

# VÄRDESÄTTA

HR

GR

RU

RS

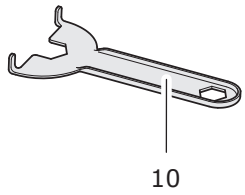
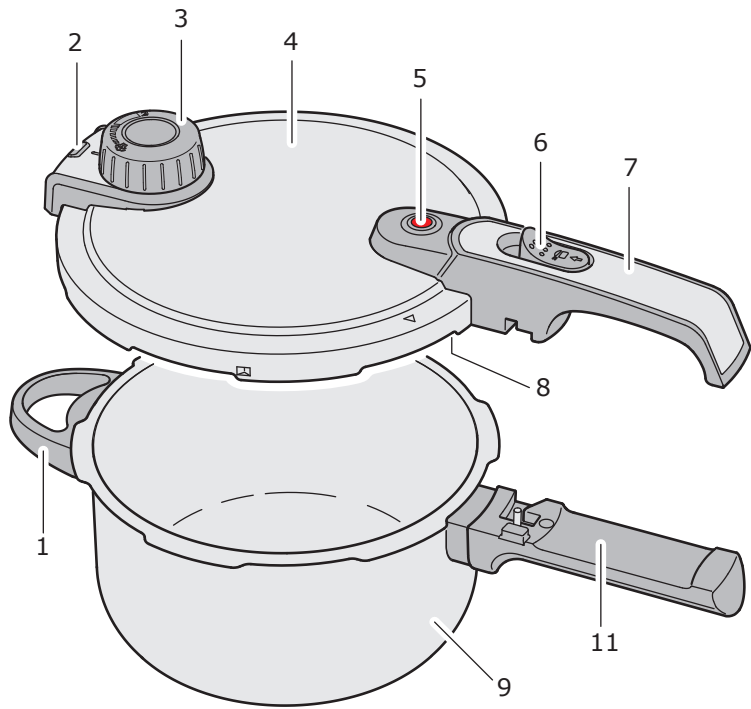
SI

TR

AR



Design and Quality  
IKEA of Sweden



|                    |           |
|--------------------|-----------|
| <b>HRVATSKI</b>    | <b>4</b>  |
| <b>ΕΛΛΗΝΙΚΑ</b>    | <b>15</b> |
| <b>РУССКИЙ</b>     | <b>26</b> |
| <b>SRPSKI</b>      | <b>37</b> |
| <b>SLOVENŠČINA</b> | <b>48</b> |
| <b>TÜRKÇE</b>      | <b>59</b> |
| <b>عربي</b>        | <b>70</b> |

## 1. Dijelovi

1. Ručka lonca
2. Sigurnosni otvor
3. Regulator pritiska
4. Poklopac
5. Sigurnosni ventil
6. Gumb za zaključavanje
7. Ručka poklopca
8. Brtva (ne vidi se, unutar poklopca)
9. Lonac
10. Ključ
11. Ručka lonca

## 2. Važna informacija – pročitajte prije upotrebe

- Pročitajte upute.
- Držite djecu dalje od ekspres lonca kad ga koristite.
- Ne stavljajte ekspres lonac u zagrijanu pećnicu.
- Pažljivo pomičite ekspres lonac koji je pod pritiskom. Ne dodirujte vruće površine. Koristite rukavice i dodirujte samo ručke i ručicu poklopca.
- Koristite ekspres lonac samo u svrhe za koje je namijenjen.
- Ovaj lonac kuha pod pritiskom. Nepravilna upotreba ekspres lonca može rezultirati opeklinama. Prije kuhanja provjerite je li lonac pravilno zatvoren. Vidi dio „Upute za upotrebu“.
- Ne otvarajte ekspres lonac na silu. Ne otvarajte lonac dok se unutarnji pritisak potpuno ne snizi. Vidi dio „Upute za upotrebu“.
- Nikad ne koristite ekspres lonac bez vode. To ga može ozbiljno oštetiti.
- Nikad tekućinom ne punite preko 2/3 lonca (vidi oznaku „MAX“ unutar lonca). Kad kuhate namirnice koje tijekom kuhanja nabubre, poput riže, dehidriranog povrća, napunite najviše 1/2 lonca (vidi oznaku „1/2“ unutar lonca).
- Koristite odgovarajuće izvore topline u skladu s uputama za upotrebu.
- Nakon kuhanja mesa s kožicom (npr. goveđi jezik) koje pod pritiskom može nabubriti, nemojte bockati meso dok je koža još nabubrena. Vruća bi voda mogla prsnuti i opeći vas.
- Prilikom kuhanja tijesta, nježno protresite ekspres lonac prije podizanja poklopca kako hrana ne bi ispala iz lonca.
- Prije svake upotrebe provjerite jesu li

svi ventili prohodni. Vidi dio „Upute za upotrebu“.

- Nikad ne koristite ekspres lonac pod pritiskom za prženje hrane.
- Ne dotičite niti jedan sigurnosni mehanizam na način koji nije utvrđen u uputama za održavanje koje su dio uputa za upotrebu.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove u skladu s odgovarajućim modelom. Ako imate problema s proizvodom, kontaktirajte najbližu IKEA robnu kuću/Službu za kupce ili posjetite [www.ikea.com](http://www.ikea.com).
- SAČUVAJTE OVE UPUTE.

## 3. Tehnički podaci

**Radni pritisak:** 0,6 bara (1. način) i 1,0 bar (2. način).

**Pritisak ispuštanja pare:** 260 kPa.

**Iskoristivi obujam:** 6 l ili 4 l.

**Vlasnik licence:** IKEA of Sweden, Tulparnvägen 8 SE-343 81, Älmhult, Švedska.

**Model:** 00286743, 50286745.

Ekspres lonac ima oznaku CE u skladu s Direktivom o tlačnoj opremi (97/23/EZ). Ekspres lonac ima GS certifikat.

## 4. Sigurnosne informacije

- Ekspres lonac u poklopcu ima regulator pritiska koji održava željene postavke pritiska.
- Nekoliko sigurnosnih sustava osigurava siguran rad vašeg ekspres lonca, čak i ako dođe do tehničkog kvara. Regulator pritiska **3** osigurava održavanje ujednačenog pritiska u loncu. Moguće je da dio pare kontinuirano izlazi tijekom upotrebe. U regulatoru pritiska **3** nalazi se dodatni ventil za kontrolu pritiska koji ispušta višak pare kroz sigurnosni otvor **2** ako je regulator pritiska neispravan. Ako su i regulator pritiska i ventil za kontrolu pritiska neispravni, višak pritiska može izaći i kroz sigurnosni ventil **5**. Gumb za zaključavanje **6** može se kliznuti prema naprijed kako bi se lonac otvorio tek kad se pritisak izjednači i kad se crveni sigurnosni ventil spusti.

## Opći sigurnosni savjeti

- Prije svake upotrebe provjerite jesu li regulator pritiska **3** i sigurnosni ventil **5** pokretni i prohodni (vidi dio „Upute za

upotrebu“).

- Prije nego što stavite lonac na kuhalište, provjerite je li pravilno poklopljen (vidi dio „Upute za upotrebu“).
- Regulator pritiska **3** nikad ne smije biti prekriven nekim predmetom.
- Sigurnosni otvor **2** tijekom upotrebe nikad ne smije biti okrenut prema vama ili prostoru kojim drugi prolaze. Ako dođe do kvara, izaći će puno pare.
- Ako para izađe kroz sigurnosni ventil **5** ili sigurnosni otvor **2**, odmah isključite dovod topline jer je pritisak u ekspres loncu previsok. Ne koristite ekspres lonac dok se problem ne riješi (vidi dio „Rješavanje problema“).
- Kako se ne bi oštetio, lonac uvijek mora sadržavati najmanje 0,25 l tekućine za proizvodnju dovoljno pare i za izbjegavanje pregrijavanja ili iskuhanjavanja.
- **UPOZORENJE:** Popravke na ekspres loncu smije raditi samo ovlašteni profesionalac.

### Dobro je znati

- Ekspres lonac može se koristiti na svim vrstama kuhališta, uključujući indukcijska kuhališta.
- Može se koristiti kao tradicionalni lonac za dinjanje hrane prije kuhanja na pritisak.
- Koristite ekspres lonac s promjerom istim ili sličnim promjeru kuhališta kako biste uštedjeli energiju.
- Uvijek podignite ekspres lonac kad ga premještate na staklenokeramičkom kuhalištu kako ga ne biste oštetili.
- Ekspres lonac se zagrije tijekom upotrebe. Uvijek koristite rukavice.
- Nikad ne koristite ekspres lonac bez vode jer ga možete ozbiljno oštetiti.
- Ekspres lonac dizajniran je isključivo za kuhanje, a ne za čuvanje hrane. Hrana koja se u loncu čuva dulje vrijeme može oštetiti površinu i poprimiti metalni okus.
- Ručke lonca ne smiju doći u kontakt s vatrom kad lonac koristite na plinskom kuhalištu.

## 5. Upute za upotrebu

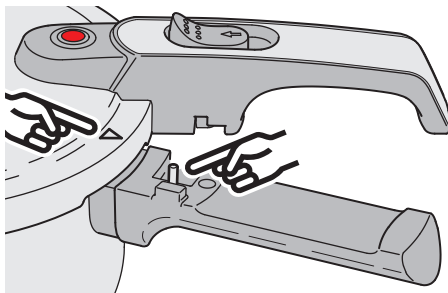
### Prije svake upotrebe

Prije kuhanja u ekspres loncu, provjerite sve sigurnosne funkcije kako biste izbjegli oštećivanje ekspres lonca.

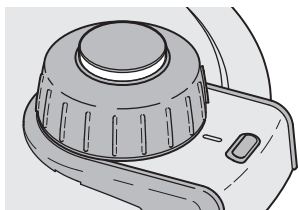
1. Provjerite jesu li otvori za regulator pritiska **3** na unutrašnjosti poklopca čisti.
2. Ako otvori nisu čisti, očistite regulator pritiska **3** (vidi dio „Čišćenje i spremanje“).
3. Provjerite je li sigurnosni ventil **5** pokretan i je li zaglavljjen.
4. Provjerite je li brtva **8** oštećena, primjericice, raspuknuta. **Napomena!** Brtva s vremenom može očvrnuti i početi propuštati zrak. Ovo može dovesti do izlazenja pare kroz rub poklopca i brtva se onda treba zamijeniti. Za zamjenske brtve, molimo, kontaktirajte najbližu IKEA robnu kuću/Službu za kupce ili posjetite [www.IKEA.com](http://www.IKEA.com).

### Kako koristiti ekspres lonac

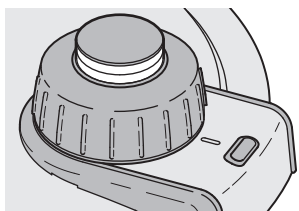
1. Napunite lonac hranom i/ili tekućinom. **Opres!** Nikad nemojte napuniti lonac hranom ili tekućinom preko oznake „MAX“ unutar lonca. To odgovara maksimumu od 4 l (za ekspres lonac s kapacitetom 6 l) i maksimumu od 2,5 l (za ekspres lonac s kapacitetom 4 l). Kad kuhate hranu koja nabubri, poput riže ili mahunarki, nikad nemojte napuniti lonac preko oznake „1/2“ unutar lonca. To će spriječiti da hrana dođe do poklopca i blokira sigurnosni ventil.
2. Stavite poklopac **4** na lonac **9** tako da trokutasta oznaka na poklopcu pokazuje na vijak na ručki lonca **11**.



3. Okrećite poklopac dok ručka poklopca **7** i ručka lonca **11** nisu poravnate i dok ne kliknu u mjesto.
4. Odaberite željene postavke kuhanja na regulatoru pritiska **3**:  
1; Polagano kuhanje: regulator pritiska pokazat će bijeli prsten.

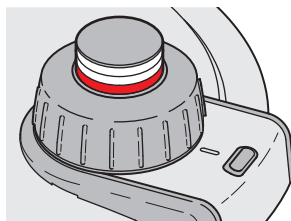


2; Brzo kuhanje: regulator pritiska pokazat će dva bijela prstena.



5. Stavite ekspres lonac na kuhalište slične veličine kao osnova lonca. **Oprez!** Kuhalište ne bi trebalo biti veće od osnove ekspres lonca. Inače bi se strane lonca mogle previše zagrijati i oštetiti plastične ručke.
6. Štavite kuhalište na najjaču postavku. Čim se u ekspres loncu stvori pritisak, crveni će se sigurnosni ventil podignuti i zaključati poklopac. **Napomena!** Na početku kuhanja kroz sigurnosni ventil može izaći malo pare.
7. Čim para počne izlaziti kroz regulator pritiska **3**, smanjite temperaturu kuhališta za pola kako bi izlazilo samo malo pare. Ako ste odabrali „postavku 2“ za brzo kuhanje i na regulatoru pritiska **3** su prikazana dva bijela prstena, ekspres lonac brzo kuha hranu i štedi energiju.

**Upozorenje!** Ako se tijekom kuhanja na regulatoru pritiska **3** prikaže crveni prsten, pritisak je previsok i morate smanjiti postavku na kuhalištu.



### Otvaranje ekspres lonca

**Oprez!** Ako je crveni sigurnosni ventil **5** još podignut, ekspres lonac je još pod pritiskom i poklopac se ne može podignuti. Nikad nemojte pokušavati podignuti poklopac na silu jer bi naglo otpuštanje pare moglo uzrokovati opekline. Ekspres lonac će se otvoriti samo ako se crveni sigurnosni ventil **5** spustio. To se može učiniti na tri načina. Nikad ne uranjajte ekspres lonac potpuno u vodu. Tako bi pritisak mogao naglo pasti što bi uništilo i osnovu lonca i hranu.

### Tri načina za otvaranje ekspres lonca

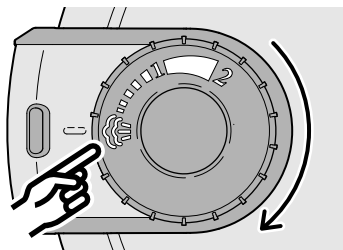
Pritisak u ekspres loncu može se sniziti na tri načina kako bi se lonac mogao otvoriti;

### 1. način: Otpuštanje pare

Ovaj način zahtijeva otpuštanje što je moguće više pare dok pritisak u ekspres loncu ne padne dovoljno kako bi se poklopac mogao podignuti.

**Upozorenje!** Sigurnosni otvor **2** ne smije biti okrenut prema vama jer se u ovom načinu vruća para ispušta kroz regulator pritiska. Morate biti pažljivi kako se ne biste opekli.

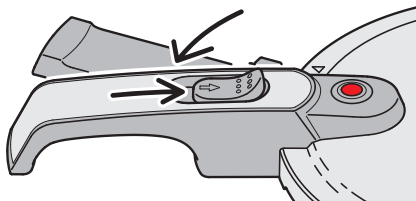
1. Skinite ekspres lonac s kuhališta.
2. Okrenite regulator pritiska **3** na postavku otpuštanja pare.



3. Čekajte dok se pritisak ne izjednači i dok se crveni sigurnosni ventil **5** ne spusti.
- Napomena!** Kad se crveni sigurnosni ventil **5** spusti, temperatura u ekspres loncu je još uvijek gotovo 100 °C.

4. Kliznite gumb za zaključavanje **6** prema naprijed i istovremeno okrenite poklopac suprotno od smjera kazaljke na satu dok trokutasta oznaka na loncu ne pokazuje na vijak na ručki lonca **11**.

**Napomena!** Čim gumb za zaključavanje **6** kliznete naprijed, možda izađe ostatak pare.



5. Podignite poklopac.

### 2. način: Ušteda energije

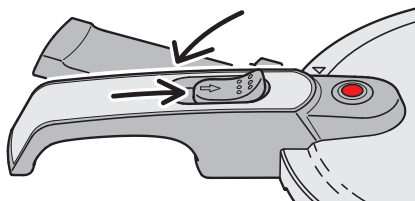
2. način zahtijeva gašenje kuhališta na kojemu je ekspres lonac nekoliko minuta prije završetka kuhanja i ostavljanje lonca na kuhalištu. Tako se ostatak topline optimalno iskorištava i štedi se energija.

1. Pričekajte dok se pritisak stabilizira i crveni sigurnosni ventil **5** spusti.

**Napomena!** Kad se crveni sigurnosni ventil **5** spusti, temperatura u ekspres loncu je još uvijek gotovo 100 °C.

2. Kliznite gumb za zaključavanje **6** prema naprijed i istovremeno okrenite poklopac suprotno od smjera kazaljke na satu dok trokutasta oznaka na loncu ne pokazuje na vijak na ručki lonca **11**.

**Napomena!** Čim gumb za zaključavanje **6** kliznete naprijed, možda izađe ostatak pare.

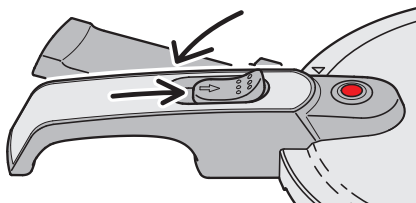


3. Podignite poklopac.

### 3. način: Ušteda vremena

3. način zahtijeva skidanje ekspres lonca s kuhališta kad se hrana skuha. Kako biste odmah mogli podignuti poklopac, pritisak u osnovi mora se ispustiti ručno. Upravo ovaj način štedi vrijeme.

1. Držite ekspres lonac pod mlazom vode dok se sigurnosni ventil **5** ne spusti (pritisak vode ne bi smio biti previsok). **Oprez!** Pripazite da mlaz vode ne teče direktno na regulator pritiska **3** ili sigurnosni ventil **5** jer bi voda mogla ući u lonac i razrijediti vašu hranu.
2. Kliznite gumb za zaključavanje **6** prema naprijed i istovremeno okrenite poklopac suprotno od smjera kazaljki na satu dok trokutasta oznaka na loncu ne pokazuje na vijak na ručki lonca **11**.  
**Napomena!** Čim gumb za zaključavanje **6** kliznete naprijed, možda izađe ostatak pare.



3. Podignite poklopac.

### 6. Čišćenje i odlaganje

Ekspres lonac se lako čisti i održava. Kako biste u njemu dugo uživali, uvijek se pridržavajte ovih uputa za čišćenje.

#### Redovitost čišćenja:

| Aktivnost                             | Redovitost   |
|---------------------------------------|--|
| Čišćenje lonca <b>9</b>               | Nakon svake upotrebe   |
| Čišćenje regulatora pritiska <b>3</b> | Kad je prljav  |
| Čišćenje poklopca <b>4</b>            | Nakon svake upotrebe   |
| Čišćenje brtve <b>8</b>               | Nakon svake upotrebe   |
| Mijenjanje brtve <b>8</b>             | Po potrebi. Za pomoć kontaktirajte najbližu IKEA robnu kuću/Službu za kupce ili posjetite <a href="http://www.IKEA.com">www.IKEA.com</a> . |

#### Kako očistiti ekspres lonac

Uvijek operite ekspres lonac nakon upotrebe.

- Ekspres lonac uvijek perite ručno.
- Ne koristite čeličnu vunu ili ostalo što bi moglo ogrepsti površinu.
- Ako je moguće, očistite ekspres lonac odmah nakon upotrebe kako se ostaci hrane ne bi osušili i zalijepili za lonac.

#### Kako očistiti lonac (9)

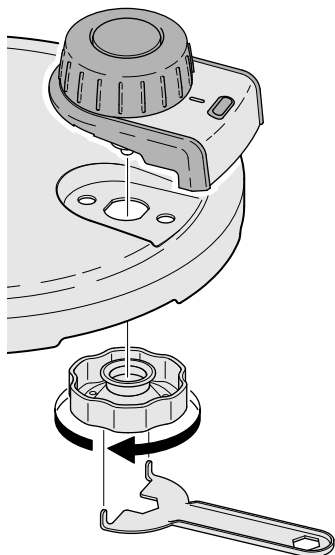
Očistite lonac nakon svake upotrebe:

1. Ručno operite lonac vrućom vodom i blagim deterdžentom.
2. Isperite čistom vodom.
3. Osušite lonac krpom kako ne bi ostale mrlje od vode.



### Kako očistiti regulator pritiska (3)

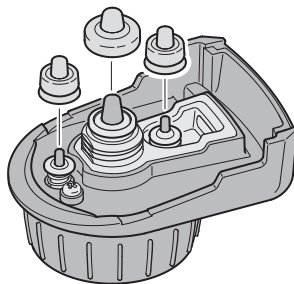
1. Odvijte vijak za regulator pritiska **3** okrećući ga suprotno od smjera kazaljki na satu. To uradite s pomoću priloženog ključa **10**.



2. Podignite regulator pritiska **3** i izvadite ga.
3. Isperite regulator pritiska vrućom vodom. **Napomena!** Po potrebi možete koristiti i malo blagog deterdženta i vrlo mekanu četku.
4. Očistite poklopac (vidi dio niže).
5. Ponovno stavite regulator pritiska u poklopac.
6. Zategnite vijak za regulator pritiska **3** u smjeru kazaljki na satu. To uradite s pomoću priloženog ključa **10**.

**Napomena!** Ako para izlazi kroz sigurnosni otvor **2** nakon što je regulator pritiska **3** postavljen, provjerite:

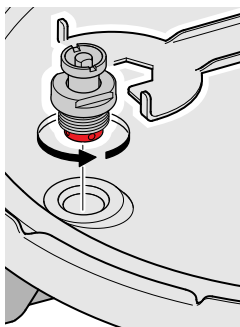
- Je li vijak za regulator pritiska pravilno zategnut – vijak bi trebao biti čvrsto zategnut s pomoću ključa **10**.
- Jesu li zaštitne kapice na regulatoru pritiska ispravne i pravilno postavljene – odvijte regulator pritiska i provjerite postavljenost i ispravnost zaštitnih kapica.



- Ako ništa od navedenog nije rješenje problema, molimo, kontaktirajte najbližu IKEA robnu kuću/Službu za kupce ili posjetite [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

### Kako očistiti sigurnosni ventil (5)

1. Odvijte vijak za sigurnosni ventil **5** okrećući ga suprotno od smjera kazaljki na satu. To uradite s pomoću priloženog ključa **10**.



2. Podignite sigurnosni ventil **5** i izvadite ga.
3. Isperite sigurnosni ventil vrućom vodom. **Napomena!** Po potrebi možete koristiti i malo blagog deterdženta i vrlo mekanu četku.
4. Očistite poklopac (vidi dio dolje).
5. Ponovno stavite sigurnosni ventil u poklopac.
6. Zategnite vijak sigurnosnog ventila **5** u smjeru kazaljki na satu. To uradite s pomoću priloženog ključa **10**.

#### **Kako očistiti poklopac (4)**

**Oprez!** Poklopac se ne smije prati u perilici.

1. Operite poklopac vrućom vodom i blagim deterdžentom. Ako je poklopac jako prljav, nakratko ga namočite u vodi i blagom deterdžentu.
2. Isperite poklopac toplom vodom.
3. Osušite poklopac krpom kako ne bi ostale mrlje od vode.

#### **Kako očistiti brtvu (8)**

**Napomena!** Ako ekspres lonac često koristite, brtvu trebate zamijeniti jednom godišnje. Molimo, za pomoć kontaktirajte najbližu IKEA robnu kuću/Službu za kupce ili posjetite [www.IKEA.com](http://www.IKEA.com).

1. Skinite brtvu s poklopca.
2. Isperite brtvu u čistoj, vrućoj vodi.
3. Osušite brtvu krpom.

**Napomena!** Odložena se brtva se ne smije zgnječiti ili deformirati. Zato je brtvu preporučljivo odložiti u poklopac.

#### **Odlaganje ekspres lonca**

**Oprez!** Nikad ne odlažite ekspres lonac s poklopcem. Ako zrak ne može kružiti, može doći do kondenzacije i neugodnih mirisa koji čak mogu i oštetiti ekspres lonac.

1. Brtvu odložite u poklopac.
2. Lonac i poklopac odložite zasebno.

#### **7. Rješavanje problema**

**Upozorenje!** Čim se nekontrolirana para pojavi, skinite ekspres lonac s kuhališta. Ekspres lonac ne koristite ponovno dok se kvar ne popravi. Normalno je da iz regulatora pritiska **3** izlazi tek malo pare.

## Što učiniti ako:

| Problem   | Mogući uzrok  | Rješenje   |
|---|---|--|
| Para izlazi između poklopca i lonca.                                      | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ekspres lonac nije pravilno poklopljen.</li> <li>2. Brtva je prljava.</li> <li>3. Brtva je puknuta/istrošena.</li> </ol>  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ispravno poklopite ekspres lonac.</li> <li>2. Očistite brtvu.</li> <li>3. Zamijenite brtvu (1 godišnje).</li> </ol>  |
| Iz regulatora pritiska ne izlazi para.                                    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Para izlazi između poklopca i lonca.</li> <li>2. Regulator pritiska je prljav.</li> <li>3. U ekspres loncu nema dovoljno tekućine.</li> <li>4. Dovod topline pre nizak.</li> </ol>    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zamijenite brtvu (1 godišnje).</li> <li>2. Očistite regulator pritiska (vidi dio „Čišćenje i odlaganje”).</li> <li>3. Polagano hladite ekspres lonac i napunite ga s najmanje 0,25 l tekućine.</li> <li>4. Povećajte dovod topline (postavite kuhalište na jaču postavku).</li> </ol>          |
| Previše pare izlazi iz regulatora pritiska.                               | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dovod topline previsok.</li> <li>2. Regulator pritiska je prljav.</li> </ol>  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Smanjite dovod topline (postavite kuhalište na slabiju postavku).</li> <li>2. Očistite regulator pritiska (vidi dio „Čišćenje i odlaganje”).</li> </ol>  |
| Para prolazi sa strana regulatora pritiska.                               | Regulator pritiska nije pravilno postavljen.  | Pravilno postavite regulator pritiska i zategnite spojnu maticu na unutrašnjosti poklopca s pomoću ključa 10.  |
| Para izlazi kroz sigurnosni otvor.  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zaštitne kapice u regulatoru pritiska nisu ispravne ili nisu pravilno postavljene.</li> <li>2. Regulator pritiska je prljav.</li> <li>3. Regulator pritiska je neispravan.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Provjerite zaštitne kapice (vidi dio „Čišćenje i odlaganje”).</li> <li>2. Očistite regulator pritiska (vidi dio „Čišćenje i odlaganje”).</li> <li>3. Za pomoć kontaktirajte najbližu IKEA robnu kuću/ Službu za kupce ili posjetite <a href="http://www.ikea.com">www.ikea.com</a>.</li> </ol> |
| Poklopac se ne podiže.  | U ekspres loncu je previše pritiska.  | Pridržavajte se uputa u dijelu „Otvaranje ekspres lonca”.  |
| Regulator pritiska prikazuje crveni prsten ispod dvaju bijelih prstenova. | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pritisak u ekspres loncu je previsok jer je dovod topline prevelik.</li> <li>2. Regulator pritiska je prljav, neispravan ili nepravilno postavljen.</li> </ol>                        | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Smanjite dovod topline (postavite kuhalište na slabiju postavku).</li> <li>2. Očistite regulator pritiska i provjerite je li pravilno postavljen.</li> </ol>   |

