

# Instant Pot®

## DUO EVO PLUS

### MULTICOOKER

#### 5.6 ȘI 7.6 LITRI



## Manual de utilizare

Măsuri de siguranță

Specificațiile produsului

Setări inițiale

Produs, componente și accesorii

Programe presetate

Curățare înainte de prima utilizare

Prezentarea generală a caracteristicilor de control a presiunii

Testarea inițială

Gătirea cu aparatul Duo Evo Plus

Durată de gătire recomandată

Menținere, curățare și depozitare

Depanarea aparatului

Garanția aparatului

Date de contact



## Bine ați venit în lumea Instant Brand

---

Vă mulțumim că ne-ați primit în bucătăria dumneavoastră!

Cu ajutorul multicooker-ului Duo Evo Plus dorim să vă ajutăm să gătiți mese sănătoase și delicioase într-un timp cât mai scurt pentru dumneavoastră și familiile dumneavoastră.

Am colaborat cu bucătari de top, bloggeri culinari și oameni pasionați de arta gătitului pentru a vă pune la dispoziție o colecție de rețete care să vă inspire și să vă ușureze și mai mult munca în bucătărie!

Cu Instant Brand, gătitul e o plăcere!



Robert J. Wang  
Fondator și director al departamentului de inovație

Folosiți codul QR de mai jos pentru a descărca aplicația "Instant Pot".



# Cuprins

---

<b>Măsuri de siguranță</b> .....	<b>5</b>
Instrucțiuni speciale referitoare la cablul de alimentare.....	9
Specificațiile produsului .....	9
<b>Setări inițiale</b> .....	<b>10</b>
<b>Produs, Componente și Accesorii</b> .....	<b>11</b>
<b>Panou de control</b> .....	<b>16</b>
<b>Mesaje afișate</b> .....	<b>19</b>
<b>Setarea programelor predefinite</b> .....	<b>20</b>
<b>Curățarea înainte de prima utilizare</b> .....	<b>22</b>
<b>Prezentarea generală a caracteristicilor de control a presiunii</b> .....	<b>23</b>
Capacul pentru gătit sub presiune .....	23
Garnitura de etanșare.....	25
Supapa de indicare a presiunii.....	26
<b>Informații introductive despre gătitul sub presiune</b> .....	<b>27</b>
<b>Depresurizarea aparatului</b> .....	<b>28</b>
Eliberarea presiunii în mod normal .....	28
Eliberarea rapidă a presiunii.....	29
Eliberarea presiunii în mod normal în 10 minute .....	29
<b>Testul inițial de funcționare (Testul apei)</b> .....	<b>30</b>
<b>Folosirea programelor presetate de gătit sub presiune</b> .....	<b>31</b>
Gătit sub presiune, Orez/Cereale și Coacere .....	31
<b>Folosirea programelor presetate - Programe fără presiune</b> .....	<b>34</b>
Coacere.....	34
Gătit la abur și gătit lent .....	35
Sotare .....	37
Sous Vide .....	39
Ghidul pentru gătitul Sous Vide.....	41
Program pentru realizarea iaurtului.....	43

## Cuprins

---

Privire de ansamblu - programe presetate .....	46
Durată de gătire recomandată .....	47
Raport cereale - apă .....	48
Menținere, curățare și depozitare .....	49
Depanarea aparatului.....	51
Garanția aparatului .....	54

# Măsuri de siguranță

Atunci când utilizați aparate electrice, trebuie respectate întotdeauna măsurile de siguranță de bază. Țineți cont de următoarele:

1. VĂ RUGĂM SĂ CITIȚI CU ATENȚIE TOATE INSTRUCȚIUNILE DE UTILIZARE ÎNAINTE SĂ FOLOSIȚI APARATUL DUMNEAVOASTRĂ. NERESPECTAREA INSTRUCȚIUNILOR PREZENTATE ÎN ACEST MANUAL POATE DUCE LA DEFECTAREA APARATULUI SAU CHIAR LA ELECTROCUTAREA SAU VĂTĂMAREA PERSOANEI CARE UTILIZEAZĂ APARATUL.
2. Utilizați doar capacul care v-a fost furnizat în pachetul aparatului dumneavoastră, cel cu funcție de gătire sub presiune, pe baza aparatului dumneavoastră.
3. Acest aparat nu a fost proiectat pentru a fi folosit de copii sau de persoane cu dizabilități fizice, senzoriale sau mentale.
4. Nu introduceți aparatul într-un cuptor încălzit sau pe orice altă suprafață încălzită.
5. Nu utilizați aparatul în apropierea substanțelor inflamabile sau volatile sau în apropierea oricăror surse de căldură (aragaz, plită electrică, cupor) sau a dispozitivelor cu flacără deschisă. Căldura de la o sursă externă poate deteriora aparatul dumneavoastră.
6. Nu interveniți asupra niciunui mecanism de siguranță dintre cele pe care aparatul le are incluse. Nerespectarea acestei recomandări poate duce la răni sau daune materiale.
7. Nu mișcați aparatul atunci când acesta este sub presiune.
8. Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele pentru care a fost destinat. Nerespectarea acestei recomandări poate duce la vătămări corporale sau deteriorarea aparatului.
9. Acest aparat folosește presiune pentru a găti. Asigurați-vă că aparatul este închis corespunzător înainte de utilizare. Nerespectarea acestui avertisment poate duce la arsuri, răni și/sau daune materiale.
10. Nu deschideți capacul aparatului până când acesta nu s-a depresurizat și a fost eliberată toată presiunea internă. Dacă supapa de plutire este încă sus și/sau capacul este greu de deschis, nu forțați deschiderea

## ATENȚIE

Înainte de a utiliza aparatul, vă rugăm să citiți cu atenție integral acest manual. Păstrați-l la îndemână pentru referințe viitoare. Nerespectarea instrucțiunilor de siguranță poate duce la vătămări corporale grave sau la deteriorarea aparatului dumneavoastră.

## Măsuri de siguranță

capacului. Acești indicatori vă arată faptul că aparatul este încă sub presiune. Consultați secțiunea "Depresurizarea aparatului" a acestui manual pentru a afla informații legate de eliberarea presiunii din interiorul aparatului. **ATENȚIE:** Aburul din interior este fierbinte! Deschiderea aparatului în timp ce acesta este încă sub presiune poate duce la eliberarea bruscă a aburului fierbinte și vă poate provoca arsuri sau alte răni.

11. Nu folosiți niciodată oala sub presiune fără să adăugați apă. În caz contrar, aparatul dumneavoastră se poate defecta.
12. Nu umpleți oala interioară peste limita maximă indicată **PC MAX**, așa cum vă este indicat pe vasul interior al aparatului. Atunci când gătiți alimente care își măresc volumul în timpul gătirii, care se umflă sau fac spumă (de exemplu orezul sau legumele deshidratate) nu depășiți linia interioară care indică marcajul de nivel 1/2. În caz contrar, conducta de evacuare a aburului și supapa de indicare a presiunii se pot înfunda.
13. În cazul în care gătiți carne care este acoperită de piele sau de membrane (de exemplu cărnați), între acestea se pot forma goluri de aer cald. Nu străpungeți pielea sau membrana atât timp cât acestea sunt umflate. Acest lucru v-ar putea provoca răni sau arsuri.
14. Elementul de încălzire de pe baza aparatului dumneavoastră Instant Pot rămâne fierbinte după utilizare. Așteptați să se răcească înainte să îl atingeți.
15. Înainte de fiecare utilizare, vă rugăm verificați supapa de evacuare a aburului, ecranul antiblocare și valva de eliberare a aburului, pentru a vă asigura că acestea nu sunt obstrucționate.
16. Nu utilizați acest aparat pentru a găti prin imersare în ulei fierbinte ("deep frying").
17. Nu utilizați alte accesorii decât cele produse și aprobate de Instant Brands. Utilizarea accesoriilor nerecomandate de producător poate provoca deteriorarea aparatului și există riscul de electrocutare sau de provocare a unui incendiu.

### ATENȚIE

Înainte de a utiliza aparatul, vă rugăm să citiți cu atenție integral acest manual. Păstrați-l la îndemână pentru referințe viitoare. Nerespectarea instrucțiunilor de siguranță poate duce la vătămări corporale grave sau la deteriorarea aparatului dumneavoastră.

## Măsuri de siguranță

18. Verificați periodic aparatul și cablul de alimentare. Nu utilizați aparatul dacă cablul de alimentare sau ștecărul sunt deteriorate, dacă aparatul nu funcționează corect, dacă este deteriorat sau a fost supus unor șocuri mecanice. În aceste cazuri, adresați-vă serviceului SC Profimatic SRL.
19. Atunci când gătiți sub presiune alimente cu o textură groasă sau cu un conținut ridicat de grăsime/ulei, conținutul poate stropi la deschiderea capacului de gătit sub presiune. Urmați indicațiile găsirte în secțiunea **Depresurizarea aparatului**.
20. Aparatul este destinat exclusiv utilizării casnice, nu utilizați aparatul în scopuri comerciale. Aparatul este destinat exclusiv utilizării în interior.
21. Rețineți că anumite alimente, cum ar fi: merele înăbușite, afinele, orezul, ovăzul, mazărea, pastele, pot înfunda conducta de eliberare a aburului dacă este folosit programul de gătit sub presiune în cazul pregătirii lor. Nu folosiți acest program pentru aceste alimente, decât în cazul în care se specifică acest lucru într-o rețetă propusă de Instant Pot.
22. Nu lăsați copiii nesupravegheați în preajma aparatului în timp ce acesta este în funcțiune.
23. Atenție! Mâncarea gătită cu Instant Pot este fierbinte și vărsarea conținutului din oală poate produce arsuri grave. Pentru a reduce riscurile cauzate de încălcirea cablului, aparatul vă este furnizat împreună cu un cablu scurt. De asemenea, vă rugăm să:
  - Nu lăsați la îndemâna copiilor aparatul și cablul acestuia.
  - Nu lăsați niciodată cablul să atârne peste marginea meselor sau a blaturilor de lucru.
  - Nu folosiți niciodată cablu prelungitor pentru alimentarea electrică a aparatului.
24. Scoateți aparatul din priză atunci când nu îl folosiți, înainte de a adăuga sau de a scoate piese sau accesorii în/din interiorul aparatului, precum și înainte de a îl curăța. Pentru a scoate din priză, vă rugăm trage-ți întotdeauna de ștecăr, nu de cablul de alimentare.

### ATENȚIE

Înainte de a utiliza aparatul, vă rugăm să citiți cu atenție integral acest manual. Păstrați-l la îndemână pentru referințe viitoare. Nerespectarea instrucțiunilor de siguranță poate duce la vătămări corporale grave sau la deteriorarea aparatului dumneavoastră.



## Măsuri de siguranță

25. Se recomandă curățarea și îngrijirea corespunzătoare a aparatului după fiecare utilizare. Lăsați aparatul să se răcească înainte de a îl curăța sau depozita.
26. Acest aparat nu este destinat exploatării cu un comutator temporizat extern sau cu o telecomandă.
27. Atât baza aparatului cât și capacul acestuia au componente electrice. Pentru a evita șocurile electrice, nu introduceți lichide în baza aparatului sau în capacul acestuia. Nu clătiți aparatul sub jet de apă.
28. Asigurați-vă că aparatul este așezat pe o suprafață plană, dură și stabilă atunci când îl folosiți. Nu așezați aparatul pe plită sau în apropierea uneia fierbinte.
29. Asigurați-vă întotdeauna că garnitura de etanșare este complet fixată în canelura din interiorul ramei de pe capacul aparatului.
30. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne de pe masă sau de pe planul de lucru ori să atingă suprafețe ascuțite sau fierbinți.
31. Nu încercați să reparați, să înlocuiți sau să modificați componentele aparatului. În caz contrar, există riscul de a provoca incendii sau de a vă electrocuta. De asemenea, intervenția persoanelor neautorizate asupra aparatului, va anula garanția dumneavoastră.
32. Evitați contactul cu piesele aparatului aflate în mișcare.
33. Nu atingeți accesoriile în timpul sau imediat după gătire. Pentru a evita provocarea de arsuri, utilizați întotdeauna mănuși de bucătărie atunci când scoateți sau manipulați accesoriile din vasul interior. Așezați întotdeauna accesoriile fierbinți pe o suprafață rezistentă la căldură. Nu așezați accesoriile fierbinți direct pe blatul de lucru. Manevrați cu grijă atunci când eliminați grăsimea/uleiul fierbinte din interiorul vasului.

### ATENȚIE

Înainte de a utiliza aparatul, vă rugăm să citiți cu atenție integral acest manual. Păstrați-l la îndemână pentru referințe viitoare. Nerespectarea instrucțiunilor de siguranță poate duce la vătămări corporale grave sau la deteriorarea aparatului dumneavoastră.

# Măsuri de siguranță

## ⚠️ AVERTISMENT

Pentru a evita vătămarile corporale, asigurați-vă că ați citit integral și ați înțeles instrucțiunile prezentate în acest manual înainte de a utiliza aparatul dumneavoastră.

## ⚠️ AVERTISMENT

Pentru a evita pericolul de electrocutare, utilizați întotdeauna o priză cu împământare. Nu folosiți un adaptor sau un cablu prelungitor.

## ⚠️ AVERTISMENT

Nu interveniți asupra niciunei măsuri de siguranță cu care aparatul dumneavoastră este dotat pentru a o elimina. Nerespectarea acestei instrucțiuni vă poate provoca răni grave și duce la anularea garanției aparatului dumneavoastră.

## Instrucțiuni speciale referitoare la cablul de alimentare

În conformitate cu cerințele de siguranță UL, aparatul dumneavoastră vă este furnizat împreună cu un cablu scurt de alimentare. Astfel, se reduc pericolele rezultate din utilizarea unui cablu lung de alimentare care s-ar putea încurca ușor.

Pentru a reduce riscul de electrocutare, conectați cablul doar la o priză electrică cu împământare.

## Specificațiile produsului



Duo Evo Plus 6

5.7 litri

220-240 V ~50/60 Hz

1000-1200 W

6.1 kg

33.1 cm × 32.2 cm × 32.5 cm

Duo Evo Plus 8

7.6 litri

220-240 V ~50-60 Hz

1000-1200 W

7.2 kg

36.5 cm × 35.3 cm × 36 cm

## ⚠️ ATENȚIE

Înainte de a utiliza aparatul, vă rugăm să citiți cu atenție integral acest manual. Păstrați-l la îndemână pentru referințe viitoare. Nerespectarea instrucțiunilor de siguranță poate duce la vătămări corporale grave sau la deteriorarea aparatului dumneavoastră.

