

# Instant Pot®

## DUO PLUS

### MULTICOOKER

5.6 ȘI 7.6 LITRI



## Manual de utilizare

- Măsuri de siguranță
- Specificațiile produsului
- Produs, componente și accesorii
- Setări inițiale
- Programe presetate
- Punerea în funcțiune
- Eliberarea presiunii
- Programe predefinite
- 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 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> .....	5
Instrucțiuni speciale referitoare la cablul de alimentare.....	9
Specificațiile produsului.....	9
<b>Produs, Componente și Accesorii</b> .....	10
<b>Setări inițiale</b> .....	12
<b>Punerea în funcțiune</b> .....	13
<b>Gătitul sub presiune 101</b> .....	14
<b>Eliberarea presiunii</b> .....	15
Eliberarea presiunii în mod normal .....	16
Eliberarea rapidă a presiunii.....	16
Eliberarea naturală temporizată a aburului.....	17
<b>Panou de control</b> .....	18
<b>Setări</b> .....	19
<b>Mesaje afișate</b> .....	21
<b>Caracteristici de control a presiunii</b> .....	22
<b>Gătitul sub presiune</b> .....	25
Pressure Cook - Gătit sub presiune .....	25
Soup/Broth - Supă/Bulion.....	25
Cake - Prăjituri.....	25
Egg - Ouă .....	25
Rice - Orez .....	25
Bean/Grain - Fasole/Cereale .....	25
Porridge/Oatmeal - Terci/Ovăz.....	25
Sterilise - Sterilizare .....	25

**Alte programe de gătit.....29**

- Slow Cook - Gătit lent ..... 30
- Saute - Sotare .....31
- Yogurt - Program pentru prepararea aurtului ..... 32

Sous Vide..... 34

**Menținere, curățare și depozitare ..... 37**

**Depanarea aparatului.....41**

**Garanția aparatului .....44**

## 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 FOLOȘIȚI 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 și nu îl așezați pe suprafațe încălzite.
5. Nu mișcați aparatul atunci când acesta este sub presiune.
6. Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele pentru care a fost destinat. Nerespectarea acestei recomandări poate duce la vătămări corporale sau deteriorarea aparatului.
7. 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.
8. Nu deschideți capacul aparatului până când acesta nu s-a depresurizat și a fost eliberată toată presiunea internă. Dacă supapa de indicare a presiunii este încă sus și/sau capacul este greu de deschis, nu forțați deschiderea 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.

### 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

---

9. Nu folosiți niciodată oala sub presiune fără să adăugați apă. În caz contrar, aparatul dumneavoastră se poate defecta.
10. Nu umpleți oala interioară peste limita maximă **2/3**, 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.
11. 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 găsite în secțiunea **Depresurizarea aparatului**.
12. În cazul în care gătiți carne care este acoperită de piele sau de membrane (de exemplu cârnați), între acestea și carne 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.
13. Elementul de încălzire de pe baza aparatului dumneavoastră Instant Pot rămâne fierbinte după utilizare. Așteptați să se răcească înainte să îl atingeți.
14. După fiecare utilizare, verificați supapa de eliberare a aburului pentru a nu fi obstrucționată.
15. Nu utilizați acest aparat pentru a găti prin imersare în ulei fierbinte ("deep frying").
16. Nu interveniți asupra niciunui mecanism de siguranță dintre cele pe care aparatul le are incluse. Nerespectarea acestei recomandări poate duce la răniri sau daune materiale.
17. Utilizați doar componente și accesorii care sunt destinate modelului deținut de dumneavoastră. 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. Aparatul este destinat exclusiv utilizării casnice, nu utilizați aparatul în scopuri comerciale. Aparatul este destinat exclusiv utilizării în interior.
20. 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.
21. Acest aparat nu a fost proiectat pentru a fi folosit de copii sau de persoane cu dizabilități fizice, senzoriale sau mentale. Nu lăsați copiii nesupravegheați în preajma aparatului în timp ce acesta este în funcțiune.
22. 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 folosiți niciodată cablu prelungitor pentru alimentarea electrică a aparatului.
  - Nu lăsați niciodată cablul să atârne peste marginea meselor sau a blaturilor de lucru.
23. 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 trageți întotdeauna de ștecăr, nu de cablul de alimentare.
24. Acest aparat nu este destinat exploatării cu un comutator temporizat extern sau cu o telecomandă.

### 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. 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.
26. Asigurați-vă întotdeauna că garnitura de etanșare este complet fixată în canelura din interiorul ramei de pe capacul aparatului.
27. 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 unei fierbinte.
28. Evitați contactul cu piesele aparatului aflate în mișcare.
29. 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.

### 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.


## 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 Plus 6	840 - 1000 W	220-240V~ 50/60 Hz	5.7 Litri	5.2 kg
Duo Plus 8	1000 - 1200 W	220-240V~ 50/60 Hz	7.6 Litri	6.8 kg

	Duo Plus 6	Duo Plus 8
	cm: 33 x 34 x 33	cm: 33.5 x 38 x 36.5

### **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**

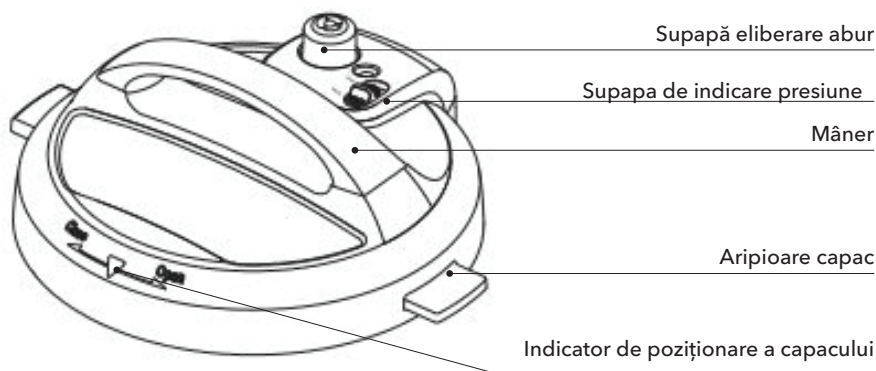
Pentru a evita pericolul de electrocutare, utilizați întotdeauna o priză cu împământare. Nu folosiți un adaptor sau un cablu prelungitor.

### **AVERTISMENT**

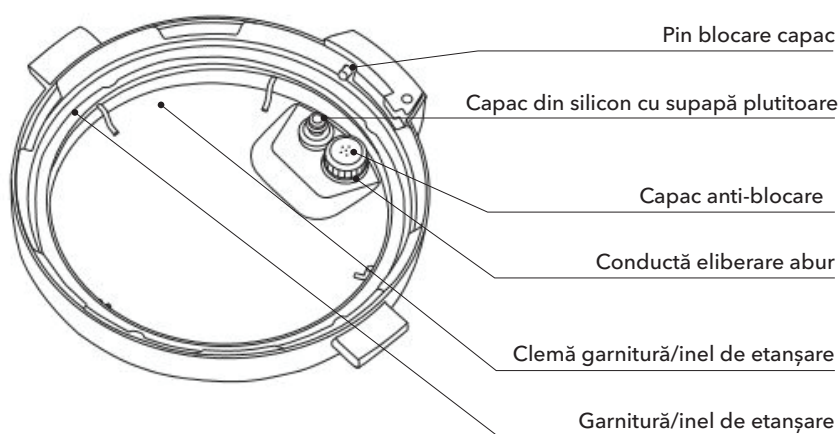
Nu interveniți asupra niciunei măsuri de siguranță cu care aparatul dumneavoastră este dotat pentru a o elimina. Nerespectarea acestei instrucțiuni vă poate provoca răni grave și duce la anularea garanției aparatului dumneavoastră.

# Produs, componente și accesorii

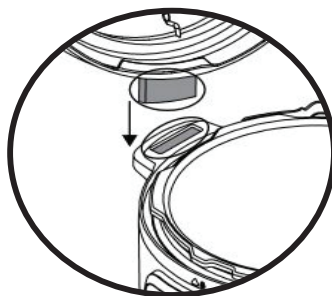
## Capac



## Interiorul capacului



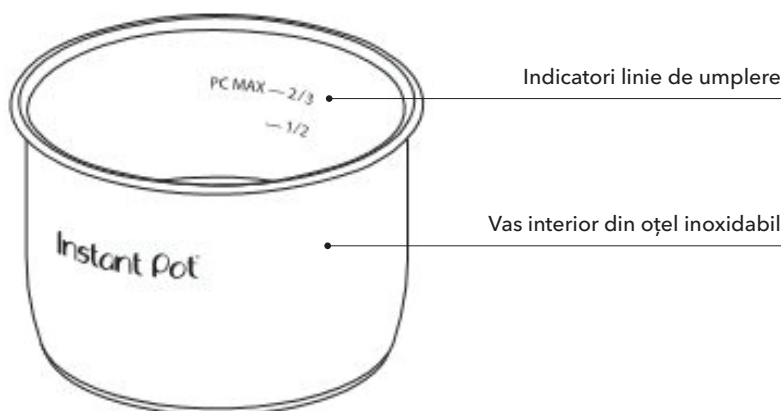
Pentru a economisi spațiu, atunci când depozitați aparatul, introduceți una din aripioare în orificiul de pe baza aparatului.



