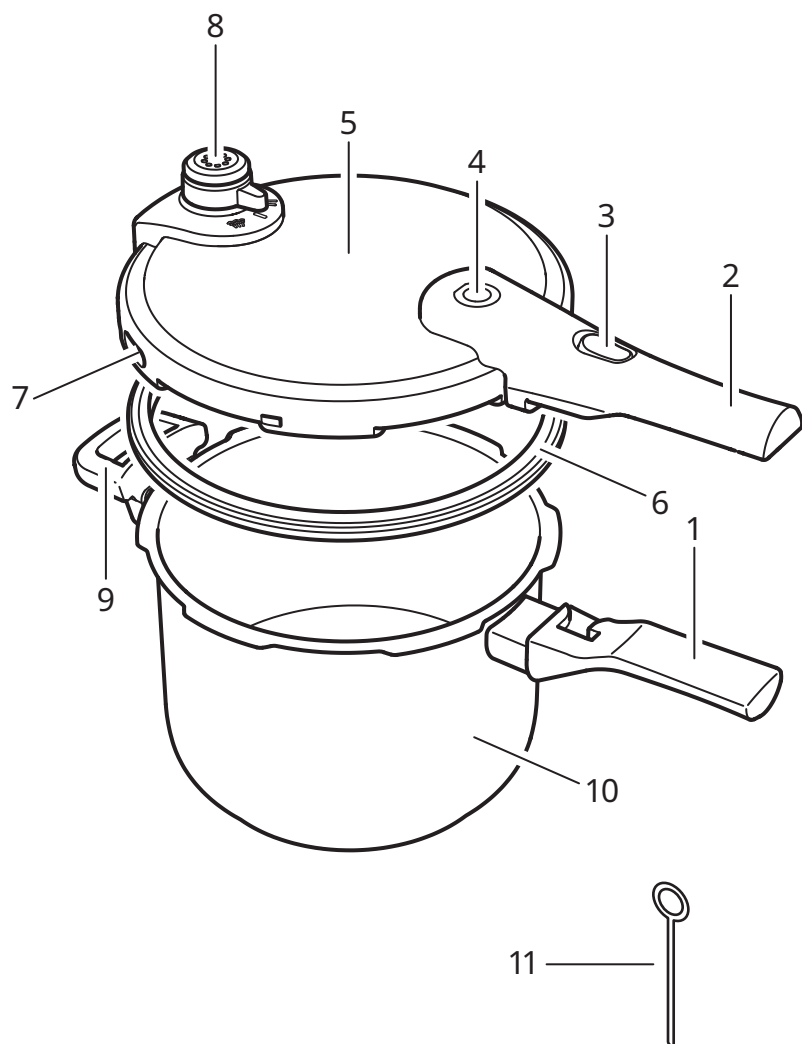


IKEA 365+



Design and Quality
IKEA of Sweden



English

4

עברית

9

English

1. Name of parts

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

2. IMPORTANT SAFEGUARDS – please read before use

Read all the instructions.

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

Do not put the pressure cooker into a heated oven.

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

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

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

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

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

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

Do not fill the pressure cooker above 2/3 of its capacity (see "MAX" mark inside the pot). When cooking food that expands during cooking, such as rice or dehydrated vegetables, do not fill the pressure cooker above ½ of its capacity (see "½" mark inside the pot). Over filling may cause a risk of clogging the vent pipe and developing excess pressure. See section "Instructions for use".

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

After cooking meat with a skin (e.g. ox tongue) which may swell under the effect of pressure, do not prick the meat while the skin is swollen; hot water could squirt out and you might be scalded. When cooking doughy food, gently shake the pressure cooker before opening the lid to avoid food ejection.

Be aware that certain foods, such as applesauce,

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

Before each use, check that the valves are not obstructed. See section "Instructions for use". Never use the pressure cooker in its pressurised mode for deep or shallow frying of food.

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

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

KEEP THESE INSTRUCTIONS.

3. Technical information

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

Max. allowable pressure: 300 kPa.