## Setări inițiale

- Asigurați-vă că ați înțeles toate **Măsurile de siguranță** prezentate în acest manual înainte de a utiliza aparatul dumneavoastră. Nerespectarea instrucțiunilor de siguranță poate duce la vătămări corporale grave sau la deteriorarea aparatului dumneavoastră.
- Folosiți doar capacul primit în pachetul aparatului pentru multicooker-ul dumneavoastră. Utilizarea oricăror altor capace poate provoca răni utilizatorului și/sau poate deteriora aparatul.
- Asigurați-vă că ați îndepărtat ambalajele de pe toate componentele aparatului dumneavoastră înainte de utilizare.
- Nu așezați aparatul pe plită sau în apropierea surselor de căldură! Așezați aparatului pe o suprafață plană, stabilă. Lăsați spațiu liber de cel puțin 13 cm în jurul multicooker-ului.
- Urmați instrucțiunile prezentate în capitolul **Curățarea înainte de prima utilizare** pentru a curăța aparatul înainte de a îl folosi.

### ⚠ ATENȚIE

Nu așezați aparatul pe plită.	Nu așezați nimic deasupra aparatului.	Nu blocați sau acoperiți ansamblul de degajare a aburului amplasat pe capacul.
-------------------------------	---------------------------------------	--

## Produs, componente și accesorii

---

### Duo Evo Plus - Multicooker-ul de 5.7 și 7.6 litri

Înainte de utilizarea aparatului dumneavoastră, asigurați-vă că toate componentele aparatului au fost incluse în pachetul primit.



Aceste imagini sunt cu titlu de prezentare și pot diferi în orice mod (culoare, aspect etc) față de imaginile produselor livrate. Raportați-vă întotdeauna la produsul real.

# Produs, componente și accesorii

## Capac

### Ansamblul de eliberare a aburului

Acesta trebuie instalat complet înainte de utilizarea aparatului

### Capac supapa de eliberare aburi

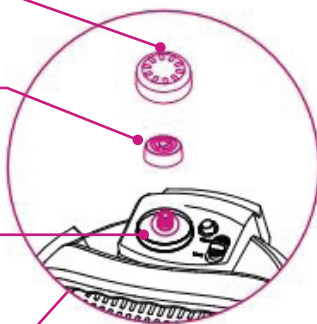
Dispersează aburul în mod treptat.

### Supapa de eliberare abur

Reglează presiunea internă a aparatului. Atunci când este instalată corect, intră ușor pe conducta de eliberare a aburului și rămâne în această poziție chiar și când capacul este răsturnat.

### Conducta de eliberare a aburului

Atunci când folosiți butonul de eliberare rapidă a aburului, aburii din interiorul vasului sunt eliberați prin această conductă.



### Supapa de indicare a presiunii

Funcționează împreună cu capacul din silicon (din interiorul capacului) și asigură etanșarea și presurizarea aparatului. Trebuie instalat înainte de utilizare.

### Buton de eliberare rapidă a presiunii

Trebuie închis atunci când gătiți sub presiune și lăsat deschis atunci când nu utilizați acest program.

### Aripioare capac

Pentru a economisi spațiu, atunci când depozitați aparatul, introduceți una din aripioare în orificiul de pe baza aparatului.

### Mâner capac

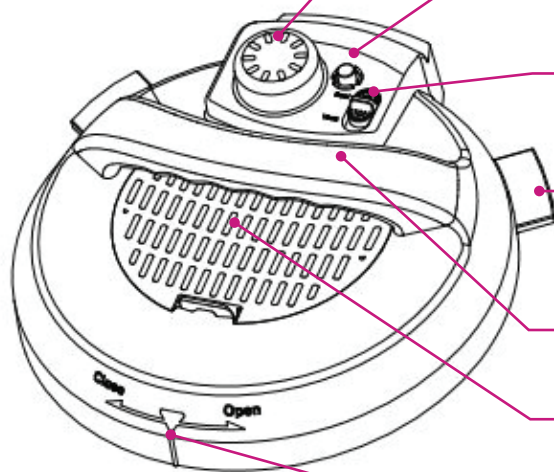
Mâner ergonomic pentru manevrarea capacului.

### Capac de protecție QuickCool™

Demontabil, pentru o eliberare naturală mai rapidă după gătitul sub presiune.

### Indicator de poziționare a capacului

Folosiți-l pentru deschiderea/închiderea capacului.



Aceste imagini sunt cu titlu de prezentare și pot diferi în orice mod (culoare, aspect etc) față de imaginile produselor livrate. Raportați-vă întotdeauna la produsul real.

# Produs, componente și accesorii

## Interiorul capacului

### Capac anti-blocare

Împiedică particulele mici alimentare să iasă prin conducta de eliberare a aburului și ajută la reglarea presiunii din interiorul aparatului.



### Pin blocare capac

Blochează capacul în poziția închis atunci când aparatul se află sub presiune pentru a împiedica deschiderea accidentală a acestuia.

### Capac din silicon cu supapă plutitoare

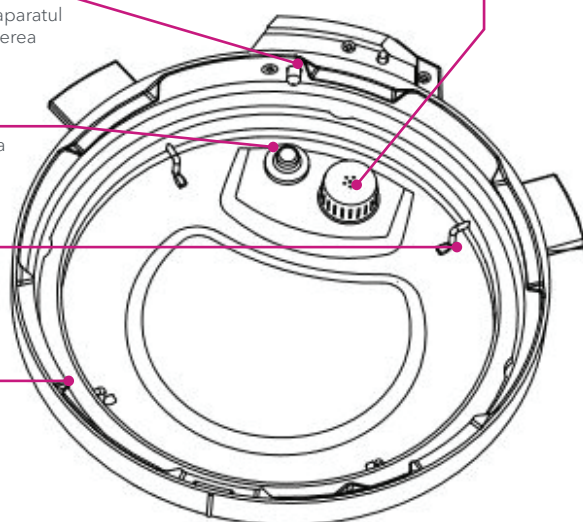
Menține supapa de indicare a presiunii în poziția setată și ajută la presurizarea aparatului.

### Clemă garnitură/inel de etanșare

Ține garnitura de etanșare în poziția corectă.

### Garnitură/inel de etanșare

După ce capacul este închis, garnitura asigură etanșarea între capac și baza aparatului. Trebuie instalată înainte de utilizare.



### Indicatori linie de umplere

Nu umpleți vasul interior peste linia **Max PC Fill** atunci când folosiți programul de gătit sub presiune.

### Vas interior din oțel inoxidabil

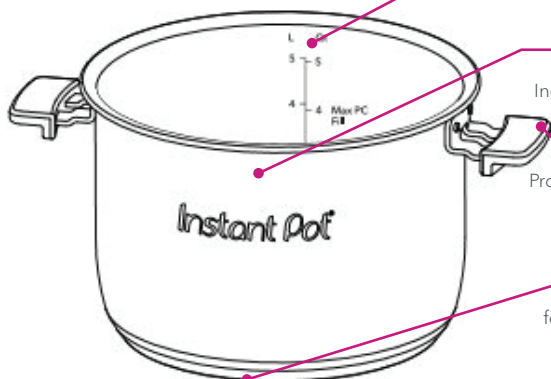
Realizat din oțel inoxidabil durabil 304 (18/8). Ingredientele trebuie plasate în vasul interior, nu direct în baza aparatului.

### Mâner din silicon

Proiectat pentru a scoate ușor vasul din baza aparatului și pentru menține poziția vasului în timp ce gătiți.

### Bază cu triplu strat

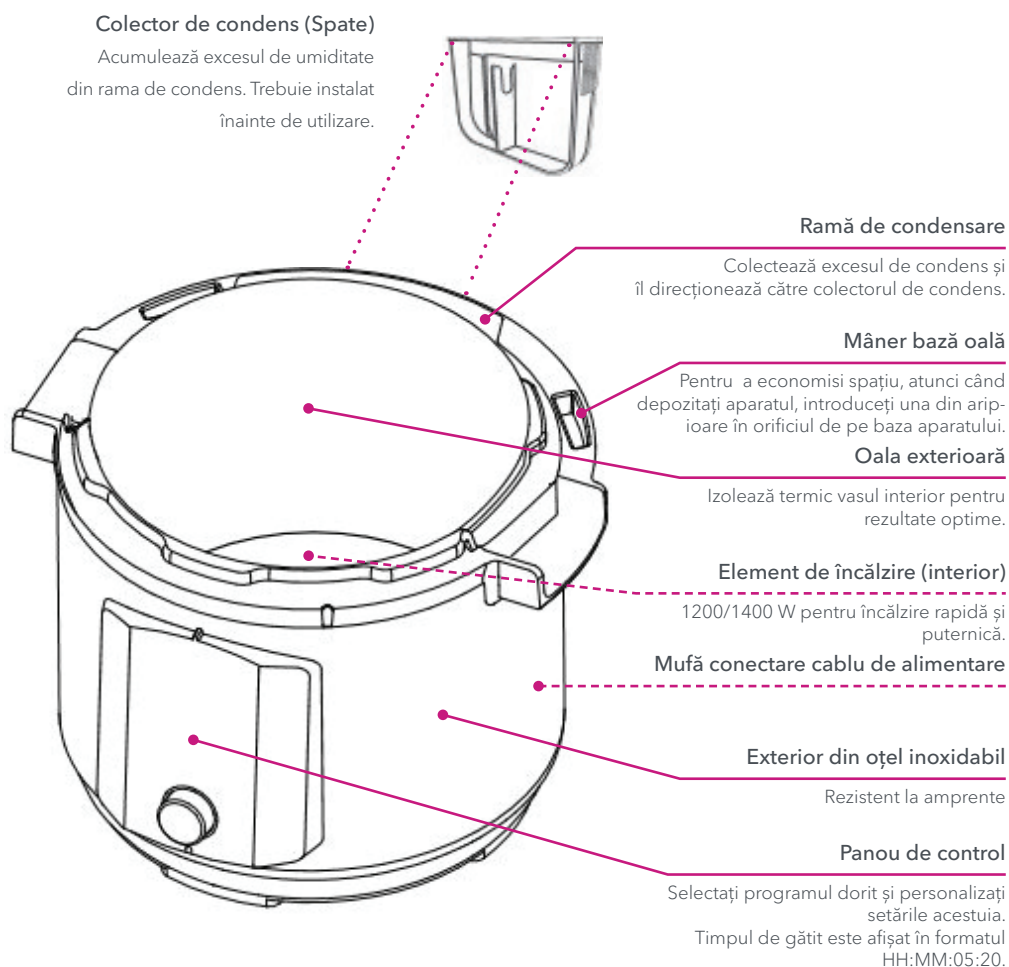
Vasul interior este compatibil și sigur pentru a fi folosit pe plită. Vasul interior are o bază cu triplu strat- ceea ce înseamnă că poate fi folosită în siguranță pe plita dumneavoastră, indiferent de tipul acesteia (electrică, ceramică, inducție sau gaz).



Aceste imagini sunt cu titlu de prezentare și pot diferi în orice mod (culoare, aspect etc) față de imaginile produselor livrate. Raportați-vă întotdeauna la produsul real.

# Produs, componente și accesorii

## Baza aparatului



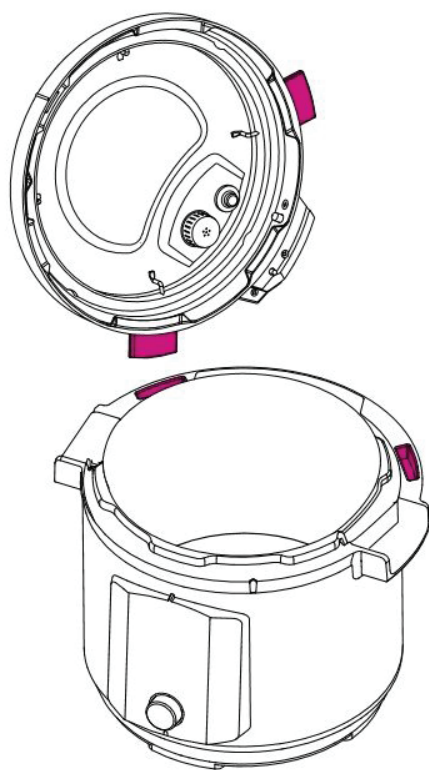
Aceste imagini sunt cu titlu de prezentare și pot diferi în orice mod (culoare, aspect etc) față de imaginile produselor livrate. Raportați-vă întotdeauna la produsul real.

## Produs, componente și accesorii

---

### Deschidere capac aparat

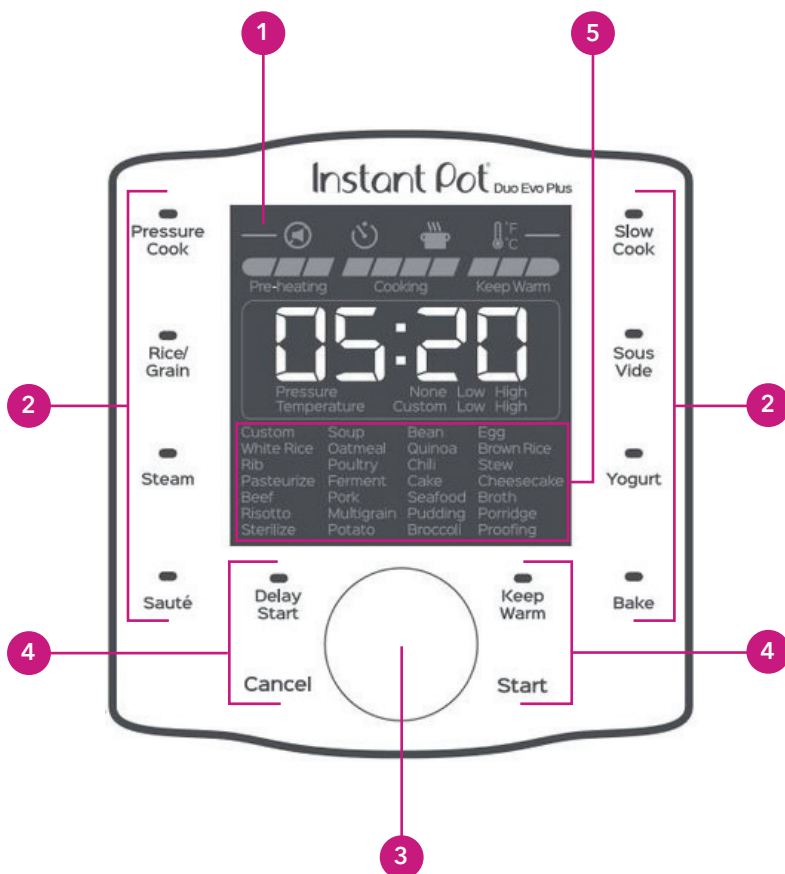
Mânerele corpului aparatului au sloturi dreptunghiulare în interior. Inșerați aripioara din partea stângă a capacului în slotul din stânga sau aripioara din partea dreaptă a capacului în slotul din partea dreaptă pentru a fixa capacul în poziție verticală și pentru a putea scoate vasul de gătit din interiorul aparatului dumneavoastră.



