

Inițializare

INSTANT POT® PRO PLUS
MANUAL DE UTILIZARE

Instant™







Cuprins

Bine ați venit!	3
MĂSURI DE PROTECȚIE IMPORTANTE	4
Produs, piese și accesorii	9
Pornire	11
Prepararea alimentelor din aplicația Instant Brands Connect.....	14
Asocierea produsului cu aplicația Instant Brands Connect	15
Panoul de control	16
Setări.....	19
Gătirea sub presiune.....	20
Eliberarea presiunii	21
Funcții de control al presiunii	23
Prepararea alimentelor.....	28
Despre conservare	31
Conservare 101	32
Prepararea alimentelor.....	33
Îngrijire, curățare și depozitare	43
Depanare	48

Bine ați venit!

Vă mulțumim că ați achiziționat noul aparat de gătit sub presiune Instant Pot® Pro Plus. Sperăm să vă bucurați de gătit cu el mulți ani de acum încolo.

Specificațiile produsului

				
Model: Pro Plus 60	220-240 V ~ 50-60 Hz	1200 W	5.7 Litri	15.54 lb / 7.05 kg
	Pro Plus 60			
	icm: 33.5L x 33.1W x 32.3H			

Identificați numele și numărul de serie al modelului dvs.

Identificați **numele modelului** pe eticheta argintie de clasificare amplasată pe partea din spate a bazei multicooker-ului, lângă cablul de alimentare. Numărul de serie se găsește pe un autocolant alb de lângă eticheta de clasificare.

Specificațiile produsului

Model	Tensiune	Putere	Volum	Greutate	Dimensiuni
Pro Plus	1200W	220–240V~ 50/60 Hz	5.7 Litri	7.05kg	cm: 33.5L x 33.1W x 32.3H

AVERTIZARE

Instrucțiuni de siguranță

Noi, cei de la Instant™, dorim să vă simțiți confortabil atunci când folosiți produsele noastre. Acest Instant Pot Pro Plus a fost proiectat ținând cont de dvs. și de siguranța dvs.

Citiți toate instrucțiunile înainte de utilizare și folosiți acest aparat exclusiv conform instrucțiunilor. Nerespectarea acestor măsuri de protecție importante poate duce la vătămări corporale și/sau daune materiale și va anula garanția dvs.

Atunci când utilizați aparate electrice, trebuie respectate întotdeauna măsurile de siguranță de bază pentru a reduce riscul de incendiu, electrocutare și rănire a persoanelor.

MĂSURI DE PROTECȚIE IMPORTANTE

CITIȚI TOATE INSTRUCȚIUNILE

Poziționare

Așezați aparatul numai pe un blat. Folosiți întotdeauna aparatul pe o suprafață stabilă, neinflamabilă și plană.

Asigurați-vă că toate piesele sunt uscate și fără resturi de alimente înainte de a pune vasul de gătit pe baza aparatului de gătit.

NU așezați aparatul pe sau în apropierea unui arzător electric sau cu gaz sau a unui cuptor încălzit.

NU folosiți aparatul în apropierea apei sau a flăcărilor.

A NU se utiliza în aer liber. A se feri de lumina directă a soarelui.

NU așezați în zone care ar putea bloca orificiile de aerisire din partea inferioară a aparatului.

Utilizare generală

Vasul de gătit interior detașabil este extrem de fierbinte în timpul utilizării și poate fi extrem de greu atunci când este plin de ingrediente.

Folosiți mănuși de bucătărie atunci când manipulați vasul de gătit interior și când îndepărtați accesoriile.

Așezați accesoriile fierbinți pe o suprafață rezistentă la căldură sau pe o plită.

Aveți grijă când ridicați vasul de gătit de pe baza încălzitorului pentru a evita arsurile.

Aveți mare grijă atunci când vasul de gătit conține alimente fierbinți, ulei fierbinte sau alte lichide fierbinți.

Folosiți numai capacul Instant Brands care a venit cu această bază de gătit. Utilizarea oricărui alt capac pentru oala sub presiune poate provoca vătămări corporale și/sau daune materiale.

NU utilizați aparatul fără ca vasul de gătit interior detașabil să fie instalat.

NU atingeți partea metalică a capacului, suprafețele fierbinți ale aparatului sau orice accesorii în timpul sau imediat după gătit, deoarece acestea vor fi fierbinți. Utilizați numai mânerul lateral pentru a transporta sau a muta.

NU folosiți acest aparat pentru a găti prin imersare în ulei fierbinte ("deep frying") sau pentru prăjirea sub presiune în ulei.

NU deplasați aparatul în timp ce este în funcțiune și fiți extrem de precauți atunci când eliminați grăsimea fierbinte.

NU permiteți copiilor sau persoanelor cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse să folosească acest aparat. O supraveghere atentă este necesară atunci când orice aparat este utilizat de către sau în apropierea copiilor și a persoanelor cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse. Copiii nu trebuie să se joace cu acest aparat.

NU folosiți aparatul pentru alte scopuri decât cele casnice. Produsul nu este destinat unei utilizări comerciale.

NU lăsați aparatul nesupravegheat în timpul utilizării.

Gătitul sub presiune

Acest aparat gătește sub presiune. **NU** îl deschideți în timp ce se află sub presiune. Lăsați aparatul să se depresurizeze în mod natural sau eliberați tot excesul de presiune înainte de a-l deschide. Utilizarea necorespunzătoare poate duce la arsuri, vătămări corporale și/sau daune materiale.

Asigurați-vă că aparatul este închis corespunzător înainte de pornire.

Verificați dacă este instalată supapa de eliberare a aburului.

Folosiți capacul Instant Brands atunci când gătiți sub presiune. *Pentru instrucțiuni privind modul de utilizare a capacului, consultați manualul de utilizare.*

Opriti aparatul dacă aburul iese din supapa de eliberare a aburului și/sau din supapa flotantă într-un flux constant pentru mai mult de 3 minute. Dacă aburul iese din părțile laterale ale capacului, opriti aparatul, așteptați ca acesta să se depresurizeze/răcească și asigurați-vă că inelul de etanșare este instalat corect.

Verificați dacă supapa de eliberare a aburului, conducta de eliberare a aburului, scutul anti-blocare și supapa flotantă sunt înfundate înainte de utilizare. Pentru instrucțiuni privind modul de curățare a acestor piese, consultați manualul de utilizare.

NU îndepărtați capacul pentru procesul de gătit sub presiune cu mâinile neprotejate.

NU încercați să forțați capacul de pe baza aparatului de gătit Instant Pot.

NU deplasați aparatul atunci când este sub presiune.

NU acoperiți sau obstrucționați supapa de eliberare a aburului și/sau supapa plutitoare cu lavete sau alte obiecte.

NU încercați să deschideți aparatul până când acesta nu este depresurizat și nu este eliberată toată presiunea internă. Încercarea de a deschide aparatul în timp ce acesta este încă presurizat poate duce la eliberarea bruscă a conținutului fierbinte și poate provoca arsuri sau alte vătămări corporale și/sau daune materiale.

NU vă puneți fața, mâinile sau pielea deasupra supapei de eliberare a aburului sau a supapei plutitoare atunci când aparatul este în funcțiune sau are presiune reziduală și nu vă aplecați deasupra aparatului atunci când scoateți capacul.

Umplerea excesivă în timpul gătitului sub presiune

Umplerea excesivă poate determina riscul de înfundare a conductei de evacuare a aburului și de apariție a unei suprapresiuni.

Nu umpleți vasul interior peste limita maximă indicată "PC MAX - 2/3".

Nu depășiți linia interioară care indică marcajul de nivel 1/2 atunci când pregătiți alimente care își măresc volumul în timpul gătirii, cum ar fi orezul, fasolea uscată sau legumele uscate.

Fiți extrem de prudent atunci când gătiți și evacuați alimente cum ar fi compot de mere, afine, arpacaș, fulgi de ovăz, mazăre galbenă, tăiței etc., deoarece aceste alimente pot face spumă, clăbuci sau stropi și pot bloca conducta de evacuare a aburului, supapa și/sau mânerul de evacuare a aburului.

Nu umpleți vasul interior peste limita maximă indicată "PC MAX -1/2" când

▲ AVERTIZARE

când gătiți aceste alimente. Nerespectarea acestui avertisment poate duce la vătămări corporale și/sau daune materiale și poate anula garanția dvs.

NU așezați alimente supradimensionate în vasul interior de gătit, deoarece acestea pot provoca risc de incendiu și/sau vătămări corporale și/sau daune materiale.

Verificați dacă inelul de etanșare este instalat corect.

Accesorii

Utilizați numai componente sau accesorii autorizate de Instant Pot.

Utilizarea pieselor, componentelor sau accesoriilor nerecomandate de producător poate provoca risc de vătămare corporală, daune materiale, incendiu și/sau electrocutare.

Folosiți numai oala de gătit interioară din oțel inoxidabil autorizată pentru Pro Plus pentru a reduce riscul scurgerilor de presiune.

Înlocuiți garnitura de etanșare numai cu o garnitură de etanșare Instant Brands autorizată pentru a preveni vătămarea corporală și deteriorarea aparatului.

NU utilizați accesoriile incluse în cuptorul cu microunde, prăjitorul de pâine, cuptorul cu convecție sau convențional, sau pe o plită ceramică, o baterie electrică, un cuptor cu gaz sau un grătar în aer liber.

Îngrijire și depozitare

Lăsați aparatul să se răcească la temperatura camerei înainte de curățare sau depozitare.

NU depozitați niciun material, altul decât vasul de gătit multicooker, în baza aparatului de gătit atunci când nu este utilizat.

NU așezați materiale combustibile în baza aparatului de gătit, cum ar fi hârtie, carton, plastic, polistiren sau lemn.

Cablu de alimentare

Se utilizează un cablu de alimentare scurt pentru a reduce riscul ca acesta să fie apucat de copii, să se încurce sau să se împiedice de un cablu mai lung. **AVERTISMENT:** Alimentele vărsate pot provoca arsuri grave. Țineți aparatul și cablul la distanță de copii. Nu întindeți niciodată cablul peste marginea blatului, nu utilizați niciodată priza sub blat și nu utilizați niciodată cu un prelungitor.

NU lăsați cablul de alimentare să atingă suprafețe fierbinți sau flăcări deschise, inclusiv aragazul.

⚠️ AVERTIZARE

A NU se utiliza cu convertoare sau adaptoare de putere, întrerupătoare cu temporizator sau sisteme de telecomandă separate. Acest aparat are o fișă cu împământare. Pentru a reduce riscul de electrocutare: Conectați cablul de alimentare **NUMAI** la o priză electrică cu împământare.

NU îndepărtați cablul de împământare.

În cazul în care unitatea include un cablu de alimentare detașabil:

Pentru a conecta, atașați întotdeauna mai întâi cablul de alimentare la aparat, apoi conectați cablul de alimentare la priza de perete.

Avertisment: energie electrică

Baza aparatului de gătit conține componente electrice care reprezintă un pericol de electrocutare. Nerespectarea acestor instrucțiuni poate duce la șocuri electrice. Pentru a vă proteja împotriva șocurilor electrice: deconectați, selectați **Anulare**, apoi deconectați ștecărul de la sursa de alimentare. Scoateți întotdeauna ștecărul din priză atunci când nu utilizați aparatul, dar și înainte de a adăuga sau de a îndepărta piese sau accesorii și înainte de curățare. Pentru a scoate aparatul din priză, trageți întotdeauna de ștecăr. Nu trageți niciodată de cablul de alimentare.

Inspectați periodic aparatul și cablul de alimentare.

NU folosiți aparatul dacă cablul de alimentare sau ștecărul sunt deteriorate sau după ce aparatul funcționează defectuos sau este scăpat sau deteriorat în orice mod. **NU** încercați să reparați, să înlocuiți sau să modificați componente ale aparatului, deoarece acest lucru poate provoca șocuri electrice, incendii sau vătămări corporale și va anula garanția.

NU modificați niciunul dintre mecanismele de siguranță, deoarece acest lucru poate duce la vătămări corporale și/sau daune materiale.

Nu introduceți lichide direct în baza aparatului. Folosiți vasul interior.

Nu introduceți în apă sau orice alt lichid cablul de alimentare, ștecărul sau aparatul.

NU utilizați aparatul în alte sisteme electrice decât 220-240V~ 50/60Hz.

Nu clătiți aparatul sub jet de apă.