## 8. Tablica s vremenima kuhanja

| Hrana                      | Vrijeme kuhanja | Razina kuhanja |
|----------------------------|-----------------|----------------|
| <b>Riba i plodovi mora</b> |                 |                |
| Riblja juha                | 16 min          | 2              |
| Školjke                    | 2 – 4 min       | 2              |
| Tuna                       | 4 – 5 min       | 2              |
| Lignje                     | 6 – 10 min      | 2              |
| Ugor                       | 8 min           | 2              |
| Jastog                     | 5 – 10 min      | 2              |
| Kozice                     | 4 – 6 min       | 2              |
| List                       | 3 – 7 min       | 2              |
| Bakalar                    | 4 – 8 min       | 2              |
| Dagnje                     | 2 – 3 min       | 2              |
| Oslić (zamrznuti)          | 3 – 6 min       | 2              |
| Oslić (svježi)             | 3 – 4 min       | 2              |
| Grdobina                   | 5 – 8 min       | 2              |
| Pastrva                    | 4 – 7 min       | 2              |
| Losos                      | 5 – 8 min       | 2              |

| Hrana       | Vrijeme kuhanja | Razina kuhanja |
|-------------|-----------------|----------------|
| <b>Voće</b> |                 |                |
| Marelice    | 1 – 4 min       | 1              |
| Trešnje     | 1 – 2 min       | 1              |
| Šljive      | 1 – 3 min       | 1              |
| Jabuke      | 2 – 5 min       | 1              |
| Breskve     | 2 – 5 min       | 1              |
| Naranče     | 4 – 7 min       | 1              |
| Kruške      | 4 – 6 min       | 1              |

| Hrana                             | Vrijeme kuhanja | Razina kuhanja |
|-----------------------------------|-----------------|----------------|
| <b>Meso</b>                       |                 |                |
| Buncek                            | 30 – 40 min     | 2              |
| Janjetina                         | 15 min          | 2              |
| Teletina, odrezak                 | 6 min           | 2              |
| Zečetina                          | 15 – 20 min     | 2              |
| Pečena govedina                   | 20 – 25 min     | 2              |
| Šunka, pržena                     | 20 – 25 min     | 2              |
| Šunka, kuhana                     | 30 – 35 min     | 2              |
| Pečena svinjetina                 | 25 – 30 min     | 2              |
| Goveđi jezik, svježi ili dimljeni | 50 – 60 min     | 2              |
| Svinjski kotleti                  | 10 – 12 min     | 2              |
| Svinjske nogice                   | 25 – 30 min     | 2              |
| Svinjski lungić                   | 12 – 16 min     | 2              |
| Janjeći gulaš                     | 10 – 14 min     | 2              |
| Janjeći but                       | 15 – 20 min     | 2              |
| Pečena teletina                   | 15 – 20 min     | 2              |
| Teleći gulaš                      | 15 – 20 min     | 2              |
| Teleća jetra                      | 6 – 10 min      | 2              |
| Teleći jezik                      | 20 – 25 min     | 2              |

| Hrana                              | Vrijeme kuhanja | Razina kuhanja |
|------------------------------------|-----------------|----------------|
| <b>Perad i divljač</b>             |                 |                |
| Prepelica                          | 10 – 15 min     | 2              |
| Divlji kunić                       | 20 – 25 min     | 2              |
| Fazan                              | 10 – 15 min     | 2              |
| Zec                                | 25 – 28 min     | 2              |
| Patka                              | 20 – 25 min     | 2              |
| Purica                             | 20 – 25 min     | 2              |
| Jarebica                           | 14 – 18 min     | 2              |
| Golub                              | 12 – 15 min     | 2              |
| Kokoš (ovisno o težini i veličini) | 20 – 25 min     | 2              |

| Hrana                   | Vrijeme kuhanja | Razina kuhanja |
|-------------------------|-----------------|----------------|
| <b>Mahunarke</b>        |                 |                |
| Grah (namočen)          | 15 – 20 min     | 1              |
| Grašak                  | 20 – 25 min     | 1              |
| Grašak (namočen)        | 10 – 15 min     | 1              |
| Zeleni grašak (namočen) | 20 – 25 min     | 1              |
| Leća                    | 15 – 20 min     | 1              |
| Leća (namočen)          | 8 – 10 min      | 1              |
| Bob                     | 5 – 8 min       | 1              |
| Slanutak                | 20 – 27 min     | 1              |

| Hrana                     | Vrijeme kuhanja                            | Razina kuhanja |
|---------------------------|--|----------------|
| <b>Juhe</b>               |  |                |
| Varivo od graha (namočen) | 15 – 20 min                                | 1              |
| Juha od graška            | 20 – 25 min                                | 1              |
| Juha od graška (namočen)  | 10 – 15 min                                | 1              |
| Juha od povrća            | 4 – 8 min                                  | 1              |
| Ječam                     | 18 – 20 min                                | 1              |
| Griz                      | 3 – 5 min                                  | 1              |
| Gulaš                     | 15 – 20 min                                | 1              |
| Kaša                      | 3 – 4 min                                  | 1              |
| Juha od krumpira          | 5 – 6 min                                  | 1              |
| Temeljac od kostiju       | 20 – 25 min                                | 1              |
| Leća                      | 15 – 20 min                                | 1              |
| Leća (namočena)           | 8 – 10 min                                 | 1              |
| Minestrone                | 6 – 8 min                                  | 1              |
| Goveđi gulaš              | 20 – 25 min                                | 1              |
| Goveđi temeljac           | 35 – 40 min (ovisno o količini mesa)       | 1              |
| Kokošja juha              | 25 – 30 min (ovisno o veličini i starosti) | 1              |
| Juha s rezancima          |  | 1              |
| Juha od rajčice           | 3 – 5 min                                  | 1              |
| Juha od luka              | 8 – 10 min                                 | 1              |
| Riblja juha               | 2 – 3 min                                  | 1              |
|                           | 8 – 10 min                                 |                |

| Hrana | Vrijeme kuhanja | Razina kuhanja |
|-------|-----------------|----------------|
|-------|-----------------|----------------|

| Povrće |  |  |
|--------|--|--|
|--------|--|--|

|                                  |             |   |
|----------------------------------|-------------|---|
| Cvjetača                         | 4 – 6 min   | 1 |
| Cvjetača, cijela                 | 6 – 8 min   | 1 |
| Endivija                         | 6 – 8 min   | 1 |
| Mrkve                            | 5 – 7 min   | 1 |
| Krumpiri, neoguljeni             | 10 – 15 min | 1 |
| Krumpiri, oguljeni               | 6 – 8 min   | 1 |
| Repa                             | 4 – 6 min   | 1 |
| Mrkva, nasjeckana                | 6 min       | 1 |
| Paprika                          | 6 – 8 min   | 1 |
| Gljive                           | 6 – 8 min   | 1 |
| Kelj pupčar                      | 4 – 6 min   | 1 |
| Cikla                            | 15 – 25 min | 1 |
| Crveni kupus, zeleni kupus, kelj | 8 – 10 min  | 1 |
| Crni korijen                     | 5 – 6 min   | 1 |
| Celer                            | 15 – 25 min | 1 |
| Šparoga                          | 7 – 8 min   | 1 |
| Rajčice                          | 2 – 3 min   | 1 |
| Artičoke                         | 5 – 8 min   | 1 |
| Tikva                            | 7 – 9 min   | 1 |
| Luk                              | 5 – 7 min   | 1 |
| Špinat                           | 3 – 5 min   | 1 |
| Poriluk                          | 3 – 5 min   | 1 |

| Hrana | Vrijeme kuhanja | Razina kuhanja |
|-------|-----------------|----------------|
|-------|-----------------|----------------|

| Ostala hrana |  |  |
|--------------|--|--|
|--------------|--|--|

|            |             |   |
|------------|-------------|---|
| Riža       | 15 – 20 min | 1 |
| Tjestenina | 4 – 6 min   | 1 |

### 1. Ονομασίες των μερών

1. Χερούλι κατσαρόλας
2. Άνοιγμα ασφαλείας
3. Ρυθμιστής πίεσης
4. Καπάκι
5. Βαλβίδα ασφαλείας
6. Διακόπτης κλειδώματος
7. Χερούλι καπακιού
8. Λάστιχο στεγανοποίησης (δεν είναι εμφανές: μέσα στο καπάκι)
9. Κατσαρόλα
10. Κλειδί
11. Χερούλι κατσαρόλας

### 2. Σημαντικές πληροφορίες – διαβάστε πριν τη χρήση

- Διαβάστε όλες τις οδηγίες.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να είναι κοντά στη χύτρα ταχύτητας κατά τη χρήση.
- Μην τοποθετείτε τη χύτρα ταχύτητας σε ένα ζεστό φούρνο.
- Όταν η χύτρα ταχύτητας είναι υπό πίεση, μετακινήστε τη με μεγάλη προσοχή. Μην ακουμπάτε τις καυτές επιφάνειες. Χρησιμοποιήστε τα χερούλια. Αν χρειάζεται, χρησιμοποιήστε προστασία.
- Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας για άλλο σκοπό απ' αυτόν που προορίζεται.
- Αυτή η χύτρα ταχύτητας μαγειρεύει υπό πίεση. Ακατάλληλη χρήση της χύτρας ταχύτητας μπορεί να οδηγήσει σε εγκαύματα. Βεβαιωθείτε ότι η χύτρα ταχύτητας έχει κλείσει σωστά πριν ανάψετε την εστία. Δείτε την παράγραφο «Οδηγίες χρήσης».
- Ποτέ μην αναγκάσετε το άνοιγμα της χύτρας ταχύτητας. Μην την ανοίγετε προτού βεβαιωθείτε ότι η εσωτερική της πίεση έχει πέσει τελείως. Δείτε την παράγραφο «Οδηγίες χρήσης».
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας χωρίς να προσθέσετε νερό, καθώς μπορεί να προκληθεί σημαντική φθορά.
- Μη γεμίζετε τη χύτρα ταχύτητας πάνω από τα 2/3 της χωρητικότητάς της (δείτε την ένδειξη "MAX" στο εσωτερικό της κατσαρόλας). Όταν μαγειρεύετε φαγητό που διογκώνεται κατά το μαγείρεμα, όπως ρύζι ή αφυδατωμένα λαχανικά, μη γεμίζετε τη χύτρα ταχύτητας πάνω από το 1/2 της χωρητικότητάς της (δείτε την ένδειξη 1/2 στο εσωτερικό της κατσαρόλας).

- Χρησιμοποιήστε τις κατάλληλες πηγές θερμότητας σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης.
- Όταν μαγειρεύετε κρέας με το δέρμα (π.χ. γλώσσα βοδιού) που μπορεί να διογκωθεί κάτω από την επίδραση της πίεσης, μην τρυπάτε το κρέας όσο το δέρμα είναι διογκωμένο. Μπορεί να πεταχτεί καυτό νερό και να καίτε.
- Όταν μαγειρεύετε φαγητό με ζύμη, κουνήστε απαλά τη χύτρα ταχύτητας πριν ανοίξετε το καπάκι για να αποφύγετε την εκτίναξη του φαγητού.
- Πριν από κάθε χρήση, ελέγξτε ότι οι βαλβίδες δεν εμποδίζονται. Δείτε την παράγραφο «Οδηγίες χρήσης».
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας όταν είναι υπό πίεση για βαρύ ή ελαφρύ πηγάρισμα φαγητού.
- Μην παραποιείτε κανένα από τα συστήματα ασφαλείας πέρα από τις οδηγίες συντήρησης όπως ορίζονται στις οδηγίες χρήσης.
- Χρησιμοποιήστε μόνο ανταλλακτικά του κατασκευαστή σε συμφωνία με το αντίστοιχο μοντέλο. Αν έχετε απορίες, επικοινωνήστε με το κοντινότερο κατάστημα ΙΚΕΑ/Εξυπηρέτηση πελατών, ή επισκεφτείτε το [www.ikea.gr](http://www.ikea.gr) για την Ελλάδα και το [www.ikea.com.cy](http://www.ikea.com.cy) για την Κύπρο.
- ΚΡΑΤΗΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

### 3. Τεχνικές πληροφορίες

**Πίεση λειτουργίας:** 0,6 bar (ρύθμιση 1) και 1,0 bar (ρύθμιση 2).

**Πίεση απελευθέρωσης ατμού:** 260 kpa.

**Ωφέλιμη χωρητικότητα:** 6 ή 4 λίτρα.

**Κάτοχος της άδειας:** ΙΚΕΑ of Sweden,

Tulpanvägen 8 SE-343 81, Älmhult Sweden.

**Μοντέλο:** 00286743, 50286745.

Η χύτρα ταχύτητας διαθέτει σήμανση CE σύμφωνα με την Οδηγία Εξοπλισμού υπό Πίεση (97/23/ΕΚ).

Η χύτρα ταχύτητας διαθέτει πιστοποίηση GS.

### 4. Πληροφορίες για την ασφάλεια

- Η χύτρα ταχύτητας διαθέτει ένα ρυθμιστή πίεσης στο καπάκι που διατηρεί σταθερές τις ρυθμίσεις της πίεσης.
- Πολλά συστήματα ασφαλείας διασφαλίζουν ότι η χύτρα ταχύτητας θα λειτουργεί με ασφάλεια, ακόμα και σε περίπτωση

τεχνικής βλάβης. Ο ρυθμιστής πίεσης **3** διασφαλίζει ότι η πίεση παραμένει σταθερή μέσα στη χύτρα ταχύτητας. Υπάρχει περίπτωση κάποιο μέρος ατμού να διαφύγει συνεχώς από τη χύτρα κατά τη χρήση. Στο ρυθμιστή πίεσης **3** υπάρχει μία επιπλέον βαλβίδα ελέγχου της πίεσης που απελευθερώνει την επιπλέον πίεση μέσα από το άνοιγμα ασφαλείας **2**, σε περίπτωση που ο ρυθμιστής πίεσης παρουσιάσει δυσλειτουργία. Σε περίπτωση που και ο ρυθμιστής πίεσης **3** και η βαλβίδα ελέγχου της πίεσης δε λειτουργήσουν σωστά, η επιπλέον πίεση μπορεί να διαφύγει μέσα από τη βαλβίδα ασφαλείας **5**. Ο διακόπτης κλειδώματος **6** μπορεί μόνο να συρθεί προς τα μπροστά για να ανοίξει η κατσαρόλα όταν η πίεση έχει ισοσταθμιστεί και η κόκκινη βαλβίδα ασφαλείας **5** έχει κατέβει στη θέση της.

### Γενικές πληροφορίες ασφαλείας

- Βεβαιωθείτε ότι ελέγχετε πριν από κάθε χρήση ότι ο ρυθμιστής πίεσης **3** και η βαλβίδα ασφαλείας **5** μπορούν να κινηθούν και δεν μπλοκάρονται από κάτι (δείτε την παράγραφο «Οδηγίες χρήσης»).
- Πάντα να διασφαλίζετε ότι η χύτρα ταχύτητας έχει κλείσει σωστά, πριν την τοποθετήσετε στην εστία (δείτε την παράγραφο «Οδηγίες χρήσης»).
- Ο ρυθμιστής πίεσης **3** δεν πρέπει ποτέ να καλύπτεται από οτιδήποτε αντικείμενα.
- Πάντα να διασφαλίζετε ότι το άνοιγμα ασφαλείας **2** δεν βρίσκεται προς τη δική σας φορά κατά τη χρήση, ούτε προς τη φορά άλλων. Σε περίπτωση σφάλματος, θα διαφύγει πολύς ατμός.
- Σε περίπτωση που διαφύγει ατμός από τη βαλβίδα ασφαλείας **5** ή το άνοιγμα ασφαλείας **2**, σβήστε αμέσως την παροχή θερμότητας, καθώς η πίεση στο εσωτερικό της χύτρας ταχύτητας θα είναι πολύ υψηλή. Μη συνεχίσετε να χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας μέχρι να διορθωθεί το πρόβλημα (δείτε την παράγραφο «Αντιμετώπιση προβλημάτων»).
- Για να αποφύγετε τη φθορά της χύτρας ταχύτητας, πρέπει να διασφαλίζετε ότι η κατσαρόλα περιέχει πάντα τουλάχιστον 0,25 λίτρα ενός υγρού, ώστε να μπορεί να παράγεται αρκετός ατμός και η χύτρα ταχύτητας να μην υπερθερμαίνεται και στεγνώνει το περιεχόμενό της.

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Οι επισκευές στη χύτρα ταχύτητας πρέπει να γίνονται μόνο από έναν ειδικευμένο τεχνικό.

### Τι πρέπει να γνωρίζετε

- Η χύτρα ταχύτητας είναι κατάλληλη για χρήση σε όλους τους τύπους εστίας, συμπεριλαμβανομένων των επαγωγικών εστιών.
- Η χύτρα ταχύτητας μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως παραδοσιακή κατσαρόλα (χωρίς το καπάκι) για να πσιγαρίσετε το φαγητό πριν το μαγείρεμα στη χύτρα ταχύτητας.
- Τοποθετώντας τη χύτρα ταχύτητας σε μία εστία με την ίδια ή μικρότερη διάμετρο μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια.
- Πάντα να ανασηκώνετε τη χύτρα ταχύτητας όταν τη μετακινείτε πάνω σε μία γυάλινη κεραμική εστία για να αποφύγετε τον κίνδυνο να γρατζουνίσετε την εστία.
- Έχετε υπόψη σας ότι η χύτρα ταχύτητας θερμαίνεται κατά τη χρήση. Πάντα να χρησιμοποιείτε βάσεις για κατσαρόλα.
- Ποτέ μην αφήνετε το περιεχόμενο της χύτρας ταχύτητας να βράσει μέχρι να εξατμιστεί, καθώς αυτό μπορεί να τη φθείρει σημαντικά.
- Η χύτρα ταχύτητας είναι σχεδιασμένη αποκλειστικά για μαγείρεμα, όχι για αποθήκευση φαγητού. Φαγητό που έχει αποθηκευτεί στη χύτρα ταχύτητας για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα μπορεί να επηρεάσει την επιφάνεια και να πάρει τη γεύση του μετάλλου.
- Όταν η χύτρα ταχύτητας χρησιμοποιείται σε μία εστία υγραερίου, βεβαιωθείτε ότι οι φλόγες δεν φτάνουν μέχρι τα χερούλια.

### 5. Οδηγίες χρήσης

#### Πριν από κάθε χρήση

Πριν μαγειρέψετε με τη χύτρα ταχύτητας, πρέπει να ελέγξετε όλες τις λειτουργίες ασφαλείας, ώστε να αποφύγετε την πρόκληση ζημιάς στη χύτρα ταχύτητας.

1. Ελέγξτε ότι τα ανοίγματα του ρυθμιστή της πίεσης **3** στο εσωτερικό του καπακιού είναι καθαρά.
2. Σε αντίθετη περίπτωση, καθαρίστε το ρυθμιστή της πίεσης **3** (δείτε την παράγραφο «Καθαρισμός και αποθήκευση»).
3. Ελέγξτε ότι η βαλβίδα ασφαλείας **5** κινεί-



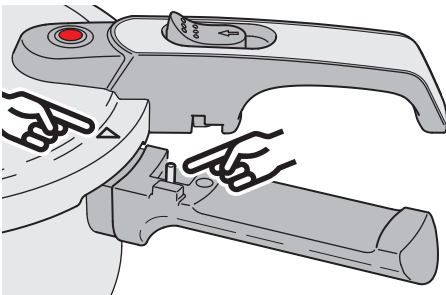
ται και δεν έχει κολλήσει.

4. Ελέγξτε ότι το λάστιχο 8 δεν είναι φθαρμένο με οποιοδήποτε τρόπο, π.χ. δεν έχει κοπεί.

**Σημείωση!** Με την πάροδο του χρόνου το λάστιχο μπορεί να σκληρύνει και έτσι να μην παρέχει αεροστεγές σφράγισμα. Αυτό θα έχει ως συνέπεια τη διαφυγή του ατμού από το χείλος του καπακιού και το λάστιχο θα πρέπει να αντικατασταθεί. Για λάστιχα αντικατάστασης, επικοινωνήστε με το κοντινότερο κατάστημα ΙΚΕΑ/Εξυπηρέτηση πελατών, ή επισκεφτείτε το [www.ikea.gr](http://www.ikea.gr) για την Ελλάδα και το [www.ikea.com.cy](http://www.ikea.com.cy) για την Κύπρο.

### Πώς να χρησιμοποιήσετε τη χύτρα ταχύτητας

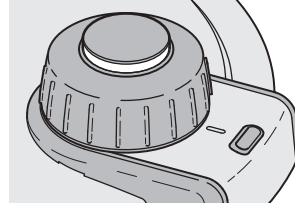
1. Γεμίστε την κασαρόλα με φαγητό και/ή υγρό. **Προσοχή!** Ποτέ μη γεμίζετε τη χύτρα ταχύτητας πάνω από την ένδειξη «MAX» στο εσωτερικό της κασαρόλας. Αυτό αντιστοιχεί στο μέγιστο των 4 λίτρων. Όταν μαγειρεύετε φαγητό που διογκώνεται, όπως ρύζι ή όσπρια, δεν πρέπει ποτέ να γεμίζετε την κασαρόλα πάνω από την ένδειξη "1/2" στο εσωτερικό της. Έτσι θα αποτραπεί να φτάσει το φαγητό στο καπάκι και να φράξει ενδεχομένως τη βαλβίδα ασφαλείας.
2. Τοποθετήστε το καπάκι 4 στην κασαρόλα 9 με τέτοιο τρόπο ώστε το τρίγωνο σήμα στο καπάκι να δείχνει προς κυλινδρικό καρφί στο χερούλι της κασαρόλας 11.



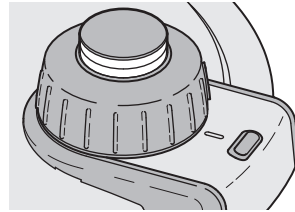
3. Γυρίστε το καπάκι μέχρι το χερούλι του καπακιού 7 και το χερούλι της κασαρόλας 11 να ευθυγραμμιστούν και να ακουστεί το «κλικ» ώστε να έχουν κουμπώσει στη θέση τους.
4. Επιλέξτε την επιθυμητή ρύθμιση

μαγειρέματος στο ρυθμιστή πίεσης 3:

1: Αργό μαγείρεμα: ο ρυθμιστής πίεσης θα εμφανίσει ένα άσπρο δαχτυλίδι.

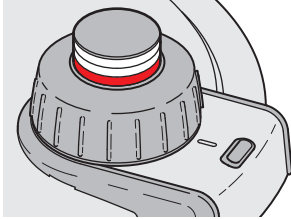


2: Γρήγορο μαγείρεμα: ο ρυθμιστής πίεσης θα εμφανίσει δύο άσπρα δαχτυλίδια.



5. Τοποθετήστε τη χύτρα ταχύτητας σε μία εστία με παρόμοιο μέγεθος με τη βάση της χύτρας ταχύτητας. **Προσοχή!** Η εστία δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερη από τη βάση της χύτρας ταχύτητας. Διαφορετικά, αυτό μπορεί να οδηγήσει στη συσσώρευση πολλής θερμότητας στα πλαίσια της κασαρόλας και έτσι να φθαρούν τα πλαστικά χερούλια.
6. Ρυθμίστε την εστία στην πιο υψηλή θερμοκρασία. Εφόσον υπάρχει πίεση στη χύτρα ταχύτητας, η κόκκινη βαλβίδα ασφαλείας 5 θα μετακινηθεί προς τα πάνω κλειδώνοντας το καπάκι. Σημείωση! Στην αρχή του μαγειρέματος, μπορεί να διαφύγει λίγος ατμός από τη βαλβίδα ασφαλείας.
7. Μόλις αρχίσει να βγαίνει ατμός από το ρυθμιστή πίεσης 3, χαμηλώστε τη θερμοκρασία της εστίας περίπου στο 1/2, ώστε να βγαίνει μόνο μία μικρή ποσότητα ατμού. Αν έχετε επιλέξει τη «ρύθμιση 2» για γρήγορο μαγείρεμα και φαίνονται δύο άσπρα δαχτυλίδια στο ρυθμιστή πίεσης 3, ενώ βγαίνει λίγος ατμός, η χύτρα ταχύτητας μαγειρεύει το φαγητό γρήγορα εξοικονομώντας ενέργεια. **Προειδοποίηση!** Αν φαίνεται το κόκκινο δαχτυλίδι στο ρυθμιστή πίεσης 3 κατά το

μαγείρεμα, τότε η πίεση είναι πολύ υψηλή και πρέπει να χαμηλώσετε τη θερμοκρασία στην εστία.



### Ανοίγοντας τη χύτρα ταχύτητας

**Προσοχή!** Αν η κόκκινη βαλβίδα ασφαλείας **5** είναι ακόμα ψηλά, η χύτρα ταχύτητας είναι ακόμα υπό πίεση και το καπάκι δεν μπορεί να ανοίξει. Δεν πρέπει, κάτω από οποιοσδήποτε συνθήκες, να προσπαθήσετε να ανοίξετε το καπάκι, καθώς μπορεί να καείτε από την απότομη απελευθέρωση της πίεσης. Η χύτρα ταχύτητας θα ανοίξει μόνο μόλις η κόκκινη βαλβίδα ασφαλείας **5** έχει κατέβει στη θέση της. Αυτό μπορεί να γίνει με τρεις τρόπους. Ποτέ μην βυθίζετε εντελώς τη χύτρα ταχύτητας μέσα σε νερό. Διαφορετικά η πίεση θα πέσει αμέσως και μπορεί να οδηγήσει στο να καταστραφεί η βάση καθώς και το φαγητό.

### Τρεις τρόποι για να ανοίξετε τη χύτρα ταχύτητας

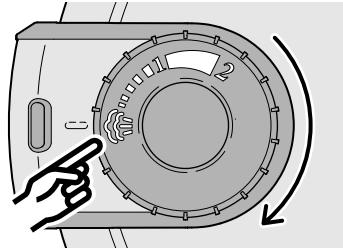
Υπάρχουν τρεις τρόποι για να μειώσετε την πίεση στη χύτρα ταχύτητας ώστε να μπορέσετε να την ανοίξετε:

#### Μέθοδος 1: Απελευθέρωση του ατμού

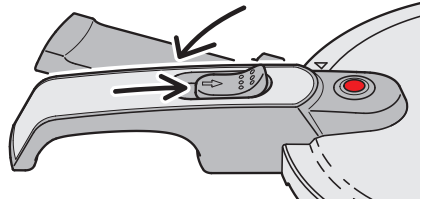
Αυτή η μέθοδος απαιτεί την απελευθέρωση όσο το δυνατόν περισσότερου ατμού, μέχρι η πίεση στη χύτρα ταχύτητας να έχει μειωθεί αρκετά για να μπορείτε να αφαιρέσετε το καπάκι.

**Προειδοποίηση!** Διασφαλίστε ότι το άνοιγμα ασφαλείας **2** δεν είναι προς τη δική σας φορά όταν ανοίγετε τη χύτρα ταχύτητας, καθώς με αυτή τη μέθοδο θα βγει καυτός ατμός από το ρυθμιστή πίεσης. Γι' αυτό θα πρέπει να προσέχετε να μην καείτε.

1. Αφαιρέστε τη χύτρα ταχύτητας από την εστία.
2. Γυρίστε το ρυθμιστή πίεσης **3** στη ρύθμιση απελευθέρωσης του ατμού.



3. Περιμένετε μέχρι η πίεση να ισοσταθμιστεί και η κόκκινη βαλβίδα ασφαλείας **5** κατέβει πάλι στη θέση της.  
**Σημείωση!** Μόλις η κόκκινη βαλβίδα ασφαλείας **5** κατέβει πάλι στη θέση της, η θερμοκρασία στο εσωτερικό της χύτρας θα εξακολουθεί να είναι σχεδόν 100 °C.
4. Σύρετε το διακόπτη κλειδώματος **6** προς τα μπροστά και γυρίστε ταυτόχρονα το καπάκι, αντίθετα από τη φορά του ρολογιού, μέχρι το τρίγωνο σχέδιο στο καπάκι να δείχνει προς το κυλινδρικό καρφί στο χερούλι της κατασρόλας **11**.  
**Σημείωση!** Μόλις σύρετε το διακόπτη κλειδώματος **6** προς τα μπροστά, μπορεί να απελευθερωθεί κάποιο υπόλοιπο ατμού.



5. Αφαιρέστε το καπάκι από την κατασρόλα.

#### Μέθοδος 2: Εξοικονόμηση ενέργειας

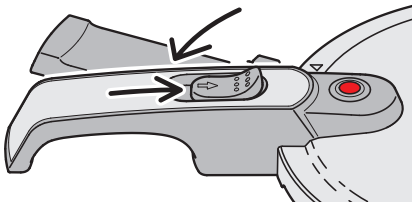
Για τη μέθοδο 2 απαιτείται να έχετε σβήσει την εστία με τη χύτρα ταχύτητας επάνω λίγα λεπτά προτού το φαγητό να είναι έτοιμο. Με αυτόν τον τρόπο αξιοποιείτε την υπολειπόμενη θερμότητα και εξοικονομείτε ενέργεια.

1. Περιμένετε μέχρι η πίεση να έχει σταθεροποιηθεί και η κόκκινη βαλβίδα ασφαλείας **5** να έχει κατέβει στη θέση της.  
**Σημείωση!** Μόλις η κόκκινη βαλβίδα ασφαλείας **5** κατέβει πάλι στη θέση της, η θερμοκρασία στο εσωτερικό της χύτρας

θα εξακολουθεί να είναι σχεδόν 100 °C.

- Σύρετε το διακόπτη κλειδώματος **6** προς τα μπροστά και γυρίστε ταυτόχρονα το καπάκι, αντίθετα από τη φορά του ρολογιού, μέχρι το τρίγωνο σχέδιο στο καπάκι να δείχνει προς το κυλινδρικό καρφί στο χερούλι της κατσαρόλας **11**.

**Σημείωση!** Μόλις σύρετε το διακόπτη κλειδώματος **6** προς τα μπροστά, μπορεί να απελευθερωθεί κάποιο υπόλοιπο ατμού.



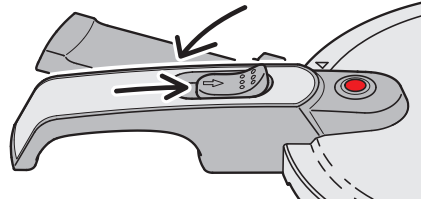
- Αφαιρέστε το καπάκι από την κατσαρόλα.

### Μέθοδος 3: Εξοικονόμηση χρόνου

Για τη μέθοδο 3 απαιτείται να αφαιρέσετε τη χύτρα ταχύτητας από την εστία μόλις το φαγητό είναι έτοιμο. Για να μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι αμέσως, θα πρέπει να αφαιρέσετε την πίεση στη βάση χειροκίνητα. Με αυτή τη μέθοδο εξοικονομείτε χρόνο.

- Τοποθετήστε τη χύτρα ταχύτητας κάτω από τρεχούμενο νερό μέχρι να κατέβει η βαλβίδα ασφαλείας **5** (η πίεση του νερού δε θα πρέπει να είναι πολύ υψηλή). **Προσοχή!** Προσέξτε ο πίδακας νερού να μη χτυπήσει το ρυθμιστή πίεσης **3** ή τη βαλβίδα ασφαλείας **5**, καθώς μπορεί να μπει νερό στην κατσαρόλα και να αλλοιώσει το φαγητό σας.
- Σύρετε το διακόπτη κλειδώματος **6** προς τα μπροστά και γυρίστε ταυτόχρονα το καπάκι, αντίθετα από τη φορά του ρολογιού, μέχρι το τρίγωνο σχέδιο στο καπάκι να δείχνει προς το κυλινδρικό καρφί στο χερούλι της κατσαρόλας **11**.

**Σημείωση!** Μόλις σύρετε το διακόπτη κλειδώματος **6** προς τα μπροστά, μπορεί να απελευθερωθεί κάποιο υπόλοιπο ατμού.



- Αφαιρέστε το καπάκι από την κατσαρόλα.

### 6. Καθαρισμός και αποθήκευση

Η χύτρα ταχύτητός σας καθαρίζεται και συντηρείται εύκολα. Για να μπορείτε να χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας για πολλά χρόνια, παρακαλούμε βεβαιωθείτε ότι ακολουθείτε πάντα τις παρακάτω οδηγίες καθαρισμού.

#### Συχνότητα καθαρισμού:

| Δραστηριότητα                                     | Συχνότητα  |
|---|--|
| Καθαρίστε την κατσαρόλα <b>9</b>                  | Μετά από κάθε χρήση  |
| Καθαρίστε το ρυθμιστή πίεσης <b>3</b>             | Όταν είναι βρώμικος  |
| Καθαρίστε το καπάκι <b>4</b>                      | Μετά από κάθε χρήση  |
| Καθαρίστε το λάστιχο <b>8</b>                     | Μετά από κάθε χρήση  |
| Αντικαταστήστε το λάστιχο στεγανοποίησης <b>8</b> | Όταν χρειάζεται. Επικοινωνήστε με το κοντινότερο κατάστημα ΙΚΕΑ/εξυπηρέτηση πελατών ή επισκεφτείτε το <a href="http://www.ikea.gr">www.ikea.gr</a> για την Ελλάδα και το <a href="http://www.ikea.com.cy">www.ikea.com.cy</a> για την Κύπρο. |

**Πώς να καθαρίσετε τη χύτρα ταχύτητας**  
Πάντα να πλένετε τη χύτρα ταχύτητας μετά τη χρήση.

- Η χύτρα ταχύτητας πρέπει πάντα να πλένεται στο χέρι.
- Μη χρησιμοποιείτε σφρατάκια ή σιδηροποτε μπορεί να γρατζουνήσει την επιφάνεια.

- Αν είναι δυνατόν, καλό είναι να πλένετε τη χύτρα ταχύτητας απευθείας μετά τη χρήση ώστε τα υπολείμματα να μην ξεραίνονται και κολλάνε στην κατσαρόλα.