*Aceste imagini sunt cu titlu de prezentare și pot diferi în orice mod (culoare, aspect etc) față de imaginile produselor livrate. Raportați-vă întotdeauna la produsul real.*



## Panou de control



### 1 Ecranul LED al aparatului afișează următoarele informații:

- Pictograme pentru afișarea statusului diferitelor setări așa cum este descris în cele două secțiuni **Bara de progres și semnificația pictogramelor** din acest capitol
- Bara de progres - indică următoarele etape: Preîncălzire/Gătire/Menținere la cald
- Indicator de timp - afișează timpul de gătire, startul temporizat și timpul scurs de la activarea funcției de menținere la cald
- Indicator nivel de presiune - Fără presiune/Presiune scăzută/Presiune crescută
- Indicator nivel temperatură - Ajustabilă/Scăzută/Ridicată

### 2 Programele presetate - Cele 8 programe presetate oferă 48 de opțiuni diferite de gătire.

#### Gătit sub presiune

Pressure Cook - Gătit sub presiune

Rice/Grain - Orez/Cereale

Bake - Coacere

*Aceste imagini sunt cu titlu de prezentare și pot diferi în orice mod (culoare, aspect etc) față de imaginile produselor livrate. Raportați-vă întotdeauna la produsul real.*

## Panou de control

---

Gătit fără presiune  
Steam - Gătit la abur  
Sauté - Sotare  
Slow Cook - Gătire lentă  
Sous Vide  
Yogurt - Program pentru preparare iaurt  
Bake - Coacere (Program ajustabil)  
Keep Warm - Menținere la cald

### 3 Buton de control

Rotiți selectorul pentru a pargurge programele presetate, pentru a modifica pictogramele care indică bara de progres sau pentru a ajusta timpul de gătire, temperatura sau nivelul de presiune.

Acesta funcționează și ca un buton propriu-zis. Apăsăți pentru a confirma selecția făcută.

### 4 Setări disponibile

- **Start temporizat** – Cu ajutorul acestei setări, puteți programa începerea programului selectat cu o întârziere de până la 24 de ore. Poate fi folosit și ca un cronometru de bucătărie.
- **Menținere la cald** – Apăsăți acest buton pentru a activa sau dezactiva funcția de menținere la cald.
- **Anulare** – Apăsăți oricând pentru a opri un program în derulare și pentru a reveni la modul de așteptare (Standby). Pe ecran va fi afișată mențiunea **OFF**.
- **Start** – Apăsăți acest buton pentru începerea unui program predefinit sau pentru activarea startului temporizat.

### 5 Opțiuni de gătire predefinite

Odată ce ați selectat un program predefinit, puteți alege dintr-o varietate de opțiuni prestabilite folosind butonul de control pentru a derula opțiunile până când ajungeți la cea dorită.

## Bara de progres și semnificația pictogramelor

### Semnificația Pictogramelor



Pornirea/Oprirea sunetului



Start temporizat



Menținere la cald



Indicator temperatură °F / °C

## Panou de control

---

### Bara de progres



Atunci când aparatul începe procesul de **preîncălzire**, bara de progres va indica acest lucru. Pe ecran va apărea mențiunea **On** - Pornit.



În momentul în care temperatura sau nivelul presiunii setate este atins, bara de progres va indica faptul că aparatul a început procesul de **gătire**. Pe ecran va fi afișat timpul de gătire rămas și nivelul presiunii/temperaturii.



După finalizarea programului de gătire, bara de progres indică faptul acesta prin afișarea luminoasă a pictogramei **Menținere la cald**. Timpul scurs de la finalizarea programului este indicat pentru o durată de maximum **10** ore.

## Mesaje afișate

---



OFF

Indică faptul că aparatul dumneavoastră se află în modul **Standby**.



On

Indică faptul că aparatul se află în modul de preîncălzire.



Lid

Acest mesaj indică faptul că aparatul nu are capacul poziționat, capacul este poziționat incorect sau nu este închis corespunzător sau că folosiți un capac necorespunzător pentru programul pe care l-ați selectat.

Indicatorul de timp afișează una dintre următoarele opțiuni:



05:20

- Atunci când rulează unul dintre programele presetate, pe ecran va fi afișat timpul rămas până la finalizarea programului selectat.
- Dacă ați setat opțiunea de Start temporizat **Delay Start**, pe ecran va fi afișat timpul rămas până la începerea programului setat.
- În cazul în care ați selectat opțiunea Menținere la cald **Keep Warm**, ecranul va indica timpul scurs de la terminarea programului de gătit.



05:20  
Temperature Custom

Indică nivelul de temperatură: **Personalizat**, **Ridicat** sau **Scăzut**. Poate fi ajustat în funcție de programul predefinit selectat.



Hot

Indică faptul că programul presetat **Sauté** a atins temperatura de gătit necesară și ingredientele pot fi adăugate în interiorul oalei.




End

Indică faptul că programul selectat a fost încheiat, iar funcția de menținere la cald nu este activă.

## Setarea programelor predefinite


---

### Pornirea/Oprirea sunetului

Atunci când aparatul se află în modul de așteptare (pe ecran este afișat mesajul **OFF**), apăsați și mențineți apăsat butonul de control până când pictograma  luminează intermitent în colțul stânga - sus al ecranului. Rotiți butonul pentru a comuta între pornit și oprit. Țineți apăsat butonul pentru 5 secunde pentru a salva opțiunea dumneavoastră.

În cazul în care va apărea o eroare, aparatul va emite un semnal sonor. Sunetul acestui semnal sonor nu poate fi oprit.

### Schimbarea scalei de temperatură (°C sau °F)

Aparatul dumneavoastră Instant Pot afișează temperatura în ua dintre cele două scale de temperatură, în funcție de preferințele dumneavoastră. Pentru a selecta scala dorită, apăsați și mențineți apăsat butonul de indicare a temperaturii  atunci când aparatul se află în modul de așteptare. Rotiți butonul de control pentru a comuta între afișajul temperaturii în ° Celsius sau ° Fahrenheit. Țineți apăsat butonul pentru 5 secunde pentru a salva opțiunea dumneavoastră.

### Funcția manuală de Menținere la cald

**Funcția manuală de menținere la cald** poate fi setată pentru un interval de **10** minute - **24** de ore și este perfectă pentru a reîncălzi preparatele dumneavoastră sau pentru a păstra la cald preparatele după ce acestea au fost gătite.

Puteți personaliza această funcție și puteți selecta temperatura la care doriți ca preparatele dumneavoastră să fie menținute. Intervalul disponibil pentru selecție este de 25°C-90°C.

1. Pentru a activa funcția de menținere la cald, apăsați butonul **Keep Warm** atunci când aparatul dumneavoastră este în modul de așteptare.
2. Când timpul de preîncălzire luminează intermitent, apăsați butonul pentru a selecta timpul implicit sau rotiți butonul de control pentru a ajusta durata funcției de menținere la cald. Apăsați butonul pentru a confirma modificarea și a trece la câmpul următor.
3. În continuare, puteți regla temperatura la care preparatele dumneavoastră să fie menținute. Puteți selecta temperatura implicită sau puteți personaliza temperatura la care preparatele dumneavoastră sunt menținute după finalizarea programului selectat. Apăsați butonul pentru a confirma selecția.
4. În cazul în care doriți să ajustați temperatura, puteți opta între scala de temperatura exprimată în ° Celsius (°C) sau ° Fahrenheit (°F). Apăsați butonul pentru a confirma selecția.
5. După ce timpul setat pentru funcția de **Menținere la cald** a expirat, pe ecran va fi afișată mențiunea **End**, pentru a indica încheierea acestei funcții.

## Setarea programelor predefinite

---

### Ajustarea duratei de gătire în timpul unui program de gătit

Apăsați butonul de setare a timpului. Când acesta luminează intermitent, rotiți butonul de control pentru a ajusta durata de gătire. Apăsați butonul **Start** pentru a reveni la programul predefinit selectat.

*Notă: Procesul de gătire va fi reluat după 10 secunde în cazul în care nu ați apăsat butonul Start.*

### Ajustarea nivelului presiunii sau al temperaturii în timpul unui program de gătit

Apăsați butonul. Când indicatorul timpului luminează intermitent, apăsați din nou pentru a comuta la **Nivelul Presiunii** sau la cel al **Temperaturii** (în funcție de programul pe care îl folosiți).

**Nivelul presiunii:** Puteți alege una din următoarele opțiuni: **Fără presiune**, **Presiune scăzută** sau **Presiune ridicată**. Apăsați butonul **Start** pentru a reveni la programul predefinit selectat.

**Nivelul temperaturii:** Puteți alege una din următoarele opțiuni: **Temperatură ajustabilă**, **Temperatură scăzută** sau **Temperatură ridicată**. Apăsați butonul **Start** pentru a reveni la programul predefinit selectat.

*Notă: Procesul de gătire va fi reluat după 10 secunde în cazul în care nu ați apăsat butonul Start.*

## Revenirea la setările din fabrică/setările inițiale

### Resetare unui program individual

Când aparatul se află în modul de așteptare (pe ecran este afișat mesajul **OFF**), porniți sunetul și apăsați și mențineți apăsat pictograma programului pe care doriți să îl resetați.

Aparatul va emite un semnal sonor și va reveni la setările inițiale legate de presiune, durată de gătire și temperatură.

### Resetarea tuturor programelor

Când aparatul se află în modul de așteptare (pe ecran este afișat mesajul **OFF**), apăsați și mențineți apăsat butonul de Anulare **Cancel** până când aparatul emite un semnal sonor.

Setările tuturor programelor, legate de nivelul presiunii, durata programelor de gătit și/sau temperatură vor reveni la setările din fabrică.

## Curățarea înainte de prima utilizare

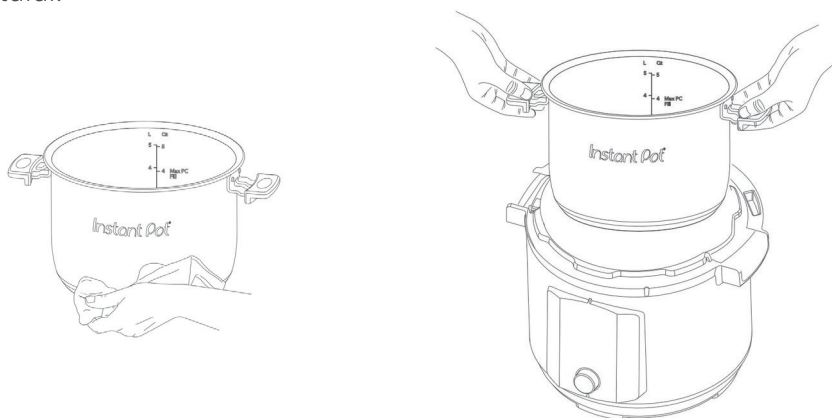
### Scoateți și curățați vasul interior

Scoateți vasul de gătit din interiorul aparatului și spălați-l cu apă fierbinte și detergent pentru vase. După clătire, folosiți o cârpă moale și uscată pentru a șterge vasul.

Notă: Vasul interior poate fi spălată în mașina de spălat vase.

Asigurați-vă că ați îndepărtat ambalajele de pe toate componentele aparatului dumneavoastră înainte de utilizare.

Înainte să gătiți, asigurați-vă întotdeauna că elementul de încălzire este curat și uscat. Nerespectarea acestei recomandări poate duce la defectarea aparatului.



#### ⚠️ AVERTISMENT

Pentru a evita deteriorarea aparatului sau vătămarea corporală, nu introduceți ingrediente direct în baza aparatului fără să folosiți oala interioară a acestuia.

#### ⚠️ ATENȚIE

Nu umpleți oala interioară peste limita maximă indicată **PC MAX** (Pressure Cooking Maximum).

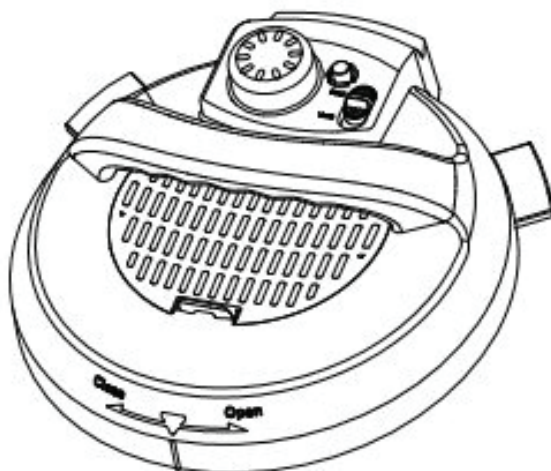
Atunci când gătiți alimente care își măresc volumul în timpul gătirii, care se umflă sau fac spumă (de exemplu orez, mere, afine, fulgi de ovăz, mazăre, paste) nu depășiți linia interioară care indică marcajul de nivel **1/2**. În caz contrar, conducta de evacuare a aburului și supapa de indicare a presiunii se pot înfunda.

Aceste imagini sunt cu titlu de prezentare și pot diferi în orice mod (culoare, aspect etc) față de imaginile produselor livrate. Raportați-vă întotdeauna la produsul real.

