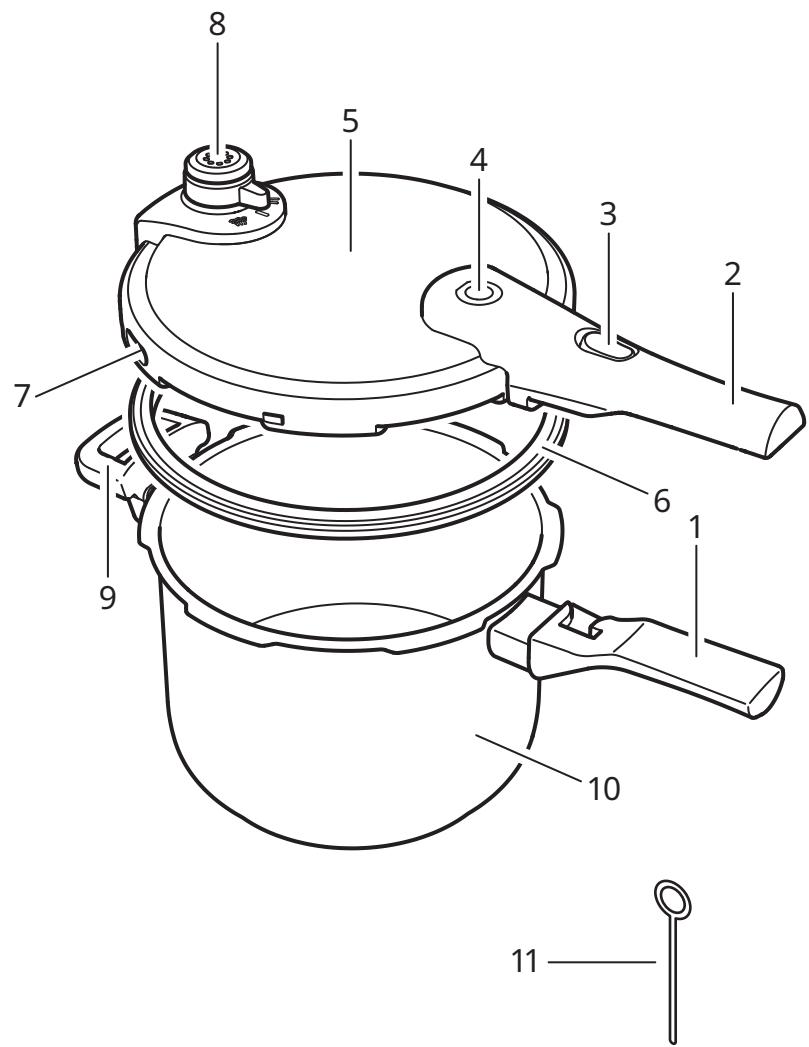


IKEA 365+



Design and Quality
IKEA of Sweden



English

עברית

4

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 1/2 of its capacity (see "1/2" mark inside the pot). Over filling may cause a risk of clogging the vent pipe and developing excess pressure. See section "Instructions for use".

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

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

Be aware that certain foods, such as applesauce,

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

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

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

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

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

3. Technical information

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

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.

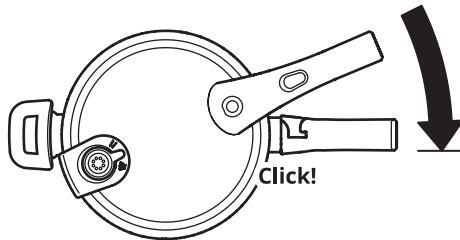
1. Check that the openings for the pressure regulator 8 on the inside of the lid are clean.
2. Should this not be the case, clean the pressure regulator 8 (see section "Cleaning and storing").
3. Check that the safety valve 4 is movable and not stuck.
4. Check that the gasket 6 is not damaged in any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

