

IKEA 365+

日本語

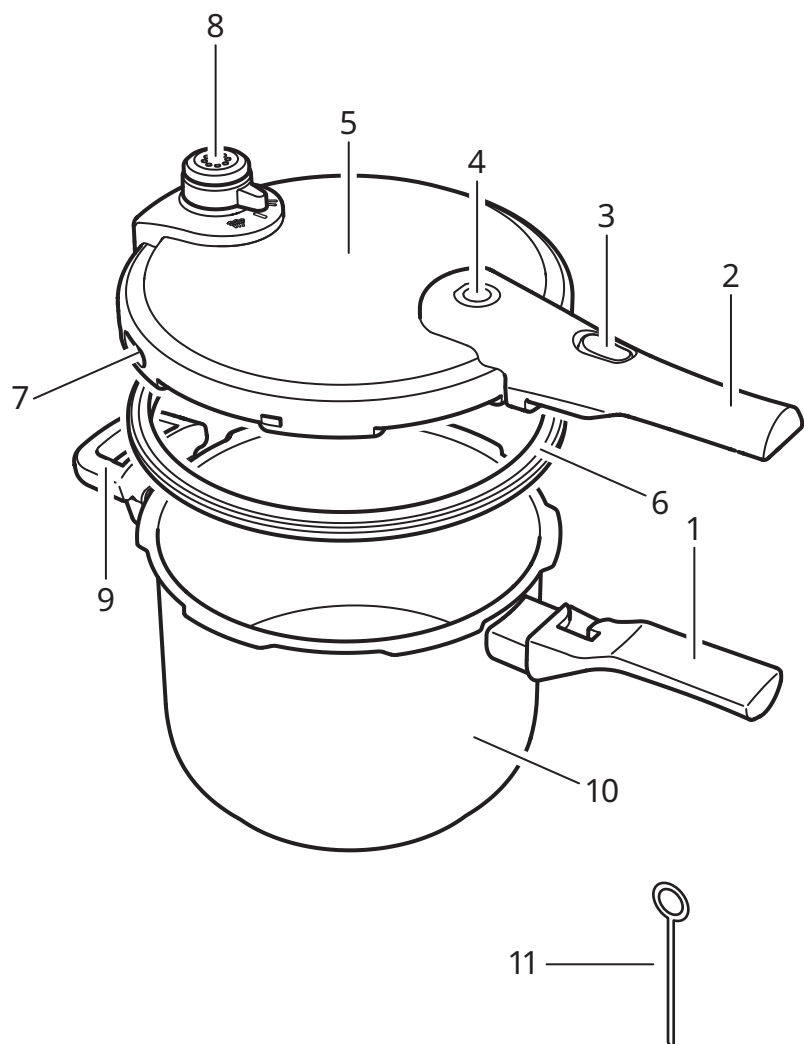
この説明書を必ずよくお読みになり、必要なときにご覧
いただけるように必ず大切に保管してください。

English

Make sure to read carefully and always save these
instructions for future reference.



Design and Quality
IKEA of Sweden



日本語	4
English	9

日本語

1. 各部の名称

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

2. 重要 - ご使用前に必ずお読みください

以下の注意事項をすべてお読みください。

ご使用中は、圧力鍋のそばにお子さまが近寄らないようにしてください。

圧力鍋をオープンで使用しないでください。

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

本製品を本来の用途以外には絶対に使用しないでください。

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

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

圧力鍋を無理に開けることは絶対におやめください。開ける前に、内部の圧力が完全に抜けていることを必ず確認してください。「ご使用方法」を参照してください。

圧力鍋は必ず水を入れてご使用ください。水を入れないで使用すると、鍋が大きく破損するおそれがあります。

圧力鍋は、加熱すると高温・高圧になるため、取扱いを誤るとやけど等の傷害をおうことがあり大変危険です。鍋を加熱する前に、必ずふたが正しく閉まっていることを確認してください。詳しくは「ご使用方法」をご参照ください。



入れる材料が、圧力鍋の容量の2/3を超えないようにしてください（鍋内側の「MAX（最大）」の印で確認してください）。豆類やパスタなど調理中に膨らむ食材の場合は、圧力鍋の容量の1/3を超えないようにしてください（鍋内側の「1/3」の印で確認してください）。この目安を超えると、蒸気経路がふさがれて圧力が過剰になるおそれがあります。「ご使用方法」を参照してください。