## Prezentare generală a caracteristicilor de control al presiunii

### Capacul pentru gătit sub presiune

Capacul aparatului dumneavoastră Instant Pot Duo Evo Plus este unic. Acesta a fost îmbunătățit față de capacele folosite la modelele anterioare prin adăugarea mânerului ergonomic. Ușor de utilizat, indiferent dacă sunteți stângaci sau dreptaci, capacul a fost conceput pentru a se închide ușor și etanș peste baza aparatului dumneavoastră. Asigurați-vă că folosiți întotdeauna capacul furnizat în pachetul aparatului dumneavoastră. Nu utilizați alte capace!



**⚠ CAUTION** Folosiți doar capacul furnizat în pachetul aparatului dumneavoastră! Nu utilizați alte capace. Nerespectarea acestei instrucțiuni poate duce la rănirea utilizatorului sau la defectarea aparatului dumneavoastră Instant Pot.

*Aceste imagini sunt cu titlu de prezentare și pot diferi în orice mod (culoare, aspect etc) față de imaginile produselor livrate. Raportați-vă întotdeauna la produsul real.*



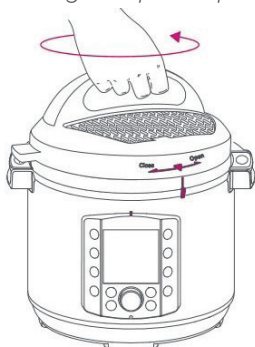
## Prezentare generală a caracteristicilor de control al presiunii

### Deschiderea și scoaterea capacului

Când aparatul este conectat la o sursă de alimentare și pornit, va emite un semnal sonor atunci când capacul acestuia se va deschide sau se va închide.

Pentru a deschide capacul, apucați mânerul și rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic până când simbolul ▼ de pe capacul aparatului se alinează cu simbolul ■ de pe baza aparatului. Apoi puteți ridica capacul de pe baza aparatului.

*Notă: Verificați întotdeauna înainte de a găti capacul aparatului și asigurați-vă că nu prezintă*

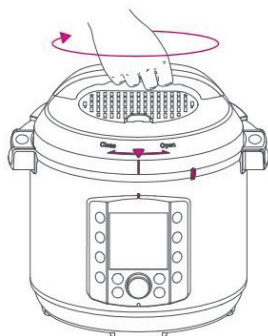


*defecțiuni.*

### Închiderea capacului

Aliniați simbolul ▼ aflat pe capacul aparatului cu simbolul ▲ de pe baza acestuia. Rotiți capacul în sensul acelor de ceasornic până la finalul cursei acestuia. Butonul de eliberare rapidă a presiunii va fi poziționat acum în poziție închis.

*Notă: Nu folosiți aparatul fără ca acesta să aibă capacul instalat corespunzător.*



*Aceste imagini sunt cu titlu de prezentare și pot diferi în orice mod (culoare, aspect etc) față de imaginile produselor livrate. Raportați-vă întotdeauna la produsul real.*

## Prezentare generală a caracteristicilor de control al presiunii

### Garnitura de etanșare

Garnitura de etanșare asigură o închidere ermetică perfectă între partea inferioară a aparatului și capacul acestuia. Garnitura de etanșare trebuie poziționată pe capcul aparatului înainte de fiecare utilizare și trebuie curățată după fiecare folosire.

Recomandarea noastră este să aveți întotdeauna două garnituri de etanșare pentru aparatul dumneavoastră. Una pe care să o folosiți atunci când gătiți preparate dulci și alta pe care să o folosiți atunci când pregătiți preparate sărate.

Este normal ca garnitura de etanșare să se slăbească în timp, datorită uzurii normale a produsului. Vă recomandăm să înlocuiți acest element o dată la 12-18 luni sau atunci când este necesar.

### Îndepărtarea garniturii de etanșare

Prindeți marginea clemei garniturii de etanșare și trageți garnitura de etanșare din spatele clemei.

După ce ați scos garnitura de etanșare din locul destinat acesteia, inspectați de fiecare dată clema care prinde garnitura. Asigurați-vă că aceasta este funcțională și nu prezintă defecte.

### Instalarea garniturii de etanșare

Așezați garnitura de etanșare în orificiul special destinat acesteia și blocați-o în poziția corespunzătoare cu ajutorul clemei.

Atunci când garnitura de etanșare este așezată corespunzător, aceasta stă fixă pe capacul aparatului și nu cade atunci când întoarceți capacul.

**Sfatul nostru:** Garnitura de etanșare este realizată din silicon. Acest material poate să absoarbă aromele puternice. Vă recomandăm să înlocuiți garnitura de etanșare folosită oricâte ori este nevoie.

#### **⚠️ AVERTISMENT**

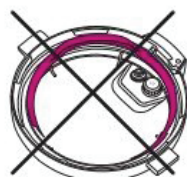
Verificați întotdeauna garnitura de etanșare înainte de utilizare pentru a nu exista tăieturi sau deformări ale acesteia. Nu utilizați o garnitură prea largă sau deformată. Utilizați doar inele de etanșare autorizate Instant Pot. Nerespectarea acestor instrucțiuni vă pot provoca răni sau poate duce la deteriorarea aparatului.



Îndepărtare



Instalare



Incorect

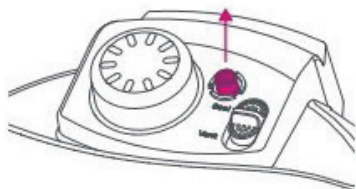
Aceste imagini sunt cu titlu de prezentare și pot diferi în orice mod (culoare, aspect etc) față de imaginile produselor livrate. Raportați-vă întotdeauna la produsul real.

## Prezentare generală a caracteristicilor de control al presiunii

### Supapa de indicare a presiunii

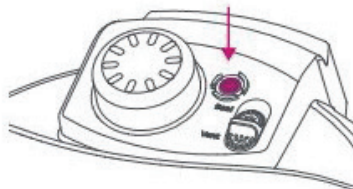
#### Sub presiune

Supapa de indicare a presiunii este ridicată.



#### Fără presiune

Supapa de indicare a presiunii este la același nivel cu capacul.



### Îndepărtarea supapei de indicare a presiunii

Așezați un deget pe capătul plat al acesteia, apoi întoarceți capacul. Apăsați ferm capacul de silikon al supapei din interiorul capacului. Nu folosiți aparatul dumneavoastră fără supapa de indicare a presiunii sau fără capacul din silikon al acesteia.

### Poziționarea supapei de indicare a presiunii

Inserați capătul îngust al supapei de indicare a presiunii în orificiul destinat acesteia din partea superioară a capacului. Așezați un deget peste acesta și întoarceți capacul. Atașați ferm capacul din silikon pe fundul supapei de indicare a presiunii, apoi întoarceți capacul. Nu folosiți aparatul dumneavoastră fără supapa de indicare a presiunii sau fără capacul din silikon al acesteia.



Supapa de indicare a presiunii în exteriorul capacului



Supapa de indicare a presiunii în interiorul capacului

**⚠ PERICOL** Atunci când supapa de indicare a presiunii este ridicată, acest lucru indică că în aparatul dumneavoastră există o presiune foarte mare. Nu încercați să ridicați capacul. Înainte să ridicați capacul, presiunea trebuie să fie eliberată și supapa de indicare a presiunii trebuie să coboare la același nivel cu capacul aparatului. Consultați secțiunea **Depresurizarea aparatului** pentru informații complete legate de depresurizare. Nerespectarea acestor instrucțiuni vă poate cauza răni grave și/sau poate duce la defectarea aparatului.

Aceste imagini sunt cu titlu de prezentare și pot diferi în orice mod (culoare, aspect etc) față de imaginile produselor livrate. Raportați-vă întotdeauna la produsul real.

# Gătitul sub presiune cu aparatul Duo Evo Plus

---

## Informații despre gătitul sub presiune

Gătitul sub presiune folosește puterea aburului pentru a ridica apa la punctul de fierbere al acesteia, de 100 °C. Această metodă de gătit este eficientă din punct de vedere energetic și este cea mai rapidă modalitate de a găti o varietate foarte mare de ingrediente.

Aparatul dumneavoastră parcurge următoarele 3 etape atunci când doriți să gătiți utilizând funcția de gătit sub presiune:

### 1. Preîncălzire și presurizare

După ce ați selectat opțiunile dumneavoastră pe panoul de control al aparatului, apăsați butonul de **Start** pentru începerea programului de gătit. Pe ecran va apărea afișată mențiunea **On** care indică faptul că aparatul a început procesul de preîncălzire. Odată ce s-au acumulat suficienți aburi în interiorul oalei, supapa de eliberare aburi blochează presiunea în interiorul oalei.

Este normal ca o mică cantitate de aburi să fie eliberată prin supapa de eliberare aburi în timpul gătitului. Totuși, în cazul în care în timpul procesului de preîncălzire observați că aburii sunt eliberați prin părțile laterale ale capacului, apăsați butonul de anulare **Cancel** și citiți secțiunea **Depanarea aparatului**.

*Notă: Timpul necesar pentru presurizare este determinat de o varietate de factori, inclusiv de cantitatea ingredientelor și a lichidului introdus în oală.*

### 2. Gătirea

După ce supapa de indicare a presiunii s-a ridicat peste capacul aparatului, multicooker-ul are nevoie de câteva minute pentru a regla presiunea de gătit din interiorul oalei. După ce nivelul optim al presiunii a fost atins, va începe procesul de gătit. În momentul în care procesul de gătit începe, pe ecran nu va mai fi afișată mențiunea **On**, ci va fi afișat timpul de gătit rămas din programul setat, în următorul format: **HH:MM** (ore : minute).

Puteți ajusta timpul de gătit, temperatura și nivelul presiunii în orice moment pe parcursul procesului de gătit. De asemenea, puteți activa sau dezactiva funcția de menținere la cald **Keep Warm** în orice moment. Pentru mai multe informații, consultați secțiunea **Setarea programelor**.

### 3. Depresurizarea

După încheierea programului de gătit sub presiune, urmați instrucțiunile pentru depresurizare corespunzătoare rețetei alese de dumneavoastră. În cazul în care funcția de menținere la cald este activată, după finalizarea programului de gătit selectat, cronometrul va începe să afișeze timpul scurs de la terminarea programului de gătit. Cronometrul indică timpul scurt de la **00:00** până la **10** ore. Dacă funcția de menținere la cald nu este activă, după finalizarea programului de gătit, pe ecran va apărea mențiunea **End**, care vă informează că programul s-a finalizat și aparatul va intra în modul de așteptare.

## Gătitul sub presiune cu aparatul Duo Evo Plus

Notă: Aparatul se răcește și se depresurizează mai repede dacă funcția de menținere la cald este dezactivată.

Pentru mai multe informații legate de depresurizarea aparatului consultați secțiunea dedicată acestor informații.

### **▲PERICOL**

Atunci când supapa de indicare a presiunii este ridicată, acest lucru arată că în aparatul dumneavoastră există o presiune foarte mare. Nu încercați să ridicați capacul. Înainte să ridicați capacul, presiunea trebuie să fie eliberată și supapa de indicare a presiunii trebuie să coboare la același nivel cu capacul aparatului. Consultați secțiunea **Depresurizarea aparatului** pentru informații complete legate de depresurizare. Nerespectarea acestor instrucțiuni vă poate cauza răni grave și/sau poate duce la defectarea aparatului.

## Depresurizarea aparatului

Urmați întotdeauna pașii pentru depresurizarea aparatului conform cu indicațiile primite pentru rețeta pe care o urmați.

### Metode de eliberare a presiunii

După ce procesul de gătire a fost finalizat, există mai multe posibilități de a elibera presiunea din aparatul dumneavoastră:

#### Eliberarea presiunii în mod normal/natural

În cazul în care doriți ca eliberarea presiunii să se facă în mod natural, fără să grăbiți procesul, lăsați butonul de eliberare rapidă a presiunii în poziția sa inițială.



### **NOTĂ**

Vă recomandăm să folosiți acest tip de depresurizare atunci când gătiți alimente bogate în amidon sau după ce gătiți alimente a căror volum crește în urma procesului de gătire.

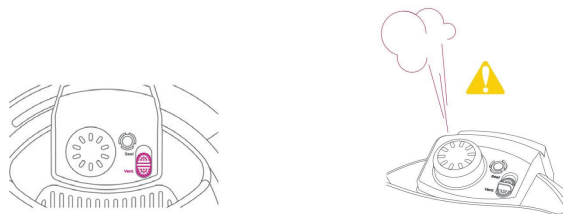
Aceste imagini sunt cu titlu de prezentare și pot diferi în orice mod (culoare, aspect etc) față de imaginile produselor livrate. Raportați-vă întotdeauna la produsul real.

## Depresurizarea aparatului

### Eliberarea rapidă a presiunii

Pentru a grăbi procesul de eliberare a presiunii este nevoie să apăsați butonul de eliberare rapidă a presiunii în jos, până când acesta se fixează în poziția care permite eliberarea presiunii. În acest moment, prin partea superioară a supapei de eliberare a aburului vor începe să iasă aburii din interiorul aparatului.

Notă: *Densitatea aburilor poate varia, dar sunt eliberați întotdeauna puternic.*



#### NOTĂ

Nu folosiți eliberarea rapidă a presiunii atunci când gătiți alimente bogate în amidon sau după ce gătiți alimente a căror volum crește în urma procesului de gătit.

### Eliberarea presiunii în mod normal în 10 minute

Folosită în mod special atunci când gătiți orez.

Lăsați butonul de eliberare rapidă/intensă a presiunii în poziția închis pentru aproximativ 10 minute după ce programul de gătit a fost încheiat. Apoi, apăsați butonul de eliberare rapidă a presiunii până când acesta se fixează

#### ▲ PERICOL

Atunci când supapa de indicare a presiunii este ridicată, acest lucru arată că în aparatul dumneavoastră există o presiune foarte mare. Nu încercați să ridicați capacul. Înainte să ridicați capacul, presiunea trebuie să fie eliberată și supapa de indicare a presiunii trebuie să coboare la același nivel cu capacul aparatului. Consultați secțiunea **Depresurizarea aparatului** pentru informații complete legate de depresurizare. Nerespectarea acestor instrucțiuni vă poate cauza răni grave și/sau poate duce la defectarea aparatului.

#### ▲ ATENȚIE

Nu vă aplecați sau atingeți supapa de eliberare a aburului.

Nu vă expuneți pielea neprotejată peste supapa de eliberare a aburului.