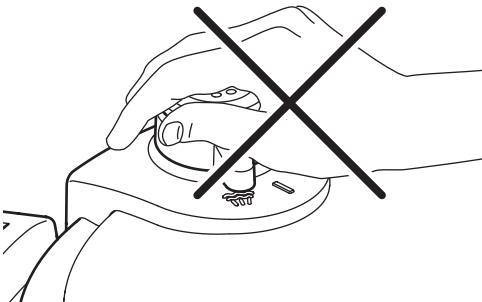
Three ways to open the pressure cooker

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

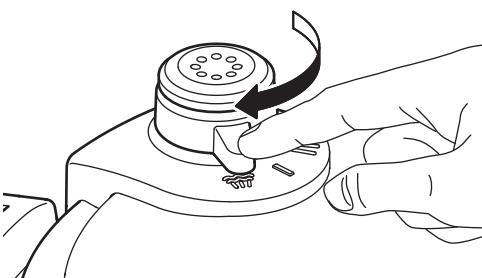
Method 1: Releasing steam

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.

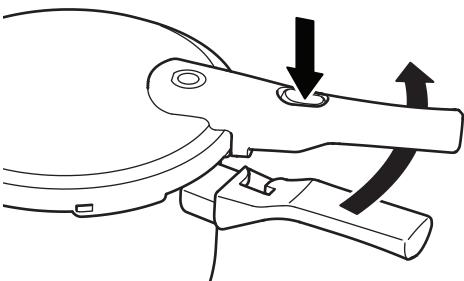
Warning! Be aware that the pressure regulator 8 is facing away from you when you open the pressure cooker as this method means that hot steam will escape from the pressure cooker. Do not cover the pressure regulator 8 with your hand when turning the pressure regulator to steam release as a lot of steam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

3. מפרט טכני

לחץ בגובה: 0.6bar (מצב 1) ו- 1.0bar (מצב 2).
לחץ מוקבי: 300kpa.
נפח שימוש: 6 ל'.

רישון: IKEA of Sweden, Tulpanvägen 8 SE-343 81, Älmhult Sweden
דגם: 00463651, 80463652
סמל הלוחץ בול סימון CE בהתאם להנחייה למכשורי לחץ (EU/2014/68).
סמל הלחץ נבדק ואושר (תעודת GS).

4. מידע בטיחותי

- סיר הלחץ מגע עם סות לחץ במכסה, אשר שומר על הגדרת הלוחץ הרצוי באופן קבוע.
- מספר מוגכות בטיחות מוגאות שシリ הלחץ שלם יתפרק באופן בוותח, אפלוי בקרירה של תקלת סבנית. סות הלחץ 8 מבטיח כי הלוחץ נשאר קבוע בסיר הלחץ. יתכן וולק מהאדים יצא מהתוך בעת השימוש. שסתום הבטיחות 4 משחרר את הלוחץ העוזר במדידה וסות לחץ 8 אינו פועל כראוי, הלחץ העוזר יכול גם כה לשחרר דרכו חלון הבטיחות. ניתן ללחוץ על כפתורו השחרור 3 כדי לפתחו את הסיר רק כאשר הלחץ שווה ושסתום הבטיחות האדים 4 יודך כלפי מטה תמצאה מקר.

הוראות בטיחות כליליות

הקפידה על זיהוי לפני כל שימוש שסוט הלחץ 8 וסותם הבטיחות 4 ניתנים להזיהוי ואינם סכומים (ראו סעיף: הוראות שימוש).
יש לזיהות תמיד סיר הלחץ סגור כראוי לפני שימושים אותו על הカリים (ראו סעיף: הוראות שימוש).
אנו למסות את סות הלחץ 8 אנו מוגנה לפכים במהלך השימוש, תמיד וודאי שותה הלחץ 4 או חלון הבטיחות לאוורור או מלחין בו אחרים עלולים לעבורי. במקורה של תקלת, ישחררו אדים ריבם. במדידה ובתוחרים אדים משסתום הבטיחות 4 או חלון הבטיחות 7, יש כובוט מיד את הלהבה מאחר ולחץ בתוך סיר הלחץ בגובה מידי. אין להמשיך לשימוש בסיר הלחץ לפני שהבעיה מתוקנת (או סעיף יתפרק בזווית).
על מנת להימנע מגירמת נזק לשיר הלחץ, יש לזיהוי כי הסיר מכיל תמיד לפחות 0.25 ליטר של נוזל, כך שמשפיק אדים יוכלו להויבר, וסיר הלחץ לא ייחמם יתר על המידה ולא יירתח עד כדי התיבשות.

