

Instant Pot®

DUO

MULTICOOKER

3, 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 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

Măsuri de siguranță	5
Instrucțiuni speciale referitoare la cablul de alimentare.....	9
Specificațiile produsului	9
Produs, Componente și Accesorii	10
Setări inițiale	12
Punerea în funcțiune	13
Gătirea sub presiune 101	14
Eliberarea presiunii	15
Eliberarea presiunii în mod normal	16
Eliberarea rapidă a presiunii.....	16
Eliberarea naturală temporizată a aburului.....	17
Panou de control	18
Mesaje afișate	19
Caracteristici de control a presiunii	20
Gătirea sub presiune	23
Soup/Broth - Supă/Bulion.....	23
Meat/Stew - Carne/Tocană	23
Bean/Chili - Fasole/Chili	23
Poultry - Carne de pasăre	23
Rice - Orez	23
Multigrain - Multicereale	23
Porridge - Terci	23
Steam - Gătire la abur.....	23
Pressure Cook - Gătire sub presiune.....	23

Alte programe de gătit.....25
 Slow Cook - Gătit lent 26
 Saute - Sotare 26
 Yogurt - Program pentru prepararea aurtului 27
Menținere, curățare și depozitare28
Depanarea aparatului.....32
Garanția aparatului34

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 și nu îl așezați pe suprafețe 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.
9. Nu folosiți niciodată oala sub presiune fără să adăugați apă. În caz contrar, aparatul dumneavoastră se poate defecta.

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

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 stropii 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 care 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 agreate de Instant Brands. Utilizarea accesoriilor nerecomandate de producător poate provoca deteriorarea aparatului și există riscul de electrocutare sau de provocare a unui incendiu.
18. Verificați periodic aparatul și cablul de alimentare. Nu utilizați aparatul dacă cablul de alimentare sau ștecărul sunt deteriorate,

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

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.
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.

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

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 uneia 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.

AVERTISMENT

Pentru a evita vătămările 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.

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.

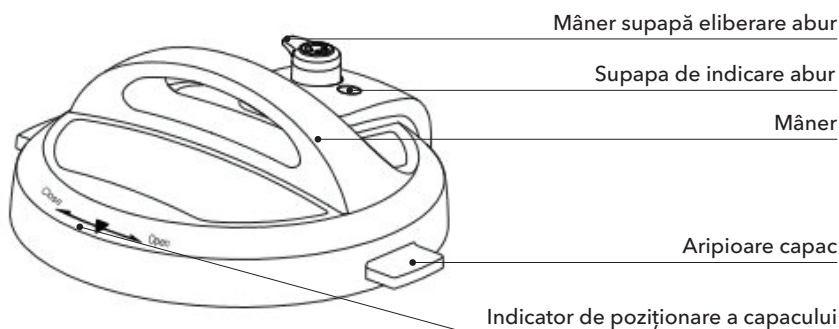
Specificațiile produsului

				
Duo 3	700 W	220-240V~ 50/60 Hz	3 Litri	3.9 kg
Duo 6	1000 W	220-240V~ 50/60 Hz	5.7 Litri	5.4 kg
Duo 8	1200 W	220-240V~ 50/60 Hz	7.6 Litri	7.2 kg