「ご使用方法」に従い、適切な熱源をご使用ください。

牛タンなどの皮つき肉を圧力鍋で調理すると、皮が膨らむことがあります。膨らんだ状態の皮を切ったり刺したりしないでください。ヤケドをする危険があります。

おかゆなど、調理中に材料がふたまで上がってくる料理の場合は、鍋を軽く揺すってからふたを開けてください。



アップルソース、クランベリー、大麦やオートミールなどのシリアル、スプリットビー（割れえんどう豆）、麺、マカロニ、ルバーブ、スパゲッティなどの食材は、噴いたり、泡立ったり、はじけたりして、圧力が通気孔から抜けるのを妨げることがあるのでご注意ください。このような食材は圧力鍋で調理しないでください。

ベーキングソーダ（重曹）など、急激に熱反応して発泡するものや、多量の油などは危険なので調理に使用しないでください。詳しくは「ご使用方法」をご参照ください。

カレーやシチューのルーなどの粘性が強く糊状になるものを使用する場合には、圧力を調整する部分に入り込み、圧力調整が効かなくなる可能性があります。カレーやシチューなどルーを加えた後は、ふたをはずして調理してください。

粘度が高く、どろりとした食材が鍋に入っている場合、圧力鍋のご使用方法2に従ってふたを開けることをおすすめします（「ご使用方法」参照）。

SGマーク制度とは、家庭用圧力鍋の品質問題による人身傷害事故があった場合に賠償措置を行うというものです。

ご使用前にその都度、弁が詰まっていないことを確認してください。「ご使用方法」を参照してください。

揚げ度合い関係なく、揚げ物は、圧力がかかった状態の圧力鍋で絶対に調理しないでください。

安全装置は、「ご使用方法」に記載されているメンテナンス方法以外でいじらないでください。

パーツを交換する際は、適切なモデルのメーカー純正パーツを必ずご使用ください。ご不明な点がございましたら、お近くのイケア店舗またはカスタマーサービスセンターまでご連絡いただくか、www.IKEA.jpをご確認ください。

この説明書は、いつでも参照できるように大切に保管してください。

3.仕様

作動圧力：0.6バール（設定1）/1.0バール（設定2）

最大許容圧力：300キロボイナル

調理容量：6L

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

型式番号：10483149

ドイツのSG認証を取得しています。

4. 安全に関する情報

- この圧力鍋はふたの圧力調整装置を用いて鍋の中の圧力を2段階に調節できます。
- 本製品には複数の安全装置が装備されているため、万が一異常が発生した場合でも安全に機能

します。圧力調整装置 (8) は内部の圧力を一定に保つ働きがあります。使用中は一定量の蒸気が継続的に放出されます。圧力調整装置が正常に作動しない場合は、安全弁 (4) から余分な圧力が蒸気として放出されます。圧力調整装置と安全弁のどちらも正常に作動しない場合は、安全圧力窓 (7) から蒸気が放出されます。内部の圧力が下がって赤色の安全弁が下がるまでは、解除ボタン (3) を押してふたを開けられない仕組みになっています。

一般的な安全上の注意



取っ手は、鍋本体とふたにネジで取り付けられています。ご使用前にその都度、取っ手がしっかり固定されていることを確認してください。取っ手が緩んでいる場合は、ドライバーを使ってネジを締めてください。



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

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

圧力鍋を移動する場合は、サイドの取っ手を一方の手で、鍋の取っ手をもう一方の手で持ってください。安全を確保するため、圧力鍋を片手で持たないでください。圧力調整装置 (8) の上には絶対にものをかぶせないでください。

ご使用中は、圧力調整装置 (8) から噴き出す蒸気が直接人にあたらないよう、鍋の向きを調節してください。異常がある場合、この安全スリットから蒸気が大量に放出されます。