Usable capacity: 6 litres.

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

Model: 20463650, 80463652, 00463651

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

The pressure cooker is GS certified.

4. Safety information

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

General safety advice

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

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

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

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

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

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

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

Good to know



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

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

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

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

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

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

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

5. Instructions for use

Before each use

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

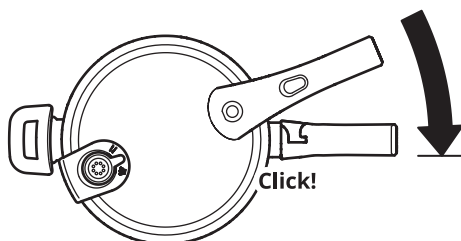
1. Check that the openings for the pressure regulator 8 on the inside of the lid are clean.
2. Should this not be the case, clean the pressure regulator 8 (see section "Cleaning and storing").
3. Check that the safety valve 4 is movable and not stuck.
4. Check that the gasket 6 is not damaged in any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

How to use the pressure cooker

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

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

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



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

Opening the pressure cooker

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

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

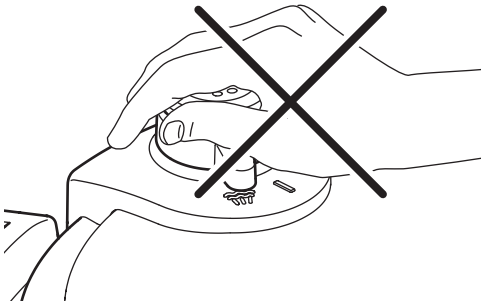
Three ways to open the pressure cooker

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

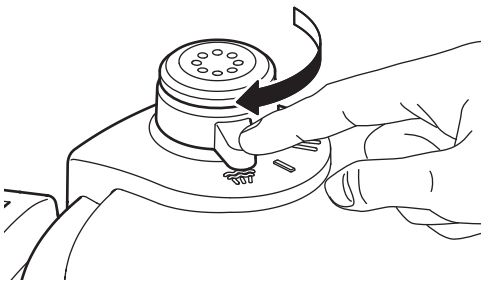
Method 1: Releasing steam

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

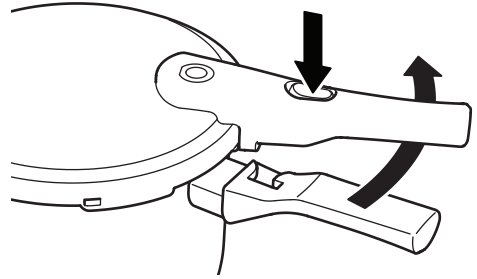
Warning! Be aware that the pressure regulator 8 is facing away from you when you open the pressure cooker as this method means that hot steam will escape from the pressure cooker. Do not cover the pressure regulator 8 with your hand when turning the pressure regulator to steam release as a lot of steam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



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



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



6. Remove the lid from the pot.

Method 2: Saving energy

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

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

Method 3: Saving time

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

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

6. Cleaning and storing

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

Frequency of cleaning:

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

How to clean the pressure cooker

Always wash the pressure cooker after use.

The pressure cooker should always be washed by hand.



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

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

How to clean the pot (10)

Clean the pot 10 after each use:

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

How to clean the lid (5)

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

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

How to clean the gasket (6)

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

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

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

How to clean the safety valve (4)

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

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

Storing the pressure cooker

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

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

7. Troubleshooting

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

What to do if:

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

שמרו על הוראות אלה לשימוש עתידי.

עברית

3. מפרט טכני

לחץ עבודה: 0.6bar (מצב 1) - 1.0bar (מצב 2).

לחץ מירבי: 300kpa.

נפח שמשי: 6 ל"

רשיון: IKEA of Sweden, Tulpanvägen 8 SE-343 81, Ålmhult Sweden

דגם: 00463651, 80463652, 20463650

סיר הלחץ בעל סימון CE בהתאם להנחייה למכשירי לחץ (EU/2014/68).

סיר הלחץ נבדק ואושר (תעודה GS).