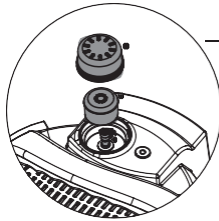
PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

Produse, piese și accesorii

Înainte de a utiliza noul Instant Pot Pro Plus, asigurați-vă că toate elementele sunt prezente, apoi consultați capitolul **Îngrijire, curățare și depozitare: Scoaterea și instalarea pieselor** pentru a afla cum se montează.

Partea superioară a capacului

Ansamblul de eliberare a aburului



Capac supapa de eliberare aburi

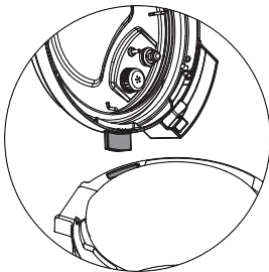
Supapa de eliberare aburi

Conducta de eliberare aburi

Aripioară capac

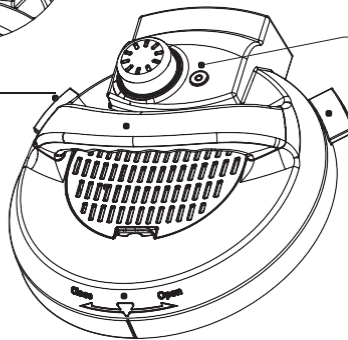
Mâner capac

Capac de protecție QuickCool



Supapă cu flotor

Aripioară capac



Indicator de poziționare a capacului

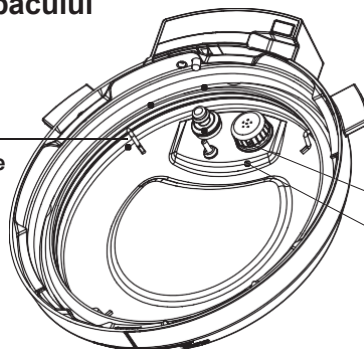


Sfat: Ridicați capacul aparatului de gătit sub presiune pentru a-l ține departe de blat. Introduceți aripioara din stânga sau din dreapta a capacului în orificiul de pe baza aparatului pentru a-l ridica și a economisi spațiu!

Partea interioară a capacului

Garnitură/inel de etanșare

Clemă garnitură/inel de etanșare



Pin blocare

Capac din silikon

Capac anti-blocare

Conducta de eliberare aburi

[sub capacul anti-blocare]

Imaginile din prezentul document sunt cu titlu de prezentare și pot diferi în orice mod față de imaginile produselor livrate. Raportați-vă întotdeauna la produsul real.

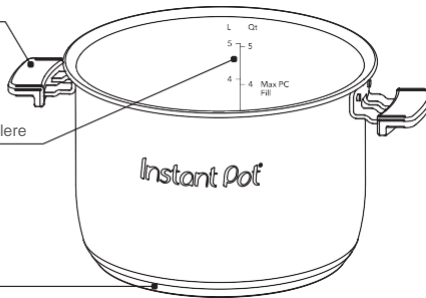
Produse, piese și accesorii

Vas interior pentru gătit

Mânere de silikon
Easy Grab

Indicatori linie de umplere

Bază plată



Sfat: Vasul interior este compatibil și sigur pentru a fi folosit cu plita sau în cuptorul încălzit până la 204°C! Vasul interior are o bază cu triplu strat, ceea ce înseamnă că poate fi folosită în siguranță pe plita dumneavoastră, indiferent de tipul acesteia (electrică, ceramică, inducție sau gaz).

Baza aparatului

Oala exterioară

Ramă de condensare

Panou de control

Exterior din oțel inoxidabil negru

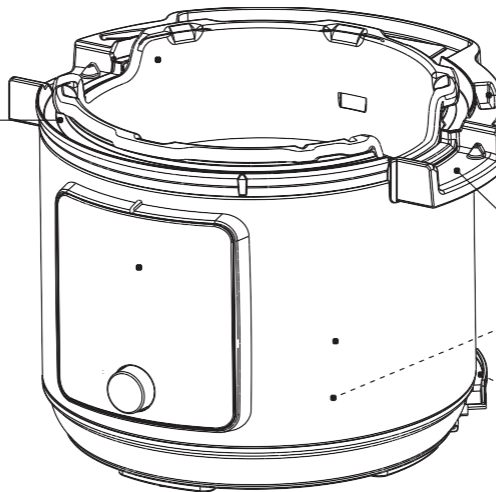
Suport capac

Colector de condens
(spate)

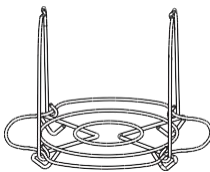
Mâner multicooker

Element de încălzire
(interior)

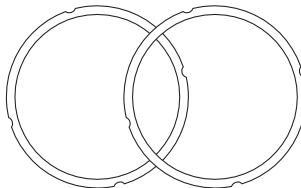
Suport cablu
(spate)



Accesorii



Grilaj abur



Garnitură de etanșare suplimentară

Imaginile din prezentul document sunt cu titlu de prezentare și pot diferi în orice mod față de imaginile produselor livrate. Raportați-vă întotdeauna la produsul real.

Setări inițiale

Setare inițială

- 01** Scoateți Instant Pot Pro Plus din cutie!
- 02** Îndepărtați materialele de ambalare și accesoriile din interiorul și din jurul multicooker-ului și asigurați-vă că toate piesele sunt prezente. Consultați capitolul **Produs, piese și accesorii** pentru o prezentare completă a pieselor.
Nu uitați să verificați sub vasul de gătit!
- 03** Spălați vasul de gătit în mașina de spălat vase sau cu apă fierbinte și detergent de vase. Clătiți bine cu apă caldă și limpede și folosiți o lavetă moale pentru a usca bine partea exterioară a vasului de gătit.
- 04** Ștergeți elementul de încălzire cu o lavetă moale și uscată pentru a vă asigura că nu au rămas particule de ambalaj în baza multicooker-ului.
Nu îndepărtați autocolantele de avertizare de pe capac (cu excepția cazului în care acest lucru este specificat pe autocolant!) sau etichetele de pe spatele bazei multicooker-ului.
- 05** Este posibil să fiți tentat să puneți Pro Plus pe aragaz - dar nu o faceți! Așezați baza multicooker-ului pe o suprafață stabilă, plană, departe de materialele combustibile și de sursele de căldură externe.

Lipsește ceva sau este deteriorat?

Luați legătura cu un consilier de asistență clienți prin e-mail la info@instant-pot.ro sau formularul de contact de pe pagina instant-pot.ro și ne vom ocupa cu plăcere de situația dumneavoastră!

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 așezați aparatul pe un aragaz sau pe un alt aparat. Căldura de la o sursă externă va deteriora produsul.

Pentru a evita riscul de deteriorare a proprietății și/sau de vătămare corporală, **NU așezați** nimic deasupra aparatului și **NU acoperiți** sau blocați ansamblul de eliberare a aburului sau scutul anti-blocare, situat pe capacul aparatului.

Setări inițiale

Testul inițial de funcționare (Testul apei)

Înainte de a utiliza noul Pro Plus pentru prima dată, trebuie să efectuați un test de gătit sub presiune pentru a vă asigura că totul funcționează corect.

Pasul 1: Configurarea aparatului Pro Plus pentru gătitul sub presiune

- 01** Scoateți vasul interior din baza aparatului și adăugați apă în acesta până la prima linie de indicare a nivelului (1).
- 02** Introduceți vasul în baza aparatului.
- 03** Conectați cablul de alimentare la o sursă de alimentare de 220-240 V.
Pe ecran va apărea afișat mesajul **OPRIT (OFF)**.
- 04** Așezați și închideți capacul așa cum este descris în capitolul **Funcții de control al presiunii: Capac pentru gătitul sub presiune**.
Capacul se etanșează automat pentru gătitul sub presiune.

Etapa 2: "Gătire" (...dar nu cu propriu-zis, acesta este doar un test!)

- 05** Selectați **Pressure Cook** (gătit sub presiune).
- 06** Atunci când indicatorul de timp se aprinde intermitent, rotiți selectorul pentru a regla timpul de gătire la 5 minute (**00:05**).
Personalizările sunt salvate în programul inteligent atunci când începe procesul de gătit.
- 07** Atingeți câmpul **Ventilație** pentru a comuta între opțiunile **Natural**, **Puls** și **Eliberare rapidă**.
Selectați **Quick (Rapid)** pentru o eliberare rapidă a presiunii după terminarea testului.

Consultați **Eliberarea presiunii** pentru mai multe informații.

- 08** Atingeți **Keep Warm** (Menținere la cald) pentru a dezactiva încălzirea automată după terminarea testului.
- 09** Atingeți **Start** pentru a începe.

Afișajul arată **On** (Pornit) și bara de progres a gătitului arată **Preîncălzire**.

Etapa 3: Eliberarea presiunii

Când Programul inteligent este finalizat, pictograma de eliberare rapidă apare intermitent până când se termină evacuarea.

- 10** Verificați **indicatorul de presiune** de pe panoul de control pentru a vă asigura că puteți deschide capacul în siguranță, apoi deschideți și scoateți cu grijă capacul, așa cum este descris în **Funcții de control al presiunii: Capac pentru gătitul sub presiune**.



Vă rugăm să citiți capitolul **Funcții de control al presiunii (indicatorul de presiune) de la pagina 29**.

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

Aparatul Instant Pot® Pro Plus este pregătit pentru utilizare!

Setări inițiale

ATENȚIE

Aburul presurizat se eliberează prin partea superioară a supapei de eliberare a aburului. Nu vă expuneți pielea neprotejată peste supapa de eliberare a aburului pentru a evita arsurile.

PERICOL

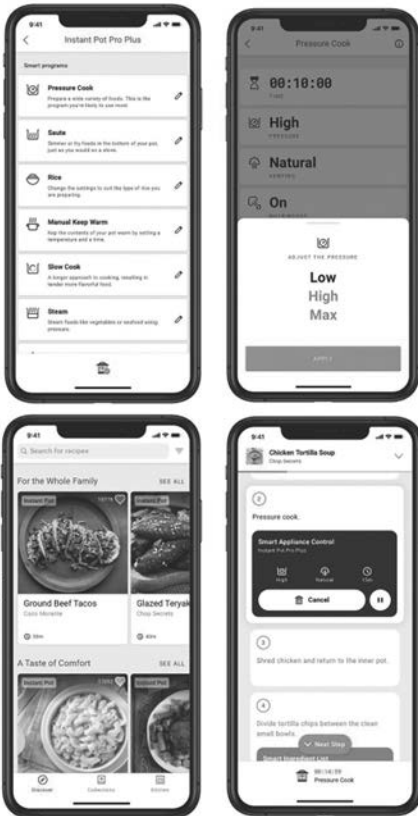
NU încercați să scoateți capacul în timp ce indicatorul de presiune este aprins și nu forțați **NICIODATĂ** deschiderea capacului. Conținutul se află sub presiune extremă. Lumina indicatorului de presiune trebuie să fie stinsă înainte de a încerca să scoateți capacul. Nerespectarea acestor instrucțiuni poate avea ca rezultat vătămări corporale grave și/sau daune materiale

ATENȚIE

Vasul interior va fi fierbinte după gătit. Folosiți întotdeauna o protecție termică adecvată atunci când manipulați o oală interioară fierbinte pentru a evita arsurile.

Gătitul cu ajutorul aplicației Instant Brands

Gătiți simplu și ușor atunci când vă controlați Instant Pot® Pro Plus folosind aplicația Instant Brands Connect de pe dispozitivul dvs. mobil. Aveți control total asupra programelor de gătit, plus acces la peste 1000 de rețete de gătit interactive ghidate.



fresco

Controlul programelor de gătit

Pro Plus include 9 programe inteligente pe care le puteți controla și puteți monitoriza gătutul în cadrul aplicației. Puteți utiliza setările implicite de gătit sau puteți alege propriile setări pentru lucruri precum timpul, nivelul de presiune, temperatura și tipul de ventilație.

Rețete ghidate

Aplicația Instant Brands Connect include peste 1000 de rețete delicioase. Dar, spre deosebire de rețetele standard, aplicația vă poate ghida în mod interactiv la gătit cu Pro Plus. Aplicația va porni aparatul de gătit și va controla setările exact așa cum este specificat în rețetă. Tot ce trebuie să faceți este să pregătiți ingredientele și să le adăugați în interiorul vasului.

Asocierea cu aplicația Instant Brands Connect

Puteți controla Pro Plus cu ajutorul aplicației Instant Brands Connect folosind dispozitivul mobil.