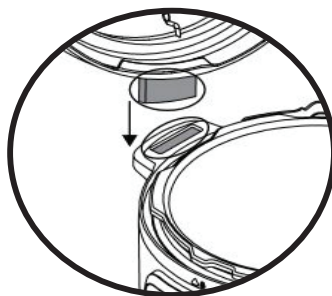
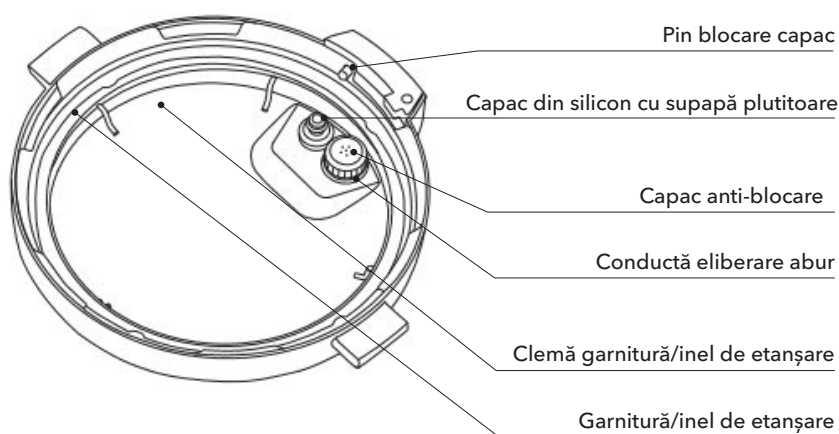
	Duo 3	Duo 6	Duo 8
	cm: 29 x 25.5 x 28.5	cm: 33.5 x 31 x 31.7	cm: 37.6 x 33.8 x 36.1

Produs, componente și accesorii

Capac



Interiorul capacului

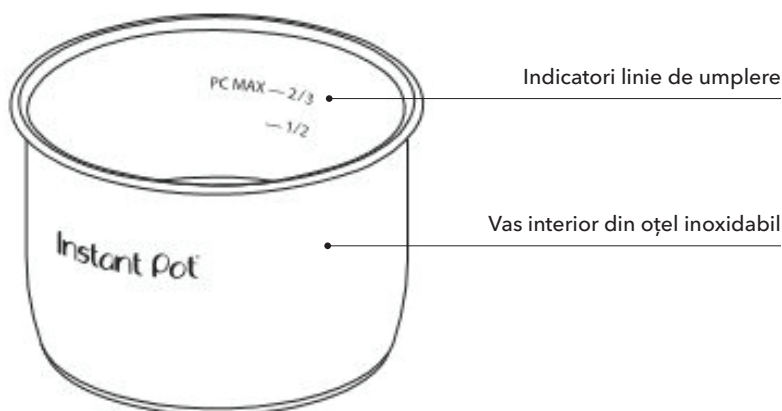


Pentru a economisi spațiu, atunci când depozitați aparatul, introduceți una din aripioare în orificiul de pe baza aparatului.

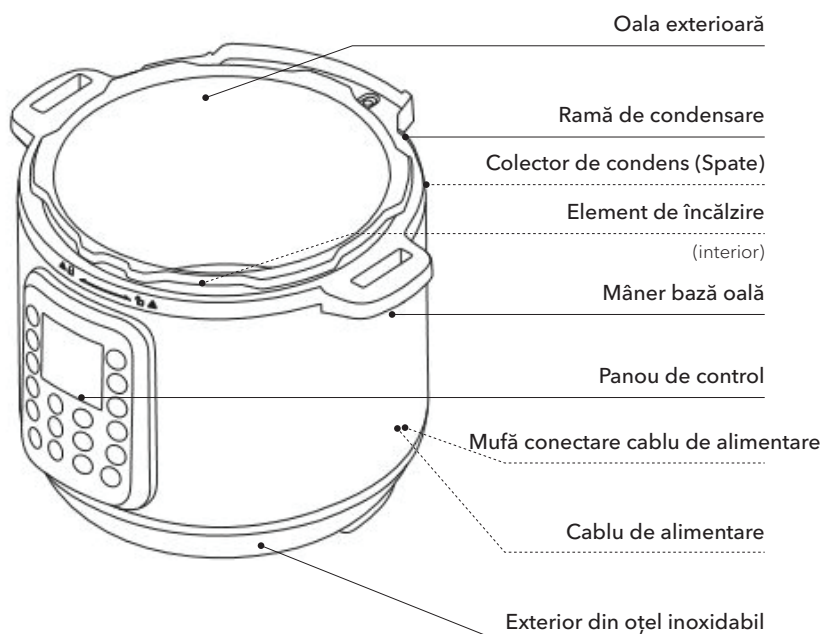
Aceste imagini sunt cu titlu de prezentare și pot diferi în orice mod (culoare, aspect etc) față de imaginile produselor livrate. Raportați-vă întotdeauna la produsul real.