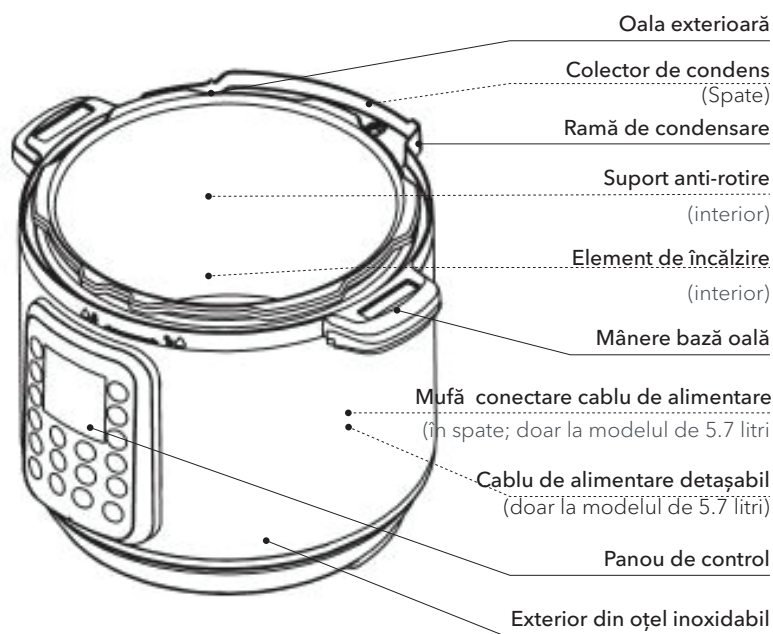
Aceste imagini sunt cu titlu de prezentare și pot diferi în orice mod (culoare, aspect etc) față de imaginile produselor livrate. Raportați-vă întotdeauna la produsul real.

# Produs, componente și accesorii

## Vasul interior



## 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.

## Setări inițiale

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

Asigurați-vă că ați verificat și sub vasul interior!

**02** 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.

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



Notă: Nu îndepărtați autocolantele de pe capac (cu excepția cazului în care pe autocolant este specificat că poate fi îndepărtat). Nu îndepărtați eticheta cu codul de identificare a aparatului de pe baza multicooker-ului.

**04** Nu așezați aparatul pe plită sau în apropierea surselor de căldură! Așezați aparatului pe o suprafață plană, stabilă.

### ATENȚIE

Înainte de a utiliza aparatul, vă rugăm să citiți cu atenție **Măsurile de siguranță** prezentate în acest manual. Nerespectarea instrucțiunilor de siguranță poate duce la vătămări corporale grave sau la deteriorarea aparatului dumneavoastră.

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.

Nu acoperiți cu cârpe sau orice alte obiecte supapa de evacuare a aburului, supapa de indicare a presiunii a aparatului și capacul anti-blocare.

Obstrucționarea eliberării aerului și a presiunii din interiorul aparatului poate duce la deteriorarea aparatului sau rănirea persoanelor care îl folosesc.

# Punerea în funcțiune

## Testul inițial de funcționare (Testul apei)


Realizarea testului inițial de funcționare nu este obligatorie, dar vă ajută să vă familiarizați cu noul dumneavoastră aparat Instant Pot. În vederea realizării testului inițial de funcționare, vă rugăm urmați pașii prezentați mai jos:

### Pasul 1: Configurarea aparatului Duo Plus pentru gătitul sub presiune

- 01 Scoateți vasul interior din baza aparatului și adăugați 3 pahare (750 ml) de apă în vasul interior al aparatului. Introduceți vasul în baza aparatului.
- 02 Conectați cablul de alimentare la aparat, apoi introduceți ștecărul într-o priză (220-240 V). Pe ecran va apărea afișată mențiunea **OFF** care indică faptul că aparatul dumneavoastră este oprit.
- 03 Așezați capacul peste baza aparatului și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a îl închide.

### Pasul 2: Testarea propriu zisă a aparatului

- 01 Selectați programul de gătit sub presiune **Pressure Cook**.
- 02 Folosiți butoanele **- / +** pentru ajustarea timpului până când setați timpul de gătit la 5 minute (**00:05**).

 Ajustările efectuate pentru timpul de gătit, temperatură și nivelul de presiune sunt salvate atunci când programul selectat de dumneavoastră începe să ruleze.

03 Apăsăți butonul **Keep Warm** pentru ca funcția de menținere la cald să fie dezactivată.

04 Apăsăți butonul **Start** pentru ca aparatul să pornească. Pe ecran va apărea afișată mențiunea **On**.



În timp de multicooker-ul dumneavoastră își face treaba, puteți citi capitolul **Gătitul sub presiune 101** pentru a înțelege cum funcționează aparatul dumneavoastră.

05 După finalizarea programului, multicooker-ul dumneavoastră afișează pe ecran mesajul **End**.

### Pasul 3: Eliberarea presiunii

01 Citiți instrucțiunile legate de eliberarea rapidă a presiunii prezentate în capitolul **Modalități de eliberare a presiunii**.

02 Așteptați că supapa de indicare a presiunii să vă indice faptul că presiunea din interior a fost eliberată, apoi deschideți aparatul și scoateți cu grijă capacul, așa cum este deschis în capitolul **Prezentarea generală a caracteristicilor de control a presiunii**.

03 Folosiți mănuși de bucătărie pentru a scoate vasul interior din baza aparatului. Aruncați apa și uscați vasul interior.

## 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.

## Gătitul sub presiune 101

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.

Pentru a găti sub presiune, multicookerul dumneavoastră parcurge 3 etape.


### Preîncălzirea

Ce este afișat pe ecranul aparatului?	Ce se întâmplă în interiorul aparatului?	Recomandări
Pe ecran apare afișajul <b>On</b> pentru a indica faptul că procesul de gătit sub presiune a început.	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.	Timpu necesar pentru presurizare este determinat de o varietate de factori, inclusiv de cantitatea ingredientelor și a lichidului introdus în oală.  Pentru alimentele înghețate, timpul necesar pentru preîncălzire este considerabil mai îndelungat. Pentru rezultate optime, vă recomandăm să dezghețați alimentele înainte de a le găti.

### Gătirea

Ce este afișat pe ecranul aparatului?	Ce se întâmplă în interiorul aparatului?	Recomandări
Supapa de indicare a presiunii se va ridica pentru a indica faptul că în interiorul aparatului a fost acumulată presiune.  Pe ecran se afișează cronometrul care indică timpul rămas din procesul de gătit.	După ce nivelul optim al presiunii a fost atins, va începe procesul de gătit.  Aparatul menține presiunea din interior la nivelul ridicat <b>High</b> sau scăzut <b>Low</b> pe tot parcursul procesului de gătit în funcție de setările alese de dumneavoastră.	O presiune mai ridicată înseamnă o temperatură de gătit mai ridicată.  Puteți ajusta timpul de gătit, temperatura și nivelul presiunii în orice moment pe parcursul procesului de gătit.

## Depresurizarea

Ce este afișat pe ecranul aparatului?	Ce se întâmplă în interiorul aparatului?	Recomandări
<p>Dacă funcția de menținere la cald este activată, după finalizarea programului de gătit, va fi afișat un cronometru.</p> <p>În cazul în care funcția de menținere la cald nu este activată, aparatul intră în modul de așteptare, iar ecranul va indica sfârșitul programului prin indicația <b>End</b>.</p>	<p>Cu toate că procesul de gătit a fost finalizat, aparatul dumneavoastră se află încă sub presiune.</p> <p>Prin depresurizare, scade și temperatura din interiorul aparatului. După eliberarea presiunii, puteți scoate în siguranță capacul aparatului.</p>	<p>Parcurgeți indicațiile primite în rețeta pe care o urmați atunci când eliberați presiunea din aparat.</p> <p>Consultați capitolul <b>Metode de eliberare a presiunii</b> pentru informații complete și complexe despre acest subiect.</p> <hr/> <p> <b>Recomandare:</b> Aparatul dumneavoastră Instant Pot se răcește mai repede dacă funcția de menținere la cald Keep Warm este dezactivată.</p>

## Eliberarea presiunii

Înainte să deschideți capacul aparatului, trebuie să eliberați presiunea din interiorul aparatului.

