea.com.sa</a> للحصول على الدعم.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. الأغطية الواقية في منظم الضغط تالفة أو غير مركّبة بشكل صحيح.</li> <li>2. منظم الضغط متسخ.</li> <li>3. منظم الضغط تالف.</li> </ol>	البخار يخرج من فتحة السلامة.
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. تابعي التعليمات في قسم "فتح قدر الضغط".</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. هناك ضغط مرتفع للغاية داخل قدر الضغط.</li> </ol>	الغطاء لا يفتح.