אחריה: תיקונים בסיר הלחץ יבוצעו ע"י איש מקצוע בלבד.

טוב לדרעת



סיר הלחץ מותאם לשימוש על כל סוג הカリים, כולל אינזוקציה. סיר הלחץ יכול לשמש כסיר ריגל (לא המכסה) להשחתת מזון לפני הבישול בלחץ.
על ידי מיקום סיר הלחץ על כירם באותו קוטר או בקוטר קטן יותר, ניתן לחסוך אנרגיה.
תמיד הירימו את סיר הלחץ כאשר אדים מוגים מעל כירם קרים, כדי להימנע משרות הカリים.
זורו כי סיר הלחץ מתחמם במהלך השימוש. הקפידו להשתמש במוחזק/מעמד לטי.
על כל התנאים לסיר הלחץ לרוחה עד לההтиישות; הדבר עליל להזיק לו ממשועריה.

עברית

1. שמות החלקים

- ידית הסיר
- ידית המכסה
- כפתור שחרור הדית
- שסתום בטיחות
- מכסה
- אטם
- חלון בטיחות
- סוט לחץ
- ידית צד
- סיר
- סיכה

2. אמצעי בטיחות חשובים - קראו לפני השימוש

קראו את כל ההוראות.
אל אפשרו לילדים להתקrab לסיר הלחץ כאשר הוא בשימוש.
אל תכניסו את סיר הלחץ תול תונר מוחם.
כאשר מזינים את סיר הלחץ בעודו פעול, יש להשתמש בדיתות וידיות רבות. אין לאגע במשתחים חמימים. יש להשתמש בדיתות וידיות הכספי. אין לאגע בסיסי הכספי הדרוש, התהמשו בהגנה.
אין להשתמש בסיר הלחץ לפחות מטרתתו הייעודית.
סיר הלחץ משלב תחת הלחץ. כוויות עלולות להיגרם כתוצאה מהשימוש לא תזקן בסיר הלחץ, וכך שיר הלחץ סור כראוי לפני הפעלת מקרו החום. ראו חלון "הוראות שימוש".

כאשר הלחץ הרצוי מושג, הנמיכו את הטמפרטורה בצדיו השנהלונים היוצרים את האדים לא ייאדו.
עלולים אין לפתח בוכח את סיר הלחץ. אין לפתחו אותו לפני שמנודאים כוונה וולטה לשיר הלחץ הפנימי בסיר. ראו חלון "הוראות שימוש".

עלולים אין להשתמש בסיר הלחץ לפחות מטרתתו הייעודית.
ושימוש כה יגרום לסייע להולמתה של הלחץ הפנימי, לאחר אין למלא את סיר הלחץ מעבר ל-3/2 (שני שליש) מהקיבולת שלו (או סימון מקסימום MAX בתרום הסיר). כאשר אתם מבשלים אוכל שנפכו גול במלר הבישול, כגון אותם או יוקט מיבשיהם, אין למלא את סיר הלחץ מעבר ל-1/2 (חצ) מהקיבולת שלו (ראו סימון ה-1/2 בתרום הסיר).

השתמשו במקורות החום המתאימים לפני ההוראות השימוש.
לאחר בשול שבר עם עור, אשר עלול להתנפח תחת השפעת לחץ, אין לדקוקו את הבשר כאשר העור נפוח; מים חמימים עלולים להיתר את אדים עלולים להחכות.

כאשר מבשלים, כדי לזרען מהרעפות מזון.
שםו לבן שומרי מזון מסויימים, כגון רקס תפוחים, חמוץות, גרייס פינינה, שבולה שועל או דבשנים אחרים, אפרנה, אטריות, מקרוני, ריבס, או ספגטי יוכלים להעלות קצף, או לרם להתות גוזלים ובכך לסתותם את האבר המין לשחרור האויר (שסתום הבישול). אין לבשל מזון אלא בסיר הלחץ.