Pentru a descărca aplicația:

- Scanați codul QR, sau;
- Căutați "Instant Brands Connect" în Apple Store sau în Google Play Store.

Pentru utilizare, trebuie să vă creați un cont.

Cerințe pentru asociere

Puteți utiliza următoarele dispozitive mobile compatibile pentru asociere prin WiFi și bluetooth:

- Android versiunea 5.0 sau o versiune ulterioară.
- iOS versiunea 12.0 sau o versiune ulterioară.

Instant Pot se poate conecta doar la o rețea WiFi de 2,4 GHz. Bluetooth trebuie să fie activat pentru a asocia aparatul Instant Pot.

Urmați pașii de mai jos pentru a începe procesul de asociere.

Înainte de a începe, asigurați-vă că:

- Descărcați aplicația Instant Brands Connect și creați-vă un cont dacă nu aveți deja unul.
- Pregătiți numele și parola rețelei WiFi de acasă.
- Asigurați-vă că setarea Bluetooth este activată.
- Asigurați-vă că Pro Plus este conectat la priză și că nu este în proces de gătire. Aparatul ar trebui să afișeze OFF (Oprit).
- Asigurați-vă că aveți dispozitivul mobil lângă Pro Plus.

01 Deschideți aplicația și selectați secțiunea Appliances (Aparate), apoi selectați Add an Appliance (Adăugați un aparat).

02 Din lista de aparate, selectați "Instant Pot Pro Plus".

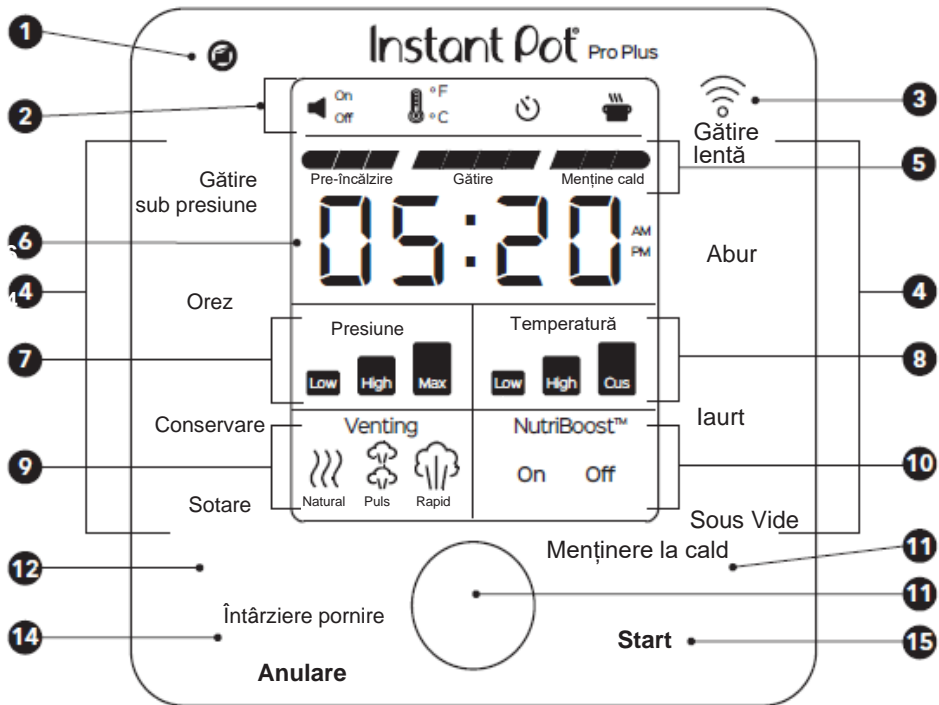
03 Urmați instrucțiunile din aplicație pentru a începe procesul de asociere.

Când ați terminat configurarea, puteți controla Pro Plus din aplicația dvs. și puteți începe să gătiți și mai ușor și mai inteligent!

Notă: Testarea inițială a apei poate fi efectuată cu ajutorul aplicației mobile. Asigurați-vă că dispozitivul este conectat folosind pașii de mai sus înainte de a începe testul.

Panou de control






Pro Plus are un panou de control cu ecran tactil care este ușor de utilizat și de înțeles.



1	Indicador presiune	Se aprinde atunci când există presiune în multicooker pentru a arăta că capacul este blocat și nu poate fi îndepărtat.	
2	Pictogramme de stare		Arată dacă sunetele sunt activate sau dezactivate , după cum este indicat.
			Indică dacă scara de temperatură este afișată în grade Fahrenheit (°F) sau Celsius (°C). Consultați Panou de control: Setări pentru detalii.
			Pornirea întârziată sau temporizatorul de gătit este în funcțiune.
			Apare atunci când funcția Keep Warm (Păstrare la cald) este în funcțiune sau este setată să pornească după terminarea gătitului.
3	Indicador WiFi	Se aprinde atunci când este asociat cu aplicația Instant Brands Connect și conectat la un dispozitiv. Consultați WiFi pentru mai multe informații.	

Imaginile din prezentul document sunt cu titlu de prezentare și pot diferi în orice mod față de imaginile produselor livrate. Raportați-vă întotdeauna la produsul real.

Panou de control

4	Programe inteligente	<ul style="list-style-type: none"> • Gătire sub presiune • Orez • Conservare • Sotare 	<ul style="list-style-type: none"> • Gătire lentă • Abur • Iaurt • Sous Vide
		Consultați secțiunea Gătire pentru detalii.	
5	Bara de progres pentru gătit	Se afișează atunci când multicooker-ul se află în modurile Preîncălzire , Gătire și Menținere la cald . Consultați Panoul de control: Bara de progres pentru gătit pentru mai multe informații.	
6	Afișarea timpului	În modul de așteptare, afișează OFF . Într-un program inteligent, numărătoarea crește sau scade, în funcție de program..  Unele programe inteligente afișează temperatura în °C (Celsius) sau °F (Fahrenheit).	
7	Presiune	Alegeți între Low , High și Max . (scăzută , ridicată și maximă)	
8	Temperatură	Alegeți între scăzută , ridicată și personalizată .	
9	Evacuare	Alegeți între 3 metode de evacuare:	
		  	<p>Eliberare naturală</p> <p>Eliberare prin impulsuri</p> <p>Eliberare rapidă</p>
10	NutriBoost	Comută activarea și dezactivarea setării NutriBoost. Consultați Gătire: NutriBoost pentru mai multe informații.	
11	Cadran de control	Rotiți selectorul pentru a regla timpul și temperatura.	
12	Întârziere pornire	Amânați începerea gătitului. Se poate folosi și ca un cronometru de bucătărie!	
13	Menținere la cald	Activează sau dezactivează opțiunea Menținere la cald .  Poate fi utilizat numai cu Gătitul sub presiune, Orez, Conservare și Gătitul lent, sau ca program de sine stătător atunci când este în modul de așteptare.	
14	Anulare	Oprește un program inteligent în orice moment și readuce multicooker-ul în starea de așteptare.	
15	Start	Începe programul inteligent selectat.	

Panou de control

Bara de progres pentru gătit

Preîncălzirea este în curs de desfășurare. Afișajul arată **On** (Pornit) în timpul etapei de preîncălzire pentru a vă anunța că începe creșterea temperaturii.



Mesajul **Gătire** este afișat după ce Pro Plus atinge presiunea sau temperatura țintă solicitată de programul inteligent.



Funcția **Menținere la cald** pornește automat (cu excepția cazului în care este dezactivată) după terminarea gătitului pentru a menține mâncarea la temperatura de servire.

Se aplică numai pentru gătit sub presiune, orez, gătit lent și conservare.




Mesaje de stare

	Pro Plus se află în modul de așteptare, așteaptă comenzile dumneavoastră.
	Aparatul dumneavoastră să se află în etapa de preîncălzire .
	Vasul de gătit a atins temperatura perfectă de gătire și alimentele pot fi adăugate. Disponibil doar pentru programul de Sotare și Sous Vide.
	Ecranul afișează una dintre următoarele: <ul style="list-style-type: none">• Timpul de gătire rămas atunci când este în desfășurare un program inteligent,• Numărătoare inversă Pornire întârziată,• Cât timp a stat mâncarea în programul Menținere la cald,
	Când programul de gătit este finalizat, pe ecran va fi indicat acest lucru prin afișarea mesajului End (Sfârșit) până când scoateți capacul sau apăsați Cancel (Anulare).

Pe ecran apare alt mesaj? Consultați capitolul **Depanare** pentru mai multe informații.

Setări

Setare	Descriere				
Activare sau dezactivare a sunetului.	<p>Când aparatul se află în modul așteptare, atingeți și mențineți apăsată pictograma sunetului timp de 2 secunde pentru a activa și dezactiva sunetele.</p> <p> Alertele sonore de siguranță și mesajele de eroare nu pot fi dezactivate.</p>				
Modificare temperatură afișată (° C și ° F).	<p>În modul de așteptare, atingeți și mențineți apăsată pictograma termometrului timp de 2 secunde pentru a comuta între afișarea °C și °F.</p>				
Reglarea și salvarea timpilor și temperaturilor de gătire personalizate.	<p>Odată ce este selectat un program inteligent, modificările aduse timpului de gătire, temperaturii și nivelului de presiune sunt salvate odată ce începe programul inteligent.</p>				
Amânarea începutului ciclului de gătit.	<table border="1" data-bbox="354 811 1090 918"> <thead> <tr> <th>Timp presetat</th> <th>Interval de timp</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>6 ore (06:00)</td> <td>10 minute până la 24 ore (00:10 la 24:00)</td> </tr> </tbody> </table> <p>01 Selectați și configurați un program inteligent aplicabil.</p> <p>02 Când sunteți gata, apăsați Delay Start (Amânarea începutului ciclului de gătit). Ecranul pentru ore este intermitent.</p> <p>03 Rotiți selectorul pentru a regla intervalul orar după cum este necesar.</p> <p>04 Atingeți câmpul de minute pentru a comuta. Rotiți cadranul pentru a regla intervalul de minute după cum este necesar.</p> <p>05 Apăsați Start pentru a începe numărătoarea inversă a temporizării.</p> <p>Pornirea temporizată nu poate fi utilizată cu funcția Sotare, laurt sau Sous Vide.</p>	Timp presetat	Interval de timp	6 ore (06:00)	10 minute până la 24 ore (00:10 la 24:00)
Timp presetat	Interval de timp				
6 ore (06:00)	10 minute până la 24 ore (00:10 la 24:00)				
Resetarea unui program inteligent individual.	<p>În modul de așteptare, atingeți și mențineți apăsat butonul programului inteligent pe care doriți să îl resetați timp de 3 secunde.</p> <p>Timpul de gătire, nivelul de presiune și temperatura programului inteligent sunt restabilite la setările implicite din fabrică.</p>				
Resetarea tuturor programelor inteligente.	<p>În modul de așteptare, atingeți și mențineți apăsat butonul Anulare până când multicooker-ul emite un semnal sonor.</p> <p>Toate timpii de gătire, nivelurile de presiune și temperaturile din Programul inteligent sunt restabilite la setările implicite din fabrică.</p>				

Gătitul sub presiune

Gătitul sub presiune folosește presiunea pentru a ridica punctul de fierbere al apei peste 100°C. Aceste temperaturi ridicate vă permit să gătiți alimentele mult mai repede decât în mod normal.

Când gătiți sub presiune, Instant Pot Pro Plus trece prin 3 etape.

Cum funcționează presurizarea

Preîncălzire

Ce vedeți	Ce nu vedeți	Sfaturi
Bara de progres a gătitului arată Preîncălzire . Pe afișaj apare On (Pornit).	În timp ce multicookerul se preîncălzeste, acesta vaporizează lichidul pentru a crea abur. Odată ce s-a acumulat suficient abur, supapa plutitoare se ridică și blochează capacul în poziție.	Tempul necesar pentru ca multicookerul să se presurizeze depinde de lucruri precum temperatura și volumul alimentelor și al lichidului. Alimentele congelate au cel mai lung timp de preîncălzire. Pentru rezultate cât mai rapide, dezghețați alimentele înainte de a le găti.