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

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

警告：圧力鍋の修理は必ず専門業者に依頼してください。

使用上の注意



この圧力鍋は、IHコンロを含む、あらゆるタイプのコンロで使用できます。

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

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

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

使用中は圧力鍋が熱くなりますので、必ず鍋つかみをご使用ください。移動するときは必ず鍋つかみをお使いください。

圧力鍋を絶対に空焚きしないでください。製品が破損するおそれがあります。

ガスコンロで使用する場合は、取っ手を焦がさないようご注意ください。

5. ご使用方法

毎回のご使用前に

鍋の破損を防ぐため、毎回のご使用前にすべての安全装置を点検してください。

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

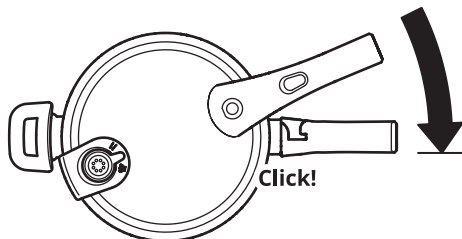
圧力鍋の使い方



1. 鍋に材料と水を入れます。注意！材料と水を合わせた量が鍋内側の「MAX (最大)」の印を超えないようにしてください。この「MAX」の印は最大調理容量の4L (容量6Lの圧力鍋の場合) を示しています。豆類やパスタなど、調理中にかさが増す食材の場合は、圧力鍋の容量の1/3を超えないようにしてください (鍋内側の「1/3」の印で確認してください)。これ以上入れると、材料がふたの内側まで達し、圧力調整装置や安全弁が詰まるおそれがあります。



2. 本体 (10) にふた (5) をかぶせ、ふたの丸印と本体取っ手 (1) の下部の丸印を合わせます。



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



ふたの開け方

注意！ 赤色の安全弁 (4) が上がったままのときは、まだ内部に圧力が残っているため、ふたを開けることはできません。いかなる場合でも、無理にふたを開けようとしないでください。蒸気が一気に噴き出し、ヤケドをする危険があります。赤色の安全弁が下がってからでないと、ふたは開きません。圧力を下げる方法は3通りあります。

絶対に鍋をまるごと水に浸けしないでください。内部の圧力が急激に下がり、鍋本体や中の料理が傷むおそれがあります。

ふたを開けるときの、なべの中に少しでも圧力が残っていると、ふたが飛んだり、高温の内容物が噴出すると、高温の内容物が手・腕などにかかり、やけどを負う場合があります、非常に危険です。

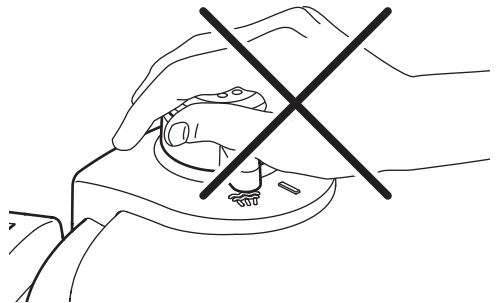
ふたを開けるために圧力を下げる3つの方法

ふたを開けるために圧力鍋の中の圧力を下げる方法には次の3通りがあります：

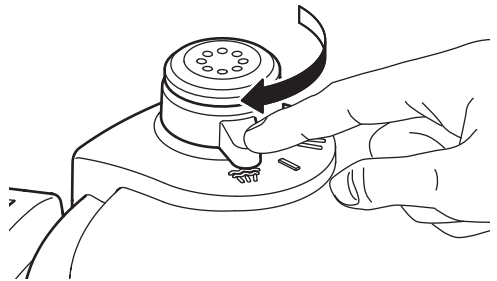
1. 蒸気を逃がす方法（基本）

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

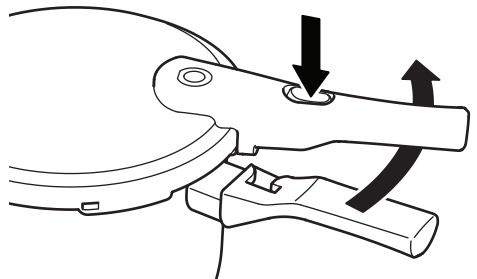
警告！ 鍋を開けるときの高温の蒸気が噴き出すので、圧力調整装置 (8) が奥になるようにして蒸気がかからないようご注意ください。圧力調整装置を回して蒸気を逃がすときは、大量の蒸気が一気に噴き出すので、手で覆わないようにしてください。手をヤケドしないよう十分にご注意ください。