4. מידע בטיחותי

- סיר הלחץ מגיע עם וסת לחץ במכסה, אשר שומר על הגדרת הלחץ הרצוי באופן קבוע.
- מספר מערכות בטיחות מוודאות שסיר הלחץ שלכם יתפקד באופן בטוח, אפילו במקרה של תקלה טכנית. וסת הלחץ 8 מבטיח כי הלחץ נשאר קבוע בסיר הלחץ. ייתכן וחלק מהאדים ייצאו מהסיר בעת השימוש. שסתום הבטיחות 4 משחרר את הלחץ העודף במידה ווסת לחץ 8 אינו פועל כראוי. אם וסת לחץ 8 ושסתום הבטיחות 4 אינם פועלים כראוי, הלחץ העודף יכול גם כן להשתחרר דרך חלון הבטיחות 7. ניתן ללחוץ על כפתור השחרור 3 כדי לפתוח את הסיר רק כאשר הלחץ שווה ושסתום הבטיחות האדום 4 יורד כלפי מטה כתוצאה מכך.

הוראות בטיחות כלליות

- הקפידו לוודא לפני כל שימוש שוסת הלחץ 8 ושסתום הבטיחות 4 ניתנים להזזה ואינם חסומים (ראו סעיף: הוראות שימוש).
- יש לוודא תמיד שסיר הלחץ סגור כראוי לפני שמניחים אותו על הכיריים (ראו סעיף: הוראות שימוש).
- אין לכסות את וסת הלחץ 8 בפריט כלשהו.
- תמיד וודאו שוסת הלחץ 8 אינו מופנה כלפיכם במהלך השימוש, ושאינו פונה לכיוון בו אחרים עלולים לעבור. במקרה של תקלה, ישתחררו אדים רבים.
- במידה ומשתחררים אדים משסתום הבטיחות 4 או חלון הבטיחות 7, יש לכבות מיד את הלהבה מאחר והלחץ בתוך סיר הלחץ גבוה מדי. אין להמשיך להשתמש בסיר הלחץ לפני שהבעיה מתוקנת (ראו סעיף 'פתרון בעיות').
- על מנת להימנע מגרימת נזק לסיר הלחץ, יש לוודא כי הסיר מכיל תמיד לפחות 0.25 ליטר של נוזל, כך שמספיק אדים יוכלו להיווצר, וסיר הלחץ לא יתחמם יתר על המידה ולא ירתח עד כדי התייבשות.
- אזהרה: תיקונים בסיר הלחץ יבוצעו ע"י איש מקצוע בלבד.

טוב לדעת



- סיר הלחץ מתאים לשימוש על כל סוגי הכיריים, כולל אינדוקציה.
- סיר הלחץ יכול לשמש כסיר רגיל (ללא המכסה) להשחמת מזון לפי הבישול בלחץ.
- על ידי מיקום סיר הלחץ על כירים באותו קוטר או בקוטר קטן יותר, ניתן לחסוך אנרגיה.
- תמיד הרימו את סיר הלחץ כאשר אתם מזיזים אותו מעל כיריים קרמיים, כדי להימנע משריטת הכיריים.
- זכרו כי סיר הלחץ מתחמם במהלך השימוש. הקפידו להשתמש במחזיק/מעמד לסיר.
- לעולם אל תתנו לסיר הלחץ לרתוח עד להתייבשות; הדבר עלול להזיק לו משמעותית.

1. שמות החלקים

- ידיית הסיר
- ידיית המכסה
- כפתור שחרור הידיית
- שסתום בטיחות
- מכסה
- אטם
- חלון בטיחות
- וסת לחץ
- ידיית צד
- סיר
- סיכה