Gătire

Ce vedeți	Ce nu vedeți	Sfaturi
Bara de progres a gătitului se mută la Gătire . Afișajul trece la cronometrul de gătire cu numărătoare inversă.	Când Instant Pot ajunge la nivelul de presiune necesar, începe gătitul. Instant Pot Pro Plus menține automat presiunea scăzută, ridicată sau maximă pe tot parcursul gătitului..	O presiune mai mare înseamnă o temperatură mai mare. Setările Smart Programme (de exemplu, timpul de gătire, nivelul de presiune etc.) pot fi ajustate în orice moment în timpul gătitului.

Depresurizare

Ce vedeți	Ce nu vedeți	Sfaturi
Dacă opțiunea Keep Warm (Menținere la cald) este activată după gătire, bara de progres a gătitului se mută pe Keep Warm ("Menținere la cald"), iar cronometrul numără de la 00:00 . În caz contrar, multicookerul începe să evacueze aerul, iar pictograma de aerisire clipește până când procesul se termină.	Deși alimentele sunt gata, multicookerul este încă sub presiune și fierbinte.	Urmați instrucțiunile rețetei dvs. atunci când alegeți o metodă de evacuare. Ventilația eliberează presiunea, scade temperatura și vă permite să scoateți capacul în siguranță. Consultați Eliberarea presiunii: Metode de evacuare de pe pagina următoare pentru informații despre tehnicile de evacuare în siguranță.

Eliberarea presiunii

Trebuie să eliberați presiunea după gătitul sub presiune înainte de a încerca să deschideți capacul. Urmați instrucțiunile rețetei dvs. pentru a alege o metodă de evacuare.

⚠ AVERTIZARE

Aburul evacuat de la supapa de eliberare a aburului este fierbinte. **NU** așezați mâinile, fața sau pielea peste ansamblul de eliberare a aburului atunci când aparatul eliberează presiunea, pentru a evita rănirea.

NU acoperiți sau obstrucționați supapa de eliberare a aburului sau capacul pentru a evita vătămări corporale și/sau daune materiale.

⚠ PERICOL

NU încercați să scoateți capacul în timp ce indicatorul de presiune este aprins și nu forțați NICIODATĂ deschiderea capacului. Conținutul se află sub presiune extremă. Supapa de plutire trebuie să fie coborâtă înainte de a încerca să scoateți capacul. Nerespectarea acestor instrucțiuni poate duce la vătămări corporale grave și/sau daune materiale.

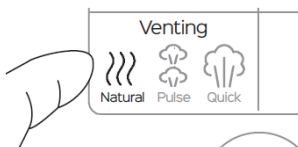
Metode de evacuare

Eliberare naturală (NR sau NPR)

După terminarea gătitului, temperatura din multicooker scade treptat, iar aparatul se depresurizează în mod natural în timp.

Ce trebuie să faceți

Atingeți câmpul **Evacuare** de pe panoul de control pentru a comuta la **Natural**.



Ce se întâmplă

Când se termină procesul de gătit, aparatul nu evacuează aerul, astfel încât mâncarea continuă să fie gătită chiar și după ce programul inteligent se încheie.



Sfat: Acest procedeu se numește "gătire prelungită" sau "repaus" și este excelent pentru bucățile mari de carne.

Timpul de depresurizare poate varia în funcție de volumul, tipul și temperatura alimentelor și a lichidului. Poate dura până la 40 de minute în cazul anumitor feluri de mâncare, așa că planificați din timp - merită așteptarea!

Când presiunea este complet eliberată, indicatorul luminos de presiune se stinge. Atunci este sigur să deschideți capacul.

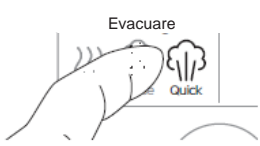
NOTĂ

Folosiți NR pentru a depresuriza aparatul de gătit după ce ați gătit alimente bogate în amidon (de exemplu, supe, tocănițe, chili, paste, fulgi de ovăz și terci) sau după ce ați gătit alimente care se dilată la fierbere (de exemplu, fasole și cereale).

Eliberarea presiunii

Eliberare rapidă (QR sau QPR)

Când procesul de gătire este finalizat, o eliberare rapidă scade rapid presiunea și temperatura pentru a preveni supracoacerea. Perfect pentru legumele care se gătesc rapid și fructele de mare delicate!

Ce trebuie să faceți	Ce se întâmplă
<p>Atingeți câmpul Evacuare de pe panoul de control pentru a comuta la Rapid.</p> 	<p>Când procesul de gătire este finalizat, Pro Plus eliberează o doză de avertizare și emite un semnal sonor de 3 ori, urmat de un jet constant de abur din partea superioară a supapei de eliberare a aburului.</p> <p>Acest lucru este normal!</p> <p>Când presiunea este complet eliberată, indicatorul luminos de presiune se stinge. În acest moment este sigur să deschideți capacul.</p>


NOTĂ

NU utilizați QR atunci când gătiți alimente grase, uleioase, dense sau bogate în amidon (de exemplu, tocănițe, chili, paste și terci) sau atunci când gătiți alimente care se dilată la fierbere (de exemplu, fasole și cereale).

Dacă observați o cantitate mare de stropi în timp ce presiunea este eliberată, atingeți câmpul Aerisire pentru a reveni la **Natural**, apoi atingeți **Start**. Așteptați câteva minute înainte de a încerca să eliberați din nou presiunea. Dacă stropirea continuă, utilizați NR pentru a elibera în siguranță presiunea rămasă.

Eliberarea prin impulsuri

Când procesul de gătire este finalizat, Pro Plus eliberează jeturi de aburi temporizate pentru a elibera presiunea - perfect pentru orez, cereale și multe altele.

Ce trebuie să faceți	Ce se întâmplă
<p>Atingeți câmpul Evacuare de pe panoul de control pentru a comuta la Impulsuri.</p> 	<p>Când procesul de gătit este finalizat, aparatul eliberează un jet scurt de abur la fiecare 15 secunde.</p> <p>Când presiunea este complet eliberată, indicatorul luminos de presiune se stinge. În acest moment este sigur să deschideți capacul.</p>

Funcții de control al presiunii

Consultați capitolul **Îngrijire, curățare și depozitare** pentru instalarea și demontarea pieselor.

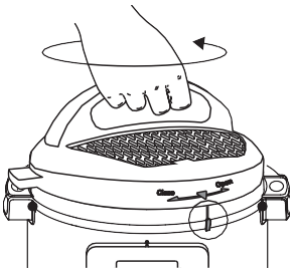
Capac pentru gătit sub presiune

Atunci când este conectat la priză, Pro Plus emite un sunet atunci când deschideți și închideți capacul.

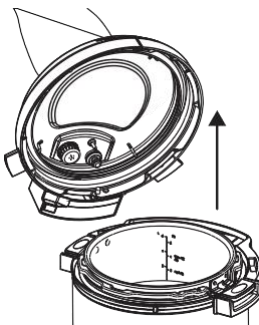
Ce ne place	Ce trebuie să știți
<p>În momentul în care închideți capacul, acesta se etanșează automat peste baza multicooker-ului pentru o gătit sub presiune optimă.</p> <p>Se închide peste mânerul de pe vasul de gătit. Mânerul capacului este ușor de folosit, indiferent dacă sunteți stângaci sau dreptaci, și, stă în picioare în baza multicooker-ului!</p>	<p>În cazul în care utilizați un program de gătit fără presiune, capacul aparatului rămâne detașabil pe durata întregului program astfel încât să puteți testa gustul pe parcurs.</p> <p>Când gătiți sub presiune, capacul se blochează în poziție numai după ce multicookerul a fost presurizat.</p> <p>Nu deschideți capacul în timpul programului dacă nu este necesar!</p>

Scoaterea capacului

- 01** Prindeți mânerul și rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic până când marcajul ▼ de pe capac se aliniază cu cel de pe marginea bazei aparatului ■.

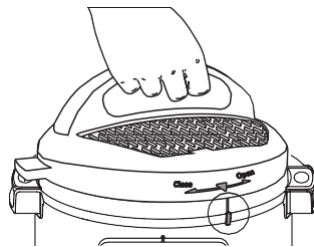


- 02** Ridicați capacul în sus și scoateți-l de pe baza multicooker-ului orientat spre corpul dvs.

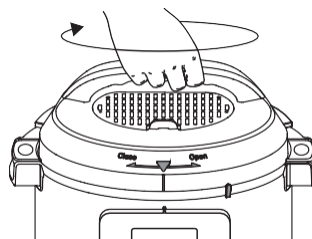


Închiderea capacului

- 01** Aliniați simbolul ▼ aflat pe capacul aparatului cu simbolul ■ de pe baza acestuia, apoi coborâți capacul pe șină.



- 02** Rotiți capacul în sensul acelor de ceasornic până când marcajul ▼ de pe capac se aliniază cu mijlocul panoului de control.



Consultați capitolul **Eliberarea presiunii** pentru tehnici sigure de depresiurizare.

Funcții de control al presiunii

QuickCool

Pentru cea mai rapidă eliberare naturală după gătit sub presiune, folosiți tava QuickCool*.

Ce ne place	Ce trebuie să știți
Economisește foarte mult timp - puteți elibera presiunea în mod natural cu până la 50% mai repede!	Partea metalică a capacului devine extrem de fierbinte, așa că nu scoateți capacul de protecție decât dacă folosiți QuickCool.

Pentru a utiliza tava QuickCool, umpleți-o cu gheață sau apă și congelați-o. Odată înghețată, poziționați tava QuickCool pe metalul expus al capacului.

Când supapa plutitoare cade în capac, scoateți tava QuickCool, aruncați apa și deschideți capacul.

* Tava QuickCool se vinde separat pe pagina [instant-pot.ro](https://www.instant-pot.ro)

ATENȚIE

Capacul va fi fierbinte în timpul și după gătit. **NU** atingeți metalul expus pentru a evita arsurile.

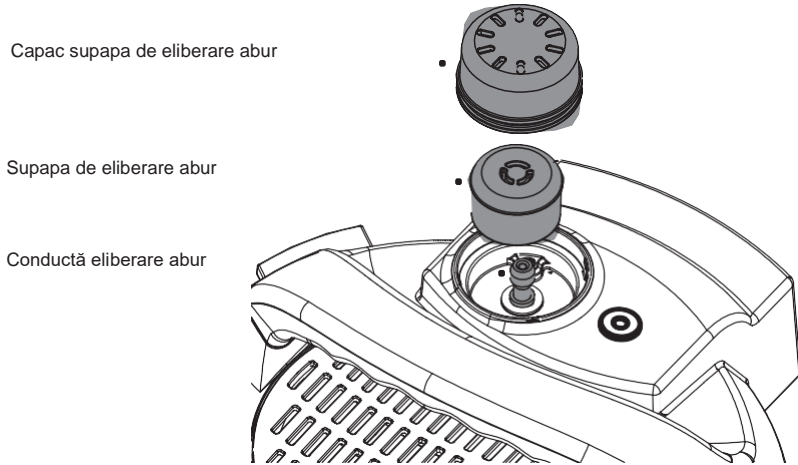
ATENȚIE

Tava QuickCool nu este destinată servirii de alimente sau lichide. Pentru a evita riscul de vătămare corporală, nu consumați alimente sau lichide din tava QuickCool.

Funcții de control al presiunii

Ansamblul de eliberare a presiunii

Înainte de a utiliza aparatul, ansamblul de eliberare a presiunii trebuie să fie instalat complet.



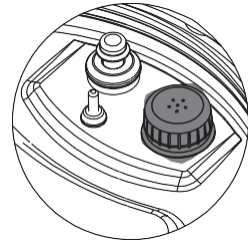
Ce ne place	Ce trebuie să știți
Capacul supapei de eliberare a aburului dispersează aburul, astfel încât presiunea se eliberează ușor.	Supapa de eliberare a aburului este așezată liber pe conducta de eliberare a aburului. În momentul în care eliberați presiunea, aburul se deplasează în sus din interiorul vasului de gătit, prin conducta de eliberare și supapa de eliberare a aburului, și iese prin partea superioară a capacului de eliberare a aburului. Este important să păstrați zona curată și neobstrucționată.
⚠ AVERTIZARE	
Nu acoperiți sau obstrucționați în niciun fel ansamblul de degajare a aburului pentru a evita vătămări corporale și/sau daune materiale.	

Funcții de control al presiunii

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 ale produsului și este necesar pentru gătitul sub presiune, deci trebuie instalat înainte de utilizare.

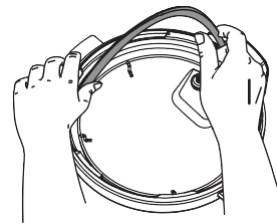



Garnitura de etanșare

Când capacul pentru gătit sub presiune este închis, inelul de etanșare creează o etanșare ermetică între capac și vasul de gătit.