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 caldă 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 pentru gătit sub presiune

- 01** Scoateți vasul interior din baza aparatului și adăugați 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.
- 04** Poziționați supapa de eliberare a aburului în poziția Închis.

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 Aparatul va emite un semnal sonor după 10 secunde, iar pe ecran va apărea afișată mențiunea **On** pentru a indica faptul că aparatul a început procesul de preîncălzire.



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 depresurare. 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 On 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 High sau scăzut Low 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 End.</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 Metode de eliberare a presiunii pentru informații complete și complexe despre acest subiect.</p> <hr/> <p> Recomandare: Aparatul dumneavoastră Instant Pot se răcește mai repede dacă funcția de menținere la cald Keep Warm este dezactivată.</p>

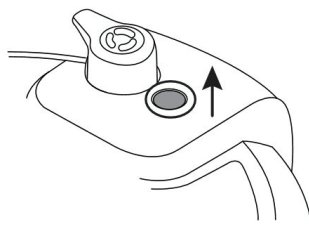
Eliberarea presiunii

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.

Metode de eliberare a presiunii

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



Sub 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.

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 finalizarea programului selectat.</p> <hr/> <p> Recomandare: 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>

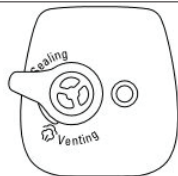
AVERTISMENT

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).

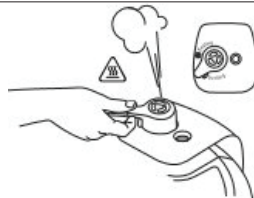
Eliberarea rapidă a presiunii

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>




Poziția 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.

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.

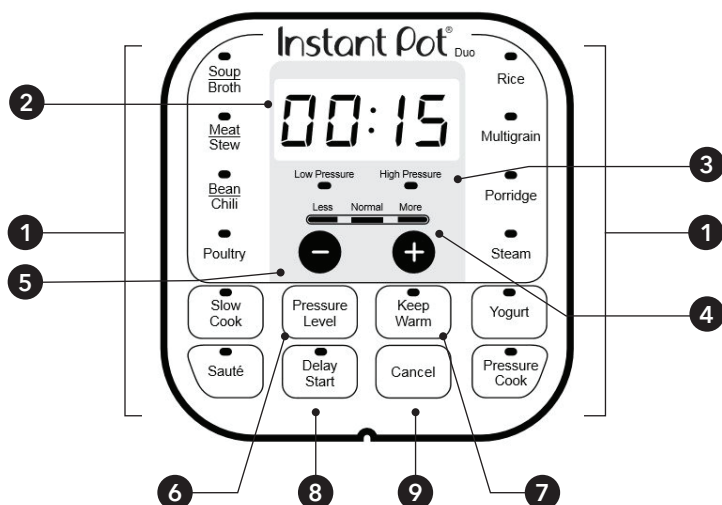
ATENȚIE

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 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).