Nu acoperiți și nu obstrucționați supapa de eliberare a aburului.

*Aceste imagini sunt cu titlu de prezentare și pot diferi în orice mod (culoare, aspect etc) față de imaginile produselor livrate. Raportați-vă întotdeauna la produsul real.*

## Testul inițial de funcționare (Testul apei)

---

Pentru a vă familiariza cu aparatul dumneavoastră Instant Pot Duo Evo Plus, vă rugăm să urmați acești pași:

Timpul necesar pentru rularea testului: Aproximativ 20 de minute.

1. Scoateți vasul interior din baza aparatului dumneavoastră.
2. Adăugați 750 ml de apă în vasul interior.
3. Introduceți vasul în baza aparatului.
4. Conectați cablul de alimentare la aparat, apoi introduceți ștecărul într-o priză. Pe ecran va apărea afișată mențiunea **OFF** care indică faptul că aparatul dumneavoastră este oprit.
5. Așezați capacul peste baza aparatului și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a îl închide.

*Notă: Capacul se etanșează în mod automat pentru gătitul sub presiune.*

6. Selectați programul de gătit sub presiune prin apăsarea butonului **Pressure Cook**.
7. Rotiți selectorul pentru a derula opțiunile prestabilite. Apăsăți selectorul atunci când ajungeți la opțiunea **Custom** pentru a personaliza durata de gătire.
8. Când afișajul care indică durata de gătire luminează intermitent, rotiți selectorul în sens invers acelor de ceasornic pentru a regla timpul de gătire. Setați timpul de gătit la 5 minute.
9. Apăsăți butonul **Start** pentru începerea programului. Pe ecran va fi afișat mesajul **On** pentru a indica începerea programului, iar bara de progres va indica etapa de **preîncălzire**.

*Notă: Durata programului de gătire, temperatura și nivelul presiunii sunt salvate atunci când programul selectat de dumneavoastră începe.*

10. Odată presurizat, aparatul începe procesul de **Gătire**. Afișajul **On** de pe ecran va fi înlocuit de un cronometru care indică timpul de gătit rămas din programul selectat.
11. După expirarea timpul de gătire selectat, aparatul trece în modul de **Menținere la cald**.
12. Apăsăți butonul **Cancel** pentru a anula activarea funcției de menținere la cald și de a reveni la modul de așteptare.
13. Apăsăți butonul de eliberare rapidă a aburului. Prin supapa de eliberare a aburului se va elibera un flux continuu de abur. **ATENȚIE!** Aburul este fierbinte!
14. După ce presiunea din interiorul aparatului a fost eliberată, puteți deschide capacul.
15. Scoateți cu grijă vasul interior din baza aparatului și aruncați apa. Uscați bine vasul interior înainte de a îl reutiliza.

**⚠ PERICOL**

Atunci când supapa de indicare a presiunii este ridicată, acest lucru arată că în aparatul dumneavoastră există o presiune foarte mare. Nu încercați să ridicați capacul. Înainte să ridicați capacul, presiunea trebuie să fie eliberată și supapa de indicare a presiunii trebuie să coboare la același nivel cu capacul aparatului. Consultați secțiunea **Depresurizarea aparatului** pentru informații complete legate de depresurare. Nerespectarea acestor instrucțiuni vă poate cauza răni grave și/sau poate duce la defectarea aparatului.

## Folosirea programelor presetate de gătit sub presiune

### Programe presetate - Gătit sub presiune, Orez/Cereale, Coacere

Fie că sunteți un bucătar amator sau un expert culinar, Duo Evo Plus vă oferă 3 programe presetate pentru gătitul sub presiune cu 27 de opțiuni de gătit presetate pentru a găti rapid preparate delicioase!

Urmați pașii de mai jos atunci când utilizați aceste programe.

Înainte de fiecare utilizare, vă rugăm să verificați întotdeauna capacul de gătit sub presiune, vasul interior și baza aparatului dumneavoastră pentru a vă asigura ca acestea sunt curate și în stare bună de funcționare.

Capacitatea aparatului	Cantitatea minimă de lichid pentru gătitul sub presiune*
5.7 Litri	375 mL
7.6 Litri	500 mL

*\*Cu excepția cazurilor în care rețeta urmată oferă alte indicații.*

Atunci când gătiți folosind programul de gătit sub presiune, vă recomandăm să folosiți doar lichide pe bază de apă (cum ar fi bulionul, supă). În cazul în care utilizați lichide care au consistența mai groasă (cum ar fi cremele), vă recomandăm să le diluați adăugând apă.

Pentru a obține cele mai bune rezultate, atunci când folosiți programele de gătit sub presiune, vă recomandăm să turnați amestecul într-un vas de copt, nu direct în vasul interior al aparatului (dacă nu este menționat altfel în rețeta pe care o parcurgeți) și să acoperiți compoziția cu folie de aluminiu sau cu un capac care poate fi folosit în siguranță în cuptor. Așezați vasul de copt pe grilajul multifuncțional din vasul interior și lăsați aproximativ 2.5 cm spațiu în jurul vasului de copt pentru a permite căldurii să circule uniform.

1. Adăugați apă în vasul interior al aparatului, conform indicațiilor rețetei pe care doriți să o pregătiți.

Notă: Pentru a obține rezultate optime, consultați secțiunea **Raport cereale-apă** înainte să gătiți cereale.

2. Introduceți vasul de gătit în baza aparatului.



3. Conectați cablul de alimentare la aparat, apoi introduceți ștecărul într-o priză. Pe ecran va apărea afișată mențiunea **OFF** care indică faptul că aparatul dumneavoastră este oprit.
4. Așezați capacul peste baza aparatului și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a îl închide.

*Notă: Capacul se etanșează în mod automat atunci când utilizați programul de gătit sub presiune.*

5. Apăsați unul dintre butoanele de mai jos pentru a alege unul dintre programele de gătit sub presiune:
  - Apăsați butonul **Pressure Cook** - pentru gătitul sub presiune. Rotiți selectorul pentru a alege una dintre cele 15 opțiuni presetate de gătit disponibile pentru acest program (program personalizat, supă, fasole, ouă, costițe, carne de pasăre, chili, tocană, carne de vită, porc, fructe de mare, bulion, sterilizare, cartofi sau broccoli).
  - Apăsați butonul **Rice/Grain**- pentru a găti orez/cereale. Rotiți selectorul pentru a alege una dintre cele 8 opțiuni presetate de gătit disponibile pentru acest program (program personalizat, orez alb, fulgi de ovăz, quinoa, orez brun, risotto, multocereale sau terci).
  - Apăsați butonul **Bake**- pentru a folosi programul de coacere. Rotiți selectorul pentru a alege una dintre cele 4 opțiuni presetate de gătit disponibile pentru acest program (program personalizat, budincă, tort sau cheesecake).
6. Atunci când indicatorul de timp emite o lumină intermitentă, puteți apăsa butonul de timp pentru a selecta durata de gătire presetată pentru alegerea dumneavoastră sau puteți roti selectorul pentru a personaliza această durată. Apăsați butonul pentru a confirma selecția dumneavoastră.

*Notă: Durata programului de gătire este salvată atunci când programul selectat de dumneavoastră începe.*

7. Atunci când indicatorul presiunii emite o lumină intermitentă, puteți apăsa butonul pentru a selecta nivelul presiunii pe care doriți să o utilizați în procesul de gătire. Puteți alege nivelul presetat al presiunii pentru programul selectat sau puteți alege să folosiți presiune ridicată, respectiv scăzută. Apăsați butonul pentru a confirma selecția dumneavoastră.

*Notă: Pentru programul de coacere **Bake**, aveți posibilitatea să gătiți fără presiune (**None**).*

8. Funcția de menținere la cald este activată în mod automat atunci când folosiți unul dintre programele de gătit Pressure Cook sau Rice/Grain. În cazul în care doriți să dezactivați această funcție, apăsați butonul **Keep Warm**.

*Notă: Funcția de menținere la cald nu este disponibilă pentru programul de coacere **Bake**.*

9. Startul temporizat/întârziat poate fi activat pentru aceste programe oricând înainte de începerea programelor. Setarea inițială pentru această funcție este de amânare a începerii programului selectat cu **6 ore**, dar puteți ajusta această perioadă în intervalul 10 minute - 24 de ore.

10. Apăsați butonul **Start** pentru ca programul de gătit să înceapă. Pe ecran va apărea afișată mențiunea **On**, iar bara de progres va indica începerea procesului de preîncălzire.

*Notă: Alimentele reci sau congelate necesită mai mult timp pentru a genera abur, air presurizarea este încetinită. Pentru rezultate optime, vă recomandăm să dezghețați alimentele înainte de a le găti. În funcție de cantitatea de alimente pe care doriți să le preparați și de temperatura la care doriți să le gătiți, ciclul de preîncălzire poate dura până la 40 de minute.*

11. După ce nivelul presiunii selectat a fost atins, bara de progres indică începerea procesului de gătit și pe ecran este afișat un cronometru care indică durata de gătire rămasă din programul selectat.

12. Dacă funcția de menținere la cald este activă, după finalizarea programului selectat, afișajul aparatului va indica timpul scurs de la finalizarea programului. În cazul în care această funcție a fost dezactivată, aparatul intră în modul de așteptare, iar afișajul va indica finalizarea programului prin mențiunea **End**.

13. Urmați instrucțiunile rețetei alese de dumneavoastră pentru a selecta metoda de depresurizare adecvată. Consultați secțiunea **Depresurizarea aparatului**.

Sfat: Utilizarea grilajului multifuncțional asigură că alimentele sunt gătite uniform. Prin utilizarea grilajului, căldura este distribuită uniform, alimentele nu riscă să se prindă de fundul vasului și nutrienții sunt păstrați în alimente, nu absorbiți în lichidul care rezultă din gătire.

**▲PERICOL** Atunci când supapa de incarcare a presiunii este ridicată, acest lucru indică că în aparatul dumneavoastră există o presiune foarte mare. Nu încercați să ridicați capacul. Înainte să ridicați capacul, presiunea trebuie să fie eliberată și supapa de incarcare a presiunii trebuie să coboare la același nivel cu capacul aparatului. Consultați secțiunea **Depresurizarea aparatului** pentru informații complete legate de depresurizare. Nerespectarea acestor instrucțiuni vă poate cauza răni grave și/sau poate duce la defectarea aparatului.

### ▲ATENȚIE

Nu umpleți oala interioară peste limita maximă indicată **PC MAX** (Pressure Cooking Maximum).

Atunci când gătiți alimente care își măresc volumul în timpul procesului de gătit (cum ar fi orezul sau legumele uscate), asigurați-vă că nu depășiți marcajul **1/2** din interiorul oalei aparatului.

Utilizați întotdeauna vasul interior pentru gătit. Nu plasați ingredientele direct în baza aparatului.

Pentru a evita vătămarea corporală sau deteriorarea aparatului, introduceți întotdeauna ingredientele în vasul de gătit și apoi introduceți vasul de gătit în baza aparatului.

## Folosirea programelor presetate - Programe fără presiune

---

Aparatul dumneavoastră Instant Pot vă pune la dispoziție 6 programe care nu folosesc presiune pentru a găti: Coacere, gătire la abur, gătire lentă, sotare, sous vide și program pentru prepararea iaurtului.

### Coacere

Cu ajutorul aparatului dumneavoastră puteți coace chiar și pâine, prăjituri pufoase și alte deserturi delicioase. E ca și cum ați avea la îndemână un cuptor de dimensiuni reduse!

Programul de coacere are 2 opțiuni prestabilite: Custom și Proofing. Aceste setări vă permit să alegeți o temperatură de gătire de 20°C-175°C, temperatură ideală pentru majoritatea preparatelor.

Pentru a obține cele mai bune rezultate, vă recomandăm să turnați amestecul într-un vas de copt, nu direct în vasul interior al aparatului (dacă nu este menționat altfel în rețeta pe care o parcurgeți) și să acoperiți compoziția cu folie de aluminiu sau cu un capac care poate fi folosit în siguranță în cuptor.

1. Așezați grilajul multifuncțional pe fundul vasului de gătit.
2. Plasați tava metalică pe care o folosiți pentru copt pe grilajul multifuncțional.

*Notă: Așezați vasul de copt pe grilajul multifuncțional din vasul interior și lăsați aproximativ 2.5 cm spațiu în jurul vasului de copt pentru a permite căldurii să circule uniform.*

3. Inserați vasul interior în baza aparatului.
4. Conectați cablul de alimentare la aparat, apoi introduceți ștecărul într-o priză. Pe ecran va apărea afișată mențiunea **OFF** care indică faptul că aparatul dumneavoastră este oprit.
5. Așezați capacul peste baza aparatului și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a îl închide.

*Notă: Capacul se etanșează în mod automat atunci când utilizați programul de gătit sub presiune.*

6. Asigurați-vă că butonul de eliberarea rapidă a presiunii este în poziția deschis.
7. Selectați programul de **Coacere** prin apăsarea butonului **Bake**.
8. Apăsăți butonul de control pentru a selecta opțiunea de personalizare a setărilor (**Custom**).
9. Atunci când indicatorul de timp emite o lumină intermitentă, puteți apăsa butonul de timp pentru a selecta durata de gătire presetată pentru alegerea dumneavoastră sau puteți roti selectorul pentru a personaliza această durată. Apăsăți butonul pentru a confirma selecția dumneavoastră.

*Notă: Durata programului de gătire este salvată atunci când programul selectat de dumneavoastră începe.*

10. Atunci când indicatorul presiunii emite o lumină intermitentă, rotiți selectorul pentru a alege opțiunea de a găti fără presiune (**None**). Apăsăți butonul pentru a confirma selecția dumneavoastră. Indicatorul va afișa în continuare **temperatura**.
11. Când indicatorul de temperatură luminează intermitent, rotiți selectorul pentru a alege scala pe care doriți ca temperatura să fie afișată: Celsius (°C) sau Fahrenheit (°F).
12. Apăsăți butonul **Start** pentru ca programul de gătit să înceapă. Bara de progres va indica începerea procesului de preîncălzire.
13. După ce nivelul temperaturii selectat a fost atins, bara de progres indică începerea procesului de gătit și pe ecran este afișat un cronometru care indică durata de gătire rămasă din programul selectat.
14. După finalizarea programului, aparatul intră în modul de așteptare, iar pe ecran va apărea afișat mesajul **End** care indică sfârșitul programului.