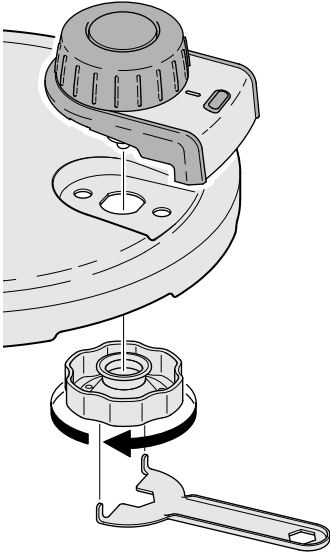
### Πώς να καθαρίσετε την κατσαρόλα (9)

Καθαρίστε την κατσαρόλα **9** μετά από κάθε χρήση:

1. Πλύνετε την κατσαρόλα στο χέρι με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.
2. Ξεπλύνετε με καθαρό νερό.
3. Σκουπίστε την κατσαρόλα με μία πετσέτα κουζίνας για να αποφύγετε τους λεκέδες από το νερό.

### Πώς να καθαρίσετε το ρυθμιστή πίεσης (3)

1. Ξεβιδώστε το ρακόρ για το ρυθμιστή πίεσης **3** γυρίζοντάς το αντίθετα από τη φορά του ρολογιού. Χρησιμοποιήστε το κλειδί **10** που παρέχεται γι' αυτό το σκοπό.

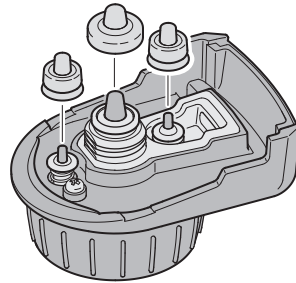


2. Ανασηκώστε το ρυθμιστή πίεσης **3** προς τα πάνω και έξω.
3. Ξεπλύνετε το ρυθμιστή πίεσης με ζεστό νερό. **Σημείωση!** Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε μία μικρή ποσότητα ήπιου απορρυπαντικού και μία πολύ μαλακή βούρτσα, αν χρειάζεται.

4. Καθαρίστε το καπάκι (δείτε την παράγραφο παρακάτω).
5. Επανατοποθετήστε το ρυθμιστή πίεσης στο καπάκι.
6. Σφίξτε το ρακόρ για το ρυθμιστή πίεσης **3** βιδώνοντάς το προς τη φορά του ρολογιού. Χρησιμοποιήστε το κλειδί **10** που παρέχεται γι' αυτό το σκοπό.

**Σημείωση!** Σε περίπτωση που διαφεύγει ατμός από το άνοιγμα ασφαλείας **2**, αφού έχετε τοποθετήσει στη θέση του το ρυθμιστή πίεσης **3**, ελέγξτε:

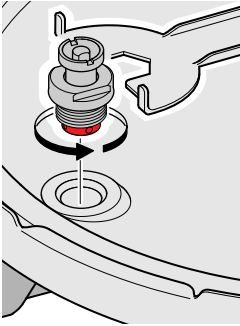
- Αν το ρακόρ για το ρυθμιστή πίεσης **3** είναι καλά σφιγμένο – το ρακόρ θα πρέπει να βιδωθεί καλά με το χέρι χρησιμοποιώντας το κλειδί **10**.
- Αν τα προστατευτικά καλύμματα στο ρυθμιστή πίεσης είναι ελαττωματικά ή δεν είναι σωστά τοποθετημένα – ξεβιδώστε το ρυθμιστή πίεσης και ελέγξτε την τοποθέτηση και την ακεραιότητα των προστατευτικών καλυμμάτων.



- Σε περίπτωση που κανένα από τα παραπάνω μέτρα δεν διορθώσει τη δυσλειτουργία επιτυχώς, παρακαλούμε επικοινωνήστε με το κοντινότερο κατάστημα ΙΚΕΑ/Εξυπηρέτηση πελατών ή επισκεφτείτε το [www.ikea.gr](http://www.ikea.gr) για την Ελλάδα και το [www.ikea.com.cy](http://www.ikea.com.cy) για την Κύπρο.

### Πώς να καθαρίσετε τη βαλβίδα ασφαλείας (5)

1. Ξεβιδώστε το μπουλόνι για τη βαλβίδα ασφαλείας **5** γυρίζοντάς το αντίθετα από τη φορά του ρολογιού. Χρησιμοποιήστε το κλειδί **10** που παρέχεται γι' αυτό το σκοπό.



2. Ανασηκώστε τη βαλβίδα ασφαλείας **5** προς τα πάνω και έξω.
3. Ξεπλύνετε τη βαλβίδα ασφαλείας με ζεστό νερό. **Σημείωση!** Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε μία μικρή ποσότητα ήπιου απορρυπαντικού και μία πολύ μαλακή βούρτσα, αν χρειάζεται.
4. Καθαρίστε το καπάκι (δείτε την παράγραφο παρακάτω).
5. Επανατοποθετήστε τη βαλβίδα ασφαλείας στο καπάκι.
6. Σφίξτε το μπουλόνι για τη βαλβίδα ασφαλείας **5** βιδώνοντάς το προς τη φορά του ρολογιού. Χρησιμοποιήστε το κλειδί **10** που παρέχεται γι' αυτό το σκοπό.

#### Πώς να καθαρίσετε το καπάκι (4)

**Προσοχή!** Το καπάκι δεν πρέπει να πλένεται στο πλυντήριο πιάτων.

1. Πλύνετε το καπάκι με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Αν το καπάκι είναι πολύ βρώμικο, μουλιάστε το για λίγη ώρα σε ένα διάλυμα νερού με ήπιο απορρυπαντικό.
2. Ξεβγάλετε το καπάκι με ζεστό νερό.
3. Σκουπίστε το καπάκι με μία πετσέτα κουζίνας για να αποφύγετε τους λεκέδες από το νερό.

#### Πώς να καθαρίσετε το λάστιχο στεγανοποίησης (8)

**Σημείωση!** Το λάστιχο στεγανοποίησης θα πρέπει να αντικαθίσταται μία φορά το χρόνο, αν χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας συχνά. Επικοινωνήστε με το κοντινότερο κατάστημα ΙΚΕΑ/Εξυπηρέτηση πελατών ή επισκεφτείτε το [www.ikea.gr](http://www.ikea.gr) για την Ελλάδα και το [www.ikea.com.cy](http://www.ikea.com.cy) για την Κύπρο.

1. Αφαιρέστε το λάστιχο από το καπάκι.
2. Ξεπλύνετε το λάστιχο με καθαρό, ζεστό νερό.

3. Σκουπίστε το λάστιχο με μία πετσέτα κουζίνας.

**Σημείωση!** Το λάστιχο δε θα πρέπει να συμπιεστεί ή να παραμορφωθεί κατά την αποθήκευση. Γι' αυτό το λόγο, καλό είναι να τοποθετήσετε το λάστιχο πίσω στο καπάκι κατά την αποθήκευση.

#### Αποθήκευση της χύτρας ταχύτητας

**Προσοχή!** Η χύτρα ταχύτητας δεν πρέπει ποτέ να αποθηκεύεται με το καπάκι στη θέση του. Αν δεν υπάρχει εξαερισμός τότε μπορεί να δημιουργηθεί συμπύκνωση η οποία να οδηγήσει σε συσσώρευση άσχημων μυρωδιών και μπορεί να προκαλέσουν ακόμα και φθορά στη χύτρα ταχύτητας.

4. Αποθηκεύστε το λάστιχο στο καπάκι.
5. Αποθηκεύστε την κατασρόλα και το καπάκι χωριστά.

#### 7. Αντιμετώπιση προβλημάτων

**Προειδοποίηση!** Σε περίπτωση που βγει από τη χύτρα ταχύτητας ανεξέλεγκτος ατμός, αποσύρετέ τη από την εστία. Η χύτρα ταχύτητας δε θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά μέχρι να διορθωθεί το πρόβλημα. Μόνο μία μικρή εμφάνιση ατμού από το ρυθμιστή πίεσης **3** είναι φυσιολογική.

## Τι να κάνετε σε περίπτωση που:

| Πρόβλημα   | Πιθανή αιτία  | Λύση   |
|--|---|--|
| Διαφεύγει ατμός μεταξύ του καπακιού και της κατασρόλας.                              | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Η χύτρα ταχύτητας δεν έχει κλείσει σωστά.</li> <li>2. Το λάστιχο είναι βρώμικο.</li> <li>3. Το λάστιχο είναι κομμένο/φθαρμένο.</li> </ol>   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Κλείστε ξανά τη χύτρα ταχύτητας σωστά.</li> <li>2. Καθαρίστε το λάστιχο.</li> <li>3. Αντικαταστήστε το λάστιχο (1 x έτος).</li> </ol>  |
| Δεν βγαίνει ατμός από το ρυθμιστή πίεσης.  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Διαφεύγει ατμός μεταξύ του καπακιού και της κατασρόλας.</li> <li>2. Ο ρυθμιστής της πίεσης είναι βρώμικος.</li> <li>3. Δεν υπάρχει αρκετό υγρό στη χύτρα ταχύτητας.</li> <li>4. Η παροχή θερμότητας είναι πολύ χαμηλή.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Αντικαταστήστε το λάστιχο (1 x έτος).</li> <li>2. Καθαρίστε το ρυθμιστή πίεσης (δείτε την παράγραφο «Καθαρισμός και αποθήκευση»).</li> <li>3. Κρυσώστε σιγά-σιγά τη χύτρα ταχύτητας και γεμίστε τη με τουλάχιστον 0,25 l υγρού.</li> <li>4. Αυξήστε την παροχή θερμότητας (γυρίστε το διακόπτη της εστίας σε πιο υψηλή ρύθμιση).</li> </ol>  |
| Βγαίνει πάρα πολύς ατμός από το ρυθμιστή πίεσης.                                     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Η παροχή θερμότητας είναι πολύ υψηλή.</li> <li>2. Ο ρυθμιστής πίεσης είναι βρώμικος.</li> </ol>   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Μειώστε την παροχή θερμότητας (γυρίστε το διακόπτη της εστίας σε πιο χαμηλή ρύθμιση).</li> <li>2. Καθαρίστε το ρυθμιστή πίεσης (δείτε την παράγραφο «Καθαρισμός και αποθήκευση»).</li> </ol>   |
| Βγαίνει ατμός από τα πλαινά του ρυθμιστή πίεσης.                                     | Ο ρυθμιστής πίεσης δεν είναι σωστά τοποθετημένος.   | Τοποθετήστε το ρυθμιστή πίεσης σωστά και αφίξτε το παξιμάδι στο εσωτερικό του καπακιού χρησιμοποιώντας το κλειδί <b>10</b> .   |
| Διαφεύγει ατμός από το άνοιγμα ασφαλείας.  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Τα προστατευτικά καλύμματα στο ρυθμιστή πίεσης είναι ελαττωματικά ή δεν είναι τοποθετημένα σωστά.</li> <li>2. Ο ρυθμιστής πίεσης δεν είναι καθαρός.</li> <li>3. Ο ρυθμιστής πίεσης είναι ελαττωματικός.</li> </ol>                | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ελέγξτε τα καλύμματα ασφαλείας (δείτε την παράγραφο «Καθαρισμός και αποθήκευση»).</li> <li>2. Καθαρίστε το ρυθμιστή πίεσης (δείτε την παράγραφο «Καθαρισμός και αποθήκευση»).</li> <li>3. Επικοινωνήστε με το κοντινότερο κατάστημα IKEA/Εξυπηρέτηση πελατών ή επισκεφτείτε το <a href="http://www.ikea.gr">www.ikea.gr</a> για την Ελλάδα και το <a href="http://www.ikea.com.cy">www.ikea.com.cy</a> για την Κύπρο.</li> </ol> |
| Το καπάκι δεν ανοίγει.   | Υπάρχει μεγάλη πίεση στη χύτρα ταχύτητας.   | Ακολουθήστε τις οδηγίες της παραγράφου «Ανοίγοντας τη χύτρα ταχύτητας».  |
| Ο ρυθμιστής πίεσης εμφανίζει ένα κόκκινο δαχτυλίδι κάτω από τα δύο άσπρα δαχτυλίδια. | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Η πίεση στη χύτρα ταχύτητας είναι πολύ υψηλή γιατί η παροχή θερμότητας είναι πολύ υψηλή.</li> <li>2. Ο ρυθμιστής πίεσης δεν είναι καθαρός, ελαττωματικός ή δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.</li> </ol>                                 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Μειώστε την παροχή θερμότητας (γυρίστε το διακόπτη της εστίας σε πιο χαμηλή ρύθμιση).</li> <li>2. Καθαρίστε το ρυθμιστή πίεσης, ελέγξτε αν είναι σωστά τοποθετημένος.</li> </ol>   |

## 8. Πίνακας χρόνων μαγειρέματος

| Φαγητό                                   | Χρόνος μαγειρέματος | Επίπεδο μαγειρέματος |
|--|---------------------|----------------------|
| <b>Ψάρια και θαλασσινά</b>               |                     |                      |
| Ψαρόσουπα                                | 16 λεπτά            | 2                    |
| Οστρακοειδή                              | 2-4 λεπτά           | 2                    |
| Τόνος                                    | 4-5 λεπτά           | 2                    |
| Καλαμάρια                                | 6-10 λεπτά          | 2                    |
| Γόγγρος                                  | 8 λεπτά             | 2                    |
| Αστακός                                  | 5-10 λεπτά          | 2                    |
| Γαρίδες                                  | 4-6 λεπτά           | 2                    |
| Γλώσσα                                   | 3-7 λεπτά           | 2                    |
| Μπακαλιάρος                              | 4-8 λεπτά           | 2                    |
| Μύδια                                    | 2-3 λεπτά           | 2                    |
| Μπακαλιάρος Ατλαντικού<br>(κατεψυγμένος) | 3-6 λεπτά           | 2                    |
| Μπακαλιάρος Ατλαντικού (νωπός)           | 3-4 λεπτά           | 2                    |
| Πεσκανδρίτσα                             | 5-8 λεπτά           | 2                    |
| Πέστροφα                                 | 4-7 λεπτά           | 2                    |
| Σολομός                                  | 5-8 λεπτά           | 2                    |

| Φαγητό        | Χρόνος μαγειρέματος | Επίπεδο μαγειρέματος |
|---------------|---------------------|----------------------|
| <b>Φρούτα</b> |                     |                      |
| Βερίκοκα      | 1-4 λεπτά           | 1                    |
| Κεράσια       | 1-2 λεπτά           | 1                    |
| Δαμάσκηνα     | 1-3 λεπτά           | 1                    |
| Μήλα          | 2-5 λεπτά           | 1                    |
| Ροδάκινα      | 2-5 λεπτά           | 1                    |
| Πορτοκάλια    | 4-7 λεπτά           | 1                    |
| Αχλάδια       | 4-6 λεπτά           | 1                    |

| Φαγητό  | Χρόνος μαγειρέματος | Επίπεδο μαγειρέματος |
|---|---------------------|----------------------|
| <b>Πουλερικά και κυνήγι</b>                       |                     |                      |
| Ορτύκια   | 10-15 λεπτά         | 2                    |
| Άγριο κουνέλι                                     | 20-25 λεπτά         | 2                    |
| Φασιανός  | 10-15 λεπτά         | 2                    |
| Λαγός   | 25-28 λεπτά         | 2                    |
| Πάπια   | 20-25 λεπτά         | 2                    |
| Γαλοπούλα   | 20-25 λεπτά         | 2                    |
| Πέρδικα   | 14-18 λεπτά         | 2                    |
| Περιστερί   | 12-15 λεπτά         | 2                    |
| Κοτόπουλο (ανάλογα με το μέγεθος<br>και το βάρος) | 20-25 λεπτά         | 2                    |

| <b>Φαγητό</b>                   | <b>Χρόνος μαγειρέματος</b> | <b>Επίπεδο μαγειρέματος</b> |
|---------------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| <b>Κρέας</b>                    |                            |                             |
| Χοιρινό κότσι                   | 30-40 λεπτά                | 2                           |
| Αρνί                            | 15 λεπτά                   | 2                           |
| Μοσχάρι, σνίτσελ                | 6 λεπτά                    | 2                           |
| Κουνέλι                         | 15-20 λεπτά                | 2                           |
| Ροσμπίφ                         | 20-25 λεπτά                | 2                           |
| Ζαμπόν, τηγανητό                | 20-25 λεπτά                | 2                           |
| Ζαμπόν, βραστό                  | 30-35 λεπτά                | 2                           |
| Ψητό χοιρινό                    | 25-30 λεπτά                | 2                           |
| Γλώσσα βοδινού, νωπή ή καπνιστή | 50-60 λεπτά                | 2                           |
| Χοιρινή μπριζόλα                | 10-12 λεπτά                | 2                           |
| Χοιρινά παιδάκια                | 25-30 λεπτά                | 2                           |
| Χοιρινό φιλέτο                  | 12-16 λεπτά                | 2                           |
| Αρνί σιφάδο                     | 10-14 λεπτά                | 2                           |
| Αρνίσιο μούτι                   | 15-20 λεπτά                | 2                           |
| Ψητό μοσχαρίσιο κρέας           | 15-20 λεπτά                | 2                           |
| Μοσχαρίσιο κρέας σιφάδο         | 15-20 λεπτά                | 2                           |
| Μοσχαρίσιο συκώτι               | 6-10 λεπτά                 | 2                           |
| Μοσχαρίσια γλώσσα               | 20-25 λεπτά                | 2                           |

| <b>Φαγητό</b>  | <b>Χρόνος μαγειρέματος</b>                            | <b>Επίπεδο μαγειρέματος</b> |
|--|---|-----------------------------|
| <b>Σούπες</b>  |   |                             |
| Φασολάδα (μουλιασμένα)                                     | 15-20 λεπτά   | 1                           |
| Μπιζελόσουπα (μη μουλιασμένα)                              | 20-25 λεπτά   | 1                           |
| Μπιζελόσουπα (μουλιασμένα)                                 | 10-15 λεπτά   | 1                           |
| Σούπα λαχανικών  | 4-8 λεπτά   | 1                           |
| Κριθαράκι  | 18-20 λεπτά   | 1                           |
| Σιμιγδάλι  | 3-5 λεπτά   | 1                           |
| Γκούλας  | 15-20 λεπτά   | 1                           |
| Κουάκερ  | 3-4 λεπτά   | 1                           |
| Σούπα πατάτας  | 5-6 λεπτά   | 1                           |
| Ζωμός οστών  | 20-25 λεπτά   | 1                           |
| Φακές (μη μουλιασμένες)                                    | 15-20 λεπτά   | 1                           |
| Φακές (μουλιασμένες)                                       | 8-10 λεπτά  | 1                           |
| Μινεστρόνε   | 6-8 λεπτά   | 1                           |
| Rot-au-Feu   | 20-25 λεπτά   | 1                           |
| Ζωμός βόειου κρέατος (ανάλογα με την ποσότητα του κρέατος) | 35-40 λεπτά (εξαρτάται από την ποσότητα του κρέατος)  | 1                           |
| Κότα βραστή  | 25-30 λεπτά (εξαρτάται από το μέγεθος και την ηλικία) | 1                           |
| Σούπα ζυμαρικών  | 3-5 λεπτά   | 1                           |
| Ντοματόσουπα   | 8-10 λεπτά  | 1                           |
| Κρεμμυδόσουπα  | 2-3 λεπτά   | 1                           |
| Ψαρόσουπα  | 8-10 λεπτά  | 1                           |



| <b>Φαγητό</b>                                  | <b>Χρόνος μαγειρέματος</b> | <b>Επίπεδο μαγειρέματος</b> |
|--|----------------------------|-----------------------------|
| <b>Λαχανικά</b>                                |                            |                             |
| Κουνουπίδι                                     | 4-6 λεπτά                  | 1                           |
| Κουνουπίδι, ολόκληρο                           | 6-8 λεπτά                  | 1                           |
| Αντίδι   | 6-8 λεπτά                  | 1                           |
| Καρότα   | 5-7 λεπτά                  | 1                           |
| Πατάτες, με φλούδα                             | 10-15 λεπτά                | 1                           |
| Πατάτες ξεφλουδισμένες                         | 6-8 λεπτά                  | 1                           |
| Γογγύλια                                       | 4-6 λεπτά                  | 1                           |
| Καρότα, ψιλοκομμένα                            | 6 λεπτά                    | 1                           |
| Πιπεριές                                       | 6-8 λεπτά                  | 1                           |
| Μανιτάρια                                      | 6-8 λεπτά                  | 1                           |
| Λαχανάκια Βρυξελλών                            | 4-6 λεπτά                  | 1                           |
| Παντζάρια                                      | 15-25 λεπτά                | 1                           |
| Κόκκινο λάχανο, πράσινο λάχανο, λάχανο Σαβοΐας | 8-10 λεπτά                 | 1                           |
| Μαύρο λαγόχορτο                                | 5-6 λεπτά                  | 1                           |
| Σέλινο   | 15-25 λεπτά                | 1                           |
| Σπαράγγια                                      | 7-8 λεπτά                  | 1                           |
| Ντομάτες                                       | 2-3 λεπτά                  | 1                           |
| Αγκινάρες                                      | 5-8 λεπτά                  | 1                           |
| Κολοκύθα                                       | 7-9 λεπτά                  | 1                           |
| Κρεμμύδι                                       | 5-7 λεπτά                  | 1                           |
| Σπανάκι  | 3-5 λεπτά                  | 1                           |
| Πράσο  | 3-5 λεπτά                  | 1                           |

| <b>Φαγητό</b>             | <b>Χρόνος μαγειρέματος</b> | <b>Επίπεδο μαγειρέματος</b> |
|---------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| <b>Όσπρια</b>             |                            |                             |
| Φασόλια (μουλιασμένα)     | 15-20 λεπτά                | 1                           |
| Μπιζέλια (μη μουλιασμένα) | 20-25 λεπτά                | 1                           |
| Μπιζέλια (μουλιασμένα)    | 10-15 λεπτά                | 1                           |
| Αρακάς (μουλιασμένος)     | 20-25 λεπτά                | 1                           |
| Φακές (μη μουλιασμένες)   | 15-20 λεπτά                | 1                           |
| Φακές (μουλιασμένες)      | 8-10 λεπτά                 | 1                           |
| Κουκιά                    | 5-8 λεπτά                  | 1                           |
| Ρεβύθια                   | 20-27 λεπτά                | 1                           |

| <b>Φαγητό</b>      | <b>Χρόνος μαγειρέματος</b> | <b>Επίπεδο μαγειρέματος</b> |
|--------------------|----------------------------|-----------------------------|
| <b>Άλλα φαγητά</b> |                            |                             |
| Ρύζι               | 15-20 λεπτά                | 1                           |
| Ζυμαρικά           | 4-6 λεπτά                  | 1                           |

### 1. Перечень деталей

1. Ручка скороварки
2. Предохранительное отверстие
3. Регулятор давления
4. Крышка
5. Предохранительный клапан
6. Замок
7. Ручка крышки
8. Уплотнительная прокладка (на рисунке не видна, расположена под крышкой)
9. Емкость скороварки
10. Ключ
11. Ручка скороварки

### 2. Внимательно прочитайте инструкции.

- Внимательно прочитайте инструкции.
- Дети не должны находиться рядом с работающей скороваркой.
- Не ставьте скороварку в нагретую духовку.
- Очень осторожно переносите скороварку, когда она под давлением. Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей скороварки. Беритесь только за ручки. При необходимости используйте прихватки.
- Используйте скороварку только по назначению.
- Процесс приготовления пищи осуществляется под давлением. Использование скороварки не по назначению может привести к получению ожогов. Прежде чем ставить скороварку на разогретую плиту, убедитесь, что она плотно закрыта. См. раздел “Инструкции по эксплуатации”.
- Не применяйте силу, чтобы открыть скороварку. Не открывайте, пока не убедитесь, что внутреннее давление полностью сброшено. См. раздел “Инструкции по эксплуатации”.
- Никогда не используйте скороварку без воды. Это приведет к серьезным повреждениям скороварки.
- Не заполняйте скороварку более чем на 2/3 ее объема (до отметки “MAX” на внутренней поверхности емкости). При работе с продуктами, которые в процессе приготовления увеличиваются в объеме, например рис или сушеные овощи, не заполняйте скороварку более чем на 1/2 объема (до отметки “1/2”

- на внутренней поверхности емкости).
- Выбирайте источник нагревания в соответствии с инструкцией по эксплуатации
- После приготовления мяса с кожей (например, говяжьего языка), не прокалывайте кожу, пока она вздута. Под воздействием давления кожа вздувается, под ней скапливается горячая вода, которая может выплеснуться и стать причиной ожогов.
- При приготовлении вязких продуктов слегка встряхните скороварку перед тем, как оторвать крышку. Это позволит избежать разбрызгивания содержимого.
- Перед каждым использованием проверьте состояние клапанов. См. раздел “Инструкции по эксплуатации”.
- Не используйте скороварку, находящуюся под давлением, для обжаривания продуктов.
- Не вносите изменения в устройство систем безопасности. Действуйте строго в соответствии с инструкциями по техническому обслуживанию, представленными в инструкции по эксплуатации.
- Используйте только запасные части производителя для соответствующей модели. При возникновении проблем с данным изделием обратитесь в отдел ИКЕА Сервис магазина ИКЕА или зайдите на сайт [www.ikea.ru](http://www.ikea.ru).
- СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ.

### 3. Техническая информация

**Рабочее давление:** 0,6 бара (режим 1) и 1 бар (режим 2).

**Давление выпуска пара:** 260 кПа.

**Объем:** 6 литров или 4 литра.

**Держатель документации:** IKEA of Sweden, Tulpanvägen 8 SE-343 81, Älmhult Sweden.

**Модель:** 00286743, 50286745.

На скороварку нанесена маркировка “CE” в соответствии с Директивой ЕС по обороту, работающему под давлением (97/23/ЕС).

Скороварка имеет сертификат GS.

#### 4. Информация по безопасности

- Крышка пароварки оснащена регулятором давления, который поддерживает заданное давление.
- Несколько систем безопасности обеспечивают безопасность функционирования скороварки даже в случае технической неисправности. Регулятор давления (3) поддерживает внутри скороварки постоянное давление. В процессе использования возможно выделение некоторого количества пара. В регуляторе давления (3) есть дополнительный клапан, контролирующий давление, который в случае неисправности регулятора давления осуществляет выпуск лишнего пара через предохранительное отверстие (2). Если и регулятор давления (3), и клапан, контролирующий давление, неисправны, лишний пар может также выходить через предохранительный клапан (5). Замок (6) можно выдвинуть вперед для открывания скороварки, только когда давление стабилизируется, в результате чего опустится красный предохранительный клапан (5).

#### Общие рекомендации по безопасности

- Перед каждым использованием проверяйте подвижность регулятора давления (3) и предохранительного клапана (5). Они не должны быть заблокированы. См. раздел «Инструкции по эксплуатации».
- Всегда проверяйте, чтобы скороварка была правильно закрыта, перед тем как ставить ее на плиту. См. раздел «Инструкции по эксплуатации».
- Регулятор давления (3) не должен быть закрыт посторонними предметами.
- В процессе использования ставьте скороварку таким образом, чтобы предохранительное отверстие (2) не было направлено на людей, так как в случае какой-либо неисправности может произойти интенсивный выброс пара.
- В случае выделения пара из предохранительного клапана (5) или предохранительного отверстия (2), немедленно выключите конфорку, так как давление внутри скороварки повысилось слишком сильно. Не возобновляйте

использование скороварки до решения этой проблемы (см. раздел «Выявление и устранение неисправностей»).

- Чтобы избежать повреждения скороварки, в ней следует готовить только при наличии минимум 0,25 литра жидкости. Это обеспечит образование достаточного количества пара и предотвратит перегревание скороварки.
- **ВНИМАНИЕ:** Ремонт скороварки должен производиться только уполномоченным специалистом.

#### Полезная информация

- Скороварку можно использовать на варочных панелях всех типов, включая индукционную панель.
- Скороварку (без крышки) можно использовать как обычную кастрюлю для обжаривания пищи перед приготовлением под давлением.
- Поставив скороварку на конфорку, диаметр которой равен или меньше диаметра дна скороварки, вы экономите энергию.
- Перемещая скороварку по стеклокерамической варочной панели, всегда поднимайте ее, чтобы не поцарапать панель.
- При использовании скороварка нагревается: пользуйтесь прихваткой.
- Следите за тем, чтобы содержимое скороварки никогда не выкипало: это может привести к серьезным повреждениям скороварки.
- Скороварка предназначена только для приготовления пищи, а не для ее хранения. Пища, оставленная в скороварке на длительное время, может вступить в реакцию с поверхностью скороварки и приобрести металлический привкус.
- В процессе приготовления на газовой плите следите за тем, чтобы пламя не доставало ручек скороварки.

#### 5. Инструкции по использованию

##### Перед каждым использованием

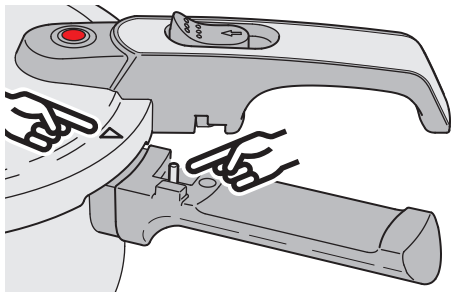
Перед использованием скороварки для приготовления пищи необходимо проверить ее исправность.

1. Отверстия регулятора давления (3) на внутренней поверхности крышки должны быть чистыми.

2. Если отверстия регулятора давления (3) засорены, его необходимо промыть (см. раздел "Уход и хранение").
3. Проверьте подвижность предохранительного клапана (5). Он не должен быть заблокирован.
4. Проверьте состояние уплотнительной прокладки (8). Она не должна быть повреждена. Внимание! С течением времени прокладка теряет эластичность и перестает обеспечивать герметичность, что приведет к выделению пара из-под обода крышки. В этом случае прокладку необходимо заменить. Для этого обратитесь в отдел ИКЕА Сервис ближайшего магазина ИКЕА или зайдите на сайт [www.ikea.ru](http://www.ikea.ru).

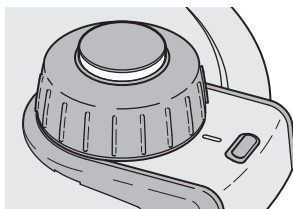
### Как пользоваться скороваркой

1. Заполните скороварку продуктами и/или жидкостью. **Осторожно!** Скороварка не должна быть заполнена выше отметки «MAX» на внутренней поверхности. Это соответствует максимум 4 литрам для скороварки объемом 6 литров и максимум 2,5 литра для скороварки объемом 4 литра. Когда вы готовите пищу, которая в процессе приготовления увеличивается в объеме, например рис или бобовые, уровень содержимого скороварки не должен превышать отметку "1/2" на ее внутренней поверхности. Так содержимое не засорит предохранительный клапан.
2. Закройте емкость (9) крышкой (4), таким образом, чтобы треугольная стрелка на крышке указывала на клепку ручки емкости (11).