Panou de control



1	Programe presetate	Programe sub presiune <ul style="list-style-type: none"> • Soup/Broth - Supă/Bulion • Meat/Stew - Carne/Tocană • Bean/Chili - Fasole/Chili • Poultry - Carne de pasăre • Rice - Orez • Multigrain - Multicereale • Porridge - Terci • Steam - Gătit la abur • Pressure Cook - Gătire sub presiune 	Programe non-presiune <ul style="list-style-type: none"> • Slow Cook - Gătire lentă • Sauté - Sotare • Yogurt - Iaurt • Keep Warm - Menținere la cald
2	Indicator timp	Afișează timpul în formatul HH:MM. În funcție de programul selectat, afișează timpul scurs de la începerea programului sau timpul rămas până la finalizarea acestuia.	
3	Indicator presiune	LED-urile vă indică dacă aparatul folosește presiune ridicată sau scăzută pentru programul selectat de dumneavoastră.	
4	Less / Normal / More Mai puțin / Normal / Mai mult	Timp de gătit sau niveluri de temperatură prestabilite, în funcție de programul inteligent.	
5	Butone - / +	Cu ajutorul acestora, ajustați durata de gătit, startul temporizat și timpul în care preparatele vor fi păstrate la cald.	
6	Nivelul presiunii	Comutați între presiune scăzută sau ridicată.	
7	Menținere la cald	Activați sau dezactivați funcția de menținere la cald.	
8	Start temporizat	Cu ajutorul acestui buton puteți programa începerea programului dorit.	
9	Cancel	Oprește un program inteligent în orice moment.	

Mesaje afișate

OFF	Indică faptul că aparatul dumneavoastră se află în modul Standby .
Lid	Acest mesaj indică faptul că aparatul nu are capacul poziționat sau capacul este poziționat incorect.
On	Indică faptul că aparatul se află în modul de preîncălzire.
Auto	Programul de gătit orez este activat.
boil	Programul de pregătire a iaurtului se află la etapa de pasteurizare a laptelui.
Hot	Indică faptul că programul presetat Sauté - Sotare a atins temperatura de gătit necesară și ingredientele pot fi adăugate în interiorul vasului de gătit.
00:00	Pe ecran se afișează una dintre următoarele informații: <ul style="list-style-type: none">• Timpul de gătire rămas,• Timpul rămas până când programul de gătire începe - în cazul în care ați programat startul temporizat,• Timpul scurs de la finalizarea programului de gătit și activarea funcției de menținere la cald.
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 temperatura din interiorul oalei este mai mare decât cea admisă. Vă rugăm consultați secțiunea " Depanarea aparatului ".

Pentru mai multe informații, vă rugăm consultați secțiunea "**Depanarea aparatului**".

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>Mânerul capacului este ușor de utilizat, indiferent dacă sunteți dreptaci sau stângaci.</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. În cazul în care folosiți programul de gătit sub presiune, capacul aparatului se blochează în timp ce programul rulează.</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

Mânerul supapei de eliberare a presiunii

Cu ajutorul acestuia puteți controla dacă aburul este lăsat să iasă din interiorul oalei sau este blocat în interiorul acesteia.

Ce se întâmplă:	Ce ar trebui să știți:
Este ușor de vizualizat dacă aparatul are supapa de eliberare a aburului închisă sau deschisă.	Mânerul de eliberare a aburului se poziționează ușor peste conducta de eliberare a aburului pentru a pivota cu ușurință în timp ce aparatul se află sub presiune.



Poziție Închis



Poziție Deschis

Acest element face parte din sistemul de siguranță al produsului și este necesar să fie instalat atunci când folosiți programe de gătit sub presiune.

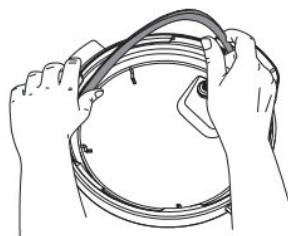
Consultați capitolul Depresurizarea aparatului pentru informații complete și complexe legate de presurizarea și depresurizarea aparatului.


⚠ ATENȚIE


Nu acoperiți sau obstrucționați ansamblul de degajare a aburului. În caz contrar, v-ați putea accidenta sau ați putea deteriora aparatul.

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.**

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

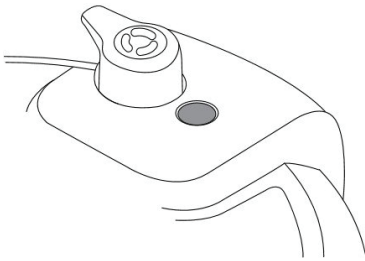
Verificați întotdeauna garnitura de etanșare înainte de utilizare pentru a nu exista tăieturi sau deformări ale acesteia. Nu utilizați o garnitură prea largă sau deformată.