Urmați instrucțiunile rețetei pe care o parcurgeți pentru a alege metoda de evacuare a aburului și așteptați întotdeauna până când supapa de indicare a presiunii este în poziția care indică că aparatul a fost depresurizat înainte să deschideți capacul.



Sub presiune



Fără presiune

### ATENȚIE

Aburii evacuați prin supapa de eliberare a aburului sunt fierbinți. Nu vă expuneți mâinile, fața sau alte părți ale corpului peste supapa de eliberare a aburului.

Nu acoperiți sau nu obstrucționați supapa sau capacul supapei de eliberare a aburului pentru a evita rănirea și/sau deteriorarea aparatului.

### 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. 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.





## Metode de eliberare a presiunii

- Eliberarea presiunii în mod natural
- Eliberarea rapidă a presiunii
- Eliberarea naturală temporizată

### Eliberarea presiunii în mod natural

În acest caz, procesul de gătit se oprește treptat. Pe măsură ce temperatura din multicooker scade, aparatul se depresurizează în mod natural.

Ce e de făcut?	La ce să vă așteptați:
<p>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.</p> 	<p>Preparatele continuă procesul de gătit chiar și după finalizare programului selectat.</p> <hr/> <p> <b>Recomandare:</b> Acest proces este excelent în cazul în care gătiți bucăți mari de carne.</p> <p>Timpul necesar pentru eliberarea presiunii poate varia în funcție de volumul și tipul alimentelor gătite, dar și în funcție de temperatura setată pentru programul finalizat. În unele cazuri, depresurizarea aparatului poate dura până la aproximativ 40 de minute. Vă recomandăm să aveți în vedere acest aspect atunci când vă planificați mesele.</p>

## AVERTISMENT

Vă recomandăm să folosiți acest tip de depresurizare atunci când gătiți alimente bogate în amidon (ex: tocănițe, paste) sau după ce gătiți alimente a căror volum crește în urma procesului de gătit (ex: fasolea, cerealele).

### Eliberarea rapidă a presiunii

Prin folosirea acestei metode de depresurizare, gătitul se oprește imediat după finalizarea procesului de gătit. În acest fel, preveniți gătitul excesiv. Se recomandă să folosiți această metodă de eliberare a presiunii în cazul în care gătiți legume sau fructe de mare.


Ce e de făcut?	La ce să vă așteptați:
<p>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.</p>	<p>În cazul în care capacul supapei de eliberare a aburului este poziționat corect, în momentul în care aburul începe să fie eliberat veți auzi un șuierat. Acest sunet indică faptul că aburul lovește capacul și începe să se disperseze. Dacă capacul supapei de eliberare a aburului nu este instalat corect, aburul va fi evacuat sub formă de jet puternic prin partea superioară a supapei de eliberare a aburului.</p>

*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.*



## Eliberarea naturală temporizată a aburului

În cazul în care folosiți această metodă de eliberare a aburului, gătitul continuă o perioadă scurtă după finalizarea programului de gătit. Recomandăm această metodă atunci când gătiți orez sau alte cereale.

Ce e de făcut?	La ce să vă așteptați:
<p>Lăsați butonul de eliberare rapidă în poziția închis pentru câteva minute (conform rețetei pe care o parcurgeți), apoi apăsați butonul de eliberare a presiunii pentru a îl muta în poziția de ventilare.</p>	<p>În cazul în care capacul supapei de eliberare a aburului este poziționat corect, în momentul în care aburul începe să fie eliberat veți auzi un șuierat. Acest sunet indică faptul că aburul lovește capacul și începe să se disperseze. Dacă capacul supapei de eliberare a aburului nu este instalat corect, aburul va fi evacuat sub formă de jet puternic prin partea superioară a supapei de eliberare a abului.</p> <p> Temperatura din aparat scade treptat, astfel că eliberarea aburului în acest caz nu este la fel de puternică ca în cazul eliberării naturale a aburului.</p>

În unele cazuri, este posibil, ca împreună cu aburii să fie eliberați și stropi de apă. În acest caz, vă rugăm să închideți butonul de eliberare rapidă a presiunii. Așteptați câteva minute, apoi deschideți din nou butonul de eliberare rapidă a presiunii. Dacă în continuare împreună cu aburii aparatul eliberează și stropi de apă, vă rugăm să folosiți eliberarea naturală a presiunii.

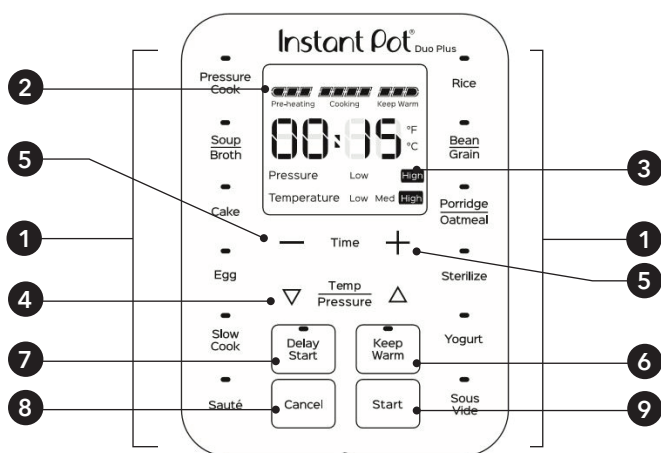
## ATENȚIE

Aburii evacuați prin supapa de eliberare a aburului sunt fierbinți. Nu vă expuneți mâinile, fața sau alte părți ale corpului peste supapa de eliberare a aburului.

## AVERTISMENT



**NU folosiți** acest tip de depresiurizare atunci când gătiți alimente bogate în amidon (ex: tocănițe, paste) sau după ce gătiți alimente a căror volum crește în urma procesului de gătit (ex: fasolea, cerealele).


## Panou de control



1	<b>Programe presetate</b>	<b>Programe sub presiune</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pressure Cook - Gătire sub presiune</li> <li>• Soup/Broth - Supă/Bulion</li> <li>• Cake - Prăjituri</li> <li>• Egg - Ouă</li> <li>• Rice - Orez</li> <li>• Meat/Stew - Carne/Tocană</li> <li>• Bean/Grain - Fasole/Cereale</li> <li>• Porridge/Oatmeal - Terci/Ovăz</li> <li>• Sterilise - Sterilizare</li> </ul>	<b>Programe non-presiune</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Slow Cook - Gătire lentă</li> <li>• Sauté - Sotare</li> <li>• Yogurt - Iaurt</li> <li>• Sous Vide</li> </ul>
2	<b>Indicator timp</b>	<p>Afișează timpul în formatul HH:MM.</p> <p>În funcție de programul selectat, afișează timpul scurs de la începerea programului sau timpul rămas până la finalizarea acestuia.</p> <p>În timpul programului Sous Vide afișează temperatura în °C (Celsius) sau °F (Fahrenheit).</p>	
	<b>Indicator presiune</b>	Indică dacă aparatul folosește presiune ridicată sau scăzută pentru programul de gătit sub presiune.	
3	<b>Indicator temperatură</b>	Indică dacă aparatul folosește temperatură scăzută, medie sau ridicată.	
4	<b>Buton temperatură/presiune</b>	Comutați între afișarea temperaturii și a presiunii.	
5	<b>Butone - / + de ajustare a timpului</b>	Cu ajutorul acestora, ajustați durata de gătire, startul temporizat și timpul în care preparatele vor fi păstrate la cald.	
6	<b>Menținere la cald</b>	Activați sau dezactivați funcția de menținere la cald.	
7	<b>Start temporizat</b>	Cu ajutorul acestui buton puteți programa începerea programului dorit.	
8	<b>Cancel</b>	Oprește un program inteligent în orice moment.	
9	<b>Start</b>	Pornește programul de gătire selectat.	