2. אמצעי בטיחות חשובים - קראו לפני השימוש

- קראו את כל ההוראות.
- אל תאפשרו לילדים להתקרב לסיר הלחץ כאשר הוא בשימוש.
- אל תכניסו את סיר הלחץ אל תוך תנור מחומם.
- כאשר מזיזים את סיר הלחץ בעודו פועל, יש לנהוג בזהירות מירבית. אין לגעת במשטחים חמים. יש להשתמש בידיות והידיית הכפתור. במידת הצורך, השתמשו בהגנה.
- אין להשתמש בסיר הלחץ למטרה שונה ממטרתו הייעודית.
- סיר הלחץ מבשל תחת לחץ. כוויות עלולות להיגרם כתוצאה משימוש לא תקין בסיר הלחץ. וודאו שסיר הלחץ סגור כראוי לפני הפעלת מקור החום. ראו חלק "הוראות שימוש".
- כאשר הלחץ הרצוי מושג, הנמיכו את הטמפרטורה בכדי שהנוזלים היוצרים את האדים לא יתאדו.
- לעולם אין לפתוח בכוח את סיר הלחץ. אין לפתוח אותו לפני שמוודאים צניחה מוחלטת של הלחץ הפנימי בסיר. ראו חלק "הוראות שימוש".
- לעולם אין להשתמש בסיר הלחץ מבלי להוסיף מים, מאחר ושימוש כזה יגרום לסיר נזק משמעותי.
- אין למלא את סיר הלחץ מעבר 2/3 (שני שליש) מהקיבולת שלו (ראו סימון המקסימום MAX בתוך הסיר). כאשר אתם מבשלים אוכל שנפחו גדל במהלך הבישול, כגון אורז או ירקות מיובשים, אין למלא את סיר הלחץ מעבר 1/2 (חצי) מהקיבולת שלו (ראו סימון ה-½ בתוך הסיר).
- השתמשו במקורות החום המתאימים לפי הוראות השימוש.
- לאחר בישול בשר עם עור, אשר עלול להתנפח תחת השפעת לחץ, אין לדקור את הבשר כאשר העור נפוח; מים חמים עלולים להתיז ואתם עלולים להיכווים.
- כאשר מבשלים מזון עיסתי, יש לנער בעדינות את סיר הלחץ לפני הסרת המכסה, כדי להימנע מהיפסכות מזון.
- שימו לב לכך שמוצרי מזון מסוימים, כגון רסק תפוחים, חמוציות, גריסי פינוק, שיבולת שושן או דגנים אחרים, אפונה, אטריות, מקרונים, ריבס, או ספגטי יכולים להעלות קצף, או לגרום להתזת נוזלים ובכך לסתום את האזור המיועד לשחרור האוויר (שסתום הבטיחות). אין לבשר מוצרי מזון אלה בסיר הלחץ.
- לפני כל שימוש, וודאו שהשסתומים אינם חסומים. ראו סעיף "הוראות שימוש".
- לעולם אל תשתמשו בסיר הלחץ במצב לחץ לטיגון בשמן עמוק או מועט.
- אין לשנות את מערכות הבטיחות מעבר למפורט בהוראות התחזוקה המפורטות בסעיף הוראות השימוש.
- יש להשתמש אך ורק בחלקי חילוף של היצרן. בהתאם לדגם במחזיק/מעמד לסיר. יש לכם שאלות, אנא פנו לחנות IKEA הקרובה למקום מגורכם או לדלפק שירות הקולות, או היכנסו ל-www.ikea.co.il.

פתיחת סיר הלחץ

זהירות! אם שסתום הבטיחות האדום מספר 4 עדיין מורם, קיים לחץ בסיר והמכסה לא יכול להיפתח. אין לנסות, בשום אופן ובאף מצב, לפתוח את המכסה בכח, מאחר ושחרור הלחץ הפתאומי עלול לגרום להרתחה וצריבה. סיר הלחץ ייפתח רק ברגע ששסתום הבטיחות האדום מספר 4 יורד מטה. הדבר יכול להתבצע באחת משלוש דרכים.

לעולם אל תטבילו לחלוטין את סיר הלחץ במים. אחרת, הלחץ יצנח מיידית, דבר שעלול להוביל להרס בסיס הסיר וקלקול המזון.