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 deterioarea aparatului.

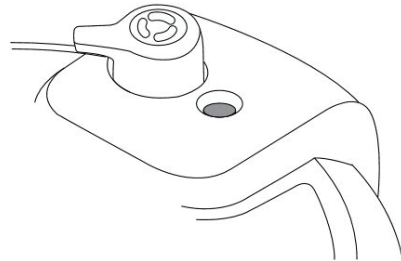
Supapa de indicare a presiunii

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.**

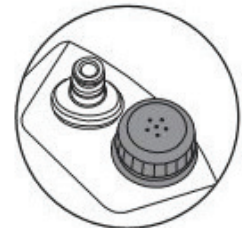
⚠ PERICOL

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.

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.



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!

- Soup/Broth - Supă/Bulion
- Meat/Stew - Carne/Tocană
- Bean/Chili - Fasole/Chili
- Poultry* - Carne de pasăre*
- Rice - Orez
- Multigrain* - Multicereale*
- Porridge - Terci
- Steam - Gătire la abur
- Pressure Cook - Gătire sub presiune



*Aceste programe nu sunt disponibile pentru modelul Duo 3.

Programele de gătit sub presiune folosesc aburul sub presiune pentru a asigura că preparatele dumneavoastră sunt găsite uniform.

Nivelul presiunii	Recomandat pentru	Note
Scăzut - Low 5.8 - 7.2 psi (35 - 55 kPa)	Pește și fructe de mare, legume moi, orez.	Atunci când folosiți programul de gătit sub presiune, nivelul presiunii controlează temperatura de gătit. O presiune mare = temperatură ridicată!
Ridicat - High 10.2 - 11.6 psi (65 - 85 kPa)	Ouă, carne, rădăcinoase și legume tari, ovăz, fasole, cereale.	

⚠ 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.

⚠ 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.

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

Atunci când gătiți folosind programul de gătit sub presiune, vă recomandăm să folosiți doar lichide pe bază de apă (cum ar fi bulionul, supa). 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*
3 Litri	250 mL
5.7 Litri	375 mL
7.6 Litri	500 mL

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

Pentru a găti folosind programul de gătit sub presiune, urmați pașii descriși în capitolul **Testarea inițială**, doar că, de această dată, adăugați și ingredientele rețetei pe care o parcurgeți.



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.

Atunci când programul a fost finalizat, urmați indicațiile rețetei pe care o parcurgeți pentru a alege cea mai bună modalitate de depresurizare a 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.

▲ 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.

Alte programe de gătit

Aparatul Instant Pot Duo 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



Înainte de fiecare utilizare, asigurați-vă că vasul interior al aparatului, baza aparatului și capacul acestuia sunt curate și în stare bună de funcționare.

⚠ 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 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 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 lentă 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.

Setări	Recomandat pentru	Note
Mai puțin	Rețetele pentru care se utilizează setarea Low la aparatele de gătit lent.	Setarea Less este utilizată pentru majoritatea preparatelor gătite lent. Se recomandă gătitul pentru cel puțin 10 ore (10:00) pentru cele mai bune rezultate.
Normal	Rețetele pentru care se utilizează setarea Standard la aparatele de gătit lent.	Puteți utiliza un capac de siclă prevăzut cu un orificiu pentru eliberarea aburilor. Asigurați-vă că mânerul pentru degajarea aburilor este în poziția de ventilare.
Mai mult	Rețetele pentru care se utilizează setarea High la aparatele de gătit lent.	