## Setări

Setare	Descriere
<b>Pornirea sunetului</b>	Când aparatul se află în modul așteptare ( <b>OFF</b> ), apăsați și mențineți apăsat butonul <b>+</b> până când pe ecran va apărea mesajul <b>S On</b> .
<b>Oprirea sunetului</b>	Când aparatul se află în modul așteptare ( <b>OFF</b> ), apăsați și mențineți apăsat butonul <b>-</b> până când pe ecran va apărea mesajul <b>S OFF</b> .  În cazul în care va apărea o eroare, aparatul va emite un semnal sonor. Acest semnal sonor nu poate fi oprit.
<b>Ajustarea și salvarea setărilor legate de timp și temperatură</b>	Odată ce un program predefinit a fost selectat, modificările legate de durata timpului de gătire, temperatură și nivelul presiunii vor fi salvate la începerea programului selectat.
<b>Reîncălzirea sau menținerea la cald pentru o perioadă mai lungă de timp</b>	Funcția de menținere la cald poate fi folosită pentru o perioadă de până la <b>10 ore (10:00)</b> . <b>01</b> Apăsați butonul <b>Keep Warm</b> când aparatul se află în modul de așteptare. <b>02</b> Folosiți butonul <b>Temp/Pressure</b> pentru a selecta nivelul temperaturii: <b>Low - Scăzut, Med - Mediu și High - Ridicat</b> . <b>03</b> Folosiți butoanele <b>- / + Time</b> pentru a selecta durata. <b>04</b> Apăsați butonul <b>Start</b> pentru ca reîncălzirea sau funcția de menținere la cald să pornească.  În cazul în care gătiți alimente cu consistență groasă sau care conțin amidon, este posibil ca aburii și căldura din interior să nu se disperseze uniform. Pentru rezultate optime, în acest caz, amestecați conținutul vasului la fiecare 40-60 de minute. Când timpul setat pentru funcția de menținere la cald a expirat, aparatul va afișa mențiunea <b>End</b> .
<b>Setarea unui cronometru</b>	Funcția de start temporizat poate fi folosită și ca un cronometru pentru aparat. <b>01</b> Apăsați butonul <b>Delay Start</b> când aparatul se află în modul de așteptare. <b>02</b> Când indicatorul de timp emite semnale luninoase, apăsați butoanele <b>- / + Time</b> pentru a ajusta durata în funcție de nevoile dumneavoastră. <b>03</b> Apăsați butonul <b>Start</b> pentru a începe numărătoarea. Când timpul setat expiră, aparatul va emite un semnal sonor și pe ecranul acestuia va fi afișată mențiunea <b>End</b> .

Setare	Descriere
<b>Start temporizat</b>	<p>Funcția de start temporizat poate fi folosită pentru o perioadă de 10 minute (<b>00:10</b>) până 24 de ore (<b>24:00</b>).</p> <p><b>01</b> Selectați un program predefinit, modificați-l în funcție de nevoile dumneavoastră și apăsați butonul <b>Delay Start</b>.</p> <p>Odată apăsat butonul <b>Delay Start</b> nu mai puteți face ajustări în ceea ce privește setările programului selectat. Dacă este nevoie de modificări, apăsați butonul <b>Cancel</b> și reveniți asupra setărilor.</p> <p><b>02</b> Când indicatorul de timp emite semnale luninoase, apăsați butoanele <b>- / + Time</b> pentru a ajusta durata în funcție de nevoile dumneavoastră.</p> <p><b>03</b> Apăsați butonul <b>Start</b> pentru a începe.</p> <p>Când timpul setat pentru startul temporizat expiră, aparatul va începe rularea programului selectat de dumneavoastră, iar pe ecran va fi afișată mențiunea <b>On</b>.</p> <p> Funcția de start temporizat nu este disponibilă pentru programele de sotare, Sous Vide și de realizarea a iaurtului.</p>
<b>Resetați salvările efectuate pentru un program predefinit</b>	<p>Pentru a reseta salvările pentru un program individual, apăsați și mențineți apăsat butonul programului pe care doriți să îl resetați până când pe ecranul aparatului se afișează mențiunea <b>OFF</b>.</p> <p>În acest moment setările referitoare la durata de gătire, temperatura și nivelul presiunii pentru programul selectat revin la setările din fabrică, iar aparatul revine la modul de așteptare.</p>
<b>Resetați salvările efectuate pentru toate programele predefinite</b>	<p>Pentru a reseta salvările efectuate pentru toate programele predefinite, apăsați și mențineți apăsat butonul <b>Cancel</b> când aparatul se află în modul de așteptare până când aparatul dumneavoastră emite un semnal sonor. Setările referitoare la durata de gătire, temperatură și nivelul presiunii aferente fiecărui program predefinit revin la cele inițiale, din fabrică.</p>

## Mesaje afișate

OFF	Indică faptul că aparatul dumneavoastră se află în modul <b>Standby</b> .
Lid	Acest mesaj indică faptul că aparatul nu are capacul poziționat sau că acesta nu este închis corespunzător.
On	Indică faptul că aparatul se află în modul de <b>preîncălzire</b> .
boil	Programul presetat pentru pregătirea iaurtului este în curs de pasteurizare a laptelui.
Hot	Indică faptul că programele presetate <b>Sauté</b> sau <b>Sous Vide</b> au atins temperatura de gătit necesară și ingredientele pot fi adăugate în interiorul vasului.
00:00	Indicatorul de timp afișează una dintre următoarele opțiuni: <ul style="list-style-type: none"><li>• Atunci când rulează unul dintre programele presetate, pe ecran va fi afișat timpul rămas până la finalizarea programului selectat.</li><li>• Dacă ați setat opțiunea de Start temporizat <b>Delay Start</b>, pe ecran va fi afișat timpul rămas până la începerea programului setat.</li><li>• În cazul în care ați selectat opțiunea Menținere la cald <b>Keep Warm</b>, ecranul va indica timpul scurs de la terminarea programului de gătit.</li></ul>
End	Indică faptul că programul selectat a fost încheiat, iar funcția de menținere la cald nu este activă.
Food burn	Acest mesaj indică faptul că aparatul s-a supraîncălzit sau că în interiorul vasului de gătit se află o cantitate insuficientă de lichid. Consultați secțiunea <b>Depanarea aparatului</b> pentru mai multe informații.

În cazul în care pe ecranul aparatului apare alt mesaj decât cele indicate mai sus, consultați capitolul **Depanarea aparatului** pentru a afla semnificația acestuia.

## Caracteristici de control a presiunii

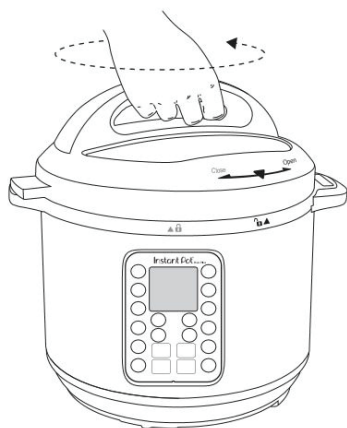
Consultați capitolul **Întreținere, curățare și depozitare** pentru a afla informații referitoare la instalarea și dezinstalarea aparatului.

### Capacul pentru gătit sub presiune

Ce se întâmplă:	Ce ar trebui să știți:
<p>În momentul în care închideți capacul, acesta se etanșează automat peste baza multicooker-ului pentru o gătire sub presiune optimă.</p> <p>Atunci când aparatul este pornit, acesta emite un semnal sonor atunci când capacul este deschis și închis.</p>	<p>În cazul în care utilizați un program de gătire fără presiune, capacul aparatului rămâne detașabil pe durata întregului program.</p> <p>În cazul în care folosiți programul de gătit sub presiune, capacul aparatului se blochează în timp ce programul rulează. Nu deschideți capacul în timpul programului dacă nu este necesar!</p>

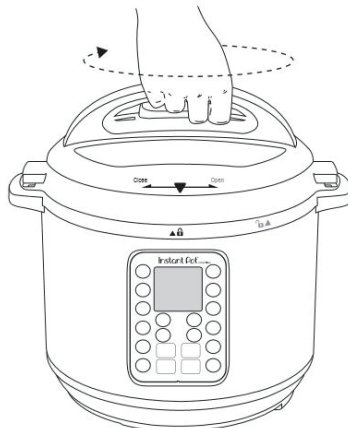
#### Scoaterea capacului

- 01** 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 ♣▲.
- 02** Ridicați capacul în sus și fixați-l în baza aparatului așa încât capacul să fie orientat către corpul dumneavoastră.



#### Închiderea capacului

- 01** Aliniați simbolul aflat pe capacul aparatului ▼ cu simbolul de pe baza acestuia ♣▲.
- 02** Rotiți capacul în sensul acelor de ceasornic până când simbolul ▼ de pe capacul aparatului se alinează cu simbolul ♣▲ de pe 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.