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



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



6. 本体からふたを取り外します。

2. 省エネになる方法

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

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

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

3. 本体からふたを取り外します。

3. 時間を短縮する方法

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

1. 安全弁（4）が元の位置に下がるまで、鍋に流水をゆっくりかけて冷やします。注意！圧力調整装置（8）や安全弁（4）の上に水がかからないようにしてください。鍋の中に水が入り、料理の味付けが薄くなるおそれがあります。
2. 取っ手をわずかに動かし、いったん停めたときに、ふたの隙間から蒸気が出てこないことを確認してから、ふたを開けてください。
3. この時、取っ手の動きが重く感じられる場合には、内部に圧力が残っている可能性があります。絶対に無理に開けないでください。もう一度おもりを元の位置に戻し、前述の指示に従って鍋を流水で冷やして内部の圧力を下げた後、ふたを開けてください。おもりはとも熱くなっているので、外すときには鍋つかみを使用してください。
4. 取っ手の解除ボタン（3）を押しながらふたを反時計回りに回して、ふたの丸印と本体取っ手（1）の丸印を合わせます。注意！取っ手の解除ボタンを押した直後に、残っていた蒸気が噴き出すことがあります。
5. 本体からふたを取り外します。



6. お手入れ方法と保管方法

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

お手入れの頻度：

内容	頻度
本体（10）のお手入れ	毎回使用後
圧力調整装置（8）のお手入れ	汚れたとき
ふた（5）のお手入れ	毎回使用後
パッキング（6）のお手入れ	毎回使用後
パッキング（6）の交換	必要に応じて。パッキングの交換については、お近くのイケアストアのカスタマーサービスにお問い合わせいただくか、 www.IKEA.com をご参照ください。
安全弁（4）のお手入れ	毎回使用後

圧力鍋のお手入れについて

使ったあとは必ず洗ってください。

必ず手洗いしてください。

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

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

本体（10）のお手入れ方法

使用後は毎回、以下のお手入れをしてください。

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

ふた（5）のお手入れ方法

注意！食器洗い乾燥機では洗わないでください。

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

パッキング（6）のお手入れ方法

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

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

安全弁（4）のお手入れ方法

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

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

圧力鍋の保管方法

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

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



7. トラブルの対処方法

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

こんなときは.....

症状	考えられる原因	対処方法
鍋とふたの隙間から蒸気もれる。	1. ふたがきちんと閉まっていない。 2. パッキングが汚れている。 3. パッキングが破損または消耗している。	1. ふたを正しく閉め直す。 2. パッキングを掃除する。 3. パッキングを交換する（年に一度が目安です）。
圧力調整装置から蒸気が出ない。	1. 鍋とふたの隙間から蒸気もれる。 2. 圧力調整装置が汚れている。 3. 鍋内部の水分が少なすぎる。 4. 火力が弱すぎる。	1. パッキングを交換する（年に一度が目安です）。 2. 圧力調整装置を掃除する（「お手入れ方法と保管方法」参照）。 3. 鍋を自然に冷ましたあと、水分を追加する（0.25L以上）。 4. 火力を強める（コンロの火加減を強火にする）。
圧力調整装置から蒸気が出過ぎる。	1. 火力が強すぎる。 2. 圧力調整装置が汚れている。	1. 火力を弱める（コンロの火加減を弱火にする）。 2. 圧力調整装置を掃除する（「お手入れ方法と保管方法」参照）。
圧力調整装置のまわりから蒸気もれる。	1. 圧力調整装置が正しく装着されていない。	1. 圧力調整装置を正しくセットしたあと、付属のレンチ（10）でふたの裏のナットを締める。
安全スリットから蒸気もれる。	1. 圧力調整装置の保護キャップが傷んでいる、または正しく装着されていない。 2. 圧力調整装置が汚れている。 3. 圧力調整装置が破損している。	1. 圧力調整装置の保護キャップを点検する（「お手入れ方法と保管方法」参照）。 2. 圧力調整装置を掃除する（「お手入れ方法と保管方法」参照）。 3. 上記のいずれを試しても問題が解決しない場合は、お近くのイケアストアのカスタマーサービスにお問い合わせいただくか、 www.IKEA.com をご参照ください。
ふたが開かない。	1. 鍋内部の圧力が高すぎる。	1. 「ふたの開け方」に記載の指示に従う。

販売・輸入業者

イケア・ジャパン株式会社

〒273-0012 千葉県船橋市浜町2-3-30-5階

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.