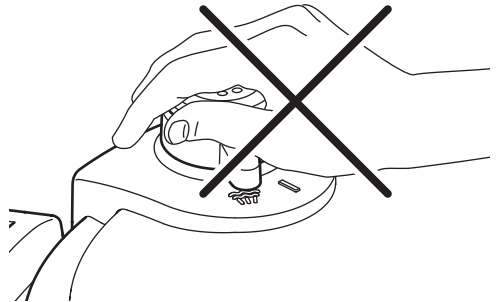
3 דרכים לפתיחת סיר הלחץ

ישנן 3 דרכים להפחתת הלחץ בסיר כדי שניתן יהיה לפתוח אותו;

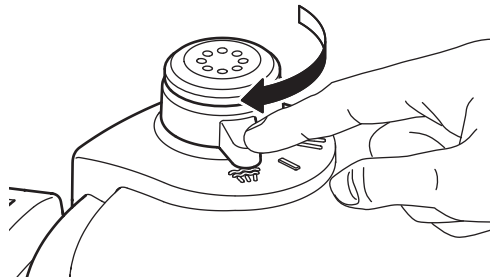
שיטה 1: שחרור אדים

השיטה מצריכה שחרור של כמות אדים מרבית עד שהלחץ בסיר הלחץ יפחת מספיק כדי לאפשר את הסרת המכסה.

אזהרה! וודאו כי וסת הלחץ 8 אינו מופנה כלפיכם כאשר פותחים את סיר הלחץ, מאחר ושיטה זו גורמת לפליטת אדים חמים מווסת הלחץ. אין לכסות את וסת הלחץ 8 עם ידכם כאשר אתם מסובבים אותו מאחר ושיטה זו גורמת לפליטת אדים חמים מווסת הלחץ ועלולים לגרום לכוויות על גבי ידכם. היזהרו לא להיכוות.



1. הסירו את סיר הלחץ מהכיריים.
2. סובבו את וסת הלחץ 8 בהצורה להגדרת שחרור האדים.



3. המתינו עד שהלחץ יהפוך לאחיד ושסתום הבטיחות האדום יצנח חזרה מטה.
4. שימו לב! ברגע ששסתום הבטיחות האדום מספר 4 צונח, הטמפרטורה בסיר הלחץ עדיין עומדת על כמעט 100 °C.
5. לחצו על כפתור שחרור הידית 3 והפכו את המכסה נגד כיוון השעון בו זמנית, עד שסימן המשולש על המכסה יצביע לכיוון הסימון על ידית הסיר 1. שימו לב! ברגע שהלחץ צונח על כפתור שחרור הידית 3, שאריות אדים עלולות לצאת.

כאשר סיר הלחץ נמצא בשימוש על כיריים גז, יש לוודא שהלהבה אינה מגיעה לידיות.

5. הוראות שימוש

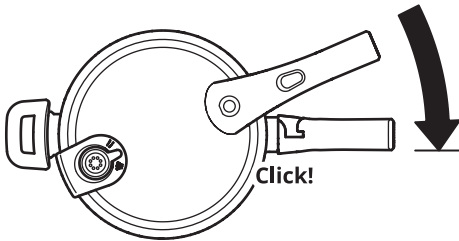
לפני כל שימוש

לפני בישול בסיר הלחץ, מומלץ לבדוק את כל הפונקציות ואבריו הבטיחות כדי להימנע מגרימת נזק לסיר הלחץ.

1. ודאו שהפתחים של וסת הלחץ 8 בפנים המכסה הינם נקיים.
2. במידה והם מלוכלכים, נקו את וסת הלחץ 8 (ראו סעיף "ניקוי ואחסון").
3. וודאו כי שסתום הבטיחות 4 ניתן להזזה ואינו תקוע.
4. ודאו כי האטם 6 לא ניוק באף צורה, כלומר שאינו התפצל. שימו לב! עם הזמן האטם עלול להתקשות כך שלא יספק עוד אטימה מוחלטת. הדבר יגרום לבריחת אדים משולי המכסה, כך שיש להחליף את האטם. להחלפת אטמים, אנא פנו לשירות הלקוחות/גשו לחנות איקאה הקרובה למקום מגורכם או היכנסו ל-www.ikea.co.il.