לפni כל שימוש, וודאו שהשתותים אינם חסומים. ראו סעיף "הוראות שימוש".

עלולים אל תשתמשו בסיר הלחץ במצב לחץ לטיגון בשמן עמוק או מועט.

אין לשונת את ממערכות הבטיחות מעבר למפורט בהוראות התחזקה המפורטות בסעיף ההוראות השימוש.

יש לשמשו אך ורק בחלון צלוף של הזיכר. בהתאם הרלוונטי. במדידה וועלם שאלות, אנו פט להנחות IKEA הקרכובה למקום מוגרים או לדלפק שירות הלקוחות, או הוכנסו ל-. ikea.co.il

כארס סיר הלחץ נמצא בשימוש על כיריים ג', ש לודא שהלהבה אינה מגעה לדירות.

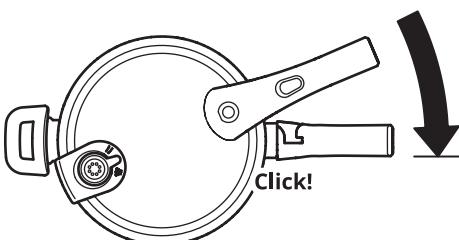
5. הוראות שימוש

לפני כל שימוש בסיר הלחץ, מומלץ לבדוק את כל הפונקציות ואבורי הבטיחות כדי להימנע מגרימת נזק לסיר הלחץ.
1. ודאו שההפקטים של סותת הלחץ 8 בפנים המכסה הינם נקיים.
2. במדידה והם מלבכים, נקנו את סותת הלחץ 8 (ראו סעיף "ניקוי" ו"מחסום").

3. ודאו כי שסתום הבטיחות 4 ניתן להזזה ואינו תקוע.
4. ודאו כי האטום 6 לא נזוק בפרק כורחה, להרחקו שאינו תופלט.
שים לב גם לדוחן האטום עלול לההתקשות רק שלא יופק עוד אטומה מוחלטת. הדבר גורם לבריחת אדים מושלים המכסה, וכך שיחולף את האטום. להחלהט אטומים, אנא פנו לשירות הלקוחות/גננות איקאה הקרויה למקומות מגורדים או הריכטס-יל-אי. www.ikea.co.il.

6. אופן השימוש בסיר הלחץ

1. מלאו את הסיר בחזון ואנו נזול. והירתו! לעולם און למלא את סיר הלחץ מעבר לשלישו המקסימום "MAX" בפנים הסיר.
הדבר מחייב למקסימום 4 ליטר (עבור סיר לחץ עם קיבולת שימוש של 6 ל') ולמקסימום 2.5 ליטר (עבור סיר לחץ עם קיבולת שימוש של 4 ל'). בעת בשילוב שטוף גודל, כגון אורור או קטניות, אין למלא את סיר הלחץ מעבר לשלישו ה-½ בתוך הסיר. כך נמנע מושחזן להגעתו למכסה ואולי אף לחסום את סותת הלחץ שסתום הבטיחות.
2. מקמו את המכסה 5 על הסיר 10 כך שהחסין המשולש על גבי המכסה יצבע כלפיו הסימון על ידיית הסיר. 1.



3. סובבו את המכסה עד לישור של ידיית המכסה 2 וידית הסיר 1 ושמיתת קליק המאשר את התאמתם במקום הנכון.

4. בחזרה בגדירות הבישול הרצויות על גבי סותת הלחץ 8:

- א. בישול אטוי
- ב. בישול מהיר

על עצם בשול מטיפות, קראו את המסמך המופרט של זמני הבישול.

5. הניחו את סיר הלחץ על כיריים בגודל דומה לבסיס סיר הלחץ. כדיchorה אין על כיראה להזות דולה יותר מגביסס סיר הלחץ. כדי שזה לא יוביל לחום מופר לצידי הבסיס, אשר ייגע בידיות הפלטstein. סובבו את כפטור הクリויים לרמה הgewohne ביזור. ברגע שזгор ללחץ בתוך סיר הלחץ, שסתום הבטיחות האטום 4 יסתובב למעלה כדי לסגור את המכסה.