Garnitura de etanșare trebuie instalată înainte de utilizare.

 Instalați o singură garnitură de etanșare pe capacul aparatului.



 **Recomandare:** Siliconul este poros, deci absoarbe arome puternice și anumite gusturi. Păstrați la îndemână garnituri de etanșare suplimentare pentru a limita transferul acelor arome și gusturi între feluri de mâncare. Vizitați magazinul nostru pentru a începe să vă codificați gătitul prin culori!

ATENȚIE

Verificați întotdeauna dacă există tăieturi, deformări și instalarea corectă înainte de a găti, deoarece garniturile de etanșare se întind în timp, odată cu utilizarea normală. Dacă observați întinderi, deformări sau deteriorări ale garniturii de etanșare, NU o utilizați.

Înlocuiți garnitura de etanșare la fiecare 12 până la 18 luni sau mai devreme și folosiți numai garnituri de etanșare Instant Pot originale.

Nerespectarea acestor instrucțiuni poate provoca descărcarea alimentelor, ceea ce poate duce la vătămări corporale sau daune materiale.

Funcții de control al presiunii

Indicator de presiune

Indicatorul de presiune de pe panoul de control indică momentul în care capacul poate fi deschis în siguranță.

- **Presurizat**
Pictograma indicatorului de presiune se va evidenția în roșu, indicând că nu este sigur să deschideți capacul.
- **Depresurizat**
Atunci când pictograma indicatorului de presiune nu este aprinsă, unitatea poate fi deschisă în siguranță.

Supapa cu flotor și capacul de silicon lucrează împreună pentru a etanșa aburul sub presiune. Nu încercați să folosiți aparatul Instant Pot fără ca supapa cu flotor să fie instalată corespunzător.



⚠ PERICOL

NU încercați să scoateți capacul în timp ce indicatorul de presiune este aprins și nu încercați NICIODATĂ să forțați deschiderea capacului. Conținutul se află sub o presiune extremă. Supapa cu flotor trebuie să fie coborâtă înainte de a încerca să scoateți capacul. Nerespectarea acestor instrucțiuni poate duce la vătămări corporale grave și/sau daune materiale.

Gătire

Instant Pot Pro Plus este uimitor de versatil în bucătărie.

Dacă trebuie să modificați timpul de gătire, nivelul de presiune, ventilația sau temperatura după ce un program a început, atingeți câmpul aferent, personalizați programul inteligent după cum doriți, apoi atingeți **Start!**

⚠ ATENȚIE

Inspectați întotdeauna cu atenție capacul și vasul de gătit pentru a vă asigura că sunt curate și în stare bună de funcționare înainte de utilizare.

- Pentru a evita vătămarea corporală sau deteriorarea aparatului, înlocuiți vasul de gătit dacă acesta este îndoit, deformat sau deteriorat.
- Când gătiți, folosiți numai vase de gătit autorizate Instant Pot fabricate pentru acest model.

Asigurați-vă întotdeauna că elementul de încălzire este curat și uscat înainte de a introduce vasul de gătit în baza aparatului de gătit.

Nerespectarea acestor instrucțiuni poate deteriora multicooker-ul. Înlocuiți piesele deteriorate pentru a vă asigura că funcționează în siguranță.

⚠ AVERTIZARE

NU umpleți vasul de gătit mai sus de marcajul de umplere maximă **PC**, așa cum este indicat pe vasul de gătit.

Când gătiți alimente care se dilată (de exemplu, orez, fasole, paste), nu umpleți vasul de gătit peste marcajul de umplere la jumătate, așa cum este indicat pe vasul de gătit.

Gătiți întotdeauna cu vasul de gătit în poziție. NU turnați alimente sau lichide în baza multicooker-ului.

Pentru a evita riscul de vătămare corporală și/sau daune materiale, puneți alimentele și ingredientele lichide în vasul de gătit, apoi introduceți vasul de gătit în baza multicooker-ului.

⚠ ATENȚIE

Când gătiți carnea, folosiți întotdeauna un termometru pentru carne pentru a vă asigura că temperatura internă atinge o temperatură minimă sigură.

Gătire

Gătit sub presiune, orez și conservare

Magie de pornire! Aceste programe folosesc aburul sub presiune pentru a găti alimentele rapid, uniform și perfect, pentru rezultate delicioase de fiecare dată!

Pentru cele mai bune rezultate la gătitul sub presiune, urmați întotdeauna o rețetă autorizată de Instant Pot sau programele noastre de gătit sub presiune, testate și reale, care includ rapoarte cereale-apă pentru prepararea unei varietăți de orez și cereale.

Alegeți dintre 3 niveluri de presiune, în funcție de programul inteligent.

Nivel presiune	Utilizare recomandată	Note
Scăzut 5.8 – 7.2 psi (30 – 50 kPa)	Pește și fructe de mare, legume moi și orez. De asemenea, pentru conservarea alimentelor cu aciditate ridicată.	La gătitul sub presiune, nivelul de presiune controlează temperatura de gătit, astfel încât o presiune mai mare determină o temperatură de gătit mai mare.
Ridicat 10.2 – 11.6 psi (70 – 90 kPa)	Ouă, carne, carne de pasăre, legume rădăcinoase, ovăz, fasole, cereale, supă de oase, tocană, chili.	
Max (15 psi) (95 – 115 kPa)	Conservarea alimentelor cu aciditate redusă, a bucăților dure de carne și a ciobrelor aromate.	

Lichidele pentru gătit la presiune trebuie să fie pe bază de apă, cum ar fi fiertură, bulion, supă sau suc. Dacă folosiți supă conservată, condensată sau pe bază de smântână, adăugați lichidul conform instrucțiunilor de mai jos.

Dimensiunea Instant Pot	Lichid minim pentru gătit sub presiune *
5.7 Litri	375 mL

* Cu excepția cazului în care se specifică altfel în rețetă.



Sfat: Folosiți grătarul multifuncțional pentru a încălzi uniform alimentele, pentru a preveni scurgerea substanțelor nutritive în lichidul de gătit, pentru a permite uleiului și grăsimii să se scurgă de pe alimente și pentru a preveni arderea alimentelor pe fundul vasului de gătit.


⚠ ATENȚIE

Pentru a evita rănilor provocate de arsuri sau opărire, fiți precaut atunci când gătiți sub presiune cu mai mult de 60 ml de ulei, sosuri pe bază de ulei, supe condensate pe bază de smântână și sosuri groase. Adăugați un lichid adecvat pentru a subția sosurile. Evitați rețetele care necesită mai mult de 1/4 de cană 60 ml de ulei sau conținut de grăsime.

Gătire

Gătit sub presiune, orez și conservare

Program inteligent	Timp de gătit implicit	Intervalul de timp de gătire	Presiune implicită	Niveluri de presiune disponibile
Gătitul sub presiune	10 minute (00:10)	0 minute la 4 ore (00:00 la 04:00)	Ridicată	Scăzut Mare Max
Orez	12 minute (00:12)	0 minute la 1 oră (00:00 la 01:00)	Scăzută	Scăzut Mare
Conservare	30 minute (00:30)	0 minute la 4 ore (00:00 la 04:00)	Max	Scăzut Max

- 01 Adăugați alimentele și lichidul în vasul de gătit așa cum este indicat în rețeta dvs.
 - 02 Introduceți vasul de gătit în baza multicooker-ului.
 - 03 Așezați și închideți capacul de gătit sub presiune, așa cum este descris la **Caracteristicile de control al presiunii: Capacul de gătit sub presiune**.
 - 04 Atingeți Programul inteligent pe care doriți să îl utilizați: **Gătire sub presiune, Orez sau Conservare**.
 - 05 Atingeți câmpul **ore** sau **minute**, apoi rotiți selectorul pentru a regla timpul de gătire în ore și/sau minute.
 - 06 Atingeți câmpul **Presiune** pentru a comuta între nivelurile de presiune scăzută, ridicată și maximă disponibile.
 - 07 Atingeți câmpul **Ventilație** pentru a comuta între opțiunile **Natural, Puls și Eliberare rapidă**.
 - 08 Atingeți **Start** pentru a începe.
-  Afișajul arată **Pornit** și bara de progres a gătitului arată **Preîncălzire**.
Citiți **Gătitul sub presiune 101** pentru a înțelege ce se întâmplă în timpul procesului și pentru a afla ce se întâmplă în cea oală mare și magică.
- 09 Când programul inteligent se termină, pe afișaj apare **Sfârșit** dacă opțiunea **Menținere la cald** este dezactivată. În caz contrar, temporizatorul începe să numere de la **00:00** până la **10 ore (10:00)**.

Menținerea căldurii se activează automat. Dacă nu doriți ca Pro Plus să mențină căldura după ce ați gătit, apăsați **Menținere la cald** pentru a-l opri în orice moment.

Un temporizator de pornire poate fi setat pentru a porni automat gătitul sub presiune. Pentru a seta un temporizator de pornire cu întârziere, consultați **Panoul de control: Setări**.

Despre Conservare

Programul inteligent de conservare este o funcție de gătit sub presiune bazată pe principiile tradiționale de conservare. Urmând procesele de conservare adecvate, conservarea poate fi o modalitate ușoară și economică de a păstra acasă alimente de calitate.

Pro Plus utilizează 2 setări de conservare sub presiune:

Scăzut	Perfect pentru conservarea fructelor cu aciditate ridicată, inclusiv a sosurilor, gemurilor și chutney-urilor.
Max	Depozitați sosurile vegetariene uimitoare și legumele cu aciditate ridicată, precum și alimentele cu aciditate scăzută, cum ar fi sosurile și supele care conțin carne.

ATENȚIE

Rețetele trebuie respectate cu atenție atunci când se conservă. Modificarea timpilor de gătit, a ingredientelor sau a temperaturilor poate fi periculoasă. Folosiți exact timpul, temperatura/presiunea și metoda specificate în rețetă pentru a proteja alimentele de bacteriile, mucegaiurile și enzimele dăunătoare.

Conservarea necorespunzătoare poate cauza stricarea conservelor, ceea ce poate duce la îmbolnăvire. Nu puneți conservele sub presiune la altitudini mai mari de 2000m (6600ft).

Sterilizarea borcanelor pentru conserve

Conservele trebuie să fie puse în borcane sterile și goale.

NOTĂ

Verificați întotdeauna borcanele, capacele și garniturile de etanșare pentru a vedea dacă nu prezintă ciobiri sau alte imperfecțiuni. Sterilizarea borcanelor trebuie să aibă loc chiar înainte de umplere. Trebuie evitat contactul excesiv cu aerul pentru o conservare sigură.

- 01** Spălați borcanele cu apă caldă și detergent de vase, apoi clătiți-le bine.
- 02** Așezați vasul de gătit în baza aparatului de gătit, apoi așezați suportul pentru aburi pe fundul vasului de gătit.
- 03** Așezați borcanele pe grătarul multifuncțional.
În oala sub presiune încap până la 4 borcane de 500 ml.
- 04** Umpleți vasul de gătit cu apă până la primul marcaj (1).
- 05** Urmați pașii de la **03** la **07** din **Gătitul sub presiune, orez și conservare** pentru a programa următoarele:
 - a. Nivelul de presiune: **Scăzut**
 - b. Timp: 10 minute (**00:10**)
 - c. Metoda de evacuare: **Rapidă**
- 06** Atingeți **Start** pentru a începe sterilizarea.

Conservare 101

Umplerea borcanelor pentru conservare

Alegeți o rețetă care a fost testată în prealabil și aprobată pentru conservarea sub presiune. Deși ingredientele pot varia, procesul va fi același!

01 Umpleți borcanele calde, sterilizate, cu alimente și lichid.

Urmați rețeta dvs. pentru a respecta cantitatea necesară.

02 Folosiți o spatulă sterilizată, flexibilă, fără pori, pentru a îndepărta bulele de aer blocate.

03 Puneți un capac sterilizat deasupra borcanului, apoi banda de strângere. Strângeți banda cu mâna. **Nu strângeți prea tare.**

Așezați borcanele umplute și sigilate pe grătarul multifuncțional din vasul de gătit.

04 Se toarnă apă fierbinte în vasul de gătit până când borcanele sunt scufundate la $\frac{1}{4}$ din adâncime.

05 Urmați pașii de la **Gătit: Gătitul sub presiune, orezul și conservare** (începând cu pasul 02) pentru a seta timpul de conservare și nivelurile de presiune adecvate pentru rețeta dvs..