אופן השימוש בסיר הלחץ

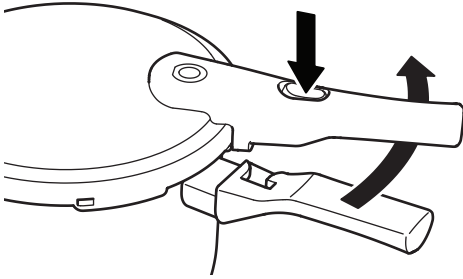
1. מלאו את הסיר במזון ו/או נוזל. זהירות! לעולם אין למלא את סיר הלחץ מעבר לסימן המקסימום "MAX" בפנים הסיר. הדבר תקף למקסימום 4 ליטר (עבור סיר לחץ עם קיבולת שמישה של 6 ליטר) ולמקסימום של 2.5 ליטר (עבור סיר לחץ עם קיבולת שמישה של 4 ליטר). בעת בישול מזון שנפחו גדל, כגון אורז או קטניות, אין למלא את סיר הלחץ מעבר לסימן ה-1/2 בתוך הסיר. כך נמנע מהמזון להגיע למכסה ואולי אף לחסום את וסת הלחץ ושסתום הבטיחות.
2. מקומו את המכסה 5 על הסיר 10 כך שהסימן המשולש על גבי המכסה יצביע לכיוון הסימון על ידית הסיר 1.



3. סובבו את המכסה עד ליישור של ידית המכסה 2 וידית הסיר 1 ושמיעת קליק המאשר את התאמתם במקום הנכון.
4. בחרו בהגדרות הבישול הרצויות על גבי וסת הלחץ 8:
 - א. בישול אטי
 - ב. בישול מהירלעצות בישול נוספות, קראו את המסמך המופרט של זמני הבישול.
5. הניחו את סיר הלחץ על כיריים בגודל דומה לבסיס סיר הלחץ. אזהרה! אין על הכירה להיות גדולה יותר מבסיס סיר הלחץ. כדי שזה לא יוביל לחום מופרז לצדי הבסיס, אשר יפגע בידיות הפלסטיק. סובבו את כפתור הכיריים לרמה הגבוהה ביותר. ברגע שנוצר לחץ בתוך סיר הלחץ, שסתום הבטיחות האדום מספר 4 יסתובב למעלה כדי לסגור את המכסה. שימו לב! בתחילת הבישול עשוי לצאת מעט אדים משסתום הבטיחות.
7. ברגע שהאדים מתחילים לצאת מווסת הלחץ 8, הפחיתו את חום הכיריים למחצית כך שרק כמות קטנה של אדים תצא. החוצה. סיר הלחץ יתחיל כעת בבישול מהיר ויחסוך אנרגיה.

הוראות ניקוי לסיר הלחץ

יש להקפיד לשטוף תמיד את סיר הלחץ לאחר השימוש.
על השטיפה להיות תמיד ידינית.



6. הסירו את המכסה מהסיר.

שיטה 2: חיסכון באנרגיה

שיטה 2 מחייבת להפסיק את הפעלת סיר הלחץ למשך מספר דקות לפני שהמזון סיים להתבשל, בזמן שהסיר נשאר על הכיריים. כך נעשה שימוש מרבי בחום שנשאר וניתן לחסוך באנרגיה.

1. המתינו עד ליציוב הלחץ וצניחת שסתום הבטיחות האדום.
4. שימו לב! כאשר שסתום הבטיחות האדום 4 צונח, הטמפרטורה בתוך סיר הלחץ עדיין עומדת על כ- 100 °C.
2. לחצו על כפתור שחרור הידית 3 וסובבו את המכסה נגד כיוון השעון בו זמנית, עד שסימן המשולש על המכסה יצביע לכיוון הסימון שעל ידית הסיר 1. שימו לב: ברגע שתלחצו על כפתור שחרור הידית, שאריות אדים עלולות לצאת.
3. הסירו את המכסה מן הסיר.