שים לב בתחילת הבישול עשו לצאת מעת אדים משסתום הבטיחות. ברגע שנדדים מתחלים לצאת מוסת הלחץ 8, הפקיתו את חום הクリויים לכמוץותן כך שרך כמהן נטהן של אדים תצא החזאה. סיר הלחץ יתחל CUT בשילוב מהיר ויסגור גאריה.

פתיחה סיר הלחץ

זהירות! אם שסתום הבטיחות האטום מס' 4 עדין מורם, קיים לחץ בסיר והמכסה לא יכול להיפתח. און לנסות, בשום אופן הפתאומי עלול לגרום להרתחה וצירבה. סיר הלחץ יפתח ורק ברגע שסתום הבטיחות האטום מס' 4 יורד מטה. הדבר יכול להתבצע באחת משלוש דרכים.

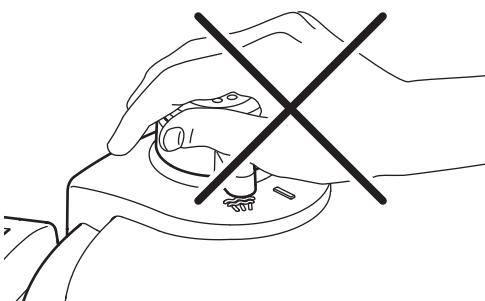
עלולים אל תטלבו לחולוין את סיר הלחץ בים. אחרית, הלחץ יצנח מידין, דבר שעולול להוביל להרס בסיס הסיר וקלקל המזון.

3. דרכי לפתיחת סיר הלחץ

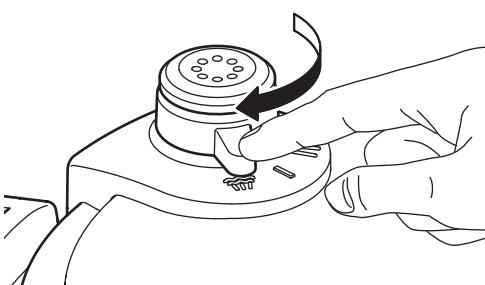
שין 3 דרכי לפתיחת הלחץ בסיר כדי שנית יהיה לפתח אותן:

שיטת 1: שחרור אדים

השיטהutz מצריכה שחרור של כמה אדים מרבית עד שהלחץ בסיר הלחץ יפתח מספיק כדי לאפשר את הסרת המכסה.
זהירות! ודאו כי סותת הלחץ 8 אינו מונח כלפיכם כאשר פותחים את סיר הלחץ, מאחר ושיטה זו גורמת לפליטת אדים חמימים מוסובבים אותו מארח ושתה זו גורמת לפליטת אדים חמימים מוסובבים על גופו על גבי יוכם. היזרו לא להיכוות.



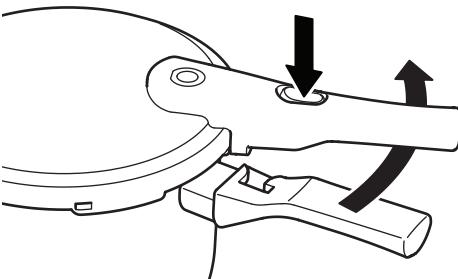
- הסירו את סיר הלחץ מהכיריים.
- סובבו את סותת הלחץ 8 בזיהירות להגדרת שחרור האדים.



- המתינו עד שהלחץ יהפוך לאחד ושתום הבטיחות האטום 4 יונח חזרה מטה.
- שימו לבן ברגע שסתום הבטיחות האטום 4 צונח, הטמפרטורה בסיר הלחץ עדין עומדת על כטוט 100 °C.
- להצנו על כפטור שחרור הדית 3 והפכו את המכסה נגד כיוון ההשען בזוניה, עד שסימון המשולש על המכסה יצבע כלפיו שחרור הדית 3, שאריות אדים עלולות לצאת.