Funcția de **Menținere la cald** și **Start temporizat** nu sunt disponibile pentru acest program.

## Gătit la abur și gătit lent

Programul de gătit la abur folosește puterea aburului pentru a ridica apa la punctul de fierbere al acesteia, de 100 °C și pentru a găti mâncarea cu aburul fierbinte rezultat.

Când folosiți acest program, așezați grilajul multifuncțional în vasul interior pentru a vă asigura că preparatele sunt fierte uniform.

Programul de gătire lentă poate fi comparat cu gătitul pe o plită tradițională. Plita menține o temperatură constantă (uneori chiar sub temperatura de fierbere) până la finalizarea procesului de gătit.

**Low** - Nivel temperatură scăzut - Gătire foarte lentă. Setat pentru minimum 6 ore for pentru cele mai bune rezultate.

**High** - Nivel temperatură crescut. Gătire lentă.

Urmați pașii de mai jos atunci când doriți să folosiți unul dintre programele de Gătit la abur sau Gătit lent.

1. Adăugați ingredientele și apă în vasul interior al aparatului, conform indicațiilor rețetei pe care doriți să o pregătiți.
2. Introduceți vasul de gătit în baza aparatului.
3. Conectați cablul de alimentare la aparat, apoi introduceți ștecărul într-o priză. Pe ecran va apărea afișată mențiunea **OFF** care indică faptul că aparatul dumneavoastră este oprit.
4. Așezați capacul peste baza aparatului și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a îl închide.

*Notă: Capacul se etanșează în mod automat atunci când utilizați programul de gătit sub presiune.*

5. Asigurați-vă că butonul de eliberarea rapidă a presiunii este în poziția deschis.
6. Apăsați unul dintre butoanele de mai jos pentru a alege unul dintre programele de gătit fără presiune:
  - Apăsați butonul **Steam** - pentru gătitul la abur. Rotiți selectorul pentru a alege una dintre cele 4 opțiuni presetate de gătit disponibile pentru acest program (program personalizat, sterilizare, cartofi sau broccoli).
  - Apăsați butonul **Slow Cook** - pentru gătitul lent. Rotiți selectorul pentru a alege una dintre cele 7 opțiuni presetate de gătit disponibile pentru acest program (program personalizat, costițe, carne de pasăre, chili, tocană, carne de vită sau carne de porc).
7. Atunci când indicatorul de timp emite o lumină intermitentă, puteți apăsa butonul de timp pentru a selecta durata de gătire presetată pentru alegerea dumneavoastră sau puteți roti selectorul pentru a personaliza această durată. Apăsați butonul pentru a confirma selecția dumneavoastră.

*Notă: Durata programului de gătire este salvată atunci când programul selectat de dumneavoastră începe.*

8. Atunci când indicatorul temperaturii emite o lumină intermitentă, puteți apăsa butonul pentru a selecta nivelul temperaturii pe care doriți să o utilizați în procesul de gătire. Puteți alege nivelul presetat al temperaturii pentru programul selectat sau puteți alege să folosiți temperatură ridicată, respectiv scăzută. Apăsați butonul pentru a confirma selecția dumneavoastră.

*Notă: Pentru programul de gătire la abur, temperatura nu poate fi ajustată.*

9. Funcția de menținere la cald este activată în mod automat atunci când folosiți unul dintre aceste programe. În cazul în care doriți să dezactivați această funcție, apăsați butonul **Keep Warm**.

*Notă: Funcția de menținere la cald nu este disponibilă pentru programul de gătit la abur.*

10. Startul temporizat/întârziat poate fi activat pentru aceste programe oricând înainte de începerea programelor. Setarea inițială pentru această funcție este de amânare a începerii programului selectat cu **6 ore**, dar puteți ajusta această perioadă în intervalul 10 minute - 24 de ore.

11. Apăsați butonul **Start** pentru ca programul de gătit să înceapă. Bara de progres va indica începerea procesului de preîncălzire.

*Notă: Atunci când utilizați unul dintre aceste programe, pe ecran va fi afișat timpul rămas până la finalizarea programului selectat. În cazul în care folosiți programul de gătire la abur, pe ecran va apărea mesajul **On** pentru a indica procesul de preîncălzire.*

12. După ce nivelul temperaturii selectat a fost atins, bara de progres indică începerea procesului de gătit și pe ecran este afișat un cronometru care indică durata de gătire rămasă din programul selectat.

13. Dacă funcția de menținere la cald este activă, după finalizarea programului selectat, afișajul aparatului va indica timpul scurs de la finalizarea programului. În cazul în care această funcție a fost dezactivată, aparatul intră în modul de așteptare, iar afișajul va indica finalizarea programului prin mențiunea **End**.

## Sotare

Atunci când folosiți programul presetat pentru sotarea alimentelor, obțineți rezultate similare cu atunci când gătiți alimentele în tigaie. Folosiți acest program pentru a fierbe, a reduce sau a îngroșa sosurile, pentru a sota legumele și pentru a pregăti carnea înainte de gătire sau pentru a rumeni carnea după gătire.

1. Așezați vasul de gătit în baza aparatului. Pentru acest program, **nu folosiți capacul aparatului**.
2. Conectați cablul de alimentare la aparat, apoi introduceți ștecărul într-o priză. Pe ecran va apărea afișată mențiunea **OFF** care indică faptul că aparatul dumneavoastră este oprit.
3. Selectați programul de sotare prin apăsarea butonului **Sauté**.
4. Atunci când indicatorul de timp emite o lumină intermitentă, puteți apăsa butonul de timp pentru a selecta durata de gătire presetată pentru alegerea dumneavoastră sau puteți roti selectorul pentru a personaliza această durată (între 1 minut și o oră). Apăsați butonul pentru a confirma selecția dumneavoastră și pentru a trece la următoarea setare.

*Notă: Durata programului de gătire este salvată atunci când programul selectat de dumneavoastră începe.*

5. Atunci când indicatorul temperaturii emite o lumină intermitentă, puteți apăsa butonul pentru a selecta nivelul temperaturii pe care doriți să o utilizați în procesul de gătire. Puteți alege nivelul presetat al temperaturii pentru programul selectat sau puteți alege să folosiți temperatură ridicată, respectiv scăzută. Apăsați butonul pentru a confirma selecția dumneavoastră.

*Notă: Atunci când alegeți să personalizați nivelul temperaturii, pe ecran va fi afișat LE1. Apăsați butonul pentru a selecta acest nivel al temperaturii sau rotiți selectorul pentru a ajusta nivelul temperaturii. Sunt disponibile 6 niveluri ale temperaturii. Aceste sunt similare celor existente la o plită electrică și pot fi folosite pentru a reduce, pentru a fierbe sau a rumeni preparatele. Apăsați butonul pentru a confirma selecția dumneavoastră.*

6. Apăsați butonul **Start** pentru ca programul de gătit să înceapă. Pe ecran va apărea afișată mențiunea **On**, iar bara de progres va indica începerea procesului de preîncălzire.
7. Când aparatul dumneavoastră atinge nivelul temperaturii setate, bara de progres va trece la următoarea etapă și va indica acest lucru prin marcajul **Cooking**, iar pe ecran va fi afișată mențiunea **Hot** - Fierbinte pentru câteva momente înainte să fie afișat cronometrul care indică timpul rămas din programul setat.
8. Introduceți ingredientele în vasul interior și sotați ingredientele conform instrucțiunilor din rețeta pe care o urmați.

*Notă: În cazul în care ați adăugat ingredientele în interiorul vasului înainte ca nivelul temperatură setate să fie atins, este posibil că mesajul "Hot" să nu mai fie afișat pe ecranul aparatului. Acest lucru este normal.*

9. În cazul în care ingredientele au ajuns să fie gătite conform așteptărilor dumneavoastră înainte de expirarea tipului selectat, apăsați butonul **Cancel** pentru anularea programului și finalizarea procesului de gătit. După finalizare programului de sotare, pe ecran va apărea mesajul **End**.

Funcția de **Menținere la cald** și **Start temporizat** nu sunt disponibile pentru acest program.

### Deglazarea vasului de gătit (Folosirea programului de gătit sub presiune după folosirea programului de sotare)

Sotarea cărnii și a legumelor înainte de gătit sub presiune este o modalitate excelentă de potențare a aromelor.

După finalizarea programului, scoateți cu atenție ingredientele din vasul interior al aparatului. Apoi, puteți adăuga apă rece, oțet, bulion, vin sau alte lichide alimentare pe care doriți să le folosiți.

Utilizați o spatulă din lemn sau din silicon pentru a îndepărta resturile de alimente care pot fi lipite de fundul vasului.

#### **ATENȚIE**

Programul de sotare folosește temperaturi ridicate. Vă recomandăm să nu lăsați nesupravegheate alimentele atunci când utilizați acest program pentru a evita riscul de a le arde. Nu utilizați capacul și nu lăsați aparatul nesupravegheat atunci când folosiți această funcție.

## Sous Vide

Gătitul Sous Vide utilizează temperaturi precis setate, atent controlate, pentru a obține rezultate constante, folosind materii prime care, în timpul gătirii, sunt sigilate într-un mediu perfect vidat.

Programul Sous Vide vă oferă posibilitatea de a ajusta temperatura de gătire într-un interval de 25°C-90°C.

Ustensile necesare:

- Clești
- Termometru
- Pungi pentru vidare
- Opțional: Aparat pentru vidare

1. Umpleți cu apă vasul de gătit al aparatului până la linia de marcaj **1/2**.
2. Inserați vasul de gătit în baza aparatului.
3. Conectați cablul de alimentare la aparat, apoi introduceți ștecărul într-o priză. Pe ecran va apărea afișată mențiunea **OFF** care indică faptul că aparatul dumneavoastră este oprit.
4. Așezați capacul peste baza aparatului și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a îl închide.

*Notă: Atunci când folosiți programul Sous Vide nu are importanță poziția închis/deschis a butonului de eliberare rapidă a presiunii.*

5. Selectați programul de gătire Sous Vide prin apăsarea butonului **Sous Vide**.
6. Rotiți selectorul pentru a alege una dintre cele 6 opțiuni presetate pentru acest program. Alegeți dintre: program personalizat, ouă, carne de pasăre, carne de vită, carne de porc sau fructe de mare. Apăsăți butonul pentru a confirma selecția dumneavoastră.
7. Atunci când indicatorul temperaturii emite o lumină intermitentă, apăsăți butonul pentru a selecta temperatura presetată pentru acest program sau rotiți selectorul pentru a ajusta temperatura. Apăsăți butonul pentru a confirma selecția dumneavoastră.

*Notă: Pentru programul de gătire la abur, temperatura nu poate fi ajustată.*

8. Atunci când indicatorul de timp emite o lumină intermitentă, apăsăți butonul pentru a selecta timpul presetat pentru acest program sau rotiți selectorul pentru a ajusta durata procesului de gătire. Apăsăți butonul pentru a confirma selecția dumneavoastră.
9. Apăsăți butonul **Start** pentru ca programul de gătit să înceapă. Pe ecran va apărea afișată mențiunea **On**, iar bara de progres va indica începerea procesului de preîncălzire.
10. În timp ce apa se încălzește, condimentați alimentele după gust, apoi introduceți-le în pungi. Vă recomandăm să împărțiți alimentele în porții unice. Scoate-ți aerul din pungi și etanșați-le.



- Odată ce apa atinge temperatura selectată, pe ecranul aparatului va fi afișată mențiunea **Hot** pentru a indica faptul că apa este fierbinte. Îndepărtați capacul și introduceți pungile sigilate în apa caldă. Dacă este necesar, adăugați apă caldă. Pungile ar trebui să fie integral acoperite cu apă, exceptând marginea sigilată care este recomandat să rămână în afara apei.
- Așezați din nou capacul peste aparat și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a îl închide.

*Notă: În cazul în care doriți ca durata programului Sous Vide să fie mai mare de 4 ore, vă recomandăm să verificați periodic nivelul apei. Conținutul pungilor trebuie să rămână scufundat în apă pe tot parcursul procesului de gătit. Dacă este necesar, completați nivelul apei cu apă încălzită.*

### **⚠️ ATENȚIE**

Nu umpleți prea tare vasul interior. Asigurați-vă că între marginea vasului interior și pungile cu alimente rămâne un spațiu liber de cel puțin 5 cm.

- După finalizare programului, pe ecran va apărea mesajul **End**. Deschideți capacul și scoateți cu grijă pungile din apă.
- Îndepărtați pungile și folosiți un termometru de gătit pentru a verifica dacă preparatele sunt găsite corespunzător. Pentru mai multe detalii, consultați secțiunea **Ghidul pentru gătitul Sous Vide**.
- Pentru rezultate optime, puteți continua cu următorul proces:

### **Reverse Searing**

Folosirea acestei metode de gătire este ideală pentru a potența și stimula aromele delicioase ale cărnii

După gătitul Sous Vide, scoateți carnea din pungă și uscați-o ușor folosind prosoape de bucătărie. Apoi, rumeniți carnea folosind programul de sotare al aparatului sau folosind o tiganie sau un grill.

Setările **Start temporizat** și **Menținere la cald** nu sunt disponibile pentru acest program.

### **Ingrediente și Condimente**

- Folosiți ingrediente proaspete, de calitate, atunci când gătiți sous vide pentru a vă asigura că obțineți arome unice.
- Când adăugați sare peste ingrediente, este recomandat să folosiți o cantitate mai mică de sare decât adăugați în mod normal. La nevoie, puteți să mai adăugați sare în etapele ulterioare de gătit.
- Este recomandat folosirea usturoiului sub formă de pudră, mai degrabă decât folosirea usturoiului proaspăt. Usturoiul proaspăt poate deveni amar în urma gătirii sous vide.

*Notă: Nu folosiți granule de usturoi în locul usturoiului pudră.*

### **Depozitarea alimentelor**

În cazul în care nu consumați imediat preparatele pregătite prin această metodă de gătire, vă recomandăm să introduceți pungile cu alimente în apă cu gheață pentru a reduce rapid temperatura, apoi puteți păstra carnea în frigider.