Gătit

NutriBoost™

NutriBoost este o setare de evacuare prin puls la mijlocul gătitului, care poate fi activată în timpul programelor Pressure Cook și Rice Smart. Efectul mișcării de fierbere ajută la descompunerea alimentelor, ceea ce adaugă nutrienți, sporește aromele și îmbunătățește texturile. Uimitor pentru supa de oase bogată și rizoto cremos!

NutriBoost este foarte ușor de utilizat - trebuie doar să atingeți zona **NutriBoost** pentru a-l **activa** și **dezactiva**, după cum doriți.

Program inteligent	Ce trebuie să știți
Gătire sub presiune	Multicooker-ul va elibera jeturi de abur în ultimele 15 minute ale etapei de gătit.
Orez	Multicooker-ul va elibera jeturi de abur în primele 3 minute ale etapei de gătit.

ATENȚIE

Pentru a evita stropirea și expulzarea alimentelor, nu utilizați NutriBoost atunci când gătiți alimente cu amidon sau spumă, cum ar fi terciul, fulgii de ovăz sau paste. Multicookerul trebuie monitorizat îndeaproape atunci când se utilizează NutriBoost.

Gătit

Abur

Programul Abur funcționează ca un aparat de gătit cu aburi obișnuit, fierbând lichidul în vasul de gătit pentru a găti alimentele cu aburi fierbinți. Când gătiți la abur, utilizați grătarul multifuncțional pentru a păstra alimentele în afara lichidului clocotit.

Program inteligent	Timp implicit	Interval de timp	Temperatura implicită
Abur	10 minut (00:10)	1 minut la 1 oră (00:01 to 01:00)	98°C Nu se poate regla.

ATENȚIE

Vasul de gătit și accesoriile vor fi fierbinți în timpul și după gătire. Folosiți întotdeauna mănuși de bucătărie atunci când adăugați sau scoateți alimente dintr-o oală de gătit fierbinte pentru a evita vătămarile corporale și/sau daunele materiale.

NOTĂ

Capacul este detașabil pe tot parcursul procesului de gătire, pentru un acces ușor. Produsul continuă să elibereze aburul în modul abur pentru a evita formarea presiunii în interiorul vasului de gătit.

NOTĂ

Dacă în vasul de gătit există aburi, este posibil să observați o anumită rezistență atunci când puneți din nou capacul. Lăsați capacul să se așeze complet în șină înainte de a-l închide.

- 01 Adăugați apă în vasul de gătit.
- 02 Introduceți vasul de gătit în baza multicooker-ului.
- 03 Așezați și închideți capacul de gătit sub presiune așa cum este descris în **Funcții de control al presiunii: Capac gătire sub presiune**.
- 04 Apăsăți **Abur**.
- 05 Rotiți selectorul pentru a regla timpul de gătire.
- 06 Apăsăți **Start** pentru a începe.
Afișajul arată Pornit și bara de progres a gătitului arată **Preîncălzire**.
- 07 Când Pro Plus atinge temperatura țintă, bara de progres se mută la **Gătire** și cronometrul începe număratoarea inversă.
- 08 Când programul inteligent se termină, pe afișaj apare Sfârșit. Menținerea automată a temperaturii nu poate fi utilizată cu abur.

Un temporizator cu pornire întârziată poate fi setat pentru a porni automat aburul în timp ce sunteți în pat, lucrați, faceți comisiioane sau sunteți ocupat cu alte feluri de mâncare. Pentru a seta un temporizator de pornire cu întârziere, consultați **Panoul de control: Setări**.

Gătit

Gătire lentă

Programul Slow Cook este comparabil cu un aragaz lent tradițional, astfel încât puteți continua să folosiți toate rețetele dvs. preferate de familie!

Intervalul de timp de gătit	Nivelul de temperatură	Sugestii de utilizare	Note
30 minute la 24 ore (00:30 la 24:00)	Scăzut	Pentru a găti la foc mic și lent, toată ziua.	Puteți folosi capacul pentru gătit sub presiune sau, dacă doriți să vă urmăriți mâncarea în timp ce se gătește, orice capac de sticlă cu o gaură de aerisire este suficient.
	Ridicat	Gătire lentă, dar un pic mai rapidă.	Felurile de mâncare trebuie gătite timp de cel puțin 3 ore (03:00), cu excepția cazului în care se specifică altfel în rețetă.

Capacul este detașabil pe tot parcursul procesului de gătit, pentru un acces ușor. Produsul continuă să elibereze aburul în modul de gătit lent pentru a evita formarea presiunii în interiorul vasului de gătit. Consultați **Eliberarea presiunii** pentru tehnici de aerisire în siguranță.

- 01 Adăugați ingredientele alimentare și lichide în vasul de gătit conform rețetei dvs.
- 02 Introduceți vasul de gătit în baza multicooker-ului.
- 03 Așezați și închideți capacul de gătit sub presiune, așa cum este descris la **Caracteristicile de control al presiunii: Capacul de gătit sub presiune**.
- 04 Atingeți **Gătire lentă**.
- 05 Atingeți câmpul **ore** sau **minute**, apoi rotiți selectorul pentru a regla timpul de gătit în ore și/sau minute.
- 06 Atingeți câmpul **Temperatură** pentru a comuta între temperaturile **ridicată** și **scăzută**.
- 07 Apăsăți **Start** pentru a începe.
Bara de progres indică **Preîncălzire** și cronometrul începe imediat număratoarea inversă.
- 08 Când Pro Plus atinge temperatura țintă, bara de progres se mută la **Gătire**.
- 09 Când programul inteligent se termină, pe afișaj apare **Sfârșit** dacă opțiunea Menținere la cald este dezactivată. În caz contrar, temporizatorul începe să numere de la **00:00** până la **10 ore (10:00)**.

Funcția Menținere la cald se activează automat după ce se termină funcția Gătire lentă. Dacă nu doriți ca Pro Plus să mențină cald în mod automat, apăsați **Menținere la cald** pentru a o dezactiva în orice moment.

Un temporizator cu pornire întârziată poate fi setat pentru a începe automat gătitul lent în timp ce sunteți în pat, la lucru, la comisioane sau ocupat cu alte vase. Pentru a seta un temporizator cu pornire întârziată, consultați **Panoul de control: Setări**.

Gătit

Sotare

Similar cu utilizarea unei tigăi, a unei plite sau a unui grătar plat, utilizați funcția Sotare pentru a fierbe, a reduce și a îngroșa lichidele, pentru a amesteca mâncărurile, pentru a carameliza legumele și pentru a rumeni carnea înainte sau după utilizarea altor metode de gătit.



Sfat: Dacă preferați, puteți utiliza vasul de gătit pe orice plită electrică, ceramică, pe gaz și pe inducție. Mânerele cu prindere din silicon permit să o țineți ușor și să amestecați fără să aluneca!

Timp implicit	Interval de timp	Temperatura implicită	Intervalul de temperatură
30 minute (00:30)	1 minute la 1 oră (00:01 la 01:00)	Ridicată	Ridicat Scăzut Personalizat: Nivelurile de la 1 la 6

01 Introduceți vasul de gătit în baza multicooker-ului. **Nu utilizați un capac.**

02 Apăsăți **Sotare**.

03 Rotiți selectorul pentru a regla timpul de gătire.

04 Atingeți câmpul **Temperatură** pentru a comuta între temperaturile **scăzută, ridicată și personalizată**.

Pentru a seta o temperatură personalizată, rotiți cadranul pentru a selecta nivelul de temperatură preferat. Există 6 niveluri de temperaturi personalizate din care puteți alege, afișate ca **LE 1** (cea mai scăzută temperatură) până la **LE 6** (cea mai ridicată temperatură). Aceste niveluri sunt similare cu nivelurile de temperatură de pe aragazul dvs.

05 Atingeți **Start** pentru a începe.

Afișajul arată **Pornit** și bara de progres a gătitului arată **Preîncălzire**.

06 Atunci când Pro Plus atinge temperatura țintă, bara de progres se mută la **Gătire** și afișajul arată **Hot** pentru câteva momente înainte de a trece la cronometrul cu numărătoare inversă.

07 Adăugați ingredientele în vasul de gătit.



Dacă ingredientele alimentare sunt adăugate înainte ca vasul de gătit să atingă temperatura dorită, este posibil ca mesajul Hot să nu apară. Acest lucru este normal.

08 Dacă ingredientele se termină de gătit înainte de expirarea timpului, atingeți **Anulare** pentru a încheia programul inteligent, în caz contrar, când programul inteligent se termină, pe afișaj apare **Sfârșit**.

Pornirea întârziată și Menținerea automată la cald nu pot fi utilizate cu funcția Sotare.

Gătit

Deglazare

Prăjirea cărnii și a legumelor înainte de gătitul sub presiune este modalitatea perfectă de a intensifica aromele, deoarece zaharurile se caramelizează datorită căldurii înalte a programului Sauté Smart. Deglazarea vasului de gătit vă permite să deblocați aceste arome în sosuri uimitoare, sosuri și multe altele.

Pentru a deglaza, scoateți alimentele din vasul de gătit și adăugați un lichid subțire, cum ar fi apa, bulionul sau vinul pe suprafața fierbinte. Folosiți o racletă de lemn sau de silicon pentru a ridica alimentele lipite de fundul vasului de gătit și amestecați-le în lichid.

⚠ ATENȚIE

Programul inteligent Sotare atinge temperaturi ridicate. Dacă nu este supravegheat, alimentele se pot arde la această setare. NU folosiți un capac și NU lăsați multicookerul nesupravegheat în timp ce utilizați această funcție.

Iaurt

Realizat pentru rețete de iaurt ușor de fermentat cu lapte și fără lapte pe care le puteți face în repetate rânduri.

Dimensiunea Instant Pot	Volumul minim de lapte	Volumul maxim de lapte
5.7 Litri	1 L	3.8 L

Nivel temperatură	Interval de temperatură	Timp implicit	Interval de timp	Sugestii de utilizare
Scăzut	Nu este ajustabil	8 ore (08:00)	30 minute la 99 ore și 30 minute (00:30 la 99:30)	Fermentare
Ridicat	Nu este ajustabil	fierbere	Nu este ajustabil	Pasteurizarea
Personalizat implicit: 33°C	25 la 85°C	8 ore (08:00)	30 minute la 99 ore și 30 minute (00:30 la 99:30)	Fermentare non lactate

Gătit

Începeți cu...	Faceți asta!
Lapte pasteurizat sau nepasteurizat	Urmați toți pașii de mai jos
Lapte ultra-pasteurizat	Treceți la pasul 2: Adăugați cultura de pornire. Aceasta este metoda de fabricare a iaurtului cu "pornire la rece".

Aveți nevoie de:

- Termometru pentru alimente
- Lapte sau o alternativă fără lactoză
- Cultură activă de iaurt


Pasul 1: Pasteurizarea laptelui

01 Adăugați laptele sau alternativa de lapte în vasul de gătit și orice alte ingrediente pe care le cere rețeta dvs.

02 Așezați și închideți capacul de gătit sub presiune, așa cum este descris la **Caracteristicile de control al presiunii: Capacul de gătit sub presiune.**

03 Apăsați **Iaurt**.


04 Atingeți câmpul **Temperatură** pentru a comuta la Temperatură **ridicată**.

 Timpul și temperatura de pasteurizare sunt prestabilite și nu pot fi ajustate.

05 Apăsați **Start** pentru a începe.

Afișajul arată **Pornit**, iar bara de progres arată **Preîncălzire**. Se va afișa **Fierbere** în timp ce bara de progres trece la Gătire.


06 Afișajul afișează **Sfârșit** atunci când pasteurizarea este finalizată.

 Laptele trebuie să atingă o temperatură minimă de 72°C pentru a se pasteuriza corespunzător. Utilizați un termometru pentru a verifica temperatura.

Pasul 2: Adăugați cultura de pornire

01 Cu ajutorul unui termometru, lăsați laptele să se răcească până la o temperatură puțin sub 43°C.

02 Adăugați cultura de pornire în lapte conform instrucțiunilor incluse cu produsul de cultură de pornire.

 Iaurtul simplu cu culturi active poate fi folosit ca starter. Urmați o rețetă de iaurt Instant Pot de încredere atunci când folosiți iaurtul ca și cultură starter.