הוראות ניקוי לסיר הלחץ

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



6. הסיר או המכסה מהסיר.

שיטת 2: חיסכון באנרגיה

שיטת 2 מחייבת להפסיק את הפעלת סיר הלחץ למשך מספר דקות לפני שהמזון סיים להתחSEL, בזמן שהסיר נשאר על הרכיריים. כך נעשה שימוש מרבי בחום שנשאר ונינן לחסוך באנרגיה.

1. המתינו עד ליצוע הלחץ ונזינת שסתום הבטיחות האדום.
2. שטפנו לבן כאשר שסתום הבטיחות האדום 4 צונן, 100 °C. הטמפרטורה בערך סיר הלחץ הדית 3 וסובבו את המכסה ננד כיוון שהענן בזמנית, עד שסמן המושולש על המכסה ישבע לכיוון הסימון של דית הירס. 1. שימו לב: ברגע שתלחוץ על כפטור שחרור הדית, שאריות אדים עלולות לצאת.
3. הסיר או המכסה מן הסיר.

שיטת 3: חיסכון בזמן

שיטת 3 דורשת מכם להוריד את סיר הלחץ מהเครירים בערע שסיטוים לבשל את המזון. כדי שתוכלו להסיר את המכסה מידית, יש לשלחרר את הלחץ בתוך סיר ורומיים עד ששתם.

1. החזינו את סיר הלחץ מתחת לתוך רומיים עד ששתם הבטיחות 4 צונן מטה (לחץ המים לא צריך להיות גבוה מכך). זהירות! שטוף מילון הירס לעגון בסותת הלחץ 8 או בשסתום הבטיחות 4, מאוחר והרים עילולים להונס לטרו ולידל את המזון המתSEL.
2. לחזנו על עפטור שחרור הדית 3 והפכו את המכסה ננד כיוון שהענן בזמנית, עד שסמן המושולש על המכסה ישבע לכיוון הסימון של דית הירס. 1. שימו לב: ברגע שתלחוץ על כפטור שחרור הדית, 3, שאריות אדים עלולות לצאת.
3. הסיר או המכסה מהסיר.

6. ניקיון ואחסון

סיר הלחץyclים הינו קל לניקוי ותחזוקה. כדי להנות ממנו לארוך זמן, אبدأ וודאו שאתם עוקבים אחר ההוראות הנינוקן הבאות:

הוראות הנינוקן:

פעולות	תדיות
שטפו את הסיר 10	לאחר כל שימוש
נקו את סיר הלחץ	כasher מולוכר
שטפו את המכסה 5	לאחר כל שימוש
נקו את האטם 6	לאחר כל שימוש
החליפו את האטם 6	במידת הצורך. פנו לשירות לקוחות/תפעולת IKEA הלקוחה למסקם מגרכם או www.ikea.co.il בקשר לערלה. לקבלת עזרה.

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

במידת האפשר, יש לנקיות את סיר הלחץ מיד לאחר השימוש, כדי שבמהודר וקימוט שאריות, הון לא יתיישנו וידבקו לסיר.

אופן ניקוי סיר (10)

נקו את הסיר 10 לאחר כל שימוש:

1. שטפו את הסיר יידית במים חמים ומעט נוזל ניקוי.
2. רחצו את הסיר במים נקיים.
3. יבשו את הסיר עם מגבת מטבח כדי להונע מהשרת סימנים של מים.

אופן ניקוי המכסה (5)

זהירות! אין לשטוף את המכסה במדיח הכלים.

1. הסיר או סותת הלחץ 8 על ידי משיכתו כלפי מעלה.
2. שטפו את המכסה במים חמים ונוזל ניקוי עזין, ובידה והמכסה מולוכר במיוחד, השרו אותו מעט במים וחומר ניקוי עזין.
3. שטפו את סותת הלחץ 8 במים נקיים וחמים.
4. שטפו את המכסה 4 תחת זרם מים חמים.
5. יבשו את המכסה במוגבת מטבח כדי להונע מסימני מים.
6. היכנסו את סותת הלחץ 8 לתוך המכסה.