שיטה 3: חיסכון בזמן

שיטה 3 דורשת מכם להוריד את סיר הלחץ מהכיריים ברגע שסיימתם לבשל את המזון. כדי שתוכלו להסיר את המכסה מיידית, יש לשחרר את הלחץ בבסיס ידינית. שיטה זו חוסכת זמן.

1. החזיקו את סיר הלחץ תחת מים זורמים עד ששסתום הבטיחות 4 צונח מטה (לחץ המים לא צריך להיות גבוה מדי). זהירות! יש למנוע מסילון המים לפגוע בוסת הלחץ 8 או בשסתום הבטיחות 4, מאחר והמים עלולים להיכנס לסיר ולדלל את המזון המתבשל.
2. לחצו על כפתור שחרור הידית 3 והפכו את המכסה נגד כיוון השעון בו זמנית, עד שסימן המשולש על המכסה יצביע לכיוון הסימון שעל ידית הסיר 1. שימו לב! ברגע שתלחצו על כפתור שחרור הידית 3, שאריות אדים עלולות לצאת.
3. הסירו את המכסה מהסיר.

6. ניקיון ואחסון

סיר הלחץ שלכם הינו קל לניקוי ותחזוקה. כדי להנות ממנו לאורך זמן, אנא וודאו שאתם עוקבים אחר ההוראות הניקיון הבאות.

תדירות הניקיון:

פעילות	תדירות
ללאחר כל שימוש	שטפו את הסיר 10
כאשר מלוכלך	נקו את וסת הלחץ 8
ללאחר כל שימוש	שטפו את המכסה 5
ללאחר כל שימוש	נקו את האטם 6
החליפו את האטם 6	במידת הצורך. פנו לשירות הקווקחות/לחנות IKEA הקרובה למקום מגוריכם או בקרו באתר www.ikea.co.il לקבלת עזרה.

אין להשתמש בצמר פלדה או בכל חומר אחר אשר עלול לשרוט את משטח הסיר.

במידת האפשר, יש לנקות את סיר הלחץ מיד לאחר השימוש, כדי שבמידה וקיימות שאריות, הן לא יתייבשו ויידבקו לסיר.

אופן ניקוי הסיר (10)

נקו את הסיר 10 לאחר כל שימוש:

1. שטפו את הסיר ידינית במים חמים ומעט נזול ניקוי.
2. רחצו את הסיר במים נקיים.
3. ייבשו את הסיר עם מגבת מטבח כדי להימנע מהשארית סימנים של מים.

אופן ניקוי המכסה (5)

זהירות! אין לשטוף את המכסה במדיח הכלים.

1. הסירו את וסת הלחץ 8 על ידי משיכתו כלפי מעלה.
2. שטפו את המכסה במים חמים ונזול ניקוי עדין. במידה והמכסה מלוכלך במיוחד, השרו אותו מעט במים וחומר ניקוי עדין.
3. שטפו את וסת הלחץ 8 במים נקיים וחמים.
4. שטפו את המכסה 4 תחת זרם מים חמים.
5. ייבשו את המכסה במגבת מטבח כדי להימנע מסימני מים.
6. הכניסו את וסת הלחץ 8 לתוך המכסה.

אופן ניקוי האטם (6)

שימו לב! יש להחליף את האטם אחת לשנה במידה ואתם משתמשים בסיר הלחץ באופן שוטף (מספר חלק חילוף 10056097). לקבלת סיוע, אנא פנו לחנות איקאה הקרובה ביותר למקום מגוריכם/שירות הקווקחות או היכנסו לאתר בכתובת www.IKEA.co.il.

1. הסירו את האטם מהמכסה.
2. שטפו את האטם במים חמים ונקיים.
3. ייבשו את האטם במגבת מטבח.
4. שימו לב! אין לדחוס או לגרום נזק לאטם במהלך האחסון. לכן, מומלץ למקם אותו בחזרה בתוך המכסה בעת האחסון.