03 Așezați și închideți capacul de gătit sub presiune, așa cum este descris la **Caracteristicile de control al presiunii: Capacul de gătit sub presiune.**

Pasul 3: Fermentarea laptelui

01 Apăsați **Iaurt**.

02 Atingeți câmpul **Temperatură** pentru a comuta la scăzut.

Pentru a seta o temperatură personalizată, atingeți câmpul **Temperatură** pentru a comuta la **Cus**, apoi rotiți cadranul pentru a selecta o temperatură.

03 Atingeți câmpul orelor sau al minutelor, apoi rotiți selectorul pentru a regla timpul de fermentare în ore și/sau minute.

04 Atingeți **Start** pentru a începe. Pe afișaj apare **Pornit** și bara de progres arată **Preîncălzire**.

05 Afișajul afișează **Sfârșit** atunci când fermentarea este completă.

Gătit

Sfaturi pentru prepararea iaurtului

- Cu cât laptele este mai gras, cu atât iaurtul este mai gros!
- Pentru un iaurt și mai gros, pasteurizați laptele de două ori înainte de fermentare.
- Cu cât fermentați laptele mai mult timp, cu atât iaurtul va fi mai tare.
- Folosiți un tifon pentru a strecura zerul lichid pentru a obține un iaurt bogat în stil grecesc.
- Răciți iaurtul proaspăt, apoi puneți-l în frigider (acoperit) timp de 12 până la 24 ore pentru a permite dezvoltarea aromelor.
- Mierea, nucile, semințele și fructele proaspete sunt garnituri perfecte pentru iaurtul tău de casă!

Utilizarea paharelor de iaurt

Paharele de iaurt sunt o modalitate convenabilă de a porționa porțiile de iaurt..

- 01** După **Pasul 2: Adăugați cultura activată**, turnați cu grijă laptele în paharele de iaurt și închideți-le bine.
- 02** Așezați grătarul multifuncțional pe fundul vasului de gătit.
- 03** Poziționați paharele de iaurt pe grătar și adăugați apă în vasul de gătit până când paharele sunt scufundate până la jumătate.
- 04** Urmați instrucțiunile de la **Pasul 3: Fermentați iaurtul** în mod normal.

Gătit

Sous Vide

Gătitul Sous Vide presupune gătitul alimentelor sub apă, într-o pungă etanșă, sigură pentru alimente, pentru o perioadă lungă de timp. Alimentele se gătesc în propriul suc și ies delicioase și incredibil de fragede.

⚠ ATENȚIE

Nu umpleți prea mult vasul de gătit pentru a evita deteriorarea multicooker-ului. Conținutul total (apă și pungi cu alimente) trebuie să lase un spațiu liber de cel puțin 5 cm între linia de apă și marginea vasului de gătit.

Timp implicat	Interval de timp	Temperatura implicită	Intervalul de temperatură
3 ore (03:00)	30 de minute până la 99 de ore și 30 de minute (00:30 la 99:30)	56°C	25 la 90°C

Aveți nevoie de:

- Clești
- Termometru
- Pungi alimentare, etanșe, resigilabile, sau,
- Aparat de sigilat în vid și pungi de vid sigure pentru alimente

Pașul 1: Pregătiți baia de apă sous vide

01 Umpleți vasul de gătit până la semnul de umplere la **jumătate**, așa cum este indicat pe vasul de gătit, apoi introduceți-l în baza multicooker-ului.

02 Așezați și închideți capacul de gătit sub presiune, așa cum este descris la **Caracteristicile de control al presiunii: Capacul de gătit sub presiune**.

Pașul 2: Configurarea aparatului Pro Plus pentru gătit sous vide

03 Apăsăți **Sous Vide**.

04 Atingeți câmpul **orelor** sau al **minutelor**, apoi rotiți selectorul pentru a regla timpul de gătit în ore și/sau minute.

05 Pentru a seta o temperatură personalizată, atingeți câmpul **Temperatură**, apoi rotiți selectorul pentru a regla temperatura băii de apă.

06 Apăsăți **Start** pentru a începe încălzirea apei în vasul de gătit.

Afișajul arată **Pornit** și bara de progres arată Preîncălzire.

Pașul 3: Pregătiți alimentele

01 În timp ce apa se încălzește, începeți prin a condimenta mâncarea după cum doriți. Vedeți **Ingrediente și condimente** mai jos pentru sfaturi!

02 Când sunteți gata, separați fiecare porție de mâncare în pungi individuale.


03 Îndepărtați tot aerul din pungi și închideți-le ermetic.

Gătit

Pasul 4: Gătiți!

01 Odată ce baia de apă este gata, afișajul arată **Hot** (Fierbinte) pentru câteva momente înainte de a trece la cronometrul cu numărătoare inversă.

02 Îndepărtați capacul și imersați cu grijă pungile sigilate.

 Alimentele din pungi trebuie să fie imersate, adăugați apă încălzită în vasul de gătit ori de câte ori este nevoie, dar, dacă folosiți o pungă resigilabilă, asigurați-vă că sigiliul rămâne deasupra apei.

03 Așezați și închideți capacul de gătit sub presiune, așa cum este descris la **Caracteristicile de control al presiunii: Capacul de gătit sub presiune.**


04 Când programul inteligent se termină, pe afișaj apare **Sfârșit**. Deschideți multicooker-ul și folosiți cleștele pentru a scoate cu grijă pungile din apa fierbinte.

05 Deschideți pungile și folosiți un termometru pentru a verifica dacă sunt suficient de gătite.

Coacere inversă

Prăjirea cărnii după o gătire scăzută și lentă este cel mai simplu mod de a intensifica acele arome deja delicioase fără a o găti prea mult. Încercați să faceți o prăjire inversă pentru a obține o carne fragedă, suculentă și cu o crustă frumoasă.

01 După gătitul Sous Vide, scoateți carnea din punga de gătit și uscați-o ușor pentru a îndepărta cât mai multă umiditate din exteriorul cărnii.

 Poate părea contraintuitiv, dar nu săriți peste acest pas - veți obține mai multă aromă și un finisaj grozav!

02 Folosiți programul Sotare pentru a o rumeni bine, sau folosiți o tigaie din fontă, o torță de rumenit sau un grătar - orice este fierbinte pentru a reține umiditatea!

03 Acoperiți carnea cu folie de aluminiu și lăsați-o să se odihnească timp de 5-20 minute, în funcție de mărimea bucății.

Ingrediente și condimente

- Sarea are un efect foarte mare atunci când nu are unde să se ducă, așa că este mai bine să folosiți mai puțină sare decât în mod normal, în special în cazul cărnii, păsărilor de curte și al peștelui. Dacă după gătire considerați că este nevoie de mai multă sare, este ușor să sărați după gust.
- Utilizați ingrediente proaspete și de înaltă calitate atunci când gătiți sous vide pentru a asigura cea mai bună aromă posibilă.
- Folosiți usturoi proaspăt în loc de praf de usturoi. Pudra de usturoi poate deveni amară atunci când este gătită sous vide. Usturoiul proaspăt va oferi cele mai bune rezultate.

Gătit

Menținere la cald

Perfect pentru a reîncălzi mesele sau pentru a încălzi alimente pentru perioade lungi de timp.

Timp implicit	Interval de timp	Temperatura implicită	Intervalul de temperatură
10 ore (10:00)	10 minute la 10 ore (00:10 la 10:00)	Ridicată	Ridicată Scăzută Personalizat: 25 la 90°C

01 Apăsăți **Menținere la cald**.

02 Atingeți câmpul **orei** sau al **minutelor**, apoi rotiți cadranul pentru a regla timpul de încălzire în ore și/sau minute.

03 Atingeți câmpul **Temperatură** pentru a comuta între nivelurile de temperatură **scăzută, ridicată și personalizată**.

Pentru a seta o temperatură personalizată, atingeți câmpul **Temperatură** pentru a comuta la Cus, apoi rotiți selectorul pentru a alege o temperatură.

04 Atingeți **Start** pentru a începe. Bara de progres arată **Menținere la cald**, iar cronometrul începe imediat numărătoarea inversă.

05 Atunci când programul Menținere la cald se termină, pe afișaj apare **Sfârșit**.

ATENȚIE

Alimentele mai groase pot împiedica încălzirea uniformă, ceea ce poate duce la stricarea alimentelor dacă sunt lăsate nesupravegheate. Atunci când gătiți alimente groase, cum ar fi tocănița și chili, amestecați conținutul vasului de gătit la fiecare 40-60 de minute pentru a asigura o distribuție uniformă a căldurii.

Îngrijire, curățare și depozitare

Curățați aparatul Instant Pot Pro Plus și piesele sale după fiecare utilizare. Nerespectarea acestor instrucțiuni de curățare poate avea ca rezultat o defecțiune gravă, care poate duce la daune materiale și/sau vătămări corporale grave.

Scoateți întotdeauna multicooker-ul din priză și lăsați-l să se răcească la temperatura camerei înainte de a-l curăța. Nu folosiți niciodată bureți metalici, pulberi abrazive sau detergenți chimici puternici pe oricare dintre piesele sau accesoriile Instant Pot-ului.

Lăsați toate suprafețele să se usuce bine înainte de utilizare și înainte de depozitare.

Piese	Metode și instrucțiuni de curățare
Accesorii <ul style="list-style-type: none">Grătar multifuncțional	Se poate spăla în mașina de spălat vase dacă este așezat pe raftul superior.
Capac și componente <ul style="list-style-type: none">Supapă de eliberare a aburuluiCapac de eliberare a aburuluiCapac anti-blocareGarnitură de etanșareCapac QuickCoolColector de condensare	Se poate spăla în mașina de spălat vase dacă este așezat pe raftul superior. Scoateți toate piesele din capac înainte de curățare. A se vedea Îngrijire, curățare și depozitare: Îndepărtarea și instalarea pieselor . <ul style="list-style-type: none">Cu supapa de eliberare a aburului și capacul anti-blocare îndepărtate, curățați interiorul țevii de eliberare a aburului cu un detergent pentru țevi pentru a preveni înfundarea.Pentru a scurge apa din capac după spălarea vaselor, prindeți mânerul capacului și țineți capacul pe verticală deasupra unei chiuvete, apoi rotiți-l la 360° - ca și cum ați roti un volan.După curățare și scurgere, depozitați capacul cu susul în jos pe baza multicooker-ului pentru a-l lăsa să se usuce complet la aer liber.Depozitați garniturile de etanșare într-o zonă ventilată pentru a reduce mirosul rezidual al mâncărilor aromate. Pentru a elimina mirosurile, adăugați 250 ml de apă și 250 ml de oțet alb în vasul de gătit, apoi rulați Pressure Cook timp de 5 până la 10 minute și presiunea QR.Verificați colectorul de condens după fiecare utilizare și goliți-l și curățați-l dacă este necesar. Nu lăsați alimente sau umezeală să stea în colectorul de condensare, deoarece pot rezulta bacterii dăunătoare.
Vas de gătit	Se poate spăla în mașina de spălat vase. <ul style="list-style-type: none">Petele accentuate de apă dură (colorație curcubeu, albastruie sau albă) pot necesita frecare cu un burete umezit cu oțet sau cu un detergent neabraziv.Pentru reziduurile de alimente dure sau arse, adăugați apă clocotită și detergent de vase în vasul de gătit și lăsați-l să stea câteva ore pentru o curățare ușoară.Asigurați-vă că toate suprafețele exterioare sunt uscate înainte de a plasa vasul de gătit în baza multicooker-ului.
Cablu de alimentare	Ștergeți numai cu o lavetă. <ul style="list-style-type: none">Utilizați o lavetă puțin umedă pentru a îndepărta particulele de pe cablu.Înfășurați-l în jurul bazei multicooker-ului și introduceți capătul în suportul pentru cablu.
Baza aparatului de gătit	Ștergeți numai cu o lavetă. <ul style="list-style-type: none">Ștergeți interiorul vasului exterior, precum și marginea de condensare cu o lavetă umedă. Lăsați-le să se usuce complet înainte de a introduce vasul de gătit.Curățați baza multicooker-ului și panoul de control cu o lavetă moale, umedă sau cu un burete.

După spălarea la mașina de spălat pot apărea unele decolorări, dar acest lucru nu va afecta siguranța sau performanța multicooker-ului.

Îngrijire, curățare și depozitare

AVERTIZARE

Baza multicooker-ului conține componente electrice. Pentru a evita incendiile, scurgerile electrice și/sau vătămările corporale, asigurați-vă că baza rămâne întotdeauna uscată.