Sotare

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

Setări	Recomandat pentru	Note
Mai puțin	Fierbere, îngroșare și reducere a lichidelor.	Pe ecran va fi afișat mesajul Hot apoi mesajul On pentru a indica faptul că aparatul menține temperatura setată pentru gătit.
Normal	Sotare sau pentru a trage preparatele la tigaie.	Din motive de siguranță, timpul maxim de gătit pentru acest program este de 30 de minute.
Mai mult	Rumenirea cărnii.	

Vă recomandăm ca după folosirea programului de Sotare să deglasați vasul interior al aparatului.

Pentru deglasare: 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!

Mărimea aparatului	Volumul minim de lapte	Volumul maxim de lapte
3 Litri	500 mL	1.9 L
5.7 Litri	1000 mL	3.8 L
7.6 Litri	1500 mL	5.8 L

Setare	Recomandat pentru	Note
Mai puțin	Pentru temperatură mai scăzută de fermentație.	Timpul de fermentare presetat este de 24 de ore (24:00). Ajustați această durată în funcție de indicațiile primite în rețeta pe care o urmați.
Normal	Fermentarea laptelui după ce fermentul a fost adăugat.	În urma unui proces de fermentație mai îndelung, veți obține un iaurt cu o textură mai densă. Ajustați durata programului în funcție de preferințele dumneavoastră. Durata poate fi de până la 99 de ore și 30 de minute (99:30).
Mai mult	Lapte pasteurizat.	Timpul de pasteurizare este prestabilit și nu poate fi ajustat. Pe ecran va fi afișat mesajul " boil " în timpul pasteurizării. Dacă doriți să obțineți iaurt cu o textură mai densă, pasteurizați laptele de două ori.

Menținere, curățare și depozitare

Curățați aparatul dumneavoastră Instant Pot Duo 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
Accesorii <ul style="list-style-type: none">• Gilajul multifuncțional	Sigur pentru a fi spălat pe raftul superior al mașinii de spălat vase.
Capacul și componentele <ul style="list-style-type: none">• Colectorul de condens• Capac anti-blocare• Garnitura de etanșare• Mâner de eliberare a presiunii• Supapa de indicare a presiunii• Capacul din silicon	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">• Goliți și clătiți colectorul de condens după fiecare utilizare.• Cu supapa de eliberare aburi ridicată și cu capacul anti-blocare îndepărtat, curățați interiorul conductei de eliberare a aburului pentru a preveni înfundarea acesteia.• Pentru ca apa din capac să fie îndepărtată complet după spălare, țineți capacul în poziție verticală deasupra chiuvetei și rotiți-l la 360°.• După curățare, depozitați capacul cu capul în jos pe baza aparatului.• 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.
Vasul interior	Sigur pentru a fi spălat pe raftul superior al mașinii de spălat vase. <ul style="list-style-type: none">• 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.• Spălați după fiecare utilizare• Asigurați-vă că toate suprafețele, atât cele interioare cât și cele exterioare, sunt uscate complet înainte de a introduce vasul interior în baza aparatului.
Cablul de alimentare	Ștergeți cu o cârpă umedă. Nu spălați la mașina de spălat vase! <ul style="list-style-type: none">• Folosiți o cârpă umedă pentru a șterge cablul de alimentare.• Nu clătiți sau scufundați în apă sau alt lichid.
Baza aparatului	Ștergeți cu o cârpă umedă. Nu spălați la mașina de spălat vase! <ul style="list-style-type: none">• Ștergeți interiorul bazei aparatului, precum și rama de condensare, cu o cârpă foarte puțin umedă și lăsați să se usuce complet.• Curățați exteriorul bazei aparatului și panoul de control cu o cârpă puțin umedă.• Nu clătiți sau scufundați în apă sau alt lichid.

**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

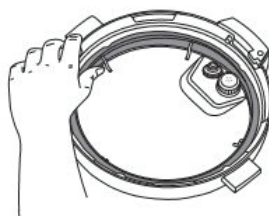
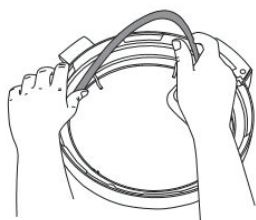
Așezați garnitura de etanșare în orificiul special destinat acesteia și blocați-o în poziția corespunzătoare cu ajutorul clemei.