אופן ניקוי שסתום הבטיחות (4)

לפני כל שימוש יש לבדוק את תקינות שסתום הבטיחות (4) ולודא שהוא נקי מחסימה.

1. יש לנעוץ את המקלון הכלול (11) בפתחשסתום הבטיחות (4) ולבדוק שסתום הבטיחות (4) נע בצורה חלקה.
2. יש לבדוק שהשסתום אינו סתום על-ידי שאריות מזון. במידת הצורך, נקו את שאריות המזון.

אחסון סיר הלחץ

זהירות! לעולם אין לאחסן את סיר הלחץ כשהמכסה עליו. במידה וכלל אין אזור, החומר המתעבה עלול להצטבר, מה שיוכל לריחות רעים ואולי אף להיזנקות סיר הלחץ.

1. אחסנו את האטם במכסה.
2. אחסנו את הסיר ואת המכסה בנפרד.

7. פתרון בעיות

אזהרה! ברגע שמופיע פרץ אדים בלתי-נשלט, יש להסיר את סיר הלחץ מהכיריים. אין להשתמש בסיר שוב עד שהבעיה תוקנה. רק פרץ קל של אדים מוסת הלחץ 8 הינו תקין.
מה לעשות אם:

פתרון	סיבות אפשריות	בעיה
<ol style="list-style-type: none"> 1. סגרו את סיר הלחץ שוב כראוי. 2. נקו את האטם. 3. החליפו את האטם (אחת לשנה). 	<ol style="list-style-type: none"> 1. סיר הלחץ לא סגור היטב. 2. האטם מלוכלך. 3. האטם שבור/שחור 	האדים מתשחררים בין המכסה לבין הסיר.
<ol style="list-style-type: none"> 1. החליפו את האטם (אחת לשנה). 2. נקו את וסת הלחץ (ראו סעיף "ניקוי ואחסון"). 3. קררו לאט את סיר הלחץ ומלאו אותו 0.25 ליטר נוזל לפחות. 4. הגדילו את אספקת החום (כוונו את הכיריים לחום גבוה יותר). 	<ol style="list-style-type: none"> 1. אדים יוצאים מהמרווח בין המכסה והסיר. 2. וסת הלחץ מלוכלך. 3. אין מספיק נוזל בסיר הלחץ. 4. אספקת החום נמוכה מדי. 	לא יוצאים אדים מוסת לחץ הסיר.
<ol style="list-style-type: none"> 1. הפחיתו את אספקת החום (כוונו את הכיריים לחום נמוך יותר). 2. נקו את וסת הלחץ (ראו סעיף "ניקוי ואחסון"). 	<ol style="list-style-type: none"> 1. אספקת החום גדולה מדי. 2. וסת הלחץ מלוכלך. 	כמות גדולה מדי של אדים מגיעה מוסת הלחץ.
<ol style="list-style-type: none"> 1. הצמידו את וסת הלחץ כראוי והדקו את האום בחלקו הפנימי של המכסה בעזרת מפתח 10. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. וסת הלחץ אינו מותאם כנדרש. 	האדים משתחררים מהצדדים של וסת לחץ הסיר.
<ol style="list-style-type: none"> 1. בדקו את מכסי הבטיחות (ראו סעיף "ניקוי ואחסון"). 2. נקו את וסת הלחץ (ראו סעיף "ניקוי ואחסון"). 3. לקבלת תמיכה, פנו אל חנות IKEA הקרובה ביותר למקום מגורכם/אל שירות הלקוחות, או היכנסו לאתר www.ikea.co.il. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. מכסי המגן בוסת הלחץ פגומים או שאינם מותאמים כראוי. 2. וסת הלחץ מלוכלך. 3. וסת הלחץ פגום. 	האדים יוצאים מהפתח הבטיחותי.
<ol style="list-style-type: none"> 1. עקבו אחר ההוראות בסעיף "פתיחת סיר הלחץ" 	<ol style="list-style-type: none"> 1. קיים יותר מדי לחץ בסיר הלחץ. 	המכסה אינו נפתח.