- NU imersați baza multicooker-ului în apă sau în alt lichid și NU încercați să o spălați în mașina de spălat vase.
- NU spălați elementul de încălzire.
- NU imersați în lichid și nu clătiți cablul de alimentare sau ștecărul.

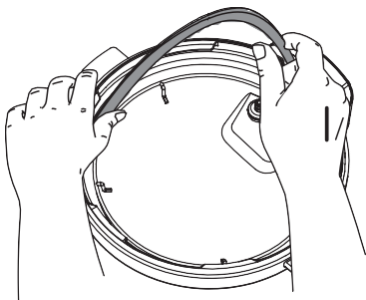
Îngrijire, curățare și depozitare

Îndepărtarea și instalarea pieselor


Garnitura de etanșare din silicon

Îndepărtarea garniturii de etanșare

Prindeți marginea siliconului și scoateți garnitura de etanșare din spatele suportului circular de etanșare din oțel inoxidabil.




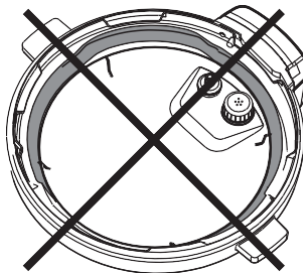
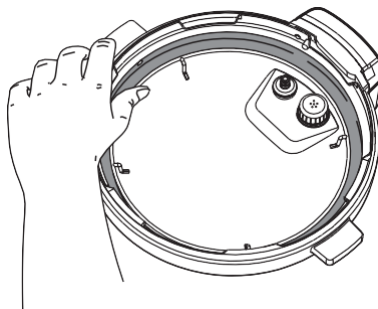
Odată îndepărtată garnitura de etanșare, verificați suportul pentru a vă asigura că este fixat, centrat și la o înălțime egală pe toată lungimea capacului. Nu încercați să reparați un suport inelar deformat.

 Sfat: Garnitura de etanșare este cel mai ușor de îndepărtat și de instalat atunci când este umedă și săpunită.

Instalarea garniturii de etanșare

Așezați garnitura de etanșare peste suportul pentru garnituri și apăsați-o ferm în poziție. Asigurați-vă că nu se încrețește.

 Acesta trebuie să fie bine fixat în spatele suportului garniturii de etanșare. Poate exista joc, dar nu trebuie să cadă atunci când întoarceți capacul.

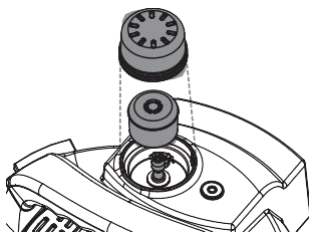


Îngrijire, curățare și depozitare

Ansamblu de eliberare a aburului


Îndepărtarea ansamblului de eliberare a aburului

Scoateți capacul de eliberare a aburului, apoi trageți supapa de eliberare a aburului în sus și scoateți-o din conducta de eliberare a aburului.



Instalarea ansamblului de eliberare a aburului

Așezați supapa de eliberare a aburului pe conducta de eliberare a aburului și apăsați ferm.

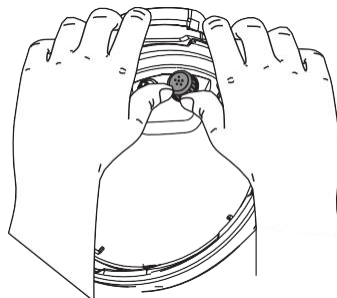
 Supapa de eliberare a aburului este așezată lejer pe conducta de eliberare a aburului, dar trebuie să rămână la locul ei atunci când capacul este întors.

Așezați capacul de eliberare a aburului peste supapa de eliberare a aburului și apăsați. Capacul este fixat prin presiune în poziție.

Capac anti-blocare

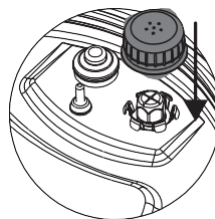
Îndepărtați capacul anti-blocare

Prindeți capacul ca pe un volan și, cu ajutorul degetelor mari, apăsați ferm pe partea laterală a capacului anti-blocare (apăsând spre partea laterală a capacului și în sus) până când acesta se desprinde de pînții de dedesubt.



Instalarea capacului anti-blocare

Așezați capacul anti-blocare peste pînți și apăsați până când acesta se fixează în poziție.




Îngrijire, curățare și depozitare

Colector de condens

Colectorul de condens este așezat în partea din spate a bazei multicooker-ului și captează orice revărsare de pe marginea de condensare.

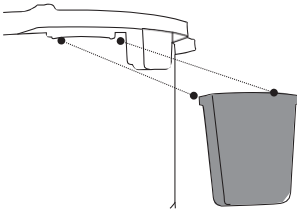
Îndepărtarea colectorului de condens

Trageți colectorul de condens de la baza multicooker-ului; **nu trageți în jos**.

 Lamelele de pe baza multicooker-ului și canelurile de pe colectorul de condensare.

Instalarea colectorului de condens

Aliniați canelurile de pe colectorul de condens peste lamelele de pe partea din spate a bazei multicooker-ului și glisați colectorul de condens în poziție ca și cum ați închide un sertar.



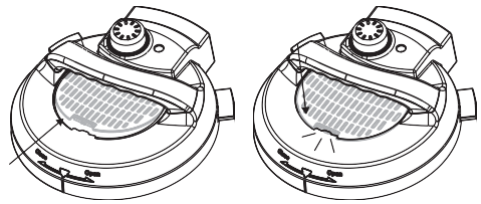
Capac de protecție QuickCool

Îndepărtarea capacului de protecție

Prindeți lamela și împingeți-o spre mânerul capacului, apoi trageți-o în sus, spre dumneavoastră și scoateți-o.

Instalarea capacului de protecție

Prindeți lamela și glisați capacul spre partea din spate a porțiunii metalice a capacului, apoi apăsați în jos până când se face clic.



Depanare

Problemă	Cauză posibilă	Remediere
Pocnituri sau sunete ocazionale	Sunetul de comutare a alimentării sau placa de presiune se poate extinde din cauza schimbărilor de temperatură.	Acest lucru este normal; nu este necesară nicio acțiune.
	Baza vasului de gătit este umedă.	Ștergeți suprafețele exterioare ale vasului de gătit. Asigurați-vă că elementul de încălzire este uscat înainte de a introduce vasul de gătit în baza multicookerului.
Dificultate la închiderea capacului.	Garnitura de etanșare nu este instalată corespunzător.	Repoziționați garnitura de etanșare. Asigurați-vă că este bine fixată în spatele grilajului garniturii de etanșare.
	Supapa de fitor se află în poziție ridicată.	Apăsăți ușor supapa de eliberare aburi folosind o ustensilă de bucătărie cu coada lungă..
	Conținutul din multicooker este încă fierbinte.	Coborâți încet capacul pe baza multicooker-ului, lăsând căldura să se disipeze.
Dificultate la deschiderea capacului	⚠ PERICOL Conținutul poate fi sub presiune. Pentru a evita rănirea prin opărire, NU încercați să forțați deschiderea capacului.	
	Presiunea din interiorul multicooker-ului.	Eliberați presiunea conform rețetei. Deschideți capacul numai după ce indicatorul de presiune este oprit.
	Supapa de eliberare s-a blocat din cauza resturilor alimentare sau a reziduurilor din jur.	Asigurați-vă că aburul este complet eliberat. 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 multicookerului atunci când aparatul este deschis	Răcirea vasului interior poate crea un vid, determinând aderența vasului interior la capac	Selectați eliberarea rapidă pentru a elibera toată presiunea din vasul de gătit.

Depanare

Problemă	Cauză posibilă	Remediere
Aburul se scurge pe partea laterală a capacului.	Nu există garnitură de etanșare în capac.	Instalați o garnitură de etanșare.
	Garnitura de etanșare este deteriorată sau nu este instalată corespunzător.	Înlocuiți garnitura de etanșare.
	Resturi de alimente pe garnitura de etanșare.	Îndepărtați garnitura de etanșare și curățați-o bine.
	Resturi de alimente pe garnitura de etanșare	Deschideți, apoi închideți capacul.
	Suportul garniturii de etanșare este deformat sau descentrat.	Îndepărtați garnitura de etanșare de pe capac, apoi verificați dacă nu există îndoituri sau deformări pe suportul garniturii de etanșare. Contactați Serviciul Clienți .
	Este posibil ca marginea vasului de gătit să fie deformată.	Verificați dacă există deformări și contactați Serviciul Clienți .
Aparatul de gătit nu poate crea presiune.	Resturi de alimente pe supapa de eliberare sau pe capacul de silicon al supapei.	Clătiți supapa din capac cu apă limpede. Efectuați testul de funcționare inițial pentru a verifica funcționarea și înregistrați constatările. Contactați Serviciul Clienți .
	Prea puțin lichid în vasul de gătit.	Verificați dacă nu există arsuri pe fundul vasului de gătit. Adăugați lichid subțire, pe bază de apă, în vasul de gătit, în funcție de mărimea acestuia.
	Capacul de silicon al supapei de eliberare este deteriorat sau lipsește.	Contactați Serviciul Clienți .
	Supapa de eliberare este obstrucționată de mecanismul de blocare a capacului.	Contactați Serviciul Clienți .
	Nu există căldură în vasul de gătit.	Efectuați testarea inițială pentru a verifica funcționarea și înregistrați constatările dvs. Contactați Serviciul Clienți .
	Baza vasului de gătit poate fi deteriorată.	Efectuați testarea inițială pentru a verifica funcționarea și înregistrați constatările dvs. Contactați Serviciul Clienți .
Scurgeri sau eliberări minore de abur de la supapa de eliberare a aburului în timpul gătitului.	Multicooker-ul reglează excesul de presiune.	Acest lucru este normal; nu este necesară nicio acțiune.
Aburul țâșnește din supapa de eliberare a aburului în timpul ciclului de gătit sub presiune.	Lichid insuficient în vasul de gătit.	Adăugați în vasul de gătit un lichid subțire, pe bază de apă, în funcție de mărimea acestuia.
	Eroare de control a senzorului de presiune.	Contactați Serviciul Clienți .

Depanare

Problemă	Cauză posibilă		Problemă
Afișajul este gol după conectarea cablului de alimentare.	Conexiune de alimentare necorespunzătoare sau fără alimentare.		Verificați priza pentru a vă asigura că este alimentată. Inspectați cablul de alimentare pentru a vedea dacă este deteriorat. Dacă observați deteriorări, contactați Serviciul Clienți .
	Siguranța electrică a multiooker-ului a sărit.		Contactați Serviciul Clienți .
Ecranul afișează codul de eroare și multicooker-ul emite un semnal sonor continuu.	C1 C3 C4 C6	Senzor defect.	Contactați Serviciul Clienți .
	C7	Elementul termic s-a defectat.	Contactați Serviciul Clienți .
		Lichid insuficient.	Adăugați lichid subțire, pe bază de apă, în vasul de gătit, în funcție de mărimea acestuia. 500 ml
	C8	Este folosită o oală de gătit incorectă.	Utilizați numai o oală de gătit din oțel inoxidabil din seria Pro cu mănere ușor de prins cu Pro Plus.
	C10	Eroare Wifi.	Contactați Serviciul Clienți .
	Capac	Capacul nu se află în poziția corectă pentru programul selectat.	Deschideți și închideți capacul. Nu utilizați un capac atunci când folosiți programul Sotare.
	Alt	Temperatura țintă pentru o conservare sigură nu a fost atinsă.	Atingeți Anulare . Verificați dacă toate garniturile sunt curate, poziționate corect și nedeteriorate. Asigurați-vă că aveți cel puțin 1 cană de apă în vasul de gătit înainte de a reporni. Nu conservați sub presiune la altitudini mai mari de 2000 m (6600 ft).
	Arderea alimentelor	A fost detectată o temperatură ridicată pe fundul vasului de gătit; multicooker-ul reduce automat temperatura pentru a evita supraîncălzirea.	Este posibil ca depunerile de amidon de pe fundul vasului de gătit să fi blocat disiparea căldurii. Oprii multicooker-ul, eliberați presiunea și inspectați fundul vasului de gătit.
PrSE	S-a acumulat presiune în timpul unui program inteligent de gătit fără presiune Smart Programme.	Apăsăți butonul de anulare și de eliberare rapidă.	

Orice altă operațiune de întreținere trebuie efectuată de către un reprezentant autorizat.