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.

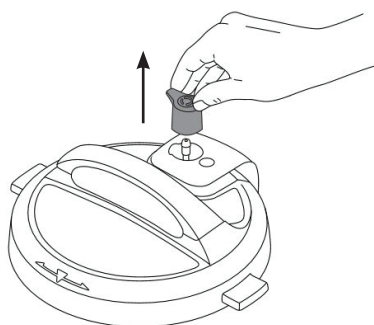
Menținere, curățare și depozitare

Capacul de eliberare a presiunii

Îndepărtarea capacului de eliberare a presiunii

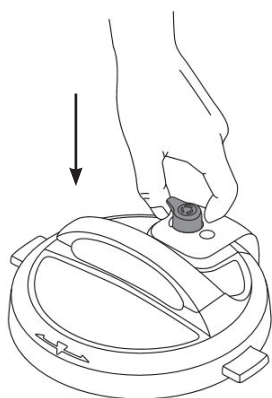
Trageți în sus de mânerul de degajare a aburului pentru a îl îndepărta de pe conducta de degajare a aburului.

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



Instalarea capacului de eliberare a presiunii

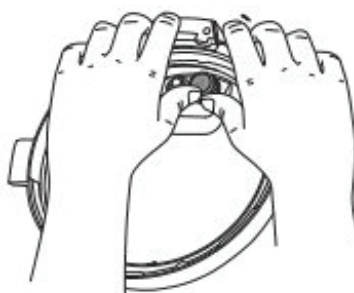
Așezați mânerul de degajare a aburului pe conducta de degajare a aburului și apăsați ferm. Mânerul de degajare a aburului se așează pe conducta de degajare a aburului atunci când este instalat corect și ar trebui să rămână în poziție când capacul este răsturnat.



Capacul anti-blocare

Îndepărtarea capacului anti-blocare

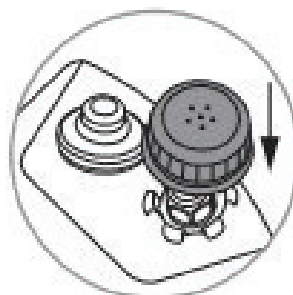
Prindeți capacul cu ambele mâini, așa cum vă este indicat în imaginea de mai jos, și folosiți degetele mari de la ambele mâini pentru a îndepărta capacul anti-blocare. Apăsați în partea laterală a capacului și în sus până când acesta se desprinde de pe capacul aparatului dumneavoastră.



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. Apăsați 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

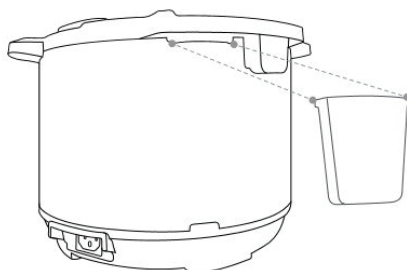
Colectorul de condens se află în partea din spate a aparatului dumneavoastră. Acesta trebuie instalat înainte de fiecare utilizare și golit și curățat după fiecare folosire.

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
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. 3L: 250 mL 5.7 L: 375 mL 7.6 L: 500 mL
	Capacul din silicon al supapei este deteriorat sau nu este instalat corect	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. 3L: 250 mL 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. 3L: 250 mL 5.7 L: 375 mL 7.6 L: 500 mL
		Butonul de eliberare rapidă a presiunii este în poziția deschis	Apăsăți butonul de eliberare rapidă a aburului pentru a vă asigura că este în poziția închis.
	C8	Vasul interior folosit nu este compatibil	Folosiți 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 Sauté .
	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	Apăsăți 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 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



0264-550.255



www.profimatic.ro



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