### ⚠ ATENȚIE

Folosiți doar capace compatibile cu modelul aparatului dumneavoastră. Verificați întotdeauna înainte de utilizare starea capacului aparatului dumneavoastră.

## Caracteristici de control a presiunii

### Butonul de eliberare rapidă a presiunii

Butonul de eliberare rapidă a presiunii controlează supapa de eliberare a presiunii.



Poziție: Închis



Poziție: Deschis

#### Ce se întâmplă:

Cu ajutorul acestui buton, eliberați într-un mod foarte rapid presiunea din aparat. Totodată, acest buton vă protejează mâinile de abur în momentul în care acesta este eliberat din interiorul aparatului.

#### Ce ar trebui să știți:

Acest buton este setat automat în poziția de etanșare atunci când închideți capacul. Așadar, asigurați-vă că îl mutați în poziția deschis atunci când nu folosiți programul de gătit sub presiune.

Consultați capitolul **Depresurizarea aparatului** pentru informații complete și complexe.

### Supapa de eliberare a aburilor

Supapa de eliberare a aburului se poziționează deasupra conductei de eliberare a aburului. Presiunea din interiorul aparatului este eliberată prin partea superioară a supapei de eliberare a aburului.

Supapa de eliberare a aburului face parte din sistemele de siguranță integrate Instant Pot și este necesară folosirea ei în cazul gătirii sub presiune. Vă rugăm să poziționați în mod corespunzător supapa de eliberare a aburului înainte de gătit sub presiune și să vă asigurați că aceasta este curată înainte să o utilizați.

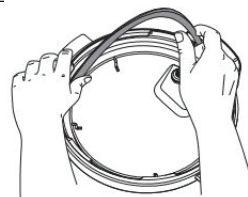


#### **⚠️ ATENȚIE**

Pentru a evita rănirea utilizatorului sau deteriorarea aparatului, nu acoperiți sau blocați supapa de eliberare a aburului.

### 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 capacul aparatului înainte de fiecare utilizare și trebuie curățată după fiecare folosire.



**💡** Recomandare: Sfatul nostru 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, deoarece în timpul procesului de gătit garnitura poate absorbi ușor aromele preparatelor.

**📖** Instalați o singură garnitură de etanșare pe capacul aparatului, chiar dacă utilizați una pentru preparatele sărate și alta pentru preparatele dulci.



## Caracteristici de control a presiunii

### ⚠ ATENȚIE

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.

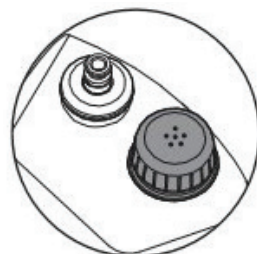
Este normal ca garnitura de etanșare să se slăbească în timp, datorită uzurii normale a produsului. Vă recomandăm să înlocuiți acest element o dată la 12-18 luni sau atunci când este necesar.

Nerespectarea acestor instrucțiuni vă pot provoca răni sau poate duce la deterioararea aparatului.

### Capacul anti-blocare

Capacul anti-blocare împiedică particulele mici alimentare să iasă prin conducta de eliberare a aburului și ajută la reglarea presiunii din interiorul aparatului.

Acesta face parte din sistemele de siguranță integrate Instant Pot și trebuie instalat corespunzător înainte de utilizare și curățat în mod frecvent.



### Supapa de indicare a presiunii

Supapa de indicare a presiunii vă oferă informații legate de presiunea din interiorul multicooker-ului dumneavoastră. Aceasta are două poziții:



#### Sub presiune

Supapa de indicare a presiunii este ridicată.



#### Fără presiune

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

Supapa de indicare a presiunii și capacul din silicon funcționează împreună pentru a etanșa aburii în interiorul aparatului. Aceste piese trebuie instalate întotdeauna înainte de utilizarea aparatului. Nu încercați să utilizați aparatul dumneavoastră Instant Pot fără supapa de indicare a presiunii instalată în mod corect. **Nu atingeți supapa de indicare a presiunii în timpul utilizării aparatului.**

### ⚠ 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

Fie că sunteți un bucătar amator sau un expert culinar, aparatul Instant Pot vă ajută să pregătiți rețete delicioase cu o simplă apăsare de buton!

- Pressure Cook - Gătire sub presiune
- Soup/Broth - Supă/Bulion
- Cake - Prăjituri
- Egg - Ouă
- Rice - Orez
- Bean/Grain - Fasole/Cereale
- Porridge/Oatmeal - Terci/Ovăz
- Sterilize - Sterilizare



Programele de gătire sub presiune folosesc aburul sub presiune pentru a asigura că preparatele dumneavoastră sunt gătite uniform.

Nivelul presiunii	Recomandat pentru	Note
<b>Scăzut - Low</b> 5.1 – 8 psi (35 – 55 kPa)	Pește și fructe de mare, legume moi, orez.	Atunci când folosiți programul de gătire sub presiune, nivelul presiunii controlează temperatura de gătire.  O presiune mare = temperatură ridicată!
<b>Ridicat - High</b> 9.4 – 12.3 psi (65 – 85 kPa)	Ouă, carne, rădăcinoase și legume tari, ovăz, fasole, cereale.	



Sfat: Utilizarea grilajului multifuncțional asigură că alimentele sunt gătite la abur 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.

### ⚠ ATENȚIE

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

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

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 gătire (cum ar fi orezul sau legumele uscate), asigurați-vă că nu depășiți marcajul **1/2** din interiorul oalei aparatului.

## **⚠ ATENȚIE**

Înainte de fiecare utilizare asigurați-vă că, capacul aparatului dumneavoastră este curat și în stare bună de funcționare.

- Pentru a evita rănirea utilizatorului sau deteriorarea aparatului, înlocuiți vasul interior în cazul în care acesta prezintă defecțiuni.
- Folosiți doar vase interioare autorizate de Instat Pot compatibile cu modelul dumneavoastră.

Asigurați-vă întotdeauna că elementul de încălzire al aparatului dumneavoastră a fost curățat și uscat înainte de a îl introduce în baza aparatului.

Nerespectarea acestor instrucțiuni poate duce la defectarea aparatului dumneavoastră.

Înlocuiți componentele care prezintă defecțiuni pentru utilizarea aparatului în siguranță.

## Gătitul sub presiune

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.

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.*

## **⚠ ATENȚIE**

Pentru a evita rănilor provocate de arsuri sau opăriri, fiți precauți atunci când gătiți folosind o cantitate de ulei mai mare de 60 ml sau atunci când gătiți folosind creme consistente sau sosuri groase. Adăugați apă în consistența acestora așa încât să obțineți sosuri mai subțiri. Evitați rețetele care necesită mai mult de 60 ml de ulei sau grăsimi.

# Gătitul sub presiune

## Pasul 1: Setarea aparatului Duo Plus pentru gătitul sub presiune

- 01** Scoateți vasul interior din baza aparatului. Adăugați ingredientele în vasul interior al aparatului, conform indicațiilor rețetei pe care o urmați.
- 02** Pentru aparatul cu capacitate de 5.7 litri: Fixați cablul de alimentare în mufa din spatele bazei multicooker-ului.

Pentru toate aparatele: Conectați aparatul la o priză cu putere de 220-240V.

Pe ecran va fi afișat mesajul **OFF**.

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

## Pasul 2: Gătirea sub presiune

- 01** Selectați programul pentru gătit pe care doriți să îl folosiți.
- 02** Apăsați butoanele **- / + Time** pentru a ajusta timpul de gătire.

- 03** Apăsați butonul **Temp / Pressure** pentru a selecta presiunea pe care doriți să o folosiți în procesul de gătire. Apăsați **Low** pentru **Presiune scăzută** sau **High** pentru **Presiune ridicată**.

Modificările sunt salvate pentru programul predefinit selectat.

- 04** Mențineți funcția de păstrare la cald activată sau dezactivată această funcție.

- 05** Apăsați butonul **Start** pentru a începe programul. Pe ecran va apărea afișată mențiunea **On** pentru a indica faptul că aparatul a început procesul de preîncălzire.

- 06** După finalizarea programului, verificați instrucțiunile primite în rețeta pe care o parcurgeți pentru a afla care este metoda de depresurizare cea mai potrivită pentru aparat în cazul rețetei urmate.