The pressure cooker is pressured by heat, and gets very hot. Improper use may lead to burns or other injuries. Make sure the pressure cooker is properly closed before operating. See section "Instructions for use".



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 beans and pasta, do not fill the pressure cooker above 1/3 of its capacity (see "1/3" 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.



Do not use baking soda etc. that have thermal reaction or a lot of oil. See section "Instructions for use".

Please note that sticky ingredients such as curry or stew may get trapped inside the safety device, hindering proper pressure adjustment. Make sure to remove the lid after adding roux.

If the food in the pot is sticky, it is recommended to open the lid of the pot by using the pressure pot method 2 (see section "Instructions for use").

SG labelling system is a compensation system for personal injury accidents caused by quality problems of domestic 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: 10483149

The pressure cooker is SG 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



The handle is connected with the pot body and lid by screws. Make sure it's secured before every use. If the handle is loose, tighten it with a screwdriver.

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").



If you need to move the pressure cooker, please hold side handle in one hand and the pot handle in the other hand. To ensure safety, never pick up the cooker with one hand.

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. A clogged safety device may lead to pressure build-up, which could cause injuries.
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.

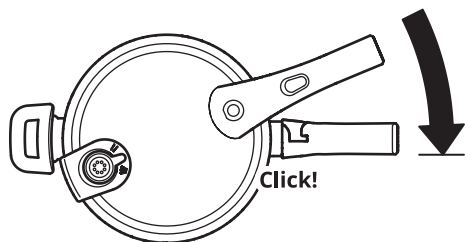
How to use the pressure cooker



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 beans and pasta, do not fill the pressure cooker above 1/3 of its capacity (see "1/3" mark inside 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.

Any pressure left inside the pot is dangerous, as the lid could blow off or the hot contents could spatter on your hands or arms, which could cause burn injuries.

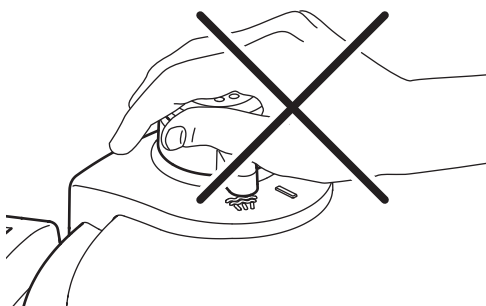
Three ways to open the pressure cooker

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

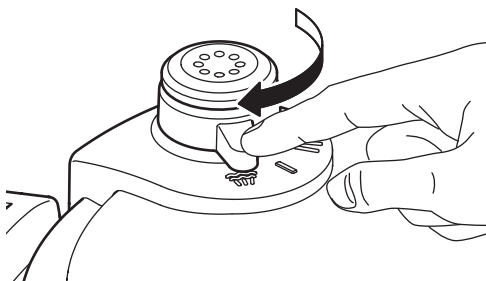
Method 1: Releasing steam

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.

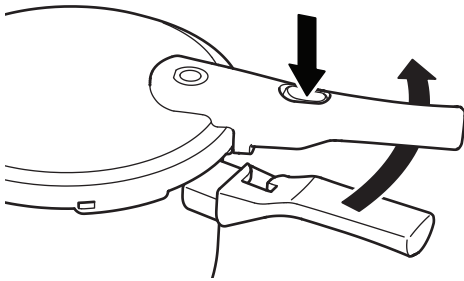
Warning! Be aware that the pressure regulator 8 is facing away from you when you open the pressure cooker as this method means that hot steam will escape from the pressure cooker. Do not cover the pressure regulator 8 with your hand when turning the pressure regulator to steam release as a lot of steam 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. Slide the handle to open slightly and make sure that no steam is escaping from the gap before fully opening the lid.
3. If moving the handle feels heavier than usual, there may still be residual internal pressure. Do not force the lid open. Try opening it again after moving the weight valve to the starting position and cooling the pot under running water following previous instructions. Use pot holders when moving the weight valve as the weight valve is very hot.
4. 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.

5. 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.
Clean safety valve 4	After each use

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".

Distributor/importer

IKEA Japan K.K. 2-3-30-5F Hamacho, Funabashi-shi,
Chiba 237-0012 JAPAN