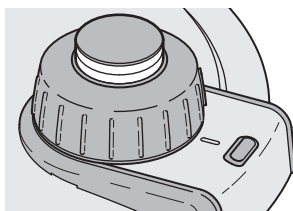


3. Затем поверните крышку таким образом, чтобы ручка крышки (7) и ручка

- емкости (11) совместились до щелчка.
4. Установите нужный режим приготовления на регуляторе давления (3):
  1. Медленное приготовление: одно белое кольцо на регуляторе давления.



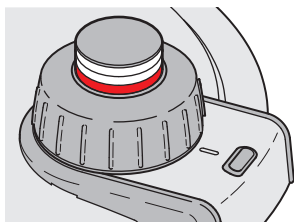
2. Быстрое приготовление: два белых кольца на регуляторе давления.



5. Поставьте скороварку на конфорку, диаметр которой аналогичен диаметру дна скороварки. **Внимание!** Диаметр конфорки не должен превышать диаметр дна скороварки, в противном случае жар от конфорки, поднимаясь вверх, может повредить пластиковые ручки.
6. Включите конфорку на максимум. Как только в скороварке образуется давление, красный предохранительный клапан (5) поднимется вверх, блокируя крышку. **Внимание!** В начале процесса приготовления допустимо появление незначительного количества пара из предохранительного клапана.
7. Как только пар начнет выходить из регулятора давления (3), уменьшите температуру нагревания конфорки приблизительно вдвое, таким образом, чтобы выходило меньше пара. Если вы выбрали режим 2 для быстрого приготовления, на регуляторе давления (3) видны два белых кольца и выходит небольшое количество пара, скоро-

варка обеспечит быстрое приготовление пищи, что позволит экономить энергию.

**Внимание!** Если на регуляторе давления (3) появилось красное кольцо, значит давление внутри скороварки поднялось слишком высоко. В этом случае необходимо уменьшить температуру нагревания варочной панели.



### Как открыть скороварку

**Осторожно!** Поднятый красный предохранительный клапан (5) свидетельствует о том, что скороварка находится под давлением, а значит, крышку открывать нельзя. Никогда не применяйте силу, чтобы открыть крышку скороварки, так как внезапный сброс давления может привести к ожогу. Скороварка откроется только после того, как красный предохранительный клапан (5) опустится. Существует три способа открывания скороварки. Никогда не погружайте скороварку полностью в воду. Это приведет к внезапному падению давления, в результате чего дно скороварки может быть повреждено, а ее содержимое испорчено.

### Три способа открывания скороварки

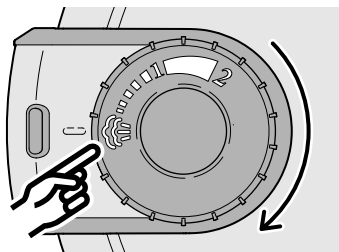
Сбросить давление, чтобы открыть скороварку, можно тремя способами.

### Способ 1: Выпуск пара

При этом способе выпускается максимальное количество пара, чтобы давление в скороварке понизилось до такого уровня, при котором можно открыть крышку.

**Внимание!** Перед тем как открыть скороварку, убедитесь, что предохранительное отверстие (2) не направлено на людей. Так как при открывании этим способом из регулятора давления выходит горячий пар. Соблюдайте осторожность, чтобы предотвратить получение ожогов.

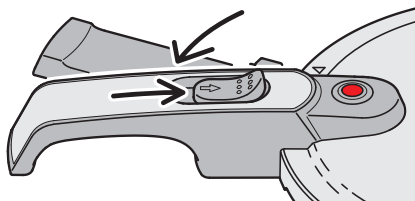
1. Снимите скороварку с варочной панели.
2. Поверните регулятор давления (3) в режим выпуска пара.



3. Дождитесь, пока давление стабилизируется и красный предохранительный клапан (5) опустится.

**Внимание!** После опускания красного предохранительного клапана (5) температура внутри скороварки все еще ок. 100 °С.

4. Выдвиньте замок (6) вперед, одновременно поворачивая крышку против часовой стрелки, пока треугольная стрелка на крышке не будет указывать на клепку ручки емкости (11). **Внимание!** Когда вы выдвинете замок (6) вперед, может произойти выделение остаточного пара.

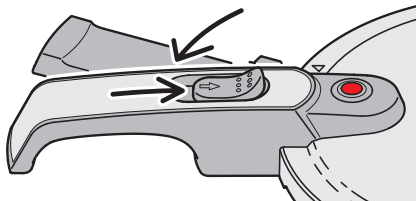


5. Снимите крышку с емкости пароварки.

### Способ 2: Экономия энергии

Способ 2 предусматривает выключение плиты за несколько минут до полной готовности блюда; при этом скороварку следует оставить на плите. Этот метод позволяет оптимально использовать остаточное тепло и экономить энергию.

1. Дождитесь, пока давление стабилизируется и красный предохранительный клапан (5) опустится.  
**Внимание!** После опускания красного предохранительного клапана (5) температура внутри скороварки все еще ок. 100 °С.
2. Выдвиньте замок (6) вперед, одновременно поворачивая крышку против часовой стрелки, пока треугольная стрелка на крышке не будет указывать на клепку ручки емкости (11).  
**Внимание!** Когда вы выдвинете замок (6) вперед, может произойти выделение остаточного пара.

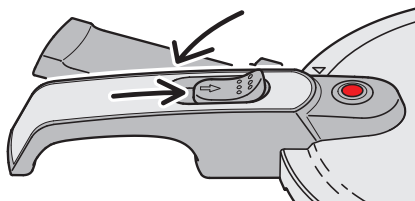


3. Снимите крышку с емкости пароварки.

### Способ 3: Экономия времени

Скороварку следует снять с плиты по окончании приготовления блюда. Чтобы сразу же открыть крышку, необходимо вручную сбросить давление. Это метод позволяет экономить время.

1. Подержите скороварку под проточной водой, пока не опустится красный предохранительный клапан (5). Напор воды не должен быть слишком сильным. **Внимание!** Необходимо следить, чтобы струя воды не попадала на регулятор давления (3) и предохранительный клапан (5), так как в противном случае вода может пропасть внутрь емкости скороварки и разбавить содержимое.
2. Выдвиньте замок (6) вперед, одновременно поворачивая крышку против часовой стрелки, пока треугольная стрелка на крышке не будет указывать на клепку ручки емкости (11).  
**Внимание!** Когда вы выдвинете замок (6) вперед, может произойти выделение остаточного пара.



3. Снимите крышку с емкости пароварки.

## 6. Уход и хранение

Сковорода проста в уходе и обслуживании. Чтобы обеспечить длительный срок службы сковородки, необходимо выполнять следующие инструкции по уходу.

### Как часто мыть:

| Действия                              | Частота   |
|---------------------------------------|---|
| Вымыть емкость (9)                    | После каждого использования   |
| Промыть регулятор давления (3)        | В случае загрязнения  |
| Вымыть крышку (4)                     | После каждого использования   |
| Промыть уплотнительную прокладку (8)  | После каждого использования   |
| Заменить уплотнительную прокладку (8) | При необходимости. Обратитесь в отдел IKEA Сервис ближайшего магазина IKEA или зайдите на сайт <a href="http://www.ikea.ru">www.ikea.ru</a> . |

### Уход

Сковородку необходимо мыть после каждого использования.

- Сковородку следует мыть только вручную.
- Не используйте металлическую мочалку и другие аксессуары, которые могут поцарапать поверхность.
- По возможности сковородку следует мыть сразу же после использования, чтобы остатки пищи не присыхали к поверхности.

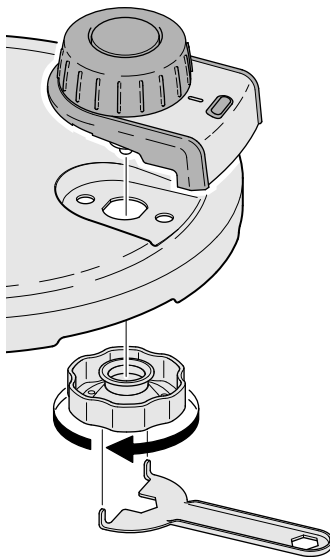
### Как мыть емкость сковородки

Емкость сковородки (9) необходимо мыть после каждого использования:

1. Емкость следует мыть вручную горячей водой с добавлением мягкого моющего средства.
2. Ополоснуть чистой водой.
3. Во избежание появления пятен от воды вытереть насухо посудным полотенцем.

### Как промыть регулятор давления (3)

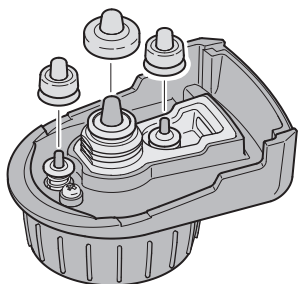
1. Открутите соединительную гайку регулятора давления (3) против часовой стрелки с помощью прилагающегося



2. Снимите регулятор давления (3).
3. Промойте регулятор давления горячей водой.
4. **Внимание!** При необходимости можно использовать небольшое количество мягкого моющего средства и мягкую щетку.
5. Вымойте крышку (см. инструкции ниже).
6. Вставьте регулятор давления обратно в крышку. Закрутите соединительную гайку по часовой стрелке с помощью прилагающегося ключа (10).

**Внимание!** Если после установки регулятора давления (3) пар выходит из предохранительного отверстия (2), необходимо проверить следующее:

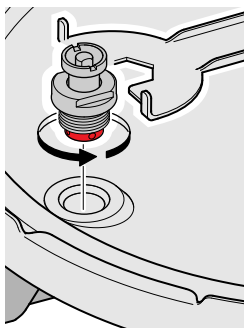
- Полностью ли затянута соединительная гайка регулятора давления (ее следует затягивать вручную с помощью прилагающегося ключа [10]);
- Не повреждены ли три заглушки регулятора давления, правильно ли они установлены. Для этого открутите регулятор давления и проверьте состояние заглушек.



- Если эти действия не привели к устранению неисправности, обратитесь в отдел IKEA Сервис ближайшего магазина IKEA или зайдите на сайт [www.ikea.ru](http://www.ikea.ru).

#### Как промыть предохранительный клапан (5)

1. Открутите крепежный болт предохранительного клапана (5) против часовой стрелки с помощью прилагающегося ключа (10).



2. Снимите предохранительный клапан (5).
3. Промойте предохранительный клапан горячей водой. **Внимание!** При необходимости можно использовать небольшое количество мягкого моющего средства и мягкую щетку.
4. Вымойте крышку (см. инструкции ниже).
5. Вставьте предохранительный клапан в крышку.
6. Закрутите болт регулятора давления по часовой стрелке с помощью прилагающегося ключа (10).

#### Как мыть крышку (4)

**Внимание!** Крышку нельзя мыть в посудомоечной машине.

1. Вымойте крышку горячей водой с добавлением мягкого моющего средства. Если крышка сильно загрязнена, ее можно предварительно замочить в небольшом количестве воды с добавлением мягкого моющего средства.
2. Ополосните горячей водой.
3. Во избежание появления пятен от воды вытереть насухо посудным полотенцем.

#### Как промыть уплотнительную прокладку (8)

**Внимание!** При регуляторном использовании скороварки уплотнительную прокладку следует менять раз в год. Если прокладку необходимо заменить, обратитесь в отдел IKEA Сервис ближайшего магазина IKEA или зайдите на сайт [www.ikea.ru](http://www.ikea.ru).

1. Извлеките уплотнительную прокладку из крышки.
2. Промойте в чистой горячей воде.
3. Вытрите насухо посудным полотенцем.

**Внимание!** При хранении прокладка не должна деформироваться. Перед тем как убрать скороварку на хранение рекомендуется вставить уплотнительную прокладку обратно в крышку.

#### Хранение скороварки

**Внимание!** Никогда не храните скороварку с закрытой крышкой. Отсутствие вентиляции может привести к образованию конденсата, что может вызвать появление неприятного запаха и даже повреждение скороварки.

1. Уплотнительную прокладку следует хранить в крышке.
2. Храните емкость и крышку отдельно.

#### 7. Выявление и устранение неисправностей

**Внимание!** При неконтролируемом выбросе пара следует немедленно снять скороварку с плиты. Не использовать скороварку до устранения неисправности. Только слабое выделение пара из регулятора давления (3) может считаться нормальным.



### Что следует предпринять, если:

| Проблема  | Возможная причина   | Решение   |
|---|---|---|
| Пар выходит из-под крышки.                                    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Скороварка закрыта неправильно.</li> <li>2. Уплотнительная прокладка загрязнена.</li> <li>3. Уплотнительная прокладка повреждена.</li> </ol>                                    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Еще раз закрыть скороварку.</li> <li>2. Промыть уплотнительную прокладку.</li> <li>3. Заменить уплотнительную прокладку (1 раз в год).</li> </ol>   |
| Пар не выходит из регулятора давления.                        | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Пар выходит из-под крышки.</li> <li>2. Регулятор давления загрязнен.</li> <li>3. В скороварке недостаточно жидкости.</li> <li>4. Слишком низкий температурный режим.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Заменить уплотнительную прокладку (1 раз в год).</li> <li>2. Промыть регулятор давления (см. раздел "Уход и хранение").</li> <li>3. Медленно охладить скороварку и долить в нее не менее 0,25 л жидкости.</li> <li>4. Увеличить нагрев (выбрать более интенсивный режим работы варочной панели).</li> </ol> |
| Слишком много пара выходит из регулятора давления.            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Слишком высокий температурный режим.</li> <li>2. Регулятор давления загрязнен.</li> </ol>   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Уменьшить нагрев (выбрать менее интенсивный режим работы варочной панели).</li> <li>2. Промыть регулятор давления (см. раздел "Уход и хранение").</li> </ol>  |
| Пар выходит по бокам от регулятора давления.                  | Регулятор давления установлен неправильно.  | Правильно установить регулятор давления и затянуть гайку с внутренней стороны крышки с помощью ключа (10).  |
| Пар выходит из предохранительного отверстия.                  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Заглушки регулятора давления повреждены или установлены неправильно.</li> <li>2. Регулятор давления загрязнен.</li> <li>3. Регулятор давления поврежден.</li> </ol>             | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проверить заглушки (см. раздел "Уход и хранение").</li> <li>2. Промыть регулятор давления (см. раздел "Уход и хранение").</li> <li>3. Обратиться в отдел ИКЕА Сервис ближайшего магазина ИКЕА или на сайт <a href="http://www.ikea.ru">www.ikea.ru</a>.</li> </ol>  |
| Крышка не открывается.  | Избыточное давление в скороварке.   | Следуйте инструкциям в разделе "Как открыть скороварку".  |
| На регуляторе давление видно красное кольцо под двумя белыми. | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Слишком высокое давление в скороварке вызвано слишком сильным нагреванием.</li> <li>2. Регулятор давления загрязнен, поврежден или установлен неправильно.</li> </ol>           | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Уменьшить нагрев (выбрать менее интенсивный режим работы варочной панели).</li> <li>2. Промыть регулятор давления, проверить правильность его установки.</li> </ol>   |

## 8. Время приготовления (таблица)

| Блюда                         | Время приготовления | Режим приготовления |
|-------------------------------|---------------------|---------------------|
| <b>Рыба и морепродукты</b>    |                     |                     |
| Уха                           | 16 мин.             | 2                   |
| Моллюски                      | 2-4 мин.            | 2                   |
| Тунец                         | 4-5 мин.            | 2                   |
| Кальмар                       | 6-10 мин.           | 2                   |
| Морской угорь                 | 8 мин.              | 2                   |
| Омар                          | 5-10 мин.           | 2                   |
| Креветки                      | 4-6 мин.            | 2                   |
| Морской язык, камбала, палтус | 3-7 мин.            | 2                   |
| Треска                        | 4-8 мин.            | 2                   |
| Мидии                         | 2-3 мин.            | 2                   |
| Хек (мороженный)              | 3-6 мин.            | 2                   |
| Хек (свежий)                  | 3-4 мин.            | 2                   |
| Морской черт                  | 5-8 мин.            | 2                   |
| Форель                        | 4-7 мин.            | 2                   |
| Лосось                        | 5-8 мин.            | 2                   |

| Блюда         | Время приготовления | Режим приготовления |
|---------------|---------------------|---------------------|
| <b>Фрукты</b> |                     |                     |
| Абрикос       | 1-4 мин.            | 1                   |
| Вишня         | 1-2 мин.            | 1                   |
| Слива         | 1-3 мин.            | 1                   |
| Яблоко        | 2-5 мин.            | 1                   |
| Персик        | 2-5 мин.            | 1                   |
| Апельсин      | 4-7 мин.            | 1                   |
| Груша         | 4-6 мин.            | 1                   |

| Блюда  | Время приготовления | Режим приготовления |
|--|---------------------|---------------------|
| <b>Бобовые</b>                                 |                     |                     |
| Фасоль (с предварительным замачиванием)        | 15-20 мин.          | 1                   |
| Горох (без предварительного замачивания)       | 20-25 мин.          | 1                   |
| Горох (с предварительным замачиванием)         | 10-15 мин.          | 1                   |
| Горох зеленый (с предварительным замачиванием) | 20-25 мин.          | 1                   |
| Чечевица (без предварительного замачивания)    | 15-20 мин.          | 1                   |
| Чечевица (с предварительным замачиванием)      | 8-10 мин.           | 1                   |
| Зеленый бобы                                   | 5-8 мин.            | 1                   |
| Нут  | 20-27 мин.          | 1                   |

**Блюда** **Время приготовления** **Режим приготовления**

| <b>Супы</b>                                       |  |   |
|---|--|---|
| Фасолевый суп (с предварительным замачиванием)    | 15-20 мин.                                       | 1 |
| Гороховый суп (без предварительного замачивания)  | 20-25 мин.                                       | 1 |
| Гороховый суп (с предварительным замачиванием)    | 10-15 мин.                                       | 1 |
| Овощной суп                                       | 4-8 мин.   | 1 |
| Перловая крупа                                    | 18-20 мин.                                       | 1 |
| Манная крупа                                      | 3-5 мин.   | 1 |
| Гуляш   | 15-20 мин.                                       | 1 |
| Каша  | 3-4 мин.   | 1 |
| Картофельный суп                                  | 5-6 мин.   | 1 |
| Костный бульон                                    | 20-25 мин.                                       | 1 |
| Чечевица (без предварительного замачивания)       | 15-20 мин.                                       | 1 |
| Чечевица (с предварительным замачиванием)         | 8-10 мин.  | 1 |
| Минестроне  | 6-8 мин.   | 1 |
| Тушеное мясо с овощами                            | 20-25 мин.                                       | 1 |
| Говяжий бульон (в зависимости от количества мяса) | 35-40 мин. (в зависимости от количества мяса)    | 1 |
| Тушеная курица                                    | 25-30 мин. (в зависимости от размера и возраста) | 1 |
| Суп-лапша   | 3-5 мин.   | 1 |
| Томатный суп                                      | 8-10 мин.  | 1 |
| Луковый суп                                       | 2-3 мин.   | 1 |
| Уха   | 8-10 мин.  | 1 |

**Блюда** **Время приготовления** **Режим приготовления**

| <b>Овощи</b>   |            |   |
|--|------------|---|
| Цветная капуста  | 4-6 мин.   | 1 |
| Цветная капуста, кочан                                   | 6-8 мин.   | 1 |
| Цикорий  | 6-8 мин.   | 1 |
| Морковь  | 5-7 мин.   | 1 |
| Картофель в мундире                                      | 10-15 мин. | 1 |
| Картофель очищенный                                      | 6-8 мин.   | 1 |
| Репа   | 4-6 мин.   | 1 |
| Морковь нарезанная                                       | 6 мин.     | 1 |
| Перец  | 6-8 мин.   | 1 |
| Грибы  | 6-8 мин.   | 1 |
| Брюссельская капуста                                     | 4-6 мин.   | 1 |
| Свекла   | 15-25 мин. | 1 |
| Красная капуста, белокочанная капуста, савойская капуста | 8-10 мин.  | 1 |
| Скорцонер  | 5-6 мин.   | 1 |
| Сельдерей  | 15-25 мин. | 1 |
| Спаржа   | 7-8 мин.   | 1 |
| Томаты   | 2-3 мин.   | 1 |
| Артишоки   | 5-8 мин.   | 1 |
| Тыква  | 7-9 мин.   | 1 |
| Репчатый лук   | 5-7 мин.   | 1 |
| Шпинат   | 3-5 мин.   | 1 |
| Лук-порей  | 3-5 мин.   | 1 |

**Блюда** **Время приготовления** **Режим приготовления**

| <b>Мясо</b>                       |            |   |
|-----------------------------------|------------|---|
| Свиная ножка                      | 30-40 мин. | 2 |
| Баранина                          | 15 мин.    | 2 |
| Телятина, шницель                 | 6 мин.     | 2 |
| Жареная телятина, кролик          | 15-20 мин. | 2 |
| Жареная говядина                  | 20-25 мин. | 2 |
| Окорок жареный                    | 20-25 мин. | 2 |
| Окорок отварной                   | 30-35 мин. | 2 |
| Жареная свинина                   | 25-30 мин. | 2 |
| Говяжий язык, свежий или копченый | 50-60 мин. | 2 |
| Свиная отбивная                   | 10-12 мин. | 2 |
| Свиная голень                     | 25-30 мин. | 2 |
| Свиное филе                       | 12-16 мин. | 2 |
| Тушеная ягнятина                  | 10-14 мин. | 2 |
| Нога ягненка                      | 15-20 мин. | 2 |
| Жареная телятина                  | 15-20 мин. | 2 |
| Тушеная телятина                  | 15-20 мин. | 2 |
| Телячья печень                    | 6-10 мин.  | 2 |
| Телячий язык                      | 20-25 мин. | 2 |

**Блюда** **Время приготовления** **Режим приготовления**

| <b>Домашняя птица и дичь</b>               |            |   |
|--|------------|---|
| Перепел                                    | 10-15 мин. | 2 |
| Дикий кролик                               | 20-25 мин. | 2 |
| Фазан                                      | 10-15 мин. | 2 |
| Заяц                                       | 25-28 мин. | 2 |
| Утка                                       | 20-25 мин. | 2 |
| Индейка                                    | 20-25 мин. | 2 |
| Куропатка                                  | 14-18 мин. | 2 |
| Голубь                                     | 12-15 мин. | 2 |
| Цыпленок (в зависимости от размера и веса) | 20-25 мин. | 2 |

**Блюда** **Время приготовления** **Режим приготовления**

| <b>Другие блюда</b> |           |   |
|---------------------|-----------|---|
| Rice                | 15-20 min | 1 |
| Pasta               | 4-6 min   | 1 |

## 1. Spisak delova

1. Drška lonca
2. Sigurnosni otvor
3. Regulator pritiska
4. Poklopac
5. Sigurnosni ventil
6. Brava
7. Drška poklopca
8. Zaptivač (nije vidljiv, unutar poklopca)
9. Lonac
10. Ključ
11. Drška lonca

## 2. Važno – pročitajte pre upotrebe

- Pročitajte sva uputstva.
- Držite decu dalje od ekspres lonca kad ga koristite.
- Ne stavljajte ekspres lonac u zagrejanu rernu.
- Ekspres lonac pod pritiskom pomerajte uz poseban oprez. Ne dodirujte vrele površine. Koristite ručke i drške. Po potrebi, koristite zaštitnu opremu.
- Ekspres lonac koristite isključivo za predviđenu namenu.
- Hrana se u ekspres loncu kuva pod pritiskom. Usled neadekvatne upotrebe, može doći do opekotina. Pazite da pravilno zatvorite lonac pre nego što uključite ringlu. Pogledajte odeljak „Uputstva za upotrebu“.
- Nikad ne otvarajte ekspres lonac silom. Ne otvarajte dok se ne uverite da je unutrašnji pritisak potpuno opao. Pogledajte odeljak „Uputstva za upotrebu“.
- Ne koristite ekspres lonac ako niste sipali vodu, pošto može doći do oštećenja.
- Ekspres lonac puniti samo do 2/3 kapaciteta, tj. do oznake „MAX“ s unutrašnje strane. Kad kuvate hranu koja nabubri tokom pripreme, poput pirinča i osušenog povrća, ekspres lonac napunite samo do 1/2 zapremine, tj. do oznake „1/2“ s unutrašnje strane.
- Koristite odgovarajuće izvore toplote, u skladu s uputstvima za upotrebu.
- Ako kuvate meso s kožicom (npr. govediti jezik), koje bubri zbog pritiska, nemojte bušiti kožu dok ne splasne, pošto vas vrela voda može isprskati i opeći.

- Tokom pripreme testenine, blago protresite ekspres lonac pre nego što otvorite poklopac, da hrana ne bi ispala.
- Pre svake upotrebe, uverite se da ventili ispravno funkcionišu. Pogledajte odeljak „Uputstva za upotrebu“.
- Nikad nemojte koristiti ekspres lonac pod pritiskom da biste pržili hranu i umesto friteze.
- Bilo kakva podešavanja sigurnosnih sistema su zabranjena ako nisu navedena u uputstvima za upotrebu.
- Koristite isključivo originalne rezervne delove za odgovarajući model. Ako imate pitanja, molimo vas da se obratite Odeljenju za odnose s kupcima u najbližoj robnoj kući IKEA ili posetite sajt [www.ikea.com](http://www.ikea.com).
- SAČUVAJTE OVA UPUTSTVA.

## 3. Tehničke informacije

**Radni pritisak:** 0.6 bara (položaj 1) i 1.0 bara (položaj 2).

**Sigurnosni pritisak:** 260 kPa.

**Radni kapacitet:** 6 ili 4 litra.

**Vlasnik licence:** IKEA of Sweden, Tulpanvägen 34381, Älmhult Sweden.

**Model:** 00286743, 50286745.

Ekspres lonac ima oznaku CE u skladu s Direktivom za ekspres opremu (97/23/EZ). Ekspres lonac ima GS sertifikat.

## 4. Sigurnosne informacije

- Uz lonac dobijate i regulator pritiska unutar poklopca, koji održava željeni nivo pritiska.
- Nekoliko sigurnosnih mehanizama omogućava bezbednu upotrebu lonca, čak i u slučaju fabričke greške. Regulatorom pritiska (3) održavate pritisak u loncu konstantnim. Moguće je da nešto pare neprekidno izlazi tokom upotrebe. U sklopu regulatora pritiska (3) postoji dodatni ventil za kontrolu pritiska kojim oslobađate višak pritiska kroz sigurnosni otvor (2), u slučaju da se regulator pritiska pokvari. Ako se pokvare i regulator pritiska (3) i ventil za kontrolu pritiska, višak će izaći kroz sigurnosni ventil (5). Bravu (6) možete povući unapred da otvorite lonac samo kad se pritisak uravnoteži, usled čega će se crveni sigurnosni ventil (5) spustiti.

### Opšta bezbednosna uputstva

- Pre svake upotrebe, uverite se da su regulator pritiska (3) i sigurnosni ventil (5) pokretljivi i da nisu blokirani (vidite odeljak „Uputstvo za upotrebu“).
- Proverite da li je lonac pravilno zatvoren pre nego što ga stavite na ringlu (pogledajte odeljak „Uputstvo za upotrebu“).
- Nikad nemojte pokrivati regulator pritiska (3) drugim predmetima.
- Uvek se postarajte da sigurnosni otvor (2) nije okrenut ka vama i drugim osobama. Usled nepravilnog rukovanja, puno pare može izaći iz lonca.
- U slučaju da para izlazi kroz sigurnosni ventil (5) ili sigurnosni otvor (2), odmah isključite dovod toplote, jer je pritisak unutar lonca previsok. Ne upotrebljavajte lonac dok ne rešite problem (vidite odeljak „Mogući problemi“).
- Da ne biste oštetili lonac, postarajte se da u njemu uvek bude makar 0,25 litra tečnosti, kako bi nastalo dovoljno pare i da voda ne bi potpuno isparila, a lonac se pregrejao.
- **UPOZORENJE:** Popravku ekspres lonca sme da izvrši isključivo ovlašćen majstor.

### Dobro je da znate

- Lonac možete koristiti na različitim ringlama, uključujući i indukcione.
- Lonac može poslužiti i kao obična šerpa, bez poklopca, da zapečete hranu pre kuvanja na pari.
- Zagrevanjem lonca na ringli istog ili manjeg prečnika uštedećete struju.
- Uvek podignite lonac kada ga pomerate po vitro-keramičkoj ploči, kako je ne biste izgrebali.
- Imajte na umu da se lonac zagreva tokom upotrebe. Uvek koristite kuhinjske rukavice.
- Nikad ne ostavljajte lonac na uključenoj ringli, jer može doći do oštećenja.
- Lonac je predviđen isključivo za kuvanje, ne za čuvanje hrane. Hrana koja dugo stoji u loncu može oštetiti površinu ili poprimiti ukus metala.
- Kad koristite lonac na plinskoj ringli, postarajte se da plamen ne dopire do drški.

### 5. Uputstvo za upotrebu

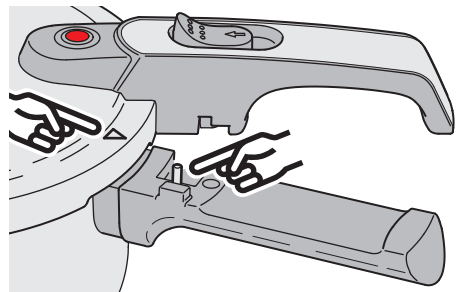
#### Pre svakog korišćenja

Pre kuvanja u loncu, proverite sve sigurnosne mehanizme da biste izbegli oštećenje lonca.

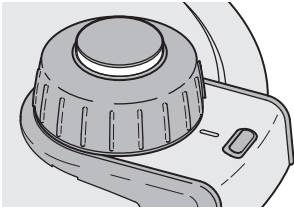
1. Uverite se da su otvori na regulatoru pritiska (3) s unutrašnje strane poklopca prohodni.
2. Ako nije tako, očistite regulator pritiska (3) (vidite odeljak „Čišćenje i odlaganje“).
3. Uverite se da možete pomerati sigurnosni ventil (5) i da nije zaglavljnjen.
4. Proverite ima li oštećenja na zaptivaču, recimo naprslina. **Pažnja!** Vremenom će zaptivače očvrstnuti i više neće stvarati vakuum. Zato će para izlaziti preko ivice poklopca, pa ćete morati da zamenite zaptivač. Molimo vas da se za nove zaptivače obratite najbližoj robnoj kući IKEA / Odeljenju za odnose s kupcima ili posetite [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

#### Upotreba lonca

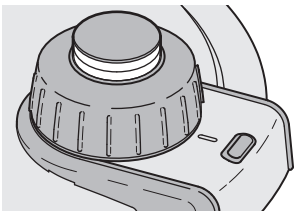
1. Napunite lonac hranom i/ili tečnošću. **Opres!** Nivo hrane i tečnosti ne sme preći simbol „MAX“ s unutrašnje strane lonca, koji označava maksimalnu zapreminu od 4 litra (za ekspres lonac čiji je radni kapacitet 6 litara) ili 2,5 litra (za ekspres lonac čiji je radni kapacitet 4 litra). Kad kuvate hranu koja nabubri, poput pirinča i mahunarki, nemojte puniti lonac više od oznake „1/2“ s unutrašnje strane. Na taj način, hrana neće dopreti do poklopca i blokirati sigurnosni ventil.
2. Poklopac (4) postavite na lonac (9) tako da trouglasta oznaka na poklopcu pokazuje na dugme na drški lonca (11).