**⚠ 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.

# Gătitul sub presiune

## Programe predefinite

Program	TimP de gătire presetat	Interval de timp disponibil pentru selectare	Nivel presiune presetat	Note și sfaturi
Gătit sub presiune	10 minute (00:10)	de la 1 minut până la 8 ore (de la 00:01 până la 08:00)	Ridicat	Programare manuală flexibilă.
Supă/bulion	30 minute (00:30)	de la 1 minut până la 4 ore (de la 00:01 până la 04:00)	Ridicat	Lichidul rămâne limpede din cauza lipsei mișcării în timpul fierberii. Folosiți întotdeauna depresurizarea naturală pentru a elibera presiunea atunci când gătiți supă cu un conținut ridicat de amidon.
Prăjituri	30 minute (00:30)	de la 1 minut până la 4 ore (de la 00:01 până la 04:00)	Ridicat	Ajustați durata de gătire conform indicațiilor din rețeta pe care o urmați. Turnați amestecul într-o tavă și acoperiți tava cu folie sau cu un capac pe care îl puteți folosi în siguranță și în cuptor. Lăsați spațiu de 2.5 cm în jurul tăvii pentru a vă asigura că aerul circulă uniform.
Ouă	5 minute (00:05)	de la 1 minut până la 1 oră (de la 00:01 până la 01:00)	Ridicat	Durata presetată este potrivită în cazul ouălor foarte mari. Țineți cont de mărimea ouălor pe care le gătiți și ajustați timpul în funcție de acestea. După închierea programului, puneți ouăle în apă cu gheață pentru a evita gătitul excesiv al acestora.
Orez	12 minute (00:12)	de la 1 minut până la 1 oră (de la 00:01 până la 01:00)	Scăzut	Potrivit pentru a găti orez alb cu bob mediu și lung. Folosiți metoda naturală pentru depresurizarea în 10 minute pentru rezultate optime.
Fasole/ Cereale	20 minute (00:20)	de la 1 minut până la 1 oră (de la 00:01 până la 01:00)	Ridicat	Când gătiți fasole sau leguminoase, folosiți întotdeauna metoda naturală pentru eliberarea presiunii. Asigurați-vă că fasolea este acoperită complet de apă.
Terci/Ovăz	5 minute (00:05)	de la 1 minut până la 1 oră (de la 00:01 până la 01:00)	Ridicat	Ajustați durata de gătire conform rețetei. Folosiți întotdeauna metoda de depresurizare naturală pentru eliberarea presiunii atunci când gătiți alimente care își extind volumul în urma gătirii.
Sterilizare	15 minute (00:15)	de la 1 minut până la 1 oră (de la 00:01 până la 01:00)	Ridicat	Sterilizați ustensilele, recipientele din sticlă și pe cele din plastic, rezistente la căldură.

## Raport cereale-apă

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

## Alte programe de gătit

Aparatul Instant Pot Duo Plus este mai mult decât un aparat care gătește sub presiune! Acesta are și programe care nu folosesc presiunea pentru gătire și care sunt la fel ușor de utilizat!

- Slow Cook - Gătire lentă
- Sauté - Sotare
- Yogurt - Program pentru prepararea iaurtului
- Sous Vide



### ⚠ ATENȚIE

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.

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.

### ⚠ ATENȚIE

Înainte de fiecare utilizare asigurați-vă că, capacul aparatului dumneavoastră este curat și în stare bună de funcționare.

- Pentru a evita rănirea utilizatorului sau deteriorarea aparatului, înlocuiți vasul interior în cazul în care acesta prezintă defecțiuni.
- Folosiți doar vase interioare autorizate de Instant Pot compatibile cu modelul dumneavoastră.

Asigurați-vă întotdeauna că elementul de încălzire al aparatului dumneavoastră a fost curățat și uscat înainte de a îl introduce în baza aparatului.


Nerespectarea acestor instrucțiuni poate duce la defectarea aparatului dumneavoastră.

Înlocuiți componentele care prezintă defecțiuni pentru utilizarea aparatului în siguranță.

# Alte programe de gătit

## Gătit lent

Programul de gătit lent poate fi folosit pentru orice rețetă compatibilă cu acest mod de gătit.

 În cazul în care supapa de indicare a presiunii arată faptul că în interiorul aparatului există presiune (este ridicată peste nivelul capacului aparatului dumneavoastră), asigurați-vă că mânerul pentru degajarea aburului este în poziția de aerisire. Citiți capitolul **Caracteristici de control a presiunii pentru mai multe informații**.

Temp de gătit presetat	Interval de timp disponibil pentru selectare	Temperatură presetată	Interval temperatură disponibil pentru selectare	Note și sfaturi
6 ore (06:00)	de la 30 minute până la 24 ore (de la 00:30 până la 24:00)	Medie	Scăzut Mediu Ridicat	Setarea Low - Scăzut, este utilizată în general pentru gătitul foarte lent, care se întinde pe parcursul unei zile întregi (minimum 10 ore). Puteți folosi un capac de sticlă cu orificiu de ventilare.


### Pasul 1: Setarea aparatului Duo Plus pentru gătit lent

- 01 Scoateți vasul interior din baza aparatului, adăugați ingredientele în vasul interior al aparatului, conform indicațiilor rețetei pe care o urmați.
- 02 Introduceți cablul de alimentare în mufa din spatele bazei aparatului și conectați aparatul la priză.  
Pe ecranul aparatului va apărea mesajul **OFF**.
- 03 Așezați capacul peste baza aparatului și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a îl închide.
- 04 Asigurați-vă că supapa de indicare a presiunii se află în poziția deschis.

### Pasul 2: Gătit lent

- 01 Selectați programul pentru gătit lent **Slow Cook**.
- 02 Apăsați butoanele **- / + Time** pentru a ajusta timpul de gătit.

03 Apăsați butonul **Temp / Pressure** pentru a selecta presiunea pe care doriți să o folosiți în procesul de gătit. Apăsați **Low** pentru **Presiune scăzută**, **Med** pentru **Presiune medie** sau **High** pentru **Presiune ridicată**.

 Modificările sunt salvate pentru programul predefinit selectat.

04 Mențineți funcția de păstrare la cald activată sau dezactivați această funcție.

05 Apăsați butonul **Start** pentru a începe programul. Pe ecran va apărea afișat un cronometru care va indica timpul rămas până la finalizarea programului selectat.

După finalizarea programului, dacă funcția de menținere la cald a fost dezactivată, pe ecran va apărea afișat mesajul **End**. În cazul în care funcția de menținere la cald este activă, pe ecran va apărea afișat un cronometru care va indica timpul scurs de la finalizarea programului. Cronometrul indică o perioadă de **00:00** minute până la 10 ore (**10:00**).

# Alte programe de gătit

## Sotarea

Atunci când folosiți programul presetat pentru sotarea alimentelor, obțineți rezultate similare cu atunci când gătiți alimentele în tigaie sau la grill.

Timp de gătire presetat	Interval de timp disponibil pentru selectare	Temperatură presetată	Interval temperatură disponibil pentru selectare	Note și sfaturi
30 minute (00:30)	de la 1 minut până la 1 oră (de la 00:01 până la 01:00)	Ridicată	Scăzut	Fierbere, îngroșare și reducere a lichidelor.
			Mediu	Sotare
			Ridicat	Rumenire a cărnii

### Pasul 1: Setarea aparatului Duo Plus pentru sotare

**01** Introduceți vasul de gătit în baza aparatului. **Nu folosiți capacul.**

**02** Introduceți cablul de alimentare în mufa din spatele bazei aparatului și conectați aparatul la priză.

Pe ecranul aparatului va apărea mesajul **OFF**.

**03** Selectați programul **Sauté**.

**04** Apăsați butoanele **- / + Time** pentru a ajusta timpul de gătire.


 Modificările legate de durata și temperatura de gătire sunt salvate pentru programul predefinit selectat.

**05** Apăsați butonul **Temp / Pressure** pentru a selecta presiunea pe care doriți să o folosiți în procesul de gătire. Apăsați **Low** pentru **Presiune scăzută**, **Med** pentru **Presiune medie** sau **High** pentru **Presiune ridicată**.

**06** Apăsați butonul **Start** pentru a începe programul. Pe ecran va apărea afișată mențiunea **On** pentru a indica faptul că aparatul a început încălzirea.

### Pasul 2: Sotarea

**01** Când pe ecranul aparatului mesajul **On** este înlocuit cu mesajul **Hot**, puteți adăuga ingredientele.

 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.

**02** În cazul în care considerați că preparatele dumneavoastră sunt gătite înainte de expirarea timpului setat inițial, apăsați butonul **Cancel**, adică **Anulare**, pentru a opri programul. Altfel, aparatul intră în modul de așteptare la finalizarea programului, iar afișajul va indica acest lucru prin mențiunea **End**.

