

Instant Pot®

PRO™

МУЛТИФУНКЦИОНАЛЕН УРЕД ЗА ГОТВЕНЕ
ПОД НАЛЯГАНЕ - 5.7 И 7.6 ЛИТРА



- 2 Инструкции за употреба на български език
- 59 Еγχειρίδιο χρήσης στην ελληνική γλώσσα

Ръководство за употреба в електронен вариант,
както и много полезна информация ще откриете на
www.instantpot.bg

Θα βρείτε το εγχειρίδιο σε ηλεκτρονική έκδοση
καθώς και πολλές χρήσιμες πληροφορίες στην
www.instant-home.gr

СЪДЪРЖАНИЕ

Важни мерки за безопасност	3
Продукт, части и аксесоари	9
Първи стъпки	11
Готвене под налягане 101	14
Освобождаване на налягането	15
Контролен панел	18
Контрол на налягането	23
Готвене (програми)	28
Използване на Fav (Любими)	47
Грижа, почистване и съхранение	48
Отстраняване на неизправности	52
Превод на предупредителните етикети	55
Гаранция	57
Контактна информация	116

ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

За Instant Brands™ Вашата безопасност винаги е на първо място и серията Instant Pot® Pro е проектирана с този основен приоритет. За да научите повече за механизмите за безопасност на този уред, посетете www.instantpot.bg.

Когато използвате електрически уреди, винаги трябва да бъдете внимателни и да спазвате основни мерки за безопасност.

- 01** ПРОЧЕТЕТЕ ВСИЧКИ ИНСТРУКЦИИ, МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ, ПРЕДИ ДА ЗАПОЧНЕТЕ РАБОТА С УРЕДА. НЕСПАЗВАНЕТО НА ТЕЗИ УКАЗАНИЯ И ИНСТРУКЦИИ МОЖЕ ДА ДОВЕДЕ ДО НАРАНЯВАНЕ И/ИЛИ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ.
- 02** Използвайте само капака за готвене под налягане Instant Pot Pro с основния корпус Instant Pot Pro. Използването на друг капак за готвене под налягане може да причини нараняване, повреда и/или материални щети.
- 03** Само за домашна употреба. Не е предназначен за търговска употреба. Не използвайте уреда за каквато и да е друга цел, освен тази, за която е предназначен.
- 04** Предназначен само за употреба върху кухненски плот. Винаги работете с уреда върху стабилна, незапалима, равна повърхност.
 - Не поставяйте уреда върху нещо, което може да блокира вентилационните отвори на дъното;
 - Не поставяйте уреда върху гореща печка или котлон;
- 05** Топлината от външен източник ще повреди уреда.
 - НЕ поставяйте уреда върху какъвто и да е котлон, в непосредствена близост до горещ котлон или загрята фурна;
 - НЕ използвайте уреда в непосредствена близост до вода или открит пламък;
 - НЕ използвайте уреда на открито. Пазете уреда от пряка слънчева светлина.
- 06** НЕ докосвайте горещите повърхности на уреда с незащитени ръце. За повдигане, преместване или носене, използвайте само и единствено страничните дръжки.
 - НЕ премествайте уреда, докато е под налягане;
 - НЕ докосвайте с незащитени ръце аксесоарите по време или непосредствено след готвене;
 - НЕ докосвайте металните части на капака, когато уредът работи; това


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Прочетете това ръководство внимателно и напълно, и го запазете за бъдеща справка. Неспазването на инструкциите за безопасност може да доведе до сериозни наранявания и/или материални щети.

ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

може да доведе до нараняване;


- След употреба, във вътрешността на основния корпус има остатъчна топлина. Не докосвайте!
- Докато готвите, вътрешната температура на уреда достига много високи стойности. За да избегнете наранявания, никога не бъркайте с незащитени ръце в уреда, докато не се охлади до стайна температура;
- Винаги използвайте подходяща защита за ръцете, когато изваждате горещи аксесоари и когато боравите с вътрешния съд;
- Винаги поставяйте горещи аксесоари върху устойчива на топлина повърхност или чиния.

07  **ВНИМАНИЕ** Вътрешният съд може да бъде изключително тежък, когато е пълен. Бъдете внимателни при повдигане и изваждане на вътрешния съд от основния корпус, за да избегнете изгаряне.

- Бъдете изключително внимателни, когато вътрешният съд съдържа гореща храна, гореща мазнина или други горещи течности;
- Не премествайте уреда, докато работи, и бъдете изключително внимателни, когато изливате гореща мазнина.

08 Препълването на уреда повишава риска от запушване на тръбата за изпускане на пара и може значително да повиши налягането.

- НЕ пълнете вътрешния съд над нивото на линията **Max PC Fill** (Максимално ниво при готвене под налягане), отбелязана от вътрешната страна на вътрешния съд;
- НЕ пълнете вътрешния съд над нивото на линията **Half Fill** (Наполовина пълно), отбелязана от вътрешната страна на вътрешния съд, когато готвите храни, които се разширяват по време на готвене, като ориз или дехидратирани (сушени) зеленчуци.

09  **ВНИМАНИЕ** Този уред готви под налягане. Всяко налягане в уреда може да бъде опасно. Оставете налягането в уреда да спадне естествено или освободете излишното налягане ръчно преди отваряне. Неправилната употреба на уреда може да доведе до изгаряния, наранявания и/или материални щети.

- Уверете се, че уредът е правилно затворен преди да стартирате програма за готвене. Вижте раздел **“Контрол на налягането: Капак за готвене под налягане”**;
- НЕ покривайте или блокирайте клапана за изпускане на пара и/или поплавъчния клапан с кърпи или други предмети;

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Прочетете това ръководство внимателно и напълно, и го запазете за бъдеща справка. Неспазването на инструкциите за безопасност може да доведе до сериозни наранявания и/или материални щети.

ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- НЕ се опитвайте