## Ghid pentru gătitul Sous Vide

Aliment	Grosime recomandată	Rezultat obținut	Temperatura de gătire	Timpul minim de gătire	Timpul maxim de gătire
<b>Carne de vită și miel</b>					
Carne fragedă: mușchi de vită, cotlet, T-bone, antricot	2-5 cm	Rare	50°C	1 oră	4 ore
		Medium-rare	54°C	1.5 ore	4 ore
Carne cu consistență dură: carne de vită, carne de vânat	4-6 cm	Medium	60°C	1.5 ore	4 ore
		Medium-well	63°C	1.5 ore	4 ore
<b>Carne de pasăre</b>					
Piept de pui	3-5 cm	Moale și suculent	63°C	1.5 ore	4 ore
		Clasic	69°C	1 oră	4 ore
Pulpe de pui	3-5 cm	Suculent și fraged	74°C	1 oră	4 ore
		Desprins de pe os	74°C	4 ore	8 ore
Copănele de pui	5-7 cm	Suculent și fraged	74°C	2 ore	7 ore
Piept de rață	3-5 cm	Moale și suculent	64°C	2 ore	4 ore
<b>Carne de porc</b>					
Burtă	3-6 cm	Clasic	82°C	10 ore	22 ore
Coaste	2-3 cm	Desprinse de pe os	59°C	10 ore	22 ore
Cotlet	2-4 cm	Roz și suculent	57°C	1 oră	4 ore
		Bine făcut și suculent	65°C	1 oră	4 ore

Aliment	Grosime recomandată	Rezultat obținut	Temperatura de gătire	Timpul minim de gătire	Timpul maxim de gătire
<b>Pește și fructe de mare</b>					
Pește	2-3 cm	Moale și untos	43°C	10 minute	30 minute
		Translucid/ începe să se descuameze	46°C	20 minute	45 minute
		Medium-rare	52°C	20 minute	45 minute
		Medium, uscat	54°C	20 minute	45 minute
		Well-done, sfărâmișos	57°C	20 minute	45 minute
Creveți	-	Clasic	60°C	30 minute	45 minute
Homar	-	Moale și untos	60°C	1 oră	1 oră
Scoici	-	Moi și untoase	60°C	30 minute	30 minute
<b>Ouă</b>					
Ouă	Mari/ Foarte mari	Poșat	60°C	-	45 minute
		Moale	62°C	-	45 minute
		Mediu	65°C	-	1 oră
		Tare	73.9°C	-	1 oră
<b>Fructe și legume</b>					
Fructe	-	-	83.9°C	15 minute	2 ore
Legume	-	-	83.9°C	45 minute	2.5 ore

Timpul de gătit și temperatura recomandată în tabelul de mai sus sunt orientative. Vă rugăm să vă ghidați după temperatura și timpul de gătit recomandat în rețeta pe care o urmați.

## Program pentru realizarea iaurtului

Programul pentru realizarea iaurtului este un program care nu folosește presiunea pentru gătit și are 3 opțiuni presetate care vă permit să realizați diferite tipuri de rețete.

Pentru rezultate optime, urmați o rețetă recomandată de Instant Pot atunci când doriți să preparați iaurt.

În cazul în care folosiți **lapte nepasteurizat** sau **pasteurizat**, urmați pașii de mai jos.

Dacă folosiți **lapte ultra-pasteurizat** puteți trece direct la etapa 2.

Veți avea nevoie de:

- Termomtru de bucătărie
- Lapte sau o alternativă non-lactată
- Cultură activă a iaurtului/fermentul

### Pentru a face iaurt

Mărimea aparatului	Volum minim de lapte	Volum maxim de lapte
5.7 litri	1000 mL	3.8 L
7.6 litri	1500 mL	5.7 L

### Pasul 1 - Pasteurizarea

1. Adăugați ingredientele în vasul interior. (Fermentul va fi adăugat la Pasul 2.)

*Notă: Pentru a obține iaurt cu textură mai densă este recomandat să folosiți lapte integral.*

2. Inșerați vasul de gătit în baza aparatului.
3. Conectați cablul de alimentare la aparat, apoi introduceți ștecărul într-o priză. Pe ecran va apărea afișată mențiunea **OFF** care indică faptul că aparatul dumneavoastră este oprit.
4. Așezați capacul peste baza aparatului și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a îl închide.

*Notă: Capacul se etanșează în mod automat atunci când utilizați programul de gătit sub presiune.*

*Atunci când folosiți programul **Yougurt** nu are importanță dacă butonul de eliberare rapidă a presiunii este în poziția închis sau deschis.*

5. Selectați programul de preparare a iaurtului prin apăsarea butonului **Yougurt**.
6. Rotiți selectorul pentru a ajunge la opțiunea presetată **Pasteurise**. Apăsați butonul pentru a confirma selecția dumneavoastră.

*Notă: Durata de pasteurizare a laptelui și temperatura folosită nu poate fi ajustată.*

7. Apăsăți butonul **Start** pentru ca programul de gătit să înceapă. Pe ecran va apărea afișată mențiunea **On**, iar bara de progres va indica începerea procesului de preîncălzire.
8. Odată ce apa atinge temperatura selectată, pe ecranul aparatului va fi afișată mențiunea **Hot**, iar bara de progres indică începerea procesului de gătire.
9. După finalizare programului, pe ecran va apărea mesajul **End**.

*Notă: Folosiți un termometru de bucătărie pentru a vă asigura că laptele a atins temperatura de pasteurizare de 72°C.*

Sfat: Pentru a obține iaurt cu textură mai densă, pasteurizați de două ori laptele.

## Pasul 2 - Adăugarea fermentului

1. Lăsați ca laptele să se răcească până când ajunge la 43°C.
2. Adăugați fermentul în lapte în conformitate cu indicațiile primite în rețeta pe care o urmați.

*Notă: Folosiți un termometru de bucătărie pentru a vă asigura că laptele a atins temperatura de pasteurizare de 72°C.*

3. Așezați capacul peste baza aparatului și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a îl închide.

## Pasul 3 - Fermentarea

1. Selectați programul de preparare a iaurtului prin apăsarea butonului **Yougurt**.
2. Rotiți selectorul pentru a ajunge la opțiunea presetată **Fermentare**. Apăsăți butonul pentru a confirma selecția dumneavoastră.
3. Atunci când indicatorul de timp emite o lumină intermitentă, apăsați butonul pentru a selecta timpul presetat pentru acest program- care are o durată de **8 ore**, sau rotiți selectorul pentru a ajusta durata procesului de gătire. Apăsăți butonul pentru a confirma selecția dumneavoastră.

*Notă: Cu cât timpul de fermentare este mai lung, cu atât iaurtul dumneavoastră devine mai bogat în textură și aromă.*

4. Atunci când indicatorul temperaturii emite o lumină intermitentă, apăsați butonul pentru a selecta temperatura presetată pentru acest program sau rotiți selectorul pentru a alege o temperatură scăzută (Low), respectiv crescută (High).

*Notă: Pentru majoritate rețetelor este recomandată folosirea temperaturii presetate (High). În cazul în care în rețeta pe care o pargurgeți nu este făcută nicio recomandare referitoare la temperatură, folosiți setarea **High**.*

5. Apăsăți butonul **Start** pentru ca programul de gătit să înceapă. Pe ecran va apărea afișată mențiunea **On**, iar bara de progres va indica începerea procesului de preîncălzire.
6. După finalizare programului, pe ecran va apărea mesajul **End**.

Sfat: Pentru a obține iaurt în stil grecesc, folosiți o pânză pentru strecurarea zerului.

## Ajustarea setărilor

Pentru unele rețete este posibil să fie nevoie să ajustați temperatura de pasteurizare sau de fermentare. Urmați întotdeauna indicațiile primite în rețeta pe care o parcurgeți.

Pentru acest program, puteți selecta o temperatură de gătire de 25°C-90°C.

1. Selectați programul de preparare a iaurtului prin apăsarea butonului **Yougurt**.
2. Rotiți selectorul pentru a derula până când ajungeți la opțiunea **Custom**. Apăsăți butonul pentru a confirma selecția dumneavoastră.
3. Atunci când indicatorul de timp emite o lumină intermitentă, apăsați butonul pentru a selecta timpul presetat pentru acest program, care are o durată de **24 de ore**, sau rotiți selectorul pentru a ajusta durata procesului de gătire. Apăsăți butonul pentru a confirma selecția dumneavoastră și pentru a trece la următorul câmp.
4. Atunci când indicatorul temperaturii emite o lumină intermitentă, apăsați butonul pentru a selecta temperatura presetată pentru acest program sau rotiți selectorul pentru a alege o altă temperatură exprimată în ° Fahrenheit (°F) sau ° Celsius (°C). Apăsăți butonul pentru a confirma selecția dumneavoastră.
5. Apăsăți butonul **Start** pentru ca programul de gătit să înceapă. Pe ecran va apărea afișată mențiunea **On**, iar bara de progres va indica începerea procesului de preîncălzire.
6. După finalizare programului, pe ecran va apărea mesajul **End**.

## Vasul pentru iaurt

Recipientele pentru iaurt sunt o modalitate convenabilă de a porționa cantitățile dumneavoastră de iaurt.

1. După ce ați adăugat fermentul în laptele pasteurizat, turnați cu atenție laptele în recipiente și sigilați-le bine.
2. Curățați vasul interior și așezați grilajul multifuncțional pe fundul acestuia.
3. Așezați recipientele pentru iaurt pe grilajul multifuncțional și adăugați apă în vasul interior până când recipientele pentru iaurt sunt acoperite de jumătate.

## Privire de ansamblu - programe presetate

Program	Opțiuni presetate	Nivel presiune	Interval temperatură	Sfaturi pentru utilizator
<b>Gătit sub presiune</b>	Program personalizat, Supă, Fasole, Ouă, Costițe, Carne de pasăre, Chili, Tocană, Carne de vită, Carne de porc, Fructe de mare, Bulion, Sterilizare, Cartofi, Broccoli	Scăzut/Ridicat	-	O presiune mai ridicată înseamnă temperaturi mai ridicate. Pentru rezultate optime, folosiți grilajul multifuncțional.
<b>Orez/ Cereale</b>	Program personalizat, Orez alb, Fulgi de ovăz, Zuinoua, Orez brun, Risotto, Multicereale, Terci	Scăzut/Ridicat	-	<b>⚠️ ATENȚIE</b> Când găți fasole sau cereale, nu folosiți butonul de eliberare rapidă a presiunii. Particulele alimentare eliberate pot bloca scutul anti-blocare și pot înfunda conducta de eliberare a aburilor. Folosiți metoda de depresurare naturală.
<b>Gătit la abur</b>	Program personalizat, Sterilizare, Cartofi, Broccoli	Fără presiune	~100°C	Folosit pentru pește și legume. Utilizați grilajul multifuncțional pentru a obține cele mai bune rezultate.
<b>Sotare</b>	Program personalizat	Fără presiune	Scăzut/Ridicat Ajustabil - LE 1-6	<b>⚠️ ATENȚIE</b> Acest program folosește temperatură ridicată. Nu folosiți capacul pentru acest program.
<b>Gătire lentă</b>	Program personalizat, Costițe, Carne de pasăre, Chili, Tocană, Carne de vită, Carne de porc	Fără presiune	Scăzut/Ridicat	Funcționează la fel ca majoritatea slow cookerelor. ASigurați-vă că supapa de eliberare a aburului este deschisă.
<b>Sous Vide</b>	Program personalizat, Ouă, Carne de pasăre, Carne de vită, Carne de porc, Fructe de mare	Fără presiune	Ajustabil	Pentru o carne suculentă, delicioasă.
<b>Iaurt</b>	Program personalizat, Pasteurizare, Fermentare	Fără presiune	Scăzut/Ridicat Ajustabil	Pasteurizați și fermentați iaurt.
<b>Coacere</b>	Program personalizat, Cheesecake, Budincă, Proofing	Fără presiune/ Scăzut/ Ridicat	Ajustabil	Coacere cu sau fără presiune. Utilizați tăvi care pot fi folosite în siguranță și în cuptor.
<b>Menținere la cald</b>	NA	Fără presiune	Scăzut/Ridicat Ajustabil	Reîncălzește și menține preparatele la cald pentru până la 24 de ore.

Programele de gătit sub presiune funcționează la presiune ridicată (9,3 - 11,6 psi) sau scăzută (4,35 - 7,25 psi). O presiune mai mare are ca rezultat o temperatură mai ridicată.

## Durată de gătire recomandată

Timpu de gătit recomandat în tabelul de mai jos este orientativ. Vă rugăm să vă ghidați după timpul de gătit recomandat în rețeta pe care o urmați.

	Ingredient	Timpu de gătire
Legume	Sparanghel, fasole (galbenă și verde), broccoli	1-2 minute
	Varză de Bruxelles, varză, conopidă	2-3 minute
	Dovleac	4-6 minute
	Morcov (întreg sau bucăți)	6-8 minute
	Porumb (pe știulete)	3-5 minute
	Cartofi (mari, întregi)	12-15 minute
	Cartofi (mic, întregi)	8-10 minute
	Cartofi (cubulețe)	3-4 minute
	Cartofi dulci (întregi)	12-15 minute
	Cartofi dulci (cubulețe)	2-4 minute
Carne și ouă	Carne de vită (bucăți pentru tocană)	20 minute (per 450 g)
	Carne de vită (bucăți mari), carne de vită (costițe)	20-25 minute (per 450 g)
	Carne de pui (piept de pui)	6-8 minute (per 450 g)
	Pui (întreg)	8 minute (per 450 g)
	Pui (pentru stoc)	40-50 minute
	Miel (picior), porc (friptură)	15 minute (per 450 g)
	Carne de porc (costițe)	15-20 minute (per 450 g)
	Ouă	Tari: 5 minute
Fasole și linte (uscată și înmuiată)	Fasole neagră	D: 20-25 min / S: 6-8 min
	Fasole albă cu ochi negru	D: 14-18 min / S: 4-5 min
	Năut	D: 35-40 min / S: 10-15 min
	Fasole roșie	D: 20-25 min / S: 7-8 min
	Fasole albă	D: 25-30 min / S: 6-9 min
	Linte (verde)	D: 8-10 min / S: N/A
	Linte (galbenă)	D: 1-2 min / S: N/A
	Fasole Lima	D: 12-14 min / S: 6-10 min
	Boabe de soia	D: 35-45 min / S: 18-20 min
Fructe de mare	Pește (întreg)	4-5 minute
	Pește (file), homar	2-3 minute
	Midii	1-2 minute
	Creveți	1-3 minute
	Stoc	7-8 minute



**⚠️ ATENȚIE**

Atunci când gătiți carne, utilizați întotdeauna un termometru pentru gătit pentru a vă asigura că temperatura acesteia atinge o temperatură minimă sigură în timpul procesului de gătit. Consultați website-ul Organizației Mondiale a Sănătății pentru a verifica recomandările privind siguranța alimentară.