אופן ניקוי האטם (6)

שחו בו בזבוב שallow לשחה במידה ואתם משתמשים בסיר הלחץ באופן שוטף (מספר חלק חילוף 10056097). בклבון סיון, אנא פנו להונת איקאה הלקוחה או בירור למקומות/שירות לקוחות הלוקחות או היכנסו לאטר בכתובת www.IKEA.co.il.

1. הסיר או האטם מהמכסה.
2. שטפו את האטם במים חמים ונקאים.
3. יבשו את האטם במוגבת מטבח.

4. שחו בו בזבוב שallow לאטר נזק לאטר במלח האחסון. וכן, נזמלן למקם אותו בזרה בערך המכסה בעת האחסון.

אופן ניקוי שסתום הבטיחות (4)

פנוי כל שימוש יש לבדוק את תקינות שסתום הבטיחות (4) ולודא שהוא נקי מהסימנה. 1. שטוף את המקלון הכלול (11) בפתחות שסתום הבטיחות (4) ובבדוק שסתום הבטיחות (4) נע בזרחה חלקה. 2. שטוף את המקלון הכלול (11) בפתחות שסתום הבטיחות (4) בצדית הצורן, נקנו את שאריות המזון.

אחסון סיר הלחץ

זהירות! לעולם אין לאחסן את סיר הלחץ כהמכסה עלי. במידה וכל און אוורור, החומר המתועבה עלול להצטבר, מה שיוביל לריחות רעום ואולי אף להונקות סיר הלחץ.

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

7. פתרון בעיות

זהירות! ברגע שופיע פרץ אדים בלתי-נשלט, יש להסיר את סיר הלחץ מהכריים. אין להשתמש בסיר שוב עד שהבעה תזקנה. רק פרץ קל של אדים מוסת הלחץ 8 הינו תקין. מה לעשות אם:

פתרונות	סבירות אפשריות	בעיה
1. סגרו את סיר הלחץ שוב כראוי. 2. נקיו את האטם. 3. החליפו את האטם (אחת לשנה).	1. אדים מתחחררים בין המכסה לבין הסיר. 2. האטם מלולן. 3. האטם שבור/שחוי.	האדים מתחחררים בין המכסה לבין הסיר.
1. החליפו את סיר הלחץ (אחת לשנה). 2. נקיו את סות הלחץ (ראו סעיף "נקוי ואחסון"). 3. קררו את סיר הלחץ ומלאו אותו בלאר 0.25 ליטר נוזל לפחות. 4. גאנדו את אספקת החום (כונו את הcririm לחום גבואה יותר).	לא יוצאים אדים מוסת לחץ הסיר.	לא יוצאים אדים מוסת לחץ הסיר.
1. הפסיקו את אספקת החום (כונו את הcririm לחום נהור ויתר). 2. נקיו את סות הלחץ (ראו סעיף "נקוי ואחסון").	1. אספקת החום גודלה מדי. 2. סות הלחץ מלולן.	כמות גודלה מדי של אדים מגיעה מוסת הלחץ.
1. הצמידו את סות הלחץ כראוי והדקנו את האטם בחלקו הפנימי של המכסה בערת מפתח.	1. סות הלחץ אינו מותאם כנדרש.	האדים מתחחררים מהצדדים של סות לחץ הסיר.
1. בדקנו את מכסי הבטיחות (ראו סעיף "נקוי ואחסון"). 2. נקיו את סות הלחץ (ראו סעיף "נקוי ואחסון"). 3. קיבלת תמיכה, פנו אל חנות IKEA הקרובה ביותר למקומות מגוריכם/אל שירות הלקזיות, או היכנסו לאתר www.ikea.co.il .	1. מכסי המגן בסות הלחץ פגומים או שאינם מותאמים כראוי. 2. סות הלחץ מלולן. 3. סות הלחץ פגום.	האדים יוצאים מהתפתח הבטיחות.
1. עקבו אחר ההוראות בסעיף "פתחת סיר הלחץ".	1. קיימן יותר מדי לחץ בסיר הלחץ.	המכסה אינו נפתחה.