3. Okrećite poklopac dok se drška na poklopcu (7) ne izravna s drškom lonca (10), uz jasan zvučni signal.
4. Na regulatoru pritiska (3) odaberite željeni način kuvanja:
  - 1) sporo kuvanje: na regulatoru pritiska će se pojaviti beli prsten, ili

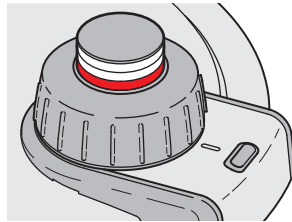


2) brzo kuvanje: na regulatoru pritiska će se pojaviti dva bela prstena.



5. Lonac postavite na ringlu dimenzije približne dnu lonca. **Opres!** Ringla ne treba da je veća od dna lonca. U suprotnom, previše toplote će se akumulirati sa strane do plastičnih drški, usled čega se mogu i oštetiti.
6. Podesite ringlu na najvišu temperaturu. Čim se stvori pritisak u loncu, crveni sigurnosni ventil (5) će se podići i zatvoriti poklopac. **Pažnja!** Na početku kuvanja, malo pare može izaći iz sigurnosnog ventila.
7. Čim para počne izlaziti iz regulatora pritiska (3), snizite temperaturu ringle za otprilike 1/2, tako da samo mala količina pare izlazi. Ako ste odabrali podešavanje br. 2, za brzo kuvanje, i na regulatoru pritiska (3) su prikazana dva bela prstena te izlazi malo pare, u loncu se brzo sprema hrana, a pritom štedite energiju.

**Upozorenje!** Ako se, tokom kuvanja, na regulatoru pritiska (3) pokaže crveni prsten, nivo pritiska je previsok i morate sniziti temperaturu ringle.



### Otvaranje lonca

**Opres!** Ako je crveni sigurnosni ventil (5) još uvek podignut, nivo pritiska u loncu je visok i ne možete otvoriti poklopac. Ni pod kojim okolnostima ne pokušavajte na silu otvoriti poklopac, pošto iznenadno oslobađanje pare može prouzrokovati opekotine. Lonac možete otvoriti tek kad se crveni sigurnosni ventil (5) spusti. Ovo možete uraditi na jedan od tri načina. Nemojte potpuno potapati lonac u vodu. U suprotnom, pritisak će istog trenutka opasti, što može uništiti i lonac i hranu.

### Tri načina otvaranja lonca

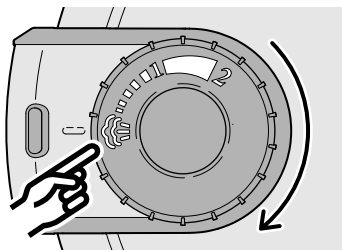
Postoje tri načina smanjivanja pritiska u loncu da bi mogao da se otvori.

### 1. metod: Oslobođanje pare

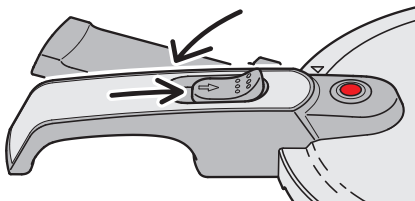
Ovaj metod podrazumeva oslobođanje što više pare dok se pritisak u loncu ne spusti toliko da možete skinuti poklopac.

**Upozorenje!** Uverite se da sigurnosni otvor (2) nije uperen u vas kad budete otvarali lonac, pošto će tokom ovog postupka vrela para izaći iz regulatora pritiska. Zbog toga, obratite pažnju da se ne biste opekli.

1. Skinite lonac s ringle.
2. Podesite regulator pritiska (3) na oslobođanje pare.



3. Sačekajte da se pritisak izjednači i crveni sigurnosni ventil (5) spusti. **Pažnja!** Kad se crveni sigurnosni ventil (5) spusti, temperatura unutar lonca je i dalje skoro 100°C.
4. Povucite bravu (6) unapred i istovremeno okrećite poklopac suprotno smeru kretanja kazaljke na satu, dok se trouglasta oznaka na poklopcu ne izravna s dugmetom na drški lonca (11). **Pažnja!** Kad povučete bravu (6) unapred, nešto preostale pare može izaći van.

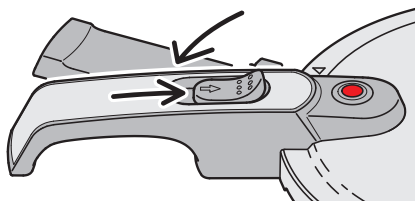


5. Skinite poklopac s lonca.

### 2. metod: Ušteda energije

U 2. metodu neophodno je da isključite lonac nekoliko minuta pre završetka kuvanja, ostavljajući ga na ringli. Na taj način, preostala toplota se optimalno raspoređuje i štedite energiju.

1. Sačekajte da se pritisak izjednači i crveni sigurnosni ventil (5) spusti. **Pažnja!** Kad se crveni sigurnosni ventil (5) spusti, temperatura unutar lonca je i dalje skoro 100°C.
2. Povucite bravu (6) unapred i istovremeno okrećite poklopac suprotno smeru kretanja kazaljke na satu, dok se trouglasta oznaka na poklopcu ne izravna s dugmetom na drški lonca (11). **Pažnja!** Kad povučete bravu (6) unapred, nešto preostale pare može izaći van.



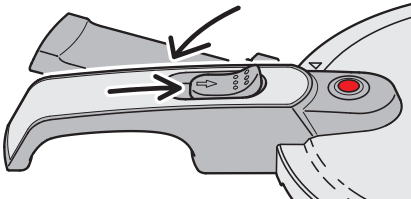
3. Skinite poklopac s lonca.



### 3. metod: Ušteda vremena

U 3. metodu skinite lonac sa ringle pre završetka kuvanja. Da biste odmah otvorili poklopac, paru sa dna morate ručno osloboditi. Ovim postupkom naročito štedite vreme.

1. Držite lonac pod tekućom vodom dok se sigurnosni ventil (5) ne spusti (mlaz vode ne treba da bude suviše jak). **Oprez!** Obratite pažnju da mlaz ne pada na regulator pritiska (3) ili sigurnosni ventil (5), pošto bi, u suprotnom, voda mogla dospeti u lonac i pomešati se s hranom.
2. Povucite bravu (6) unapred i istovremeno okrećite poklopac ulevo, dok se trouglasta oznaka na poklopcu ne izravna s dugmetom na drški lonca (11). **Pažnja!** Kad povučete bravu (6) unapred, nešto preostale pare može izaći van.



3. Skinite poklopac s lonca.

### 6. Čišćenje i održavanje

Vaš je ekspres lonac lak za čišćenje i održavanje. Kako bi dugo trajao, uvek pratite sledeća uputstva za čišćenje.

#### Učestalost čišćenja:

| Aktivnost                       | Učestalost   |
|---------------------------------|--|
| Očistite sud (9)                | Nakon svake upotrebe   |
| Očistite regulator pritiska (3) | Kad je prljav  |
| Očistite poklopac (4)           | Nakon svake upotrebe   |
| Očistite gumicu (8)             | Nakon svake upotrebe   |
| Zamenite gumicu (8)             | Po potrebi. Obratite se Odeljenju za odnose s kupcima u najbližoj robnoj kući IKEA ili posetite <a href="http://www.ikea.com">www.ikea.com</a> . |

#### Čišćenje ekspres lonca

Uvek operite ekspres lonac nakon upotrebe.

- Ekspres lonac uvek perite ručno.
- Nemojte koristiti žicu niti bilo šta što može izgrebati površinu.
- Ako je moguće, uvek očistite ekspres lonac odmah nakon upotrebe kako se ostaci hrane ne bi osušili i zalepili za njega.

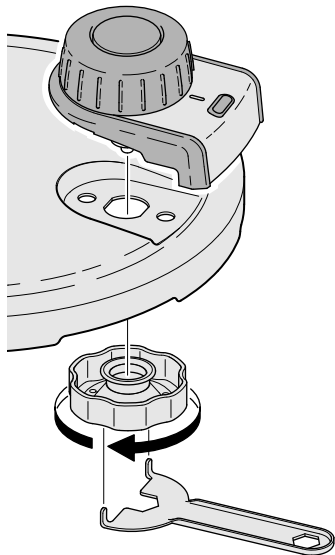
#### Čišćenje lonca (9)

Očistite lonac (9) nakon svake upotrebe:

1. Ručno operite vrelom vodom i blagim sredstvom za pranje.
2. Isperite čistom vodom.
3. Obrišite lonac krpom da ne bi ostale mrlje od vode.

### Čišćenje regulatora pritiska (3)

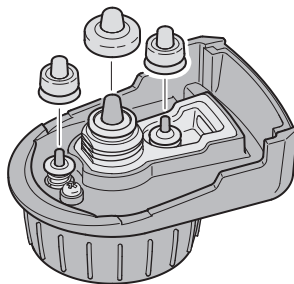
1. Odvrtnite zavrtnanj na regulatoru pritiska (3) okretanjem u smeru suprotnom smeru kretanja kazaljke na satu. Upotrebite ključ (10) koji dobijate uz proizvod.



2. Podignite regulator pritiska (3) i izvadite ga.
3. Regulator pritiska isperite vrelom vodom. **Pažnja!** Po potrebi možete upotrebiti i malo blagog deterdženta i vrlo mekanu četku.
4. Operite poklopac (vidite odeljak ispod).
5. Vratite regulator pritiska u poklopac.
6. Dotegnite zavrtnanj regulatora pritiska (3) zavijanjem u smeru kretanja kazaljke na satu. Upotrebite ključ (10) koji dobijate uz proizvod.

**Pažnja!** Ako para izlazi iz sigurnosnog otvora (2) nakon što ste postavili regulator pritiska (3), proverite:

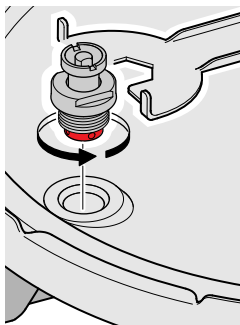
- Da li ste zavrtnanj regulatora pritiska pravilno zavili. Ručno zategnite zavrtnanj, koristeći ključ (10).
- Proverite da li su tri zaštitne kapice na regulatoru pritiska oštećene ili pogrešno zategnute. Odvijte regulator pritiska i proverite ispravnost zaštitnih kapica.



- Ako ništa od navedenog ne rešava problem, molimo vas da se obratite Odeljenju za odnose s kupcima u najbližoj robnoj kući IKEA ili posetite sajt [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

### Čišćenje sigurnosnog ventila (5)

1. Odvijte zavrtnanj na sigurnosnom ventilu (5) okretanjem u smeru suprotnom smeru kretanja kazaljke na satu. Koristite ključ (10) koji dobijate uz proizvod. Sigurnosni ventil (5) podignite i izvadite



2. Isperite sigurnosni ventil vrelom vodom.
3. **Pažnja!** Po potrebi možete upotrebiti i malo blagog deterdženta i vrlo mekanu četku.
3. Očistite poklopac (vidite odeljak ispod).
4. Vratite sigurnosni ventil u poklopac.
5. Dotegnite zavrtnanj sigurnosnog ventila (5) zavijanjem u smeru kretanja kazaljke na satu. Upotrebite ključ (10) koji dobijate uz proizvod.

#### Čišćenje poklopca (4)

**Oprez!** Poklopac nemojte prati u mašini za sudove.

1. Poklopac operite vrelom vodom i blagim sredstvom za pranje. Ako je poklopac naročito prljav, kratko ga potopite u blagu sapunicu.
2. Isperite poklopac vrelom vodom.
3. Obrišite poklopac krpom da ne bi ostale mrlje od vode.

#### Čišćenje gumice (8)

**Pažnja!** Gumicu treba menjati jednom godišnje ako redovno koristite ekspres lonac. Molimo vas da kontaktirate Odeljenje za odnose s kupcima u najbližoj robnoj kući IKEA ili posetite [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

1. Skinite gumicu s poklopca.
2. Isperite gumicu čistom, vrelom vodom.
3. Obrišite gumicu krpom.

**Pažnja!** Kad je odlažete, proverite da gumica nije nagnječena ili deformisana. Zbog toga, preporučujemo da je vratite na poklopac pre nego što lonac odložite do sledeće upotrebe.

#### Čuvanje ekspres lonca

**Oprez!** Ekspres lonac nikad nemojte čuvati s poklopcem na sudu. Ako nema ventilacije, može doći do kondenzacije i oštih mirisa, pa čak i oštećenja ekspres lonca.

1. Gumicu vratite na poklopac.
2. Kada ga ne koristite, poklopac nemojte stavljati na lonac.

#### 7. Mogući uzroci problema

**Upozorenje!** Čim se pojavi višak pare, skinite ekspres lonac s ringle. Nemojte koristiti ekspres lonac dok ne rešite problem. Normalno je da iz regulatora pritiska (3) izlazi mala količina pare.

## Kako postupiti ako:

| Problem   | Moguć uzrok  | Rešenje  |
|---|--|--|
| Para izlazi između poklopca i lonca.                                    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ekspres lonac nije pravilno zatvoren.</li> <li>2. Gumica je prljava.</li> <li>3. Gumica je pocepana/ istrošena.</li> </ol>   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ispravno zatvorite poklopac.</li> <li>2. Očistite gumicu.</li> <li>3. Zamenite gumicu (jednom godišnje).</li> </ol>  |
| Iz regulatora pritiska ne izlazi para.                                  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Para izlazi između poklopca i lonca.</li> <li>2. Regulator pritiska je prljav.</li> <li>3. U ekspres loncu nema dovoljno tečnosti.</li> <li>4. Slab dovod toplote.</li> </ol>          | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zamenite gumicu (jednom godišnje).</li> <li>2. Očistite regulator pritiska (pogledajte odeljak „Čišćenje i čuvanje“).</li> <li>3. Pustite ekspres lonac da se polako ohladi i napunite s najmanje 0,25 l tečnosti.</li> <li>4. Pojačajte dovod toplote (povečajte temperaturu na ringli).</li> </ol>               |
| Previše pare izlazi iz regulatora pritiska.                             | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Suviše jak dovod toplote.</li> <li>2. Regulator pritiska je prljav.</li> </ol>   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Smanjite dovod toplote (smanjite temperaturu na ringli).</li> <li>2. Očistite regulator pritiska (pogledajte odeljak „Čišćenje i čuvanje“).</li> </ol>   |
| Para izlazi sa bočnih strana regulatora pritiska.                       | Regulator pritiska nije pravilno postavljen.   | Ispravno postavite regulator pritiska i dotegnite spojnicu s unutrašnje strane poklopca pomoću ključa ( <b>10</b> ).   |
| Para izlazi iz sigurnosnog otvora.                                      | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zaštitne kapice na regulatoru pritiska nisu ispravne ili su nepravilno postavljene.</li> <li>2. Regulator pritiska je prljav.</li> <li>3. Regulator pritiska je neispravan.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Proverite zaštitne kapice (pogledajte odeljak „Čišćenje i čuvanje“).</li> <li>2. Očistite regulator pritiska (pogledajte odeljak „Čišćenje i čuvanje“).</li> <li>3. Obratite se Odeljenju za odnose s kupcima u najbližoj robnoj kući IKEA ili posetite <a href="http://www.ikea.com">www.ikea.com</a>.</li> </ol> |
| Poklopac ne može da se otvori.  | U ekspres loncu je pritisak suviše jak.  | Sledite uputstva data u odeljku "Otvaranje ekspres lonca".   |
| Na regulatoru pritiska je prikazan crven prsten ispod dva bela prstena. | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pritisak u regulatoru pritiska je suviše jak usled previše toplote.</li> <li>2. Regulator pritiska je prljav, neispravan ili nepravilno postavljen.</li> </ol>                         | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Smanjite dovod toplote (smanjite temperaturu na ringli).</li> <li>2. Očistite regulator pritiska, proverite da li je ispravno postavljen.</li> </ol>   |

## 8. Tabela vremena kuvanja

| Hrana                        | Vreme kuvanja | Način kuvanja |
|------------------------------|---------------|---------------|
| <b>Riba i morski plodovi</b> |               |               |
| Riblja čorba                 | 16 min        | 2             |
| Školjke                      | 2-4 min       | 2             |
| Tunjevina                    | 4-5 min       | 2             |
| Lignje                       | 6-10 min      | 2             |
| Jegulja                      | 8 min         | 2             |
| Jastog                       | 5-10 min      | 2             |
| Račići                       | 4-6 min       | 2             |
| Raža                         | 3-7 min       | 2             |
| Bakalar                      | 4-8 min       | 2             |
| Dagnje                       | 2-3 min       | 2             |
| Oslić (smrznut)              | 3-6 min       | 2             |
| Oslić (svež)                 | 3-4 min       | 2             |
| Morski đavo                  | 5-8 min       | 2             |
| Pastrmka                     | 4-7 min       | 2             |
| Losos                        | 5-8 min       | 2             |

| Hrana       | Vreme kuvanja | Način kuvanja |
|-------------|---------------|---------------|
| <b>Voće</b> |               |               |
| Kajsije     | 1-4 min       | 1             |
| Višnje      | 1-2 min       | 1             |
| Suve šljive | 1-3 min       | 1             |
| Jabuke      | 2-5 min       | 1             |
| Breskve     | 2-5 min       | 1             |
| Pomorandže  | 4-7 min       | 1             |
| Kruške      | 4-6 min       | 1             |

| Hrana                           | Vreme kuvanja | Način kuvanja |
|---------------------------------|---------------|---------------|
| <b>Meso</b>                     |               |               |
| Svinjske kolenice               | 30-40 min     | 2             |
| Ovčatina                        | 15 min        | 2             |
| Teleća šnicla                   | 6 min         | 2             |
| Zečetina                        | 15-20 min     | 2             |
| Pečena govedina                 | 20-25 min     | 2             |
| Prženi odrezak                  | 20-25 min     | 2             |
| Kuvani odrezak                  | 30-35 min     | 2             |
| Pečena svinjetina               | 25-30 min     | 2             |
| Goveđi jezik, sirov ili dimljen | 50-60 min     | 2             |
| Svinjski odrezak                | 10-12 min     | 2             |
| Svinjski nogice                 | 25-30 min     | 2             |
| Svinjski file                   | 12-16 min     | 2             |
| Dinstana jagnjetina             | 10-14 min     | 2             |
| Jagnjeći but                    | 15-20 min     | 2             |
| Pečena teletina                 | 15-20 min     | 2             |
| Dinstana teletina               | 15-20 min     | 2             |
| Teleća jetra                    | 6-10 min      | 2             |
| Teleći jezik                    | 20-25 min     | 2             |

| Hrana                                   | Vreme kuvanja | Način kuvanja |
|---|---------------|---------------|
| <b>Perad i sitna divljač</b>            |               |               |
| Prepelica                               | 10-15 min     | 2             |
| Divlji zec                              | 20-25 min     | 2             |
| Fazan                                   | 10-15 min     | 2             |
| Kunić                                   | 25-28 min     | 2             |
| Pačetina                                | 20-25 min     | 2             |
| Čuretina                                | 20-25 min     | 2             |
| Jarebica                                | 14-18 min     | 2             |
| Golub                                   | 12-15 min     | 2             |
| Piletina (zavisno od veličine i težine) | 20-25 min     | 2             |

| Hrana                                | Vreme kuvanja | Način kuvanja |
|--------------------------------------|---------------|---------------|
| <b>Mahunarke</b>                     |               |               |
| Pasulj (prethodno potopljen)         | 15-20 min     | 1             |
| Grašak (nije potapan)                | 20-25 min     | 1             |
| Grašak (prethodno potopljen)         | 10-15 min     | 1             |
| Grašak, zeleni (prethodno potopljen) | 20-25 min     | 1             |
| Sočivo (nije potapan)                | 15-20 min     | 1             |
| Sočivo (prethodno potopljen)         | 8-10 min      | 1             |
| Bob                                  | 5-8 min       | 1             |
| Leblebije                            | 20-27 min     | 1             |

| Hrana                                   | Vreme kuvanja                              | Način kuvanja |
|---|--|---------------|
| <b>Supе</b>                             |  |               |
| Supa od pasulja (prethodno potopljen)   | 15-20 min                                  | 1             |
| Supa od graška (nije potapan)           | 20-25 min                                  | 1             |
| Supa od graška (prethodno potopljen)    | 10-15 min                                  | 1             |
| Supa od povrća                          | 4-8 min                                    | 1             |
| Supa od ječma                           | 18-20 min                                  | 1             |
| Supa od žitarica                        | 3-5 min                                    | 1             |
| Gulaš                                   | 15-20 min                                  | 1             |
| Kaša                                    | 3-4 min                                    | 1             |
| Supa od krompira                        | 5-6 min                                    | 1             |
| Supa s koskama                          | 20-25 min                                  | 1             |
| Sočivo (nije potapano)                  | 15-20 min                                  | 1             |
| Sočivo (prethodno potopljeno)           | 8-10 min                                   | 1             |
| Minestrone                              | 6-8 min                                    | 1             |
| Goveđa supa s povrćem                   | 20-25 min                                  | 1             |
| Goveđi bujon (zavisno od količine mesa) | 35-40 min (zavisno od količine mesa)       | 1             |
| Kokošji paprikaš                        | 25-30 min (zavisno od veličine i starosti) | 1             |
| Supa s testeninom                       | 3-5 min                                    | 1             |
| Supa od paradajza                       | 8-10 min                                   | 1             |
| Supa s crnim lukom                      | 2-3 min                                    | 1             |
| Riblja čorba                            | 8-10 min                                   | 1             |

| Hrana                            | Vreme kuvanja | Način kuvanja |
|----------------------------------|---------------|---------------|
| <b>Povrće</b>                    |               |               |
| Karfiol                          | 4-6 min       | 1             |
| Karfiol, ceo                     | 6-8 min       | 1             |
| Endivija                         | 6-8 min       | 1             |
| Šargarepe                        | 5-7 min       | 1             |
| Krompiri, s ljuskom              | 10-15 min     | 1             |
| Krompiri, oljušteni              | 6-8 min       | 1             |
| Repa                             | 4-6 min       | 1             |
| Šargarepe, iseckane              | 6 min         | 1             |
| Paprike                          | 6-8 min       | 1             |
| Pečurke                          | 6-8 min       | 1             |
| Prokelj                          | 4-6 min       | 1             |
| Cvekla                           | 15-25 min     | 1             |
| Crveni kupus, zeleni kupus, kelj | 8-10 min      | 1             |
| Crni koren                       | 5-6 min       | 1             |
| Celer                            | 15-25 min     | 1             |
| Špargla                          | 7-8 min       | 1             |
| Paradajz                         | 2-3 min       | 1             |
| Artičoke                         | 5-8 min       | 1             |
| Bundeve                          | 7-9 min       | 1             |
| Crni luk                         | 5-7 min       | 1             |
| Spanać                           | 3-5 min       | 1             |
| Mlad luk                         | 3-5 min       | 1             |

| Hrana                   | Vreme kuvanja | Način kuvanja |
|-------------------------|---------------|---------------|
| <b>Ostale namirnice</b> |               |               |
| Pirinač                 | 15-20 min     | 1             |
| Testenina               | 4-6 min       | 1             |

## 1. Seznam delov

1. Ročaj lonca
2. Varnostna odprtina
3. Regulator tlaka
4. Pokrov
5. Varnostni ventil
6. Zaklep
7. Pokrov lonca
8. Tesnilo (ni vidno; na notranji strani pokrova)
9. Lonec
10. Ključ
11. Ročaj lonca

## 2. Pomembne informacije - preberite pred uporabo

- Preberite celotna navodila za uporabo.
- Otrokom ne dovolite v bližino lonca za kuhanje pod pritiskom, ko ga uporabljate.
- Lonca za kuhanje pod pritiskom nikoli ne vstavite v segreto pečico.
- Lonec za kuhanje pod pritiskom vedno premikajte zelo pazljivo. Ne dotikajte se vročih površin. Dotikajte se le ročajeve in gumbov. Po potrebi se zaščitite.
- Lonca za kuhanje pod pritiskom ne uporabljajte za druge, nepredvidene namene.
- V tem loncu se hrana kuha pod pritiskom. Nepravilna uporaba lonca za kuhanje pod pritiskom lahko privede do oparin. Preden pričnete segrevati lonec za kuhanje pod pritiskom, se prepričajte, da je ta pravilno zaprt. Glej poglavje "Navodila za uporabo".
- Lonca za kuhanje pod pritiskom nikoli ne odpirajte na silo. Lonca ne odpirajte, dokler niste prepričani, da lonec ni več pod pritiskom. Glej poglavje "Navodila za uporabo".
- Lonca za kuhanje pod pritiskom nikoli ne uporabljajte brez vode, saj ga lahko s tem zelo poškodujete.
- Lonca za kuhanje pod pritiskom ne polnite več kot do 2/3 (do oznake "MAX" na notranji strani lonca). Ko kuhate živila, ki se med kuhanjem napnejo, kot je riž ali sušena zelenjava, lonca za kuhanje ne polnite več kot do 1/2 (do oznake "1/2" na notranji strani lonca).
- Uporabljajte le primerne vire toplote, ki so navedeni v navodilih za uporabo.
- Meso s kožo (kot je goveji jezik) lahko

pri kuhanju pod pritiskom nabrekne, zato ne prebadajte mesa, dokler je koža nabrekla, saj se lahko poparite.

- Ko kuhate testenine, lonec narahlo potresite preden ga odprete, da hrana ne pade iz posode.
- Pred vsako uporabo preverite, če je tesnilo čisto, ter ventili normalno delujejo. Glej poglavje "Navodila za uporabo".
- Lonca za kuhanje pod pritiskom nikoli ne uporabite za cvrtje hrane pod pritiskom.
- Ne posegajte v varnostne sisteme in izvajajte samo tista vzdrževalna dela, ki so opisana v navodilih za uporabo.
- Uporabljajte le nadomestne dele proizvajalca, ki so primerni za izbrani model. Če imate kakršnakoli vprašanja v zvezi z izdelkom, se obrnite na najbližjo trgovino IKEA/Službo za pomoč kupcem ali obiščite [www.ikea.com](http://www.ikea.com).
- SHRANITE TA NAVODILA.

## 3. Tehnični podatki

**Delovni pritisk:** 0,6 bara (1. način) in 1,0 bara (2. način).

**Pritisk izpusta pare:** 260 kpa.

**Uporabna prostornina:** 6 litrov ali 4 litre.

**Imetnik dovoljenja:** IKEA of Sweden, Tullnäsavägen 8 SE-343 81, Älmhult Švedska.

**Model:** 00286743, 50286745.

Lonec za kuhanje pod pritiskom nosi oznako CE, skladno z Direktivo o tlačni opremi (97/23/ES).

Lonec za kuhanje pod pritiskom ima certifikat kakovosti GS.

## 4. Varnostne informacije

- Lonec za kuhanje pod pritiskom je opremljen z regulatorjem tlaka, ki zagotavlja enakomeren pritisk.
- Več varnostnih sistemov zagotavlja, da je vaš lonec za kuhanje pod pritiskom varen tudi v primeru tehnične napake. Regulator tlaka **3** zagotavlja enakomeren pritisk v loncu. Med uporabo se lahko zgodi, da malo pare uhaja. Regulator tlaka **3** ima dodaten nadzorni ventil, ki odvečno paro sprosti skozi varnostno odprtino **2**, če pride do okvare regulatorja tlaka. V primeru okvare regulatorja **3** in nadzornega ventila se lahko para sprosti skozi varnostni ventil **5**. Zaklep **6** lahko potisnete naprej in lonec od-



prete šele, ko je tlak v loncu izenačen in se rdeči varnostni ventil **5** posledično spusti.

### Splošna varnostna navodila

- Pred vsako uporabo preverite, da sta regulator tlaka **3** in varnostni ventil **5** gibljiva in nista zamašena (glej poglavje »Navodila za uporabo«).
- Preden lonec za kuhanje pod pritiskom postavite na kuhališče, se vedno prepričajte, da je pravilno zaprt (glej poglavje »Navodila za uporabo«).
- Regulatorja tlaka **3** nikoli ne prekrivajte.
- Varnostna odprtina **2** naj bo med uporabo vedno obrnjena stran od vas oziroma od prehoda. V primeru okvare bo skoznjo ušlo veliko pare.
- Če para prične uhajati skozi varnostni ventil **5** oziroma varnostno odprtino **2**, nemudoma ugasnite kuhališče, saj to pomeni, da je tlak v loncu previsok. Dokler težave ne odpravite, lonca ponovno ne uporabite (glej poglavje »Odpravljanje težav«).
- Da preprečite poškodbe lonca za kuhanje pod pritiskom, naj bo v njem vedno vsaj 0,25 l tekočine, da se ustvari zadostna količina pare in se lonec ne pregreje oziroma tekočina ne povre popolnoma.
- **OPOZORILO:** Popravila na loncu za kuhanje pod pritiskom lahko izvaja le ustrezno usposobljena in pooblaščen oseba.

### Dobro je vedeti

- Lonec za kuhanje pod pritiskom je primeren za uporabo na vseh vrstah kuhalnikov, tudi na indukcijskih.
- Lonec za kuhanje pod pritiskom lahko uporabljate kot običajen lonec (brez pokrova) in v njem popečete hrano pred kuhanjem.
- Če lonec uporabljate na kuhališču, ki ima isti ali manjši obseg kot dno posode, porabite manj energije.
- Ko lonec premikate po steklokeramični kuhalni plošči, ga vedno privzdignite, da ne opraskate površine.
- Ne pozabite, da se lonec med kuhanjem segreje. Pri rokovanju vedno uporabite kuhinjske rokavice.
- Tekočina v loncu naj nikoli povsem ne povre, saj ga to lahko resno poškoduje.

- Lonec za kuhanje pod pritiskom je namenjen izključno kuhanju in ne shranjevanju hrane. Živila, ki jih dalj časa hranite v loncu, lahko reagirajo s površino in se navzamejo kovinskega okusa.
- Kadar lonec za kuhanje pod pritiskom uporabljate na plinskem kuhalniku, plamen ne sme segati do ročajev.