Funcția de start temporizat și menținere la cald nu sunt disponibile pentru programul de sotare.



## Alte programe de gătit

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

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.

Va rezulta un lichid plin de arome care poate fi folosit ca bază pentru sosuri. În cazul în care doriți, puteți utiliza din nou programul de sotare pentru a reduce și mai mult acest amestec și pentru a obține un sos.

### 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.

### Prepararea iaurtului

Acest program a fost proiectat pentru ca dumneavoastră să puteți obține iaurt delicios fără să depuneți efort!

Mărima aparatului	Volumul minim de lapte	Volumul maxim de lapte
5.7 Litri	1 L	~3.8 L
7.6 Litri	1.5 L	~5.7 L

Temperatură presetată	Interval temperatură disponibil pentru selectare	Timpe de gătit presetat	Interval de timp disponibil pentru selectare	Note și sfaturi
Ridicată	Scăzut	24 ore (24:00)	de la 30 minute până la 99 ore și 30 minute (de la 00:30 până la 99:30)	Pentru temperatură mai scăzută de fermentație.
	Mediu	8 ore (08:00)	de la 30 minute până la 99 ore și 30 minute (de la 00:30 până la 99:30)	Fermentarea laptelui după ce fermentul a fost adăugat.
	Ridicat	(fierbere)	Nu poate fi ajustat.	Lapte pasteurizat.

## Prepararea iaurtului

### Pasul 1: Pasteurizarea laptelui

- 01 Scoateți vasul interior din baza aparatului.
- 02 Adăugați laptele nepasteurizat în vasul interior al aparatului și introduceți vasul în baza aparatului.
- 03 Introduceți cablul de alimentare în mufa din spatele bazei aparatului și conectați aparatul la priză.

Pe ecranul aparatului va apărea mesajul **OFF**.

- 04 Așezați capacul peste baza aparatului și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a îl închide.
- 05 Selectați programul **Yogurt**. Lăsați temperatura setată pe nivelul **High - Ridicat**.
- 06 Apăsați butonul **Temp / Pressure** pentru a selecta temperatura **High - Ridicată**.
- 07 Apăsați butonul **Start** pentru a începe programul. Aparatul va începe să funcționeze, iar pe ecran va apărea afișată mențiunea **boil**.
- 08 Când procesul de pasteurizare este finalizat, pe ecran va fi afișată mențiunea **End**.

Îndepărtați capacul și folosiți un termometru de bucătărie pentru a verifica temperatura laptelui.

Pentru a fi pasteurizat, laptele trebuie să atingă o temperatură minimă de 72°C.

### Pasul 2: Adăugarea fermentului

- 01 Lăsați ca laptele să se răcească până când ajunge la temperatura de 43°C.
- 02 Adăugați fermentul în lapte în conformitate cu indicațiile primite în

rețeta pe care o urmați.



În cazul în care folosiți iaurt simplu ca agent de fermentare, asigurați-vă că acesta conține agent de fermentare. Adăugați 30 de ml iaurt pentru 3.7 l lapte, sau urmați indicațiile rețetei pe care o parcugeți.

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

### Pasul 3: Fermentarea

- 01 Apăsați butonul **Yogurt**.
- 02 Apăsați butonul **Temp / Pressure** pentru a selecta temperatura **Med - Medie**. Pe ecran va fi indicată durata de 8 ore pentru această setare (**08:00**).
- 03 Apăsați butoanele **- / + Time** pentru a ajusta timpul de fermentare.



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

- 04 Apăsați butonul **Start** pentru a începe programul. Pe ecran va apărea afișat un cronometru care indică timpul rămas din durata selectată de dumneavoastră.
- 05 Când procesul de fermentare este finalizat, aparatul va emite un sunet, iar pe ecran va fi afișată mențiunea **End**.



Sfat: Permiteți iaurtului să se răcească, apoi lăsați-l la frigider pentru 12-24 ore înainte să îl consumați.

## Vasul pentru iaurt

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

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

## 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.

Temperatură presetată	Interval temperatură disponibil pentru selectare	Timp de gătire presetat	Interval de timp disponibil pentru selectare	Note și sfaturi
56°C	de la 25 până la 90°C	3 ore (03:00)	de la 30 minute până la 99 ore și 30 minute (de la 00:30 până la 99:30)	Vă recomandăm să porționați ingredientele în porții unice.

Ustensile necesare:

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

### Pasul 1: Pregătirea vasului pentru programul Sous Vide

- 01** Scoateți vasul interior din baza aparatului.

Umpleți cu apă vasul de gătit al aparatului până la linia de marcaj care indică jumătatea vasului (1/2), apoi introduceți vasul de gătit în baza aparatului.

- 02** Introduceți cablul de alimentare în mufa din spatele bazei aparatului și conectați aparatul la priză.

Pe ecranul aparatului va apărea mesajul

**OFF.**

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

- 04** Asigurați-vă că supapa de indicare a presiunii se află în poziția deschis.

### Pasul 2: Setarea aparatului Duo Plus pentru folosirea programului Sous Vide

- 01** Selectați programul **Sous Vide**.
- 02** Apăsăți butonul **Temp / Pressure** pentru a selecta temperatura dorită.
- 03** Apăsăți butoanele **- / + Time** pentru a ajusta timpul de gătire.



Modificările legate de durata și temperatura de gătire sunt salvate pentru programul predefinit selectat.

**04** Apăsăți butonul **Start** pentru ca programul să înceapă. Pe ecran va fi afișată mențiunea **On**.

### Pasul 3: Pregătirea ingredientelor

**01** În timp ce apa se încălzește, condimentați după gust alimentele. Pentru a vedea recomandările noastre legate de condimentarea ingredientelor, citiți capitolul **Ingrediente și Condimente**.

**02** Vă recomandăm să împărțiți alimentele în porții unice.

**03** Scoateți aerul din pungă și sigilați-le.

### Pasul 4: Gătirea propriu-zisă

**01** Atunci când apa atinge temperatura optimă, pe ecran va fi afișată mențiunea **Hot** pentru câteva momente, apoi această mențiune va fi înlocuită cu

afișarea temporizatorului care indică timpul rămas din program.

**02** Îndepărtați capacul și introduceți pungile sigilate în apa caldă.



Pungile ar trebui să fie scufundate în apă, așa că adăugați apă caldă peste acestea, dacă este nevoie. În cazul în care ați sigilat pungile, marginea sigilată este recomandat să rămână în afara apei.

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

**04** Când programul este finalizat, pe ecran este afișată mențiunea **End**. Deschideți capacul aparatului și folosiți un clește pentru a scoate pungile din apa fierbinte.

**05** Deschideți pungile și folosiți-vă de un termometru pentru gătit pentru a verifica dacă preparatele dumneavoastră sunt gătite corespunzător.

## Reverse Searing

Folosirea acestei metode de gătire este ideală pentru a potența și stimula aromele delicioase ale cărnii după ce ați gătit-o lent. Prin această modalitate de gătire, carnea dumneavoastră rămâne sculentă și moale la interior, dar își formează o crustă frumoasă și apetisantă la exterior.

**01** După ce ați gătit carne folosind programul *Sous Vide*, scoateți-o din pungile vidate și uscați-o ușor prin mișcări de tamponare, folosindu-vă de prosoape de bucătărie.



Pentru a obține cele mai bune rezultate, nu săriți peste acest pas! Îndepărtați excesul de umiditate de pe carnea dumneavoastră.

**02** Goliți vasul interior al aparatului, apoi așezați-l din nou în baza acestuia.

**03** Folosiți programul de sotare al aparatului dumneavoastră sau o tigaie pentru a rumeni carnea.

**04** Acoperiți carnea cu folie alimentară și lăsați-o să se odihnească pentru 5-25 minute, în funcție de mărimea acesteia.

## 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 recomandată 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.

---

## Păstrarea mâncării gătite

În cazul în care nu intenționați să consumați carnea pregătită prin programul Sous Vide imediat și doriți să o depozitați pentru consumul ulterior, vă recomandăm să introduceți pungile nedeschise în apă cu gheață pentru a reduce rapid temperatura, apoi puteți păstra la frigider carnea.

### 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.

### 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.

## Menținere, curățare și depozitare

Curățați aparatul dumneavoastră Instant Pot Duo Plus și accesoriile acestuia după fiecare utilizare. Nerespectarea acestei recomandări poate duce la defectarea aparatului dumneavoastră sau la rănirea persoanei care utilizează aparatul.

Opriti aparatul, scoateți-l din priză și lăsați-l să se răcească înainte de curățare. Pentru curățare, nu folosiți bureți abrazivi sau detergenți agresivi.