## Raport cereale-apă

Orez & Cereale	Raport cereale - apă
Orez alb sau orez brun	1 : 1
Orez & Cereale	Raport cereale - apă
Quinoa	1 : 3/4
Ovăz	1 : 3
Risotto	1 : 2 - opțional, puteți adăuga vin
Porridge	1 : 10

## Menținere, curățare și depozitare

Curățați aparatul dumneavoastră Instant Pot Duo Crisp după fiecare utilizare.

Opriiți aparatul, scoateți-l din priză și lăsați-l să se răcească înainte de curățare.

Înainte de utilizare sau depozitare, asigurați-vă că toate componentele aparatului sunt curate și uscate.

Parte	Instrucțiuni	Modalitatea de curățare
<b>Accesorii</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Colectorul pentru condens</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Spălați după fiecare utilizare</li><li>• Nu folosiți niciodată detergenți agresivi sau cârpe abrazive pentru curățare.</li><li>• Goliți și clătiți colectorul pentru condens după fiecare utilizare.</li><li>• Accesoriiile pot fi spălate în siguranță pe raftul superior al mașinii de spălat vase.</li></ul>	
<b>Capacul cu funcție de gătire sub presiune și componentele acestuia</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Conductă eliberare abur</li><li>• Capac anti-blocare</li><li>• Colectorul de condens</li><li>• Garnitura de etanșare</li><li>• Supapa de indicare a presiunii</li><li>• Capacul din silicon</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Spălați după fiecare utilizare cu apă fierbinte și detergent pentru vase sau pe raftul superior al mașinii de spălat vase și permiteți să se usuce complet înainte de depozitare sau reutilizare.</li><li>• Îndepărtați toate componentele de pe capac înainte de spălare.</li><li>• Goliți și clătiți colectorul de condens după fiecare utilizare.</li><li>• Cu supapa de eliberare aburi ridicată și cu și capacul anti-blocare îndepărtat, curățați interiorul conductei de eliberare a aburului pentru a preveni înfundarea acesteia.</li><li>• Pentru ca apa din capac să fie îndepărtată complet după spălare, țineți capacul în poziție verticală deasupra chiuvetei și rotiți-l la 360°.</li><li>• După curățare, depozitați capacul cu capul în jos pe baza aparatului.</li><li>• Depozitați garnitura de etanșare într-un loc bine ventilat pentru a reduce mirosurile impregnate în aceasta în timpul procesului de gătit. Pentru a elimina aceste mirosuri, folosiți un amestec obținut din 250 ml apă și 250 ml oțet în timp ce rulează programul de gătit sub presiune pentru 5-10 minute, apoi eliberați presiunea interioară folosind butonul de eliberare rapidă a presiunii.</li></ul>	Spălare în mașina de spălat vase* sau cu mâna
<b>Vasul interior</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• În cazul în care apa pe care o folosiți este una dură și calcaroasă, poate fi necesar să spălați vasul interior cu un burete îmbibat în oțet pentru curățarea acestuia. Dacă pe fundul vasului există reziduuri de alimente dure sau arse, lăsați la înmuiat vasul pentru câteva ore pentru o curățare mai ușoară.</li><li>• Spălați după fiecare utilizare</li><li>• Asigurați-vă că toate suprafețele, atât cele interioare cât și cele exterioare, sunt uscate complet înainte de a introduce vasul interior în baza aparatului.</li></ul>	

*\*În urma spălării pot apărea anumite decolorări sau defecte estetice ale aparatului, însă acestea nu afectează performanțele tehnice ale aparatului.*


## Mentținere, curățare și depozitare

Parte	Instrucțiuni	Modalitatea de curățare
Cablul de alimentare	<ul style="list-style-type: none"> <li>Folosiți o cârpă umedă pentru a șterge cablul de alimentare.</li> <li>Nu clătiți sau scufundați în apă sau alt lichid.</li> </ul>	Ștergere cu o cârpă umedă
Baza aparatului	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ștergeți interiorul bazei aparatului, precum și rama de condensare, cu o cârpă foarte puțin umedă și lăsați să se usuce complet.</li> <li>Curățați exteriorul bazei aparatului și panoul de control cu o cârpă puțin umedă.</li> <li>Nu clătiți sau scufundați în apă sau alt lichid.</li> </ul>	

### ⚠ ATENȚIE

Nu scufundați aparatul în apă sau alt lichid. Nu clătiți aparatul sub jet de apă. .	Asigurați-vă că elementul de încălzire rămâne tot timpul uscat.	Nu scufundați în apă sau alt lichid cablul de alimentare. Nu udați pinurile cablului de alimentare.	În cazul în care elementul de încălzire și zona din jurul acestuia nu este curățată corespunzător, există riscul producerii de incendiu sau vătămare corporală.	În cazul în care simțiți miros de fum, apăsați butonul de anulare <b>Cancel</b> și scoateți aparatul din priză. După răcire, curățați aparatul cu o cârpă moale și detergent de vase.
---	---	---	---	---

## Depanarea aparatului

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Întâmpinați dificultăți la închiderea capacului	Garnitura de etanșare nu este așezată corect	Re-poziționați garnitura de etanșare, asigurându-vă că este fixată în spatele ramei pentru garnitura de etanșare.
	Supapa de eliberare aburi nu este închisă	Apăsați ușor supapa de eliberare aburi folosind o ustensilă de bucătărie cu coada lungă.
	Conținutul aparatului este încă fierbinte	Apăsați butonul de eliberare rapidă a aburului până când se fixează în poziția de ventilare, apoi scoateți ușor capacul de pe baza aparatului, permițând dispariția căldurii.
Întâmpinați dificultăți la deschiderea capacului	Există presiune în interiorul aparatului	Eliberați presiunea conform rețetei urmate de dumneavoastră; deschideți capacul numai după ce supapa de eliberare aburi indică faptul că presiunea din interiorul aparatului a scăzut.
	Supapa de eliberare aburi este blocată în poziția de ventilare datorată reziduurilor sau resturilor alimentare	Asigurați-vă că aburul este complet eliberat, apoi apăsați ușor supapa de eliberare aburi cu o ustensilă de bucătărie cu coada lungă. Deschideți capacul cu atenție și curățați bine supapa de eliberare aburi, zona din jurul acesteia și capacul înainte de următoarea utilizare.
	 <b>PERICOL</b> Conținutul poate fi sub presiune; pentru a evita rănirea prin opărire, nu încercați să forțați deschiderea capacului.	
Vasul interior rămâne blocat de capacul multicooker-ului atunci când aparatul este deschis	Răcirea vasului interior poate crea un vid, determinând aderența vasului interior la capac.	Pentru a elibera vidul, apăsați butonul de eliberare rapidă a presiunii până când se fixează în poziția de aerisire.
De sub capac ies aburi	Nu folosiți garnitura de etanșare la capacul aparatului	Introduceți garnitura de etanșare în poziția corectă.
	Garnitura de etanșare este deteriorată sau nu este instalată corect.	Înlocuiți garnitura de etanșare.
	Există resturi alimentare pe garnitura de etanșare	Scoateți garnitura de etanșare și curățați-o bine.
	Capacul aparatului nu este închis corespunzător	Deschideți și reînchideți corect capacul.
	Rama garniturii de etanșare este deformată sau descentrată	Îndepărtați garnitura de etanșare de pe capac, verificați suportul garniturii de etanșare pentru îndoituri sau deformări. Contactați service-ul autorizat PROFIMATIC SRL.
	Rama interioară a vasului este deformată.	Verificați dacă există deformări și contactați service-ul autorizat PROFIMATIC SRL.

## Depanarea aparatului

Problem	Possible Reason	Solution
Supapa de indicare a presiunii nu se ridică	Există resturi alimentare pe supapa de indicare a presiunii sau pe capacul de silicon al acesteia	Scoateți supapa de pe capac și curățați-o bine. Efectuați testul inițial pentru a verifica funcționarea.
	În vasul interior există prea puțin lichid	Adăugați lichid în vasul interior pentru gătit. 5.7 L: 375 mL 7.6 L: 500 mL
	Capacul din silico al supapei este deteriorat sau nu este instalat	Plasați capacul sau înlocuiți-l.
	Supapa este obstrucționată de mecanismul de blocare a capacului	Atingeți supapa cu o ustensilă lungă. Dacă supapa nu își schimbă poziția, opriți aparatul. Contactați service-ul autorizat PROFIMATIC SRL.
	Vasul interior nu se încălzește	Efectuați testul inițial pentru a verifica funcționarea. Contactați service-ul autorizat PROFIMATIC SRL în cazul în care aparatul nu funcționează.
	Baza aparatului pare a fi deteriorată	Efectuați testul inițial pentru a verifica funcționarea. Contactați service-ul autorizat PROFIMATIC SRL în cazul în care aparatul nu funcționează.
Scurgerea/ eliberarea unei cantități reduse de abur prin supapa de eliberare a aburului în timpul ciclului de gătit	Butonul de eliberare rapidă a aburului nu este poziționat corect	Apăsăți butonul de eliberare rapidă a aburului pentru a vă asigura că este în poziția închis.
	Aparatul reglează cantitatea de abur din interiorul său	Acest lucru este normal. Nu este necesar să faceți vreo acțiune.
Aburul iese într-o cantitate mare prin supapa de eliberare a aburului, chiar dacă acesta este în poziția de etanșare	În vasul de gătit nu este suficient lichid	Adăugați lichid în vasul interior pentru gătit. 5.7 L: 375 mL 7.6 L: 500 mL
	Senzorul de control a presiunii este defect	Contactați service-ul autorizat PROFIMATIC SRL.
	Supapa de eliberare aburi nu este așezată corect.	Apăsăți butonul de eliberare rapidă a aburului pentru a vă asigura că este în poziția închis.
Pe ecranul de control nu se afișează nicio informație deși aparatul este conectat la rețeaua electrică și pornit	Conexiune de alimentare defectă sau lipsă de alimentare. cu energie electrică	Verificați dacă cablul de alimentare este deteriorat. Dacă constatați defecte ale acestuia, contactați service-ul autorizat PROFIMATIC SRL.  Verificați priza pentru a vă asigura că este alimentată.
	Siguranța electrică a aparatului este arsă	Contactați service-ul autorizat PROFIMATIC SRL.

## Depanarea aparatului

Problemă	Cod de eroare	Semnificația codului de eroare	
Pe ecranul digital este afișat codul de eroare și aparatul emite un sunet în mod constant	C1 C2 C6 C6H C6L	Senzor defect	Contactați service-ul autorizat PROFIMATIC SRL.
	C7 sau NoPr	Nu este suficient lichid în vasul interior	Începeți prin a adăuga lichid în interiorul vasului de gătit. 5.7 L: 375 mL 7.6 L: 500 mL
		Butonul de eliberare rapidă a presiunii este în poziția deschis	Apăsați butonul de eliberare rapidă a aburului pentru a vă asigura că este în poziția închis.
	C8	Vasul interior folosit nu este compatibil.	Folosii doar vasul interior din oțel inoxidabil de la Instant Pot.
	Lid	Capacul nu este în poziția corectă pentru programul selectat.	Deschideți și închideți capacul. Nu utilizați un capac atunci când utilizați programul <b>Sauté</b> .
	OvHt/ Burn / Food burn	Temperatură ridicată detectată la baza vasului interior; aparatul reduce automat temperatura pentru a evita supraîncălzirea.	Depunerile de amidon de la fundul vasului interior pot bloca disiparea căldurii. Opriți aparatul, eliberați presiunea conform rețetei urmate și verificați fundul vasului interior.
	PrSE	S-a acumulat presiune în timpul unui program de gătit fără presiune.	Apăsați butonul de eliberare rapidă a aburului până când auziți un sunet de clic care indică deschiderea acestuia,
Aparatul emite anumite sunete	Sunetul este produs de comutarea puterii sau de expansiunea plăcii de presiune la schimbarea temperaturilor		Acest lucru este normal. Nu este necesar să faceți vreo acțiune.
	Baza vasului interior este udă		Stergeți suprafața exterioară a vasului. Asigurați-vă că elementul de încălzire este uscat înainte de a introduce vasul interior în baza aparatului.

Dacă nu puteți rezolva problema cu ajutorul informațiilor prezentate mai sus, contactați service-ul autorizat SC PROFIMATIC SRL, ale cărui date de contact le găsiți pe coperta acestui manual.

## Garanția aparatului

---

Garanția se acordă pentru aparatul dumneavoastră Instant Pot și pentru accesoriile care îl însoțesc. Aceasta acoperă viciile de material și cele de fabricație și este nulă de drept în condițiile în care se constată intervenția neautorizată asupra aparatului și componentelor acestuia. De asemenea, garanția nu se aplică în cazul în care defectele apărute se datorează șocurilor mecanice, termice, chimice etc. Totodată, garanția este nulă în cazul în care se constată că aparatul a fost folosit într-un mediu coroziv sau cu umiditate crescută. Garanția de conformitate se acordă pentru o perioadă de 2 ani de la data achiziției. În cazul societăților comerciale care achiziționează aparate Instant Pot, garanția de conformitate este de 1 an de la data achiziționării. Garanția nu acoperă defectele estetice rezultate în urma decolorării, curățării cu substanțe sau cârpe abrazive sau oricăror alte defecte apărute în urma folosirii și care nu afectează performanțele tehnice ale aparatului.

Garanția devine nulă de drept în cazul apariției defecțiunilor datorate utilizării neconforme sau a nerespectării prescripțiilor de punere în funcțiune și/sau operare a aparatului. În cazul apariției oricăror defecțiuni sau neplăceri, contactați service-ul SC PROFIMATIC SRL, ale cărui date de contact le regăsiți pe coperta acestui manual de utilizare.

# Instant Pot®

**SC PROFIMATIC SRL**



office@profimatic.ro



0264-550.255



www.profimatic.ro



Str. Tăbăcarilor nr. 2, Cluj-Napoca,  
România