## 5. Navodila za uporabo

### Pred vsako uporabo

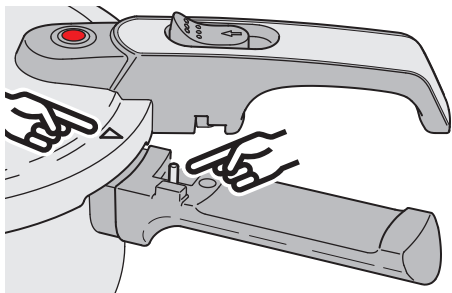
Pred vsako uporabo lonca za kuhanje pod pritiskom preverite vse varnostne funkcije in tako preprečite poškodbe lonca za kuhanje pod pritiskom.

1. Preverite, ali so odprtine regulatorja tlaka **3** na notranji strani pokrova čiste.
  1. Če so odprtine umazane, regulator tlaka **3** očistite (glej poglavje »Čiščenje in shranjevanje«).
  2. Preverite, ali se varnostni ventil premika in ni kakorkoli zataknjen.
  1. Preverite, ali tesnilo **8** ni kakorkoli poškodovano, na primer raztrgano.
- Pomnite!** Sčasoma lahko tesnilo otrdi in ne tesni več popolnoma, zato para uhaja skozi režo. Takrat je tesnilo treba zamenjati. Za nadomestna tesnila se obrnite na najbližjo trgovino IKEA/Službo za pomoč kupcem ali obiščite spletno stran [www.IKEA.com](http://www.IKEA.com).

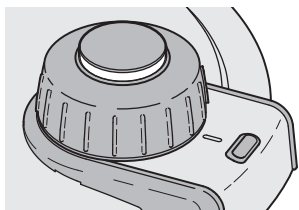
### Navodila za uporabo lonca za kuhanje pod pritiskom

1. Napolnite lonec z živili in/ali vodo.
 

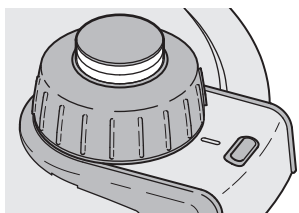
**Pozor!** Vsebinska nikoli ne sme preseči varnostne oznake »«MAX»« na notranji strani lonca za kuhanje pod pritiskom. Ta označuje največjo dovoljeno vsebino, ki znaša 4 litre. Pri kuhanju hrane, ki nabrekne, kot so stročnice ali riž, lonca nikoli ne napolnite preko oznake "1/2" na notranji strani lonca. Tako hrana ne more doseči pokrova in zamašiti varnostnega ventila.
2. Položite pokrov **4** na lonec **9** tako, da bo trikotna oznaka na pokrovu obrnjena proti vijaku na ročaju lonca **11**.



3. Zasučite pokrov, da se ročaj pokrova **7** in ročaj lonca poravnata in glasno zaskočita.
4. Izberite zelen način kuhanja na regulatorju tlaka **3**:  
1; Počasno kuhanje: na regulatorju kuhanja se prikaže bel obroč.



2; Hitro kuhanje: na regulatorju kuhanja se prikažeta dva bela obroča.

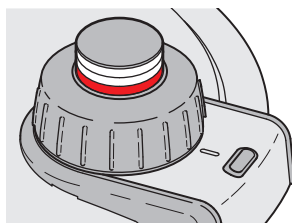


5. Položite lonec za kuhanje pod pritiskom na kuhališče z enakim premerom, kot je premer dna lonca. **Pozor!** Premer kuhališča ne sme biti večji od premera dna lonca. Na prevelikem kuhaliču lahko vročina ob straneh lonca doseže plastična ročaja in ju poškoduje.
6. Kuhališče nastavite na največjo moč. Takoj, ko pritisk v loncu naraste, se bo rdeč varnostni ventil **5** dvignil v zaprti položaj in zaprl lonec. **Pomnite!** Na

začetku kuhanja lahko iz varnostnega ventila uide nekaj pare.

7. Takoj, ko opazite, da para uhaja iz regulatorja tlaka **3**, znižajte moč kuhališča približno za polovico, tako da bo iz ventila uhajalo čisto malo pare. Če ste izbrali 2. način kuhanja za hitro kuhanje in sta na regulatorju kuhanja **3** prikazana dva bela obroča, iz njega pa uhaja čisto malo pare, to pomeni, da se hrana kuha hitro pri nizki porabi energije.

**Opozorilo!** Če je med kuhanjem na regulatorju kuhanja **3** prikazan rdeč obroč, to pomeni, da je v loncu prevelik pritisk, zato morate zmanjšati moč kuhalnika.



### Odpiranje lonca za kuhanje pod pritiskom

**Pozor!** Če je rdeči varnostni ventil **5** še vedno v dvignjenem položaju, je raven tlaka v loncu previsoka in pokrova ni mogoče odpreti. Nikoli ne skušajte pokrova odpreti na silo, saj lahko nenadna sprostitvev pritiska povzroči opekline. Lonec za kuhanje pod pritiskom lahko odprete šele, ko se rdeči varnostni ventil **5** spusti. To lahko storite na tri načine.

Lonec za kuhanje pod pritiskom nikoli povsem ne potopite v vodo. Pri tem lahko pride do nenadnega padca pritiska, kar lahko poškoduje dno lonca in hrano v njem.

### 3 načini odpiranja lonca za kuhanje pod pritiskom

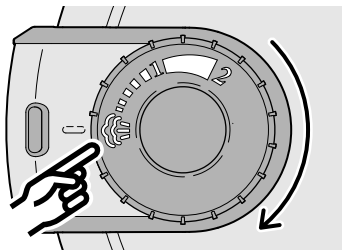
Ko želite lonec za kuhanje pod pritiskom odpreti, lahko pritisk v njem znižate s pomočjo enega od treh načinov;

### 1. način: Izpuščanje pare

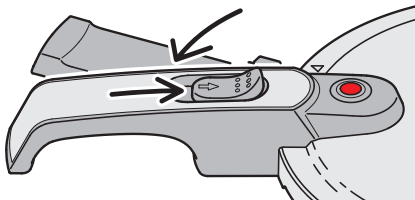
Pri tem načinu odpiranja iz lonca za kuhanje pod pritiskom spustite čim več pare, dokler se tlak v loncu ne zniža dovolj, da lahko odprete pokrov.

**Opozorilo!** Med odpiranjem lonca za kuhanje pod pritiskom naj bo varnostna odprtina **2** obrnjena stran od vas, saj se pri tem skozi regulator tlaka sprosti para. Pazite, da se pri tem ne opečete.

1. Lonec za kuhanje pod pritiskom odstranite s kuhališča.
2. Regulator tlaka **3** nastavite na položaj za izpuščanje pare.



3. Počakajte, da se tlak izenači in se rdeči varnostni ventil **5** spusti. **Pomnite!** Takoj ko se rdeči varnostni ventil **5** spusti, je temperatura v loncu še vedno blizu 100 °C.
4. Zaklep **6** potisnite naprej in hkrati obrnite pokrov v nasprotni smeri urnega kazalca, da bo trikotna oznaka na pokrovu obrnjena proti vijaku na ročaju lonca **11**. **Pomnite!** Takoj ko zaklep **6** potisnete naprej, lahko iz lonca uide morebitna preostala para.

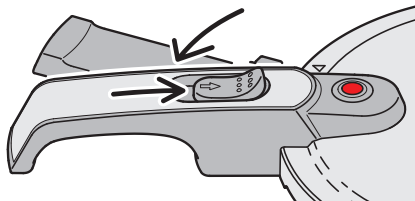


5. Odstranite pokrov z lonca.

### 2. način: Varčevanje z energijo

Pri tem načinu odpiranja ugasnete kuhališče nekaj minut preden je hrana skuhana in pustite lonec na njem. S tem povsem izkoristite toploto in varčujete z energijo.

1. Počakajte, da se tlak izenači in se rdeči varnostni ventil **5** spusti. **Pomnite!** Takoj ko se rdeči varnostni ventil **5** spusti, je temperatura v loncu še vedno blizu 100 °C.
2. Zaklep **6** potisnite naprej in hkrati obrnite pokrov v nasprotni smeri urnega kazalca, da bo trikotna oznaka na pokrovu obrnjena proti vijaku na ročaju lonca **11**. **Pomnite!** Takoj ko zaklep **6** potisnete naprej, lahko iz lonca uide morebitna preostala para.

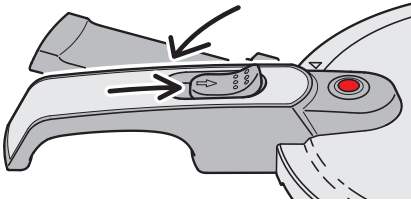


3. Odstranite pokrov z lonca.

### 3. Način: Hitro odpiranje

Pri tem načinu odpiranja, lonec odstavite s kuhališča, ko je hrana kuhana. Če želite lonec takoj odpreti, morate ročno znižati pritisk. Ta način odpiranja je primeren predvsem takrat, ko se vam mudi.

1. Lonec za kuhanje pod pritiskom položite pod hladno tekočo vodo, dokler se varnostni ventil **5** ne spusti (voda naj ne teče po loncu pod prevelikim tlakom). **Pozor!** Pazite, da curek vode ne bo stekel preko regulatorja pritiska **3** ali preko varnostnega ventila **5**, saj lahko pri tem voda steče v lonec in razredči vsebino lonca.
2. Zaklep **6** potisnite naprej in hkrati obrnite pokrov v nasprotni smeri urnega kazalca, da bo trikotna oznaka na pokrovu obrnjena proti vijaku na ročaju lonca **11**. **Pomnite!** Takoj ko zaklep **6** potisnete naprej, lahko iz lonca uide morebitna preostala para.



3. Odstranite pokrov z lonca.

### Čiščenje in shranjevanje

Vzdrževanje in čiščenje lonca za kuhanje pod pritiskom je zelo preprosto. Da pa boste svoj lonec za kuhanje pod pritiskom lahko uporabljali dalj časa, vas prosimo, da vedno upoštevate navodila za čiščenje.

#### Pogostost čiščenja:

| Opravilo                           | Pogostost  |
|------------------------------------|--|
| Očistite lonec <b>9</b>            | Po vsaki uporabi   |
| Očistite regulator tlaka <b>3</b>  | Ko je umazano  |
| Očistite pokrov <b>4</b>           | Po vsaki uporabi   |
| Očistite tesnilo <b>8</b>          | Po vsaki uporabi   |
| Zamenjajte tesnilni obroč <b>8</b> | Po potrebi. Za pomoč se obrnite na najbližjo trgovino IKEA/ Službo za pomoč kupcem ali obiščite spletno stran <a href="http://www.ikea.com">www.ikea.com</a> . |

#### Kako očistiti lonec za kuhanje pod pritiskom

Lonec za kuhanje pod pritiskom pomijte po vsaki uporabi.

- Lonec za kuhanje pod pritiskom pomijajte ročno.
- Ne uporabljajte jeklene volne ali drugih pripomočkov, ki bi lahko opraskali površino.
- Če je mogoče, lonec za kuhanje pod pritiskom pomijte takoj po uporabi, da se hrana ne zasuši in oprime lonca.

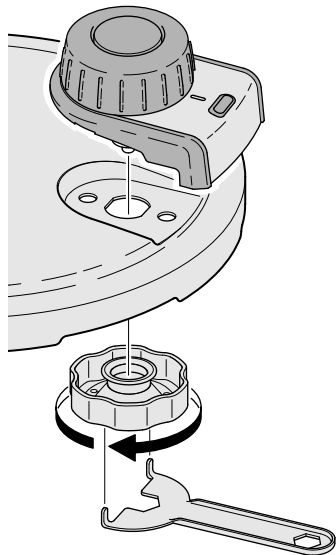
#### Kako očistiti lonec (9)

Lonec **9** pomijte po vsaki uporabi:

1. Lonec pomijte ročno z vročo vodo in blagim čistilom.
2. Splaknite s čisto vodo.
3. Lonec obrišite s kuhinjsko krpo, da preprečite nastanek vodnih lis.

### Kako očistiti regulator tlaka (3)

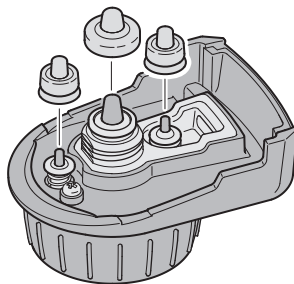
1. Odvijte spojno matico regulatorja tlaka **3** v nasprotni smeri urinega kazalca. Uporabite priložen ključ **10**.



2. Regulator tlaka **3** potegnite navzgor in navzven.
3. Splaknite regulator tlaka **3** z vročo vodo. **Pomnite!** Po potrebi lahko uporabite malo blagega čistila in zelo mehko ščetko.
4. Očistite pokrov (glej spodnja navodila).
5. Ponovno namestite regulator tlaka na pokrov.
6. Privijte spojno matico regulatorja tlaka **3** v smeri urinega kazalca. Uporabite priložen ključ **10**.

**Pomnite!** Če po namestitvi regulatorja tlaka **3** skozi varnostno odprtino **2** uhaja para, preverite:

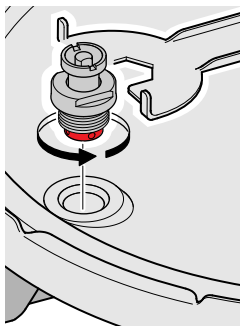
- Da je spojna matica za regulator tlaka **3** dobro privita – če ni jo čvrsto privijte s ključem **10**;
- Da tri zaščitne kapice na regulatorju tlaka niso poškodovane oziroma neustrežno nameščene – odvijte regulator tlaka in se prepričajte, da so zaščitne kapice nepoškodovane in pravilno nameščene.



- Če z zgoraj naštetimi ukrepi ne uspete odpraviti okvare, se obrnite na najbližjo trgovino IKEA/Službo za pomoč kupcem ali obiščite spletno stran [www.IKEA.com](http://www.IKEA.com).

### Kako očistiti varnostni ventil (5)

1. Odvijte vijak varnostnega ventila **5** v nasprotni smeri urinega kazalca. Uporabite priloženi ključ **10**.



2. Varnostni ventil **5** potegnite navzgor in navzven.
3. Splaknite varnostni ventil **5** z vročo vodo. **Pomnite!** Po potrebi lahko uporabite malo blagega čistila in zelo mehko ščetko.
4. Očistite pokrov (glej spodnja navodila).
5. Ponovno namestite varnostni ventil na pokrov.
6. Privijte vijak varnostnega ventila **5** v smeri urinega kazalca. Uporabite priloženi ključ **10**.

#### **Kako očistiti pokrov (4)**

**Pozor!** Pokrova ne pomivajte v pomivalnem stroju.

1. Pokrov pomijte z vročo vodo in blagim čistilom. Če je zelo umazan, ga za nekaj časa namočite v mešanico vode in blagega čistila.
2. Pokrov splaknite z vročo vodo.
3. Pokrov obrišite s kuhinjsko krpo, da preprečite nastanek vodnih lis.

#### **Kako očistiti tesnilo (8)**

**Pomnite!** Če lonec za kuhanje pod pritiskom uporabljate redno, zamenjajte tesnilo enkrat letno. Za pomoč se obrnite na najbližjo trgovino IKEA/Službo za pomoč kupcem ali obiščite spletno stran [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

1. Odstranite tesnilo s pokrova.
2. Splaknite tesnilo v čisti vroči vodi.
3. Obrišite tesnilo s kuhinjsko krpo.

**Pomnite!** Med shranjevanjem tesnilo ne sme biti zmečkano ali zvito, zato vam svetujemo, da ga po čiščenju namestite nazaj v pokrov.

#### **Shranjevanje lonca za kuhanje pod pritiskom**

**Pozor!** Lonca za kuhanje nikoli ne shranjujte z zaprtim pokrovom. V zaprtem loncu se lahko nabere kondenz, kar lahko privede do nastanka neprijetnih vonjav in celo okvare lonca za kuhanje pod pritiskom.

1. Tesnilo shranjujte v pokrovu.
2. Lonec in pokrov shranjujte ločeno.

#### **7. Odpravljanje težav**

**Opozorilo!** Takoj, ko se pojavi nenadzorovano uhajanje pare odstavite lonec za kuhanje pod pritiskom s kuhališča. Lonca za kuhanje pod pritiskom ne uporabljajte, dokler ne odpravite napake. Pri normalnem delovanju iz regulatorja tlaka uhaja čisto malo pare.

## Kaj storiti če:

| Težava  | Možen vzrok   | Rešitev   |
|---|---|---|
| Para uhaja med loncem in pokrovom.                              | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lonec ni pravilno zaprt.</li> <li>2. Tesnilo je umazano.</li> <li>3. Tesnilo je poškodovano/izrabljeno.</li> </ol>  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lonec ponovno pravilno zaprite.</li> <li>2. Očistite tesnilo.</li> <li>3. Zamenjajte tesnilo (1-krat letno).</li> </ol>   |
| Iz regulatorja tlaka para ne uhaja.                             | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Para uhaja med loncem in pokrovom.</li> <li>2. Regulator tlaka je umazan.</li> <li>3. V loncu ni dovolj tekočine.</li> <li>4. Temperatura kuhanja je prenizka.</li> </ol>   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zamenjajte tesnilo (1-krat letno).</li> <li>2. Očistite regulator tlaka (glej poglavje Čiščenje in shranjevanje).</li> <li>3. Počasi ohladite lonec za kuhanje pod pritiskom in dolijte vsaj 0,25 l tekočine.</li> <li>4. Povečajte temperaturo kuhanja (nastavite kuhališče na večjo moč).</li> </ol>                      |
| Iz regulatorja tlaka uhaja preveč pare.                         | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Temperatura kuhanja je previsoka.</li> <li>2. Regulator tlaka je umazan.</li> </ol>   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zmanjšajte temperaturo kuhanja (nastavite kuhališče na nižjo moč).</li> <li>2. Očistite regulator tlaka (glej poglavje Čiščenje in shranjevanje).</li> </ol>  |
| Para uhaja ob straneh regulatorja tlaka.                        | Regulator tlaka ni pravilno nameščen.   | Pravilno namestite regulator tlaka in privijte spojno matico na notranji strani pokrova s priloženim ključem <b>10</b> .  |
| Para uhaja iz varnostne odprtine.                               | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zaščitne kapice v regulatorju tlaka so okvarjene ali nepravilno nameščene.</li> <li>2. Regulator tlaka je umazan.</li> <li>3. Regulator tlaka je okvarjen.</li> </ol>       | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Preverite zaščitne kapice (glej poglavje Čiščenje in shranjevanje).</li> <li>2. Očistite regulator tlaka (glej poglavje Čiščenje in shranjevanje).</li> <li>3. Za pomoč se obrnite na najbližjo trgovino IKEA/ Službo za pomoč kupcem ali obiščite spletno stran <a href="http://www.ikea.com">www.ikea.com</a>.</li> </ol> |
| Pokrov se ne odpre.   | Tlak v loncu za kuhanje pod pritiskom je previsok.  | Sledite navodilom v poglavju Odpiranje lonca za kuhanje pod pritiskom.  |
| Regulator tlaka prikazuje rdeč obroč pod dvema belima obročema. | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tlak v loncu za kuhanje pod pritiskom je previsok zaradi previsoke temperature kuhanja.</li> <li>2. Regulator tlaka je umazan, okvarjen ali nepravilno nameščen.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zmanjšajte temperaturo kuhanja (nastavite kuhališče na nižjo moč).</li> <li>2. Očistite regulator tlaka in preverite, če je pravilno nameščen.</li> </ol>   |

## 8. Tabela s časi kuhanja

| Jedi                         | Čas kuhanja | Način kuhanja |
|------------------------------|-------------|---------------|
| <b>Ribe in morski sadeži</b> |             |               |
| Ribja juha                   | 16 min      | 2             |
| Školjke                      | 2-4 min     | 2             |
| Tuna                         | 4-5 min     | 2             |
| Lignji                       | 6-10 min    | 2             |
| Ugor                         | 8 min       | 2             |
| Jastog                       | 5-10 min    | 2             |
| Kozice                       | 4-6 min     | 2             |
| Morski list                  | 3-7 min     | 2             |
| Polenovka                    | 4-8 min     | 2             |
| Klapavice                    | 2-3 min     | 2             |
| Oslič (zamrznjen)            | 3-6 min     | 2             |
| Oslič (svež)                 | 3-4 min     | 2             |
| Morska spaka                 | 5-8 min     | 2             |
| Postrv                       | 4-7 min     | 2             |
| Losos                        | 5-8 min     | 2             |

| Jedi         | Čas kuhanja | Način kuhanja |
|--------------|-------------|---------------|
| <b>Sadje</b> |             |               |
| Marelice     | 1-4 min     | 1             |
| Češnje       | 1-2 min     | 1             |
| Slive        | 1-3 min     | 1             |
| Jabolka      | 2-5 min     | 1             |
| Breskve      | 2-5 min     | 1             |
| Pomaranče    | 4-7 min     | 1             |
| Hruške       | 4-6 min     | 1             |

| Jedi                            | Čas kuhanja | Način kuhanja |
|---------------------------------|-------------|---------------|
| <b>Meso</b>                     |             |               |
| Svinjska krača                  | 30-40 min   | 2             |
| Ovčatina                        | 15 min      | 2             |
| Telečji zrezek                  | 6 min       | 2             |
| Zajec                           | 15-20 min   | 2             |
| Goveja pečenka                  | 20-25 min   | 2             |
| Pečena šunka                    | 20-25 min   | 2             |
| Kuhana šunka                    | 30-35 min   | 2             |
| Svinjska pečenka                | 25-30 min   | 2             |
| Goveji jezik, svež ali prekajen | 50-60 min   | 2             |
| Svinjski kotlet                 | 10-12 min   | 2             |
| Svinjski parklji                | 25-30 min   | 2             |
| Svinjski kare                   | 12-16 min   | 2             |
| Dušena jagnjetina               | 10-14 min   | 2             |
| Jagnječje stegno                | 15-20 min   | 2             |
| Telečja pečenka                 | 15-20 min   | 2             |
| Dušena teletina                 | 15-20 min   | 2             |
| Telečja jetra                   | 6-10 min    | 2             |
| Telečji jezik                   | 20-25 min   | 2             |



| Jedi                                 | Čas kuhanja | Način kuhanja |
|--------------------------------------|-------------|---------------|
| <b>Perutnina in divjačina</b>        |             |               |
| Prepelica                            | 10-15 min   | 2             |
| Divji kunec                          | 20-25 min   | 2             |
| Fazan                                | 10-15 min   | 2             |
| Poljski zajec                        | 25-28 min   | 2             |
| Raca                                 | 20-25 min   | 2             |
| Puran                                | 20-25 min   | 2             |
| Jerebica                             | 14-18 min   | 2             |
| Golob                                | 12-15 min   | 2             |
| Piščanec (glede na velikost in težo) | 20-25 min   | 2             |

| Jedi                   | Čas kuhanja | Način kuhanja |
|------------------------|-------------|---------------|
| <b>Stročnice</b>       |             |               |
| Fižol (namočen)        | 15-20 min   | 1             |
| Grah (suh)             | 20-25 min   | 1             |
| Grah (namočen)         | 10-15 min   | 1             |
| Grah, zeleni (namočen) | 20-25 min   | 1             |
| Leča ((suha)           | 15-20 min   | 1             |
| Leča (namočena)        | 8-10 min    | 1             |
| Bob                    | 5-8 min     | 1             |
| Čičerika               | 20-27 min   | 1             |

| Jedi                                       | Čas kuhanja                              | Način kuhanja |
|--|--|---------------|
| <b>Juhe</b>                                |  |               |
| Fižolova juha (namočen fižol)              | 15-20 min                                | 1             |
| Grahova juha (suh grah)                    | 20-25 min                                | 1             |
| grahova juha (namočen grah)                | 10-15 min                                | 1             |
| Zelenjavna juha                            | 4-8 min                                  | 1             |
| Luščen ječmen                              | 18-20 min                                | 1             |
| Zdrob                                      | 3-5 min                                  | 1             |
| Golaž                                      | 15-20 min                                | 1             |
| Ovsena kaša                                | 3-4 min                                  | 1             |
| Krompirjeva juha                           | 5-6 min                                  | 1             |
| Kostna juha                                | 20-25 min                                | 1             |
| Leča (suha)                                | 15-20 min                                | 1             |
| Leča (namočena)                            | 8-10 min                                 | 1             |
| Mineštra                                   | 6-8 min                                  | 1             |
| Goveja juha z zelenjavo                    | 20-25 min                                | 1             |
| Čista goveja juha (glede na količino mesa) | 35-40 min (glede na količino mesa)       | 1             |
| Kokošja juha                               | 25-30 min (glede na velikost in starost) | 1             |
| Juha z rezanci                             | 3-5 min                                  | 1             |
| Paradižnikova juha                         | 8-10 min                                 | 1             |
| Čebulna juha                               | 2-3 min                                  | 1             |
| Ribja juha                                 | 8-10 min                                 | 1             |

| Jedi                              | Čas kuhanja | Način kuhanja |
|-----------------------------------|-------------|---------------|
| <b>Zelenjava</b>                  |             |               |
| Cvetača                           | 4-6 min     | 1             |
| Cvetača, cela                     | 6-8 min     | 1             |
| Radič                             | 6-8 min     | 1             |
| Korenje                           | 5-7 min     | 1             |
| Krompir, neolupljen               | 10-15 min   | 1             |
| Krompir, olupljen                 | 6-8 min     | 1             |
| Repa                              | 4-6 min     | 1             |
| Korenje, nasekljano               | 6 min       | 1             |
| Paprika                           | 6-8 min     | 1             |
| Gobe                              | 6-8 min     | 1             |
| Brstični ohrovt                   | 4-6 min     | 1             |
| Rdeča pesa                        | 15-25 min   | 1             |
| Rdeče zelje, zeleno zelje, ohrovt | 8-10 min    | 1             |
| Črni koren                        | 5-6 min     | 1             |
| Zelena                            | 15-25 min   | 1             |
| Beluši                            | 7-8 min     | 1             |
| Paradižnik                        | 2-3 min     | 1             |
| Artičoka                          | 5-8 min     | 1             |
| Buča                              | 7-9 min     | 1             |
| Čebula                            | 5-7 min     | 1             |
| Špinača                           | 3-5 min     | 1             |
| Por                               | 3-5 min     | 1             |

| Jedi              | Čas kuhanja | Način kuhanja |
|-------------------|-------------|---------------|
| <b>Druge jedi</b> |             |               |
| Riž               | 15-20 min   | 1             |
| Testenine         | 4-6 min     | 1             |

## 1. Ürünün parçaları

1. Tencere kolu
2. Emniyet açıklığı
3. Basınç regülatörü
4. Kapak
5. Emniyet valfi
6. Kilit
7. Kapak kolu
8. Conta (görünmez; kapağın içindedir)
9. Tencere
10. Anahtar
11. Tencere kolu

## 2. Önemli bilgiler-kullanmadan önce okuyunuz

- Tüm talimatları okuyunuz.
- Dödüklü tencereyi kullanılırken çocukların yakınında olmasına izin vermeyiniz.
- Dödüklü tencereyi sıcak fırın içerisinde koymayınız.
- Basınç altındaki dödüklü tencereyi büyük bir dikkatle taşıyınız. Sıcak yüzeylere dokunmayınız. Sadece kulplara ve topuzuna dokununuz, gerekirse koruyucu kullanınız.
- Dödüklü tencereyi tasarlanma amacının dışında kesinlikle kullanmayınız.
- Bu ürün basınç altında pişirmek için üretilmiştir. Tencerenin uygunsuz kullanımı haşlanma gibi durumlarla sonuçlanabilir. Tencereyi ocağa yerleştirmeden önce düzgün bir şekilde kapatıldıktan emin olunuz, "kullanma talimatları" bölümüne bakınız.
- Dödüklü tencereyi zorla açmaya çalışmayınız. Tencere içindeki basıncın tamamen düştüğünden emin olmadan kapağı kesinlikle açmayınız, "kullanma talimatları" bölümüne bakınız.
- Dödüklü tencereyi kesinlikle susuz kullanmayınız, aksi takdirde tencereye ciddi zarar verecektir.
- Dödüklü tencereyi kapasitesinin 2/3 oranından fazla doldurmayınız (tencere içinde "MAX" işaretine bakınız). Piring veya kurutulmuş sebzeler gibi piştikçe hacmi artan gıdaları pişirirken tencereyi kapasitesinin 1/2 oranından fazla doldurmayınız (tencere içindeki "1/2" işaretine bakınız).
- Kullanım talimatlarına uygun ısı kaynaklarını kullanınız.
- Basınç etkisi altında piştiğinde şişen veya kabaran siğir dili gibi zarlı etlerde piştikten sonra delik açmaya çalışmayın;

sıcak su fışkırarak haşlanma tehlikesi yaratabilir.

- Hamurumsu gıdaları pişirdikten sonra taşma veya sıçrama riskine karşı, kapağı açmadan önce dödüklü tencereyi hafifçe sallayınız.
- Her kullanımdan önce vanaların tıkalı olup olmadığını kontrol ediniz, "kullanma talimatları" bölümüne bakınız.
- Dödüklü tencereyi basınç modundayken kızartma yapmak için kesinlikle kullanmayınız.
- Kullanım kılavuzunda belirtilen bakım talimatların dışında güvenlik sistemlerinde herhangi bir değişiklik veya müdahalede bulunmayınız.
- Sadece üreticinin önerdiği ilgili modele uygun yedek parçaları kullanınız. Herhangi bir sorunuz varsa, lütfen en yakın IKEA mağazası/Müşteri hizmetleri ile temasa geçiniz veya [www.ikea.com](http://www.ikea.com) adresini ziyaret ediniz.
- BU BİLGİLERİ SAKLAYINIZ.

## 3. Teknik bilgiler

**Çalışma basıncı:** 0,6 bar (1 numaralı ayar) ve 1,0 bar (2 numaralı ayar).

**Buhar çıkış basıncı:** 260 kpa.

**Kullanılabilir kapasite:** 6 litre veya 4 litre.

**Lisans sahibi:** IKEA of Sweden, Tulpanvägen 8 SE-343 81, Älmhult Sweden.

**Model:** 00286743, 50286745.

Dödüklü tencere, Basıncılı Ekipmanlar Direktifine (97/23/EC) göre CE işaretlidir. Dödüklü tencere GS sertifikalıdır.