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

Parte	Modalitate de curățare și instrucțiuni
<b>Accesorii</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Gilajul multifuncțional</li></ul>	Sigur pentru a fi spălat pe raftul superior al mașinii de spălat vase.
<b>Capacul și componentele</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Capac anti-blocare</li><li>• Garnitura de etanșare</li><li>• Supapa de eliberare a presiunii</li><li>• Supapa de indicare a presiunii</li><li>• Capacul din silicon</li><li>• Colectorul de condens</li></ul>	Sigur pentru a fi spălat pe raftul superior al mașinii de spălat vase. Dezinstalați toate componentele capacului înainte să le curățați. <ul style="list-style-type: none"><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><li>• Goliți și clătiți colectorul de condens după fiecare utilizare.</li></ul>
<b>Vasul interior</b>	Sigur pentru a fi spălat pe raftul superior al mașinii de spălat vase. <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>
<b>Cablul de alimentare</b>	Ștergeți cu o cârpă umedă. Nu spălați la mașina de spălat vase! <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>
<b>Baza aparatului</b>	Ștergeți cu o cârpă umedă. Nu spălați la mașina de spălat vase! <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>

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

### ⚠ ATENȚIE

Baza aparatului dumneavoastră Instant Pot are componente electrice. Pentru a evita incendiile, riscul de electrocutare sau alte riscuri de vătămare corporală, vă rugăm să vă asigurați că baza aparatului este uscată înainte să o folosiți.

- NU scufundați baza aparatului în apă sau în orice alt lichid. Nu introduceți baza aparatului la mașina de spălat vase.
- Nu clătiți elementul de încălzire al aparatului.
- Nu introduceți în apă sau clătiți cablul de alimentare sau ștecărul aparatului.

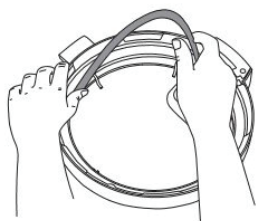
## Instalarea și îndepărtarea componentelor

### Garnitura de etanșare

#### Îndepărtarea garniturii de etanșare

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

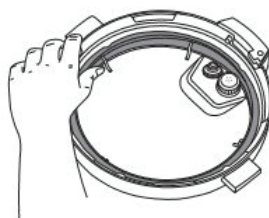
Atunci când garnitura de etanșare este așezată corespunzător, aceasta stă fixă pe capacul aparatului și nu cade atunci când întoarceți capacul.



#### Instalarea 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.



Inc corect

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.

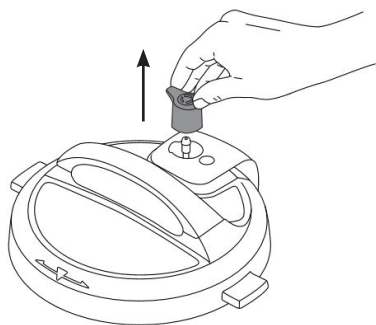
# Menținere, curățare și depozitare

## Capacul de eliberare a presiunii

### Îndepărtarea capacului de eliberare a presiunii

Trageți în sus de mânerul de degajare a aburului pentru a îl îndepărta de pe conducta de degajare a aburului.

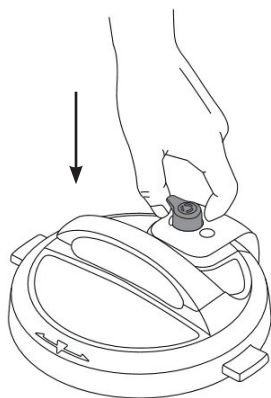
Mânerul de eliberare a aburului trebuie să fie instalat înainte de a utiliza aparatul.



### Instalarea capacului de eliberare a presiunii

Așezați mânerul de degajare a aburului pe conducta de degajare a aburului și apăsați ferm.

Mânerul de degajare a aburului se așează pe conducta de degajare a aburului atunci când este instalat corect și ar trebui să rămână în poziție când capacul este răsturnat.



## Capacul anti-blocare

### Îndepărtarea capacului anti-blocare

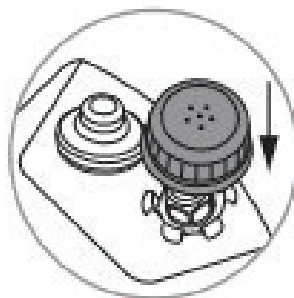
Prindeți capacul cu ambele mâini, așa cum vă este indicat în imaginea de mai jos și folosiți degetele mari de la ambele mâini pentru a îndepărta capacul anti-blocare. Apăsați în partea laterală a capacului și în sus până când acesta se desprinde de pe capacul aparatului dumneavoastră.



Îndepărtare

### Instalarea capacului anti-blocare

Așezați capacul anti-blocare în locul destinat acestuia și apăsați în jos până când acesta se fixează în poziția corespunzătoare. Nu folosiți aparatul dumneavoastră fără ca acest element să fie poziționat în locul destinat acestuia.



Instalare

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.



## Menținere, curățare și depozitare

### Supapa de indicare a presiunii și capacul din silicon

#### Îndepărtarea supapei de indicare a presiunii

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



#### Instalarea 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 silicon pe fundul supapei de indicare a presiunii, apoi întoarceți capacul. Nu folosiți aparatul dumneavoastră fără supapa de indicare a presiunii sau fără capacul din silicon al acesteia.



### Colectorul de condens

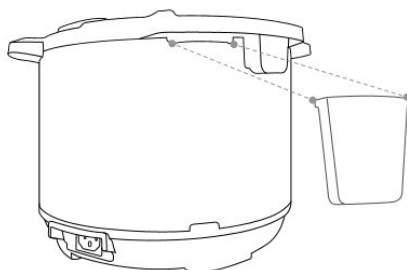
Colectorul de condens se află în partea din spate a aparatului dumneavoastră. Acesta trebuie instalat înainte de fiecare utilizare și golit și curățat după fiecare folosire.

#### Îndepărtarea colectorului de condens

Îndepărtați colectorul de condens de pe aparatul dumneavoastră prin ridicare. Nu apăsați în jos pentru a-l îndepărta.

#### Instalarea colectorului de condens

Aliniați canelurile de pe colectorul de condens peste lamelele de pe partea din spate a bazei aparatului și glisați colectorul de condens în poziție sa inițială.



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.

## Depanarea aparatului

Problemă	Posibilă cauză	Soluție
Aparatul scoate ocazional anumite sunete	Sunetul este scos la pornirea aparatului sau la schimbarea temperaturii	Acest lucru este normal. Nu este necesar să faceți vreo acțiune.
	Partea inferioară a vasului interior este umedă	Ștergeți suprafețele exterioare ale vasului interior. Asigurați-vă că elementul de încălzire este uscat înainte de a introduce vasul interior în baza aparatului.
Întâmpinați dificultăți la închiderea capacului de gătit sub presiune	Garnitura de etanșare nu este așezată corect	Repoziționați 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 dispersarea căldurii.
Întâmpinați dificultăți la deschiderea capacului de gătit sub presiune	<b>⚠ ATENȚIE</b> Conținutul poate fi sub presiune; pentru a evita rănirea prin opărire, nu încercați să forțați 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.
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.
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	Posibilă cauză	Soluție
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.
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 silicon 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.

## Depanarea aparatului

Problemă	Posibilă cauză		Soluție
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 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.
	C5	Temperatura este prea mare și este generată de așezarea incorectă a vasului interior în baza aparatului	Apăsăți tasta de anulare <b>Cancel</b> și așteptați ca elementul de încălzire să se răcească. Asigurați-vă că în interiorul aparatului nu există obiecte străine. Introduceți sau re poziționați vasul interior în baza aparatului și reintroduceți comenzile.
		Temperatura este prea mare și este generată de faptul că în interiorul aparatului nu este suficient lichid	Adăugați lichid în vasul interior pentru gătit. 5.7 L: 375 mL 7.6 L: 500 mL
	C7	Elementul de încălzire este defect.	Contactați service-ul autorizat PROFIMATIC SRL.
		Nu este suficient lichid în vasul interior	Adăugați lichid în vasul interior pentru gătit. 5.7 L: 375 mL 7.6 L: 500 mL
	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> .
Pe ecranul digital este afișat codul de eroare și aparatul emite un sunet în mod constant	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.	Apăsăți butonul de eliberare rapidă a aburului până când auziți un sunet de click care indică deschiderea acestuia,

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 InstantPot 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](mailto:office@profimatic.ro)



0264-550.255



[www.profimatic.ro](http://www.profimatic.ro)



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