## 4. Güvenlik bilgileri

- Dödüklü tencere, istenilen basıncı sabit bir ayarın tutan, kapak üzerine sabitlenmiş bir basınç regülatörüne sahiptir.
- Sahip olduğu birkaç emniyet sistemi sayesinde dödüklü tencere, teknik bir arıza durumunda bile güvenli çalışacaktır. Basınç regülatörü **3**, dödüklü tencere içindeki basıncın sabit kalmasını sağlar. Kullanım sırasında buharın bir kısmının dışarı sızması mümkündür. Basınç regülatöründe **3**, herhangi bir arıza olması durumunda fazla basıncın, emniyet açıklığından **2** dışarı çıkarılmasını sağlayan ek bir basınç kontrol valfi vardır. Hem basınç regülatörü **3** hem de basınç kontrol valfi arızalarında, fazla basıncın aynı

zamanda emniyet valfinden **5** çıkması gerekir. Kilit **6** sadece, basınç dengelenmediğinde ve kırmızı emniyet valfi **5** sonunda aşağı düştüğünde, tencereyi açmak için öne doğru kaydırılabilir.

### Genel güvenlik önlemleri

- Basınç regülatörünün **3** ve emniyet valfinin **5** manevra kabiliyetine sahip olduğunu ve tıkanmadığını ("kullanım kılavuzu" bölümüne bakınız) her kullanımdan önce kontrol ettiğinizden emin olunuz .
- Düdüklü tencereyi, ocağı üzerine koymadan önce ("kullanım kılavuzu" bölümüne bakınız) doğru bir şekilde kapatıldığından emin olunuz.
- Basınç regülatörü **3** herhangi bir nesne ile kesinlikle kapatılmamalıdır.
- Emniyet açıklığının **2**, kullanım sırasında her zaman size arkası dönük olmasını aynı zamanda elinizin kullanım alanında olmamasını sağlayınız. Herhangi bir arıza durumunda çok fazla buhar çıkışı olacaktır.
- Emniyet valfinden **5** çok yüksek düzeyde buhar çıkıyorsa, düdüklü tencere içindeki basınç çok fazla olduğundan derhal ocağı kapatınız. Sorun çözülene kadar (" Sorun Giderme " bölümüne bakınız) düdüklü tencereyi kullanmayınız.
- Düdüklü tencerenin zarar görmesini önlemek için tencerenin içinde en az 0.25 litre sıvı olduğundan emin olmalısınız, bu sayede tencere yeterli buharı üreterek tencerenin, aşırı ısınması ve içi boş veya çok az içerikle kaynatılması riski önlenmiş olur.
- **UYARI:** Düdüklü tencerenin her tür tamir ve onarımı yalnızca uzman bir yetkili tarafından yapılabilir.

### Bilmekte fayda var

- Düdüklü tencere, indüksiyon ocaklarda dahil olmak üzere tüm ocak tipleri ile kullanıma uygundur.
- Düdüklü tencere (kapaksız olarak), düdüklüde pişirmeden önce yiyecekleri kızartmak için sıradan tencereler gibi kullanılabilir.
- Tencereyi, aynı veya daha küçük çapta bir ocak gözü üzerinde kullanarak enerji tasarrufu sağlayabilirsiniz.
- Cam seramik ocak üzerinde kullanıldığında çizilme riskini önlemek için düdüklü tencereyi her zaman kaldırarak taşıyınız.

- Düdüklü tencerenin kullanım esnasında ısınacağını unutmayınız. Her zaman tu-tacak kullanınız.
- Düdüklü tencere ciddi zarar göreceği için, susuz bir şekilde ocak üzerinde kalmasına kesinlikle izin vermeyiniz.
- Düdüklü tencere gıdaları saklamak için değil pişirmek için tasarlanmıştır. Uzun süre tencere içinde saklanan gıdalar yüzeyi etkileyerek gıdaların metal tadına sahip olmasına sebep olabilir.
- Tencere gazlı ocak üzerinde kullanıldığında kulpların alev maruz kalmasına izin vermeyiniz.

### 5. Kullanma talimatları

#### Her kullanımdan önce

Düdüklü tencere ile pişirmeden önce, herhangi bir zarar gelmesini önlemek için tüm emniyet fonksiyonlarını kontrol etmelisiniz.

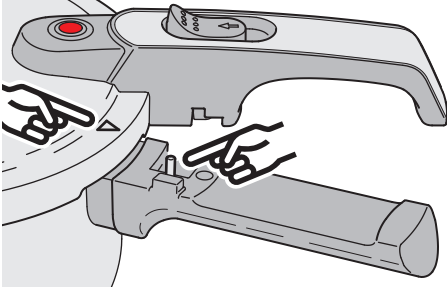
1. Kapağın iç kısmındaki basınç regülatörünün **3** açıklıklarının temiz olduğunu kontrol ediniz.
2. Böyle bir durum kesinlikle olmamalı, olduğu takdirde (bkz. "Temizlik ve saklama" bölümüne bakınız) basınç regülatörünü **3** temizleyiniz.
3. Emniyet valfinin **5**, hareketli ve sıkışmış olduğunu kontrol ediniz.
4. Contanın **8**, yerinden çıkmadığını ve herhangi bir şekilde hasarlı olup olmadığını kontrol ediniz. **Not!** Zamanla conta sertleşebilir ve bu nedenle artık hava geçirmezlik ve sızdırmazlık özelliğini kaybedebilir. Bu durum buharın, kapağın kenarlarından çıkmasına yol açacağından contentanın değiştirilmesi gerekir. Yedek contalar için en yakın IKEA Mağazası/ Müşteri Hizmetlerine başvurabilir veya [www.ikea.com](http://www.ikea.com) adresini ziyaret edebilirsiniz.

#### Düdüklü tencere nasıl kullanılır

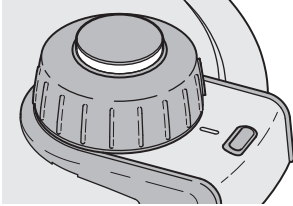
1. Tencereyi yiyecek ve/veya sıvı ile doldurunuz. **Dikkat!** Tencereyi kesinlikle içindeki "MAX" işaretinin üzerinde yiyecek veya sıvı ile doldurmayınız. Bu işaret maksimum 4 litreye (kullanılabilir kapasitesi 4 litre olan düdüklü tencere için) ve maksimum 2,5 litreye (kullanılabilir kapasitesi 6 litre olan düdüklü tencere için) karşılık gelir. Piring veya bakliyat gibi piştiğinde şişen yiyecekleri, tencerenin içinde gösterilen "1/2" işare-

tinden fazla kesinlikle doldurmayınız. Bu sayede yiyeceklerin kapağa ulaşmasını ve güvenlik valfini tıkamasını engellemiş olursunuz.

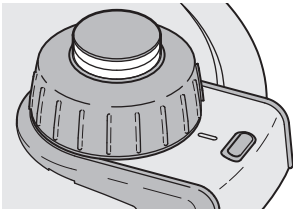
2. Kapağı **4**, üzerindeki üçgen işaretinin tencerenin **9** kolundaki yere oturacak şekilde yerleştiriniz.



3. Kapağı, kapak kolu **7** ve tencere kolu **11** hizalanacak şekilde çevirerek klik sesini duyana kadar yerleştiriniz.
4. Basınç regülatörü **3** üzerinden istenilen pişirme ayarını seçiniz:  
1; Yavaş pişirme: Basınç regülatörü beyaz bir halka gösterecektir.



2; Hızlı pişirme: Basınç regülatörü iki beyaz halka gösterecektir.

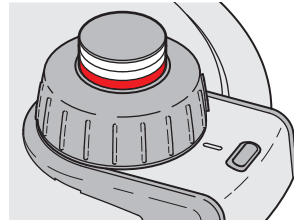


5. Düdüklü tencereyi tabanına benzer boyutta bir ocak gözü üzerine yerleştiriniz.  
**Dikkat!** Kullanılacak ocak gözü, düdüklü

tencere tabanından daha büyük olmalıdır. Aksi takdirde oluşacak çok fazla ısı, taban kenarlarına kadar yükselecek ve plastik kulplara zarar verecektir.

6. Ocağı, en yüksek ayarda açınız. Düdüklü tencerede basınç oluşur oluşmaz kırmızı emniyet valfi **5**, yukarı doğru hareket edecek ve böylece kapağı kilitleyecektir.  
**Not!** Pişirme süresinin başında emniyet vanasından az miktarda buhar çıkabilir.
7. Basınç regülatöründen **3** buhar çıkmaya başladığında ocağın sıcaklığını yaklaşık  $\frac{1}{2}$  oranında düşürünüz böylece sadece çok daha az miktarda buhar çıkacaktır. Hızlı pişirmek için **2** numaralı ayarı seçtiyseniz ve basınç regülatörü **3** üzerinde iki beyaz halka varsa, buhar az miktarda çıkıyorsa, düdüklü tencere yiyecekleri hızla pişiriyor aynı zamanda da enerji tasarrufu yapıyor demektir.

**Uyarı!** Pişirme sırasında basınç regülatörü **3**, üzerinde kırmızı halka varsa basınç çok yüksek ve ocağın sıcaklık ayarını düşürmeniz gerekiyor demektir.



### Düdüklü tencereyi açma

**Dikkat!** Kırmızı emniyet valfi **5** hala yukarıda duruyorsa, düdüklü tencerede hala basınç vardır ve kapak açılmaz. Basıncının aniden serbest kalarak haşlanma/yanığa neden olabileceği için hiçbir koşul altında kapağı açmak için zorlamaya çalışılmamalıdır. Düdüklü tencere sadece kırmızı emniyet valfi **5**, aşağı indikten sonra açılacaktır. Bu, üç farklı yolla yapılabilir.

Düdüklü tencereyi kesinlikle suya sokmayınız. Aksi takdirde basınç anında düşerek içindeki yiyeceğin zarar görmesine veya bozulmasına yol açabilir.

### Düdüklü tencereyi açmanın üç yolu

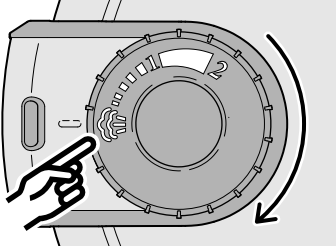
Düdüklü tencere içindeki basıncı azaltarak kapağını açmanın üç yolu vardır;

### 1.Yol: Buharı çıkarma

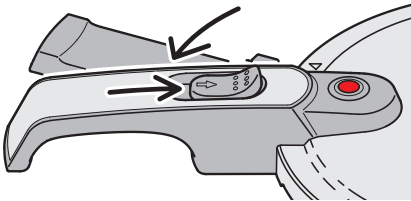
Bu yöntemle kapağı açabilmek için düdüklü tencere içindeki basıncın mümkün olduğu kadar azalması ve buharın dışarı çıkması gerekmektedir.

**Uyarı!** Basınç regülatöründen sıcak buhar çıkacağından, düdüklü tencereyi bu yöntemle açtığınızda emniyet açıklığının **2**, size dönük olmadığından emin olunuz. Yanık/haşlanma tehlikesine karşı dikkatli olmalısınız.

1. Düdüklü tencereyi ocaktan alınız.
2. Basınç regülatörünü **3**, buhar çıkarma ayarına getiriniz.



3. Basınç eşitlenene ve kırmızı emniyet valfi **5** aşağıya inene kadar bekleyiniz. **Not!** Kırmızı emniyet valfi **5** aşağıya indiğinde bile düdüklü tencerenin içindeki sıcaklık hala yaklaşık  $100^{\circ}$  C olacaktır.
4. Kilidi **6** ileri doğru kaydırınız ve kapağın üzerindeki üçgen işareti tencere kolu **11** ile eşleşene kadar aynı anda kapağı saat yönünün tersine çeviriniz. **Not!** Kilidi **6** ileri doğru kaydırduğunuzda bir miktar buhar dışarı çıkabilir.

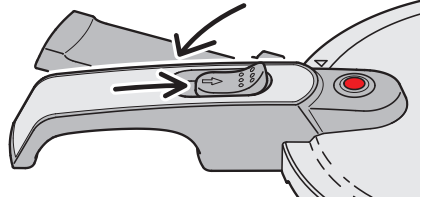


5. Tencerenin kapağını açınız.

### 2.Yol: Enerji tasarrufu

Bu yöntem, pişirme işlemi bitmeden birkaç dakika önce ocağı kapatarak düdüklü tencerenin bir süre ocak üzerinde bırakılmasını gerektirir. Bu işlem, kalan ısıyı kullanarak enerji tasarrufu sağlar.

1. Basıncın dengelenmesini ve kırmızı emniyet valfinin **5** aşağıya inmesini bekleyiniz. **Not!** Kırmızı emniyet valfi **5** aşağıya indiğinde düdüklü tencerenin içindeki sıcaklık hala yaklaşık olarak  $100^{\circ}$  C olacaktır.
2. Kilidi **6** ileri doğru kaydırınız ve kapağın üzerindeki üçgen işareti tencere kolu **11** ile eşleşene kadar aynı anda kapağı saat yönünün tersine çeviriniz. **Not!** Kilidi **6** ileri doğru kaydırduğunuzda bir miktar buhar dışarı çıkabilir.

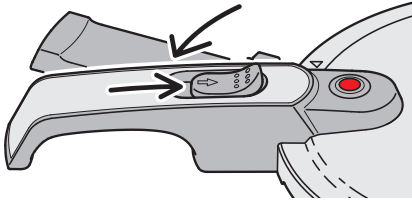


3. Tencerenin kapağını açınız.

## 2.Yol: Zaman kazanma

Bu yöntem, yemek piştikten sonra düdüklü tencerenin altını kapatıp ocaktan almayı gerektirir. Kapağı hemen açabilmek amacıyla, taban içindeki basıncın manuel olarak serbest bırakılması gerekir. Özellikle bu yöntem zaman kazandırır.

1. Düdüklü tencereyi emniyet valfi **5** (su basıncı çok yüksek olmamalıdır) düşene kadar akan suyun altında tutunuz. **Dikkat!** Su fiskiyesinin basınç regülatörü **3** veya emniyet valfine **5** çarpması ya da akan suyun tencere içine girmesinin yemeği sulandırması riskini önlemek için özen gösteriniz.
2. Kilidi **6** ileri doğru kaydırınız ve kapağın üzerindeki üçgen işareti tencere kolu **11** ile eşleşene kadar aynı anda kapağı saat yönünün tersine çeviriniz. **Not!** Kilidi **6** ileri doğru kaydırduğunuzda bir miktar buhar dışarı çıkabilir.



3. Tencerenin kapağını açınız.

## 6. Temizlik ve saklama

Düdüklü tencerenizin temizliği ve bakımı kolaydır. Uzun bir süre düdüklü tencerenizi keyifle kullanabilmeniz için her zaman aşağıdaki temizlik önerilerini dikkate alınız.

### Temizleme sıklığı:

| Etkinlik                                   | Sıklık   |
|--|--|
| Tencerenin temizlenmesi <b>9</b>           | Her kullanımdan sonra  |
| Basınç regülatörünün temizlenmesi <b>3</b> | Kirlendiğinde  |
| Kapağın temizlenmesi <b>4</b>              | Her kullanımdan sonra  |
| Contanın temizlenmesi <b>8</b>             | Her kullanımdan sonra  |
| Sızdırmaz halka değişimi <b>8</b>          | Gerektiğinde. Bilgi veya destek için en yakın IKEA mağazası/Müşteri Hizmetleri ile temasa geçiniz veya <a href="http://www.ikea.com">www.ikea.com</a> adresini ziyaret ediniz. |

### Düdüklü tencere nasıl temizlenir

Düdüklü tencereyi her kullanımdan sonra yıkayınız.

- Düdüklü tencere her zaman elde yıkanmalıdır.
- Bulaşık teli veya yüzeyi çizebilecek nesneler kullanmayınız.
- Düdüklü tencere eğer mümkünse yiyeceklerin içinde kuruması ve yapışması riskine karşı kullanımdan hemen sonra yıkanmalıdır.

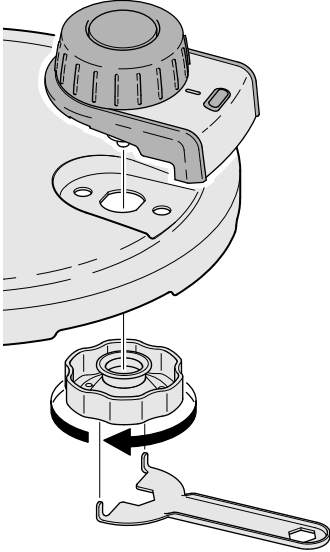
### Tencere (9) nasıl temizlenir

Tencereyi (**9**) her kullanımdan sonra temizleyiniz:

1. Tencereyi, sıcak su ve yumuşak bir deterjanla elde yıkayınız.
2. Temiz su ile durulayınız.
3. Su lekelerinin oluşmaması için kurulama bezi ile kurulayınız.

### Basınç regülatörü (3) nasıl temizlenir

1. Basınç regülatörü **3** somununu saat yönünün tersine çevirerek sökünüz . Bu amaçla verilen anahtar **10** kullanınız.

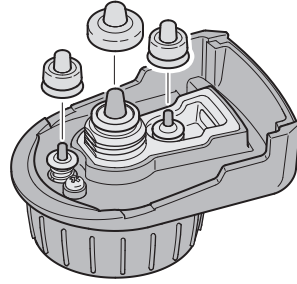


2. Basınç regülatörünü **3** kaldırarak çıkarınız.
3. Basınç regülatörünü sıcak su ile durulayınız . **Not!** Gerektiğinde az miktarda yumuşak bir deterjan ve çok yumuşak bir fırça kullanabilirsiniz.
4. Kapağı temizleyiniz (aşağıdaki bölüme bakınız ).
5. Basınç regülatörünü kapağın içine yeniden takınız.
6. Sabitleme somununu saat yönünde çevirerek sıkınız. Bu amaçla verilen anahtar **10** kullanınız.

**Not !** Basınç regülatörü **3** takıldıktan sonra emniyet açıklığından **2**, buhar çıkıp çıkmadığını kontrol ediniz.

- Basınç regülatörü **3**, somununun düzgün bir şekilde sıkıldığından emin olmak için anahtar **10** kullanılarak elle iyice sıkılmalıdır.
- Basınç regülatörünün koruyucu üç kapağının arızalı veya düzgün takılmaması durumuna karşı basınç regülatörünü sökerek, koruyucu kapakların uyum ve

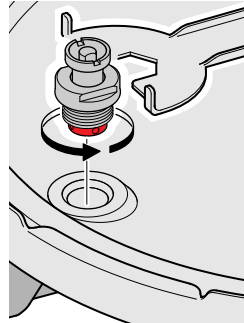
bütünlüğünü kontrol ediniz.



- Yukarıdaki önlemlerden hiçbiri sorunu gidermede başarılı olmazsa, destek için en yakın IKEA Mağazası/Müşteri Hizmetlerine başvurabilir veya [www.ikea.com](http://www.ikea.com) adresini ziyaret edebilirsiniz.

### Emniyet valfi (5) nasıl temizlenir

1. Emniyet valfi **5** için sabitleme civatasını saat yönünün tersine çevirerek sökünüz . Bu amaçla verilen anahtar **10** kullanınız.



2. Emniyet valfini **5** kaldırarak çıkarınız.
3. Emniyet valfini sıcak su ile durulayınız . **Not!** Gerektiğinde az miktarda yumuşak bir deterjan ve çok yumuşak bir fırça kullanabilirsiniz.
4. Kapağı temizleyiniz (aşağıdaki bölüme bakınız ).
5. Emniyet valfini kapağın içine yeniden takınız.
6. Emniyet valfi **5** sabitleme civatasını saat yönünde çevirerek sıkınız. Bu amaçla verilen anahtar **10** kullanınız.



#### **Kapak (4) nasıl temizlenir**

**Dikkat!** Kapak, bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır.

1. Kapağı, sıcak su ve yumuşak bir deterjanla yıkayınız. Kapak çok kirliyse, su ve yumuşak bir deterjanla hazırlanan su içinde bir süre için bekletiniz.
2. Kapağı, sıcak suyun altında durulayınız.
3. Su lekelerinin oluşmaması için kapağı kurulama bezi ile kurulayınız.

#### **Conta (8) nasıl temizlenir**

**Not!** Dödüklü tencereyi düzenli olarak kullanıyorsanız contayı yılda bir kez değiştirmelisiniz. Destek almak için en yakın IKEA Mağazası/Müşteri Hizmetlerine başvurabilir veya [www.ikea.com](http://www.ikea.com) adresini ziyaret edebilirsiniz.

1. Contayı kapaktan çıkartınız.
2. Temiz ve sıcak su ile contayı durulayınız.
3. Contayı, kurulama bezi ile kurulayınız.

**Not!** Conta, saklama esnasında ezilmemeli ya da deforme olmamalıdır. Bu yüzden, saklama sürecince contayı kapağa geri takmanız tavsiye edilir.

#### **Dödüklü tencerenin saklanması**

**Dikkat!** Dödüklü tencere kesinlikle kapağı kapalı olarak saklanmamalıdır. Havalandırma olmadığında yoğunlaşmaya sebep olur ve bu da kötü koku oluşumuna zemin hazırladığından dödüklü tencereye zarar da verebilir.

1. Contayı kapağın içinde saklayınız.
2. Tencere ve kapağını ayrı ayrı saklayınız.

#### **7. Sorun Giderme**

**Uyarı!** Kontrolsüz bir buhar çıkışı olur olmaz dödüklü tencereyi ocaktan alın. Dödüklü tenceredeki sorun giderilene kadar tekrar kullanılmamalıdır. Basınç regülatöründen **3**, hafif bir buhar çıkışı normaldir.

**Olurssa ne yapmalı:**

| <b>Sorun</b>  | <b>Olası neden</b>  | <b>Çözüm</b>   |
|---|---|--|
| Kapak ve tencere arasından buhar kaçıyor.                                 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Düdüklü tencere doğru kapatılmadı.</li> <li>2. Conta kirli.</li> <li>3. Conta kırık/aşınmış</li> </ol>  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Düdüklü tencereyi tekrardan doğru bir şekilde kapatın.</li> <li>2. Contayı temizleyin.</li> <li>3. Contayı (1 x yıl) değiştirin.</li> </ol>  |
| Basınç regülatöründen hiç buhar gelmiyor.                                 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kapak ve tencere arasından buhar kaçıyor.</li> <li>2. Basınç regülatörü kirli.</li> <li>3. Düdüklü tencere içindeki sıvı yeterli değil.</li> <li>4. Isı çok düşük.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Contayı (1 x yıl) değiştirin.</li> <li>2. Basınç regülatörünü temizleyin ("Temizlik ve saklama" bölümüne bakınız).</li> <li>3. Düdüklü tencereyi yavaşça soğutun ve en az 0,25 litre sıvı ile doldurun.</li> <li>4. Isıyı (ocağı daha yüksek bir ayara çevirin) artırın.</li> </ol>  |
| Basınç regülatöründen çok fazla buhar geliyor.                            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Isı çok yüksek.</li> <li>2. Basınç regülatörü kirli.</li> </ol>   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Isıyı azaltın (ocağı daha düşük bir ayara getirin).</li> <li>2. Basınç regülatörünü temizleyin ("Temizlik ve saklama" bölümüne bakınız).</li> </ol>  |
| Basınç regülatörü etrafından buhar kaçıyor.                               | Basınç regülatörü doğru bir şekilde takılmamış.   | Doğru basınç regülatörünü doğru bir şekilde takın ve kapak içindeki somunu, <b>10</b> numaralı anahtarı kullanarak sıkın.  |
| Emniyet açıklığından buhar kaçıyor.                                       | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Basınç regülatörü koruyucu kapakları arızalı veya düzgün takılmamış.</li> <li>2. Basınç regülatörü kirli.</li> <li>3. Basınç regülatörü arızalı.</li> </ol>                   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Emniyet kapaklarını kontrol edin ("Temizlik ve saklama" bölümüne bakınız").</li> <li>2. Basınç regülatörünü temizleyin ("Temizlik ve saklama" bölümüne bakınız").</li> <li>3. Destek almak için en yakın IKEA Mağazası/Müşteri Hizmetleri ile temasa geçin veya <a href="http://www.ikea.com">www.ikea.com</a> adresini ziyaret edin.</li> </ol> |
| Kapak açılmıyor.  | Düdüklü tencerede çok fazla basınç var.   | Dikkatle "düdüklü tencereyi açma" bölümündeki yönergeleri izleyin.   |
| Basınç regülatörü iki beyaz halka altında kırmızı bir halka görüntülüyor. | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Isı çok fazla olduğu için düdüklü tencere içindeki basınç çok yüksek.</li> <li>2. Basınç regülatörü kirli, arızalı veya doğru bir şekilde takılmamış.</li> </ol>              | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Isıyı azaltın (ocağı daha düşük bir ayara getirin).</li> <li>2. Basınç regülatörünü temizleyin, doğru takılmış olup olmadığını kontrol edin.</li> </ol>  |

## 8. Pişirme süresi tablosu

| Gıdalar                        | Piştirme süresi | Piştirme seviyesi |
|--------------------------------|-----------------|-------------------|
| <b>Balık ve deniz ürünleri</b> |                 |                   |
| Balık çorbası                  | 16 dk           | 2                 |
| Deniz tarağı                   | 2-4 dk          | 2                 |
| Ton balığı                     | 4-5 dk          | 2                 |
| Kalamar                        | 6-10 dk         | 2                 |
| Yılan balığı                   | 8 dk            | 2                 |
| İstakoz                        | 5-10 dk         | 2                 |
| Karides                        | 4-6 dk          | 2                 |
| Dil balığı                     | 3-7 dk          | 2                 |
| Morina balığı                  | 4-8 dk          | 2                 |
| Midyeye                        | 2-3 dk          | 2                 |
| Barlam balığı (dondurulmuş)    | 3-6 dk          | 2                 |
| Barlam balığı (taze)           | 3-4 dk          | 2                 |
| Fener balığı                   | 5-8 dk          | 2                 |
| Alabalık                       | 4-7 dk          | 2                 |
| Somon                          | 5-8 dk          | 2                 |

| Gıdalar      | Piştirme süresi | Piştirme seviyesi |
|--------------|-----------------|-------------------|
| <b>Meyve</b> |                 |                   |
| Kayısı       | 1-4 dk          | 1                 |
| Kiraz        | 1-2 dk          | 1                 |
| Kuru erik    | 1-3 dk          | 1                 |
| Elmalar      | 2-5 dk          | 1                 |
| Şeftali      | 2-5 dk          | 1                 |
| Portakal     | 4-7 dk          | 1                 |
| Armut        | 4-6 dk          | 1                 |

| Gıdalar                   | Piştirme süresi | Piştirme seviyesi |
|---------------------------|-----------------|-------------------|
| <b>Et</b>                 |                 |                   |
| Domuz eti                 | 30-40 dk        | 2                 |
| Koyun eti                 | 15 dk           | 2                 |
| Dana, şnitset             | 6 dk            | 2                 |
| Tavşan                    | 15-20 dk        | 2                 |
| Rozbif                    | 20-25 dk        | 2                 |
| Jambon, kızarmış          | 20-25 dk        | 2                 |
| Jambon, haşlanmış         | 30-35 dk        | 2                 |
| Domuz kızartma            | 25-30 dk        | 2                 |
| Siğir dil, taze veya füme | 50-60 dk        | 2                 |
| Domuz pirzola             | 10-12 dk        | 2                 |
| Domuz paça                | 25-30 dk        | 2                 |
| Domuz fileto              | 12-16 dk        | 2                 |
| Kuzu yahni                | 10-14 dk        | 2                 |
| Kuzu but                  | 15-20 dk        | 2                 |
| Dana rosto                | 15-20 dk        | 2                 |
| Dana yahni                | 15-20 dk        | 2                 |
| Dana ciğeri               | 6-10 dk         | 2                 |
| Dana dil                  | 20-25 dk        | 2                 |

| Gıdalar                                  | Piştirme süresi | Piştirme seviyesi |
|--|-----------------|-------------------|
| <b>Kümes ve av hayvanları</b>            |                 |                   |
| Bıldırcın                                | 10-15 dk        | 2                 |
| Yabani tavşan                            | 20-25 dk        | 2                 |
| Sülün                                    | 10-15 dk        | 2                 |
| Tavşan                                   | 25-28 dk        | 2                 |
| Ördek                                    | 20-25 dk        | 2                 |
| Hindi                                    | 20-25 dk        | 2                 |
| Keklik                                   | 14-18 dk        | 2                 |
| Güvercin                                 | 12-15 dk        | 2                 |
| Tavuk (boyut ve ağırlığına bağlı olarak) | 20-25 dk        | 2                 |

| Gıdalar                             | Piştirme süresi | Piştirme seviyesi |
|-------------------------------------|-----------------|-------------------|
| <b>Bakliyatlar</b>                  |                 |                   |
| Fasulye (önceden ıslatılmış)        | 15-20 dk        | 1                 |
| Bezelye (önceden ıslatılmamış)      | 20-25 dk        | 1                 |
| Bezelye (önceden ıslatılmış)        | 10-15 dk        | 1                 |
| Bezelye, yeşil (önceden ıslatılmış) | 20-25 dk        | 1                 |
| Mercimek (önceden ıslatılmamış)     | 15-20 dk        | 1                 |
| Mercimek (önceden ıslatılmış)       | 8-10 dk         | 1                 |
| Bakla                               | 5-8 dk          | 1                 |
| Nohut                               | 20-27 dk        | 1                 |

| Gıdalar                                | Piştirme süresi                            | Piştirme seviyesi |
|--|--|-------------------|
| <b>Çorbalar</b>                        |  |                   |
| Fasulye çorbası (önceden ıslatılmış)   | 15-20 dk                                   | 1                 |
| Bezelye çorbası (önceden ıslatılmamış) | 20-25 dk                                   | 1                 |
| Bezelye çorbası (önceden ıslatılmış)   | 10-15 dk                                   | 1                 |
| Sebze Çorbası                          | 4-8 dk                                     | 1                 |
| Arpa                                   | 18-20 dk                                   | 1                 |
| İrmik                                  | 3-5 dk                                     | 1                 |
| Gulaş                                  | 15-20 dk                                   | 1                 |
| Püre                                   | 3-4 dk                                     | 1                 |
| Patates çorbası                        | 5-6 dk                                     | 1                 |
| Kemik suyu                             | 20-25 dk                                   | 1                 |
| Mercimek (önceden ıslatılmamış)        | 15-20 dk                                   | 1                 |
| Mercimek (önceden ıslatılmış)          | 8-10 dk                                    | 1                 |
| sebze çorbası                          | 6-8 dk                                     | 1                 |
| Haşlama                                | 20-25 dk                                   | 1                 |
| Et suyu (et miktarına bağlı olarak)    | 35-40 dk (et miktarına bağlı olarak)       | 1                 |
| Tavuk güveç                            | 25-30 dk (boyutuna ve yaşına bağlı olarak) | 1                 |
| Şehriye çorbası                        | 3-5 dk                                     | 1                 |
| Domates çorbası                        | 8-10 dk                                    | 1                 |
| Soğan çorbası                          | 2-3 dk                                     | 1                 |
| Balık çorbası                          | 8-10 dk                                    | 1                 |

| Gıdalar                                  | Piştirme süresi | Piştirme seviyesi |
|--|-----------------|-------------------|
| <b>Sebzeler</b>                          |                 |                   |
| Karnabahar                               | 4-6 dk          | 1                 |
| Karnabahar, tüm                          | 6-8 dk          | 1                 |
| Hindiba                                  | 6-8 dk          | 1                 |
| Havuç                                    | 5-7 dk          | 1                 |
| Patates, kabuklu                         | 10-15 dk        | 1                 |
| Patates, soyulmuş                        | 6-8 dk          | 1                 |
| Şalgam                                   | 4-6 dk          | 1                 |
| Havuç, doğranmış                         | 6 dk            | 1                 |
| Biber                                    | 6-8 dk          | 1                 |
| Mantar                                   | 6-8 dk          | 1                 |
| Brüksel lahanası                         | 4-6 dk          | 1                 |
| Pancar                                   | 15-25 dk        | 1                 |
| Kırmızı lahana, yeşil lahana, karalahana | 8-10 dk         | 1                 |
| Tekesakalı çiçeği                        | 5-6 dk          | 1                 |
| Kereviz                                  | 15-25 dk        | 1                 |
| kuşkonmaz                                | 7-8 dk          | 1                 |
| Domates                                  | 2-3 dk          | 1                 |
| Enginar                                  | 5-8 dk          | 1                 |
| Kabak                                    | 7-9 dk          | 1                 |
| Soğan                                    | 5-7 dk          | 1                 |
| İspanak                                  | 3-5 dk          | 1                 |
| Pırasa                                   | 3-5 dk          | 1                 |

| Gıdalar              | Piştirme süresi | Piştirme seviyesi |
|----------------------|-----------------|-------------------|
| <b>Diğer gıdalar</b> |                 |                   |
| Pirinç               | 15-20 dk        | 1                 |
| Makarna              | 4-6 dk          | 1                 |

— استخدمني فقط قطع الغيار التي يوفرها صانع المنتج وفقاً للموديل المعني. إذا كان لديك أي استفسار، فضلاً اتصلني بأقرب معرض ايكيا / خدمة العملاء أو زوري موقعنا [www.ikea.com.sa](http://www.ikea.com.sa).  
— يرجى الاحتفاظ بهذه التعليمات.

### 3. المواصفات الفنية

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

**ضغط اخراج البخار:** 260 كيلو باسكال.

**السعة القابلة للاستخدام:** إما 6 لتر أو 4 لتر.

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

**الموديل:** 00286743, 50286745

قدر الضغط يتبع لقوانين الجودة والأمن والسلامة لمعايير معدات الضغط الموجودة في دول الاتحاد الأوروبي (EC/97/23).

قدر الضغط يحمل شهادة اعتماد GS.

### 4 . معلومات عن السلامة

— قدر الضغط يأتي مع منظم في الغطاء حيث يحافظ على الضغط المطلوب بشكل ثابت.  
— هناك العديد من أنظمة السلامة التي تضمن أن هذا القدر سوف يعمل بأمان، حتى في حالة وجود عطل في . منظم الضغط 3 يضمن بقاء الضغط بشكل ثابت داخل قدر الضغط. من الممكن أن بعض البخار قد يخرج باستمرار أثناء الاستخدام. وهناك صمام تحكم في الضغط إضافي موجود في المنظم 3 ويقوم بإخراج الضغط الزائد عبر فتحة السلامة 2 في حالة تعطل المنظم. وفي حال تعطل كل من منظم الضغط 3 وصمام التحكم في الضغط ، فإن الضغط الزائد يمكنه الخروج أيضاً عبر صمام الأمان 5. يمكن دفع القفل 6 للأمام لفتح القدر فقط عندما يتعادل الضغط وينزل صمام الأمان الأحمر 5 للأسفل نتيجة لذلك.

### نصائح عامة للسلامة

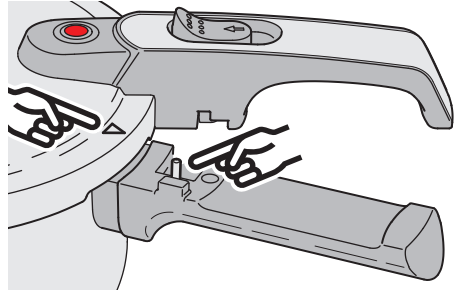
- قبل الاستخدام في كل مرة تأكد من أن منظم **الضغط 3** وصمام الأمان **5** يتحركان وليس عالقان (انظري قسم "تعليمات الاستخدام").
  - تأكد دائماً من إغلاق قدر الضغط بشكل صحيح قبل وضعه على الموقد (انظري قسم "تعليمات الاستخدام").
  - لا ينبغي أبداً تغطية المنظم **3** بأي شيء.
  - تأكد دائماً من أن فتحة السلامة **2** في الجانب الذي لا يواجهك أثناء الاستخدام، وأنها لا تواجه الآخرين بينما يرمون أمامك. وفي حال وجود خطأ، سوف يخرج الكثير من البخار.
  - إذا خرج البخار من صمام الأمان **5** أو فتحة السلامة **2**، قومي فوراً بإطفاة الموقد لأن الضغط داخل القدر أصبح مرتفعاً جداً. لا تستمري في استخدام قدر الضغط حتى يتم تصحيح المشكلة (انظري قسم "استكشاف الأخطاء وإصلاحها").
- 1. أسماء الأجزاء**
1. يد القدر
  2. فتحة الأمان
  3. منظم الضغط
  4. الغطاء
  5. صمام الأمان
  6. القفل
  7. أيدي الغطاء
  8. إطار منع التسرب (غير ظاهر؛ موجود بداخل الغطاء)
  9. القدر
  10. المفتاح
  11. يد القدر
- 2. معلومات هامة - يرجى قراءتها قبل الاستعمال**
- اقرئي جميع التعليمات
  - لا تدعي الأطفال يتواجدون بالقرب من قدر الضغط عند استعماله.
  - لا تضعي قدر الضغط في فرن ساخن.
  - ينبغي تحريك ونقل قدر الضغط الساخن بأكثر قدر من الحرص. لا تلمسي الأسطح الساخنة. استخدمي الحاملات والمقابض. وإذا لزم الأمر، استخدمي قفازات واقية.
  - لا تستخدمني قدر الضغط لغرض آخر غير المخصص له.
  - هذا القدر يقوم بالطهي تحت الضغط. وقد يسبب حروقاً جلدية نتيجة الاستخدام الخاطيء. تأكدي من إغلاق قدر الضغط بشكل صحيح قبل البدء في عملية الطهي. أنظري قسم "تعليمات الاستخدام".
  - لا تفتحي أبداً قدر الضغط بالقوة. لا تفتحه قبل التأكد من أن الضغط الداخلي قد انخفض بشكل كامل أنظري قسم "تعليمات الاستخدام".
  - لا تستخدمني أبداً قدر الضغط دون إضافة الماء، فهذا من شأنه أن يلحق ضرراً بالغا به.
  - لا تملئي قدر الضغط أكثر من ثلثي طاقته (أنظري علامة "MAX" داخل القدر). عند طهي المواد الغذائية التي تتمدد أثناء الطهي، مثل الأرز أو الخضروات المجففة، لا تملئي قدر الضغط أكثر من نصف طاقته (أنظري علامة "1/2" داخل القدر).
  - استخدمني الموقد المناسب حسب تعليمات الاستخدام.
  - بعد طهي اللحوم الملتصقة بالجلد (مثل اللسان) والتي قد تنتفخ تحت تأثير الضغط، لا تقبلي اللحم بينما يكون الجلد مفتوحاً. فقد يخرج منه ماء ساخن ويعرضك إلي حروق جلدية.
  - عند طهي أطعمة عجنية، هزي بلطف قدر الضغط قبل فتح الغطاء لتجنبني قذف الطعام.
  - قبل الإستعمال في كل مرة، تحققي من عدم وجود شيء يعيق الصمامات. أنظري قسم "تعليمات الاستخدام".
  - لا تستعملي أبداً قدر الضغط في قلي الأطعمة وهو في وضعية الضغط.
  - لا تعبئي مع أي من أنظمة السلامة عدا تعليمات الصيانة المحددة في تعليمات الاستخدام.

- لتتجنبني إتلاف قدر الضغط، يجب التأكد من أن القدر يحتوي دائماً على ما لا يقل عن 0,25 لترًا من السوائل، بحيث يمكن إنتاج بخار كافٍ ولا يحدث تسخين مفرط للقدر أو يغلي وهو جاف.
- **تحذير:** عند صيانة قدر الضغط ينبغي أخذه إلى فني متخصص.

- ينبغي ألا تملئي أبداً القدر فوق علامة "1/2" الموجودة بداخله. وهذا يمنع الطعام من الوصول للغطاء مما قد يعيق صمام الأمان.
- 2. ضعي الغطاء 4 على القدر 9 بحيث تشير علامة المثلث الموجودة على الغطاء ناحية المسمار على يد القدر 11.

### من المفيد معرفته

- قدر الضغط مناسب للاستخدام على جميع أنواع الموقد، بما في ذلك موقد الحث الحراري.
- يمكن استخدام قدر الضغط كوعاء عادي (بدون غطاء) لطهي الطعام قبل الطهي بالضغط.
- عندما تضعي قدر الضغط على موقد بنفس القطر أو أصغر منه فإنك ستوفرين الطاقة.
- ارفعي دائماً قدر الضغط عند تحريكه على موقد سيراميك زجاجي لتتجنبني خطر خدش الموقد.
- ضعي في اعتبارك أن قدر الضغط يصبح ساخناً أثناء الاستخدام. استخدمي دائماً حاملات القدر عند مناولته.
- لا تدعي أبداً قدر الضغط يغلي وهو جاف، فذلك سيعرضه لتلف بالغ.
- صمم قدر الضغط للطهي فقط، وليس لحفظ الأطعمة. الأطعمة التي تحفظ لفترة طويلة في قدر الضغط يمكن أن تؤثر على سطحه وتؤثر بطعم المعدن.
- تأكدي من أن اللهب لا يصل إلى الأيدي عند استخدام قدر الضغط على موقد غازي.



- 3. أدبري الغطاء حتى تكون يد الغطاء 7 في محاذاة القدر 11 وتسمعي صوت نكة.
- 4. اختاري إعدادات الطهي المطلوبة على منظم الضغط 3:
- 1؛ طهي بطيء؛ سوف يعرض منظم الضغط حلقة بيضاء.

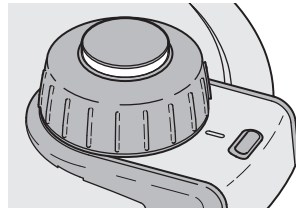
### 5. تعليمات الاستخدام

#### قبل الإستخدام في كل مرة

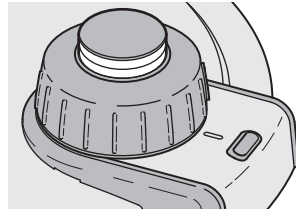
- قبل استعمال قدر الضغط في الطهي، يجب فحص جميع وظيفات السلامة لتجنب إلحاق أي ضرر بقدر الضغط.
- 1. تأكدي من أن فتحات المنظم 3 الموجودة داخل الغطاء نظيفة.
- 2. وإذا لم تكن كذلك، نظّفي المنظم 3 (انظري قسم "التنظيف والتخزين").
- 3. تأكدي من أن صمام الأمان 5 يتحرك وليس عالماً.
- 4. تأكدي من أن إطار منع التسرب 8 ليس تالفاً بأي شكل، أي أنه ليس مقطوعاً. **ملاحظة!** مع مرور الوقت قد يصبح إطار منع التسرب صلباً وبالتالي لن يعد صالحاً للغلاق بإحكام. وسوف يؤدي ذلك إلى تسرب البخار من حافة الغطاء مما يتطلب استبدال الإطار. للحصول على إطرار منع تسرب بديلة، يرجى الاتصال بأقرب معرض إيكيا/ خدمة العملاء أو زيارة موقعنا [www.ikea.com.sa](http://www.ikea.com.sa).

#### طريقة استعمال قدر الضغط

- 1. املئي القدر بالطعام و/ أو السوائل.
- تنبيه!** لا تملئي أبداً قدر الضغط بالطعام والسوائل فوق علامة "MAX" الموجودة بداخله. وهذا يعادل حد أقصى قدره 4 لترات ( لقدر ضغط طاقته الاستيعابية 6 لترات) وحد أقصى 2، 5 لترات ( لقدر ضغط طاقته الاستيعابية 4 لترات). عند طهي طعام من النوعية التي تتمدد، مثل الأرز أو البقوليات،



- 2؛ طهي سريع؛ سوف يعرض منظم الضغط حلقتين بيضاوين.



- 5. ضعي قدر الضغط على موقد ذو حجم مماثل لقاعدة قدر الضغط. **تنبيه!** لا ينبغي أن يكون الموقد أكبر من قاعدة قدر الضغط حتى لا يؤدي ذلك إلى حرارة مفرطة ترتفع على جوانب القاعدة، وبالتالي تتعرض المقابض البلاستيكية للضرر.

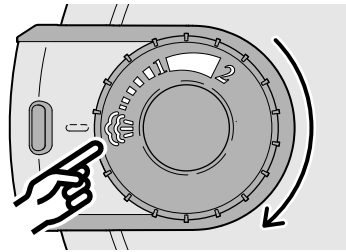
### طريقة رقم 1: إخراج البخار

تتطلب هذه الطريقة إخراج أكبر قدر ممكن من البخار حتى ينخفض الضغط داخل القدر بشكل كافٍ يسمح لك بإزالة الغطاء.

**تحذير!** تأكد من أن فتحة السلامة 2 في الجانب الذي لا يواجهك عند فتح قدر الضغط لأن هذه الطريقة تعني أن البخار الساخن سيخرج من منظم الضغط. وبالتالي يجب أن تكوني حذرة حتى لا تتعرضي للحرق.

1. ارفعي قدر الضغط من الموقد.

2. اضبطي منظم الضغط 3 على وضعية إخراج البخار.



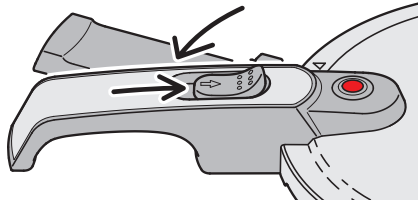
3. انتظري حتى يتعادل الضغط وينزل صمام الأمان

الأحمر 5 للأسفل. **ملاحظة!** بمجرد أن ينزل صمام الأمان الأحمر 5 للأسفل، فإن الحرارة داخل قدر الضغط لا تزال ما يقرب من 100 درجة مئوية.

4. حرّكي القفل 6 إلى الأمام وأدبري الغطاء بعكس

اتجاه عقارب الساعة في نفس الوقت، حتى تشير علامة المثلث الموجودة على الغطاء ناحية المسمار على يد القدر 11.

**ملاحظة:** بمجرد أن تحرّكي القفل 6 إلى الأمام، قد يخرج بعض البخار المتبقي بالداخل.

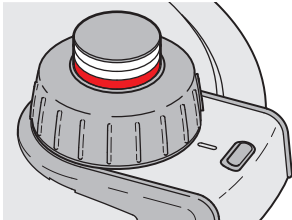


5. انزعبي الغطاء من القدر.

6. أدبري مفتاح الموقد إلى أعلى درجة. وبمجرد أن يتكون الضغط داخل القدر، فإن صمام الأمان الأحمر 5 سوف يتحرك للأعلى ليغلق الغطاء. **ملاحظة!** في بداية الطهي، قد يخرج القليل من البخار من صمام الأمان.

7. حالما يبدأ البخار بالخروج من منظم الضغط 3، أخفضي حرارة الموقد إلى حوالي 1/2 بحيث لا يخرج سوى كمية صغيرة من البخار. إذا قمت باختيار "اعدادات الطهي 2" للطهي السريع وتكون هناك حلقتين بيضاوين على منظم الضغط 3 مع خروج القليل من البخار، فإن قدر الضغط يقوم بالطهي السريع ويوفر الطاقة.

**تحذير!** إذا ظهرت الحلقة الحمراء على منظم الضغط 3 أثناء الطهي، فيعني أن الضغط مرتفع جداً ويجب عليك خفض إعدادات الطهي على الموقد.



### فتح قدر الضغط

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

لا تعمري أبداً قدر الضغط بكامله في الماء مما يسبب انخفاض فوري للضغط ويمكن أن يؤدي إلى تلف القاعدة والطعام.

### ثلاث طرق لفتح قدر الضغط

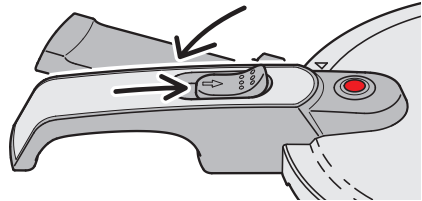
هناك ثلاث طرق لتخفيف الضغط داخل قدر الضغط لكي تكوني قادرة على فتحه:



**طريقة رقم 3: توفير الوقت**

تتطلب منك الطريقة رقم 3 رفع قدر الضغط من الموقد بمجرد الانتهاء من طهي الطعام. ولكي تكوني قادرة على فتح الغطاء على الفور، لابد من تصريف الضغط من القاعدة يدوياً. هذه الطريقة تحديداً توفر الوقت.

1. ضعي قدر الضغط تحت الماء الجاري حتى ينزل صمام الأمان 5 للأسفل (ينبغي ألا يكون اندفاع الماء قوياً جداً). **تنبيه!** احذري كي لا يأتي الماء المندفع على منظم الضغط 3 أو صمام الأمان 5، لأن الماء قد يتسرب داخل القدر ويختلط مع طعامك.
  2. حرّكي القفل 6 إلى الأمام وأدير الغطاء بعكس اتجاه عقارب الساعة في نفس الوقت، حتى تشير علامة المثلث الموجودة على الغطاء ناحية المسمار على يد القدر 11.
- ملاحظة:** بمجرد أن تحرّكي القفل 6 إلى الأمام، قد يخرج بعض البخار المتبقي بالداخل.

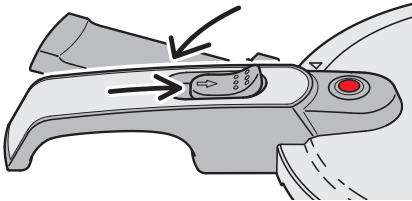


3. انزعي الغطاء من القدر.

**الطريقة رقم 2: توفير الطاقة**

الطريقة رقم 2 تتطلب إطفاء قدر الضغط قبل الانتهاء من طهي الطعام بوضع دقاتي، مع ترك قدر الضغط على الموقد. هكذا يتم استخدام الحرارة المتبقية داخل القدر على نحو مثالي مع توفير الطاقة.

1. انتظري حتى يستقر الضغط وينزل صمام الأمان الأحمر 5 للأسفل.
- ملاحظة!** عندما ينزل صمام الأمان 5 للأسفل، فإن الحرارة داخل قدر الضغط لا تزال ما يقرب من 100 درجة مئوية.
2. حرّكي القفل 6 إلى الأمام وأدير الغطاء بعكس اتجاه عقارب الساعة في نفس الوقت، حتى تشير علامة المثلث الموجودة على الغطاء ناحية المسمار على يد القدر 11.
- ملاحظة:** بمجرد أن تحرّكي القفل 6 إلى الأمام، قد يخرج بعض البخار المتبقي بالداخل.



3. انزعي الغطاء من القدر.

### 6. التنظيف والتخزين

من السهل تنظيف وصيانة قدر الضغط، ولكي تستمتعي بقدر الضغط لفترة طويلة، يرجى دائماً التقيد بإرشادات التنظيف التالية.

#### تكرار التنظيف:

| التكرار  | النشاط                    |
|--|---------------------------|
| بعد كل استعمال   | تنظيف القدر 9             |
| عند اتساخه   | تنظيف منظم الضغط 3        |
| بعد كل استعمال   | تنظيف الغطاء 4            |
| بعد كل استعمال   | تنظيف إطار منع التسرب 8   |
| عند الحاجة، اتصلي بأقرب معرض إيكيا / خدمة العملاء أو زيارة موقعنا <a href="http://www.ikea.com">www.ikea.com</a> .<br>sa للحصول على الدعم. | استبدال إطار منع التسرب 8 |

#### طريقة تنظيف قدر الضغط

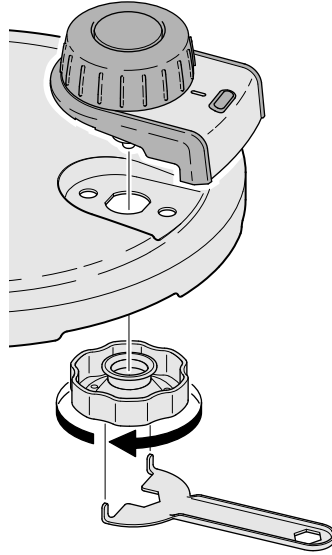
- أغسلي دائماً قدر الضغط بعد الإستعمال.
- يجب دائماً تنظيف قدر الضغط يدوياً.
- لا تستخدمى السلك أو أي شيء يعرض السطح للخدش.
- إذا أمكن، ينبغي تنظيف قدر الضغط مباشرة بعد الاستعمال لكي لا تجف بقايا الطعام وتلتصق بالقدر.

#### طريقة تنظيف القدر (9)

- نظفي القدر 9 بعد كل استخدام:
1. اغسلي القدر يدوياً بالماء الساخن ومنظف لطيف.
  2. اشطفي بماء نظيف.
  3. جففي القدر بمنشفة لتتجنبي أي علامات من الماء.

### طريقة تنظيف منظم الضغط (3)

1. قومي بحل الصمولة التي تربط منظم الضغط 3 بتدويرها عكس اتجاه عقارب الساعة. استخدمى المفتاح 10 المتضمن لهذا الغرض.



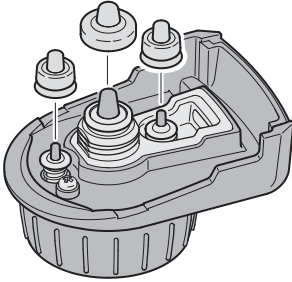
2. ارفعي منظم الضغط 3 للأعلى وأخرجيه.
3. اشطفي المنظم بالماء الساخن.

**ملاحظة!** يمكنك أيضاً استخدام كمية قليلة من منظف لطيف وفرشاة ناعمة جداً إذا لزم الأمر.

4. نظفي الغطاء (انظري أدناه).
5. أعيدي تركيب المنظم في الغطاء.
6. أحكمي ربط الصمولة التي تربط منظم الضغط 3 بتدويرها في اتجاه عقارب الساعة. استخدمى المفتاح 10 المتضمن لهذا الغرض.

#### ملاحظة! إذا كان هناك بخار يخرج من فتحة السلامة 2

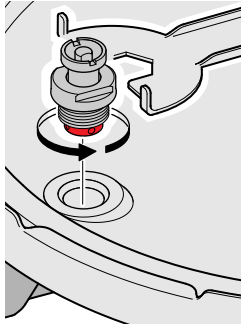
- بعد أن تم تركيب منظم الضغط 3، تأكدي من:
- إذا كانت الصمولة التي تربط منظم الضغط 3 مربوطة بشكل صحيح - يجب أن تكون الصمولة مربوطة بإحكام باليد باستخدام مفتاح 10.
  - إذا كانت الأغشية الواقية الثلاثة في منظم الضغط تالفة أو غير مركبة بشكل صحيح - قومي بحل منظم الضغط وتحققي من تركيب وسلامة الأغشية الواقية.



— إذا لم تحل أي من التدابير المذكورة أعلاه المشكلة بنجاح، يرجى الاتصال بأقرب معرض إيكيا / خدمة العملاء أو زوري موقعنا [www.ikea.com.sa](http://www.ikea.com.sa) للحصول على الدعم.

#### طريقة تنظيف صمام الأمان (5)

1. قومي بحل المسامير الذي يربط صمام الأمان 5 بتدويره عكس اتجاه عقارب الساعة. استخدمي المفتاح 10 المتضمن لهذا الغرض.



2. ارفعي صمام الأمان 5 للأعلى وأخرجيه.
3. أشطفي الصمام بالماء الساخن.
4. **ملاحظة!** يمكنك أيضاً استخدام كمية قليلة من منظف لطيف وفرشاة ناعمة جداً إذا لزم الأمر.
5. نظفي الغطاء (انظري أدناه).
6. أعيدي تركيب صمام الأمان في الغطاء.
7. أحكمي ربط المسامير الذي يربط صمام الأمان 5 بتدويره في اتجاه عقارب الساعة. استخدمي المفتاح 10 المتضمن لهذا الغرض.

#### طريقة تنظيف الغطاء (4)

- تنبيه!** ينبغي عدم غسل الغطاء في غسالة الصحون.
1. اغسلي الغطاء بالماء الساخن ومنظف لطيف. إذا كان الغطاء متسخاً للغاية، انقعيه في الماء مع منظف لطيف لفترة قليلة.
  2. اشطفي الغطاء بالماء الساخن.
  3. جففي الغطاء بمنشفة لتجنب أي علامات من الماء.

#### طريقة تنظيف إطار منع التسرب (8)

- ملاحظة!** يجب استبدال إطار منع التسرب مرة واحدة في السنة في حالة استخدامك لقدر الضغط بانتظام. يرجى الاتصال بأقرب معرض إيكيا / خدمة العملاء أو زيارة موقعنا [www.ikea.com.sa](http://www.ikea.com.sa) للحصول على الدعم.
1. أزيلي إطار منع التسرب من الغطاء.
  2. أشطفي الإطار بماء نظيف وساخن.
  3. جففي الإطار بمنشفة نظيفة.

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

#### تخزين قدر الضغط

- تنبيه!** لا ينبغي أبداً تخزين قدر الضغط والغطاء موضعاً عليه. إذا لم يكن هناك تهوية فقد يحدث تكثيف مما يؤدي إلى تولد روائح كريهة وقد يؤدي إلى تلف قدر الضغط.
1. خزني إطار منع التسرب في مكانه على الغطاء.
  2. خزني القدر والغطاء بشكل منفصل.

#### 7. استكشاف الأخطاء وإصلاحها

**تحذير!** بمجرد ظهور بخار خارج عن السيطرة، ارفعي قدر الضغط من الموقد. ولا يجب استخدام قدر الضغط مرة أخرى حتى يتم تصحيح المشكلة. ظهور كمية طفيفة من البخار من منظم الضغط 3 فقط يعد أمراً طبيعياً.

## ماذا تفعل إذا:

| المشكلة   | السبب المحتمل  | الحل   |
|---|--|--|
| البخار يخرج من بين الغطاء والقدر.               | 1. قدر الضغط ليس مغلقاً بشكل صحيح.<br>2. إطار منع التسرب متسخ.<br>3. إطار منع التسرب مقطوع/ هالك                                 | 1. أغلقي منظم الضغط مرة أخرى بشكل صحيح.<br>2. نظفي إطار منع التسرب.<br>3. استبدلي إطار منع التسرب (1 x سنة).   |
| لا يخرج بخار من المنظم.                         | 1. البخار يخرج من بين الغطاء والقدر.<br>2. المنظم متسخ.<br>3. لا يوجد سائل كاف داخل قدر الضغط.<br>4. حرارة الموقد منخفضة للغاية. | 1. استبدلي إطار منع التسرب (1 x سنة).<br>2. نظفي منظم الضغط (انظري قسم "التنظيف والتخزين").<br>3. قومي بتبريد قدر الضغط على مهل واملئي بمقدار 0,25 لتر من السوائل.<br>4. ارفعي حرارة الموقد (أضبطي مفتاح الموقد في درجة أعلى).                 |
| بخار كثيف للغاية يخرج من المنظم.                | 1. حرارة الموقد عالية للغاية.<br>2. المنظم متسخ.   | 1. خفّصي حرارة الموقد (أضبطي مفتاح الموقد في درجة أقل).<br>2. نظفي منظم الضغط (انظري قسم "التنظيف والتخزين").  |
| البخار يخرج من جوانب المنظم.                    | لم يتم تركيب المنظم بشكل صحيح.   | ركّبي منظم الضغط بشكل صحيح وأربطي الصمولة الموجودة على الغطاء من الداخل بواسطة المفتاح 10.   |
| البخار يخرج من فتحة السلامة.                    | 1. الأغطية الواقية في منظم الضغط تالفة أو غير مركبة بشكل صحيح.<br>2. منظم الضغط متسخ.<br>3. منظم الضغط تالف.                     | 1. أفحصي أغطية السلامة (انظري قسم "التنظيف والتخزين").<br>2. نظفي منظم الضغط (انظري قسم "التنظيف والتخزين").<br>3. اتصلي بأقرب معرض إيكيا / خدمة العملاء أو زوري موقعنا <a href="http://www.ikea.com.sa">www.ikea.com.sa</a> للحصول على الدعم. |
| الغطاء لا يفتح.                                 | هناك ضغط مرتفع للغاية داخل قدر الضغط.  | تابعي التعليمات في قسم "فتح قدر الضغط".  |
| المنظم يعرض حلقة حمراء تحت الحلقيتين البيضاوين. | 1. الضغط داخل القدر أصبح مرتفعاً جداً لأن حرارة الموقد عالية للغاية.<br>2. منظم الضغط متسخ، تالف أو لم يتم تركيبه بشكل صحيح.     | 1. خفّصي حرارة الموقد (خفّصي مفتاح الموقد إلى درجة أقل).<br>2. نظفي المنظم، تأكدي من تركيبه بشكل صحيح.   |

## 8. جدول مدة الطهي

| مستوى الطهي | مدة الطهي    | الأطعمة                           |
|-------------|--------------|-----------------------------------|
|             |              | <b>الأسماك والمأكولات البحرية</b> |
| 2           | 16 دقيقة     | شورية سمك                         |
| 2           | 2 - 4 دقيقة  | مخار                              |
| 2           | 4 - 5 دقيقة  | تونا                              |
| 2           | 6 - 10 دقيقة | جبار                              |
| 2           | 8 دقيقة      | أنقليس بحري                       |
| 2           | 5 - 10 دقيقة | استكوزا                           |
| 2           | 4 - 6 دقيقة  | جمبري                             |
| 2           | 3 - 7 دقيقة  | سمك موسى                          |
| 2           | 4 - 8 دقيقة  | سمك القد                          |
| 2           | 2 - 3 دقيقة  | صدف                               |
| 2           | 3 - 6 دقيقة  | نازلي (مجمد)                      |
| 2           | 3 - 4 دقيقة  | نازلي (طازج)                      |
| 2           | 5 - 8 دقيقة  | سمك الشص                          |
| 2           | 4 - 7 دقيقة  | الترونة                           |
| 2           | 5 - 8 دقيقة  | سلمون                             |

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

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

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

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

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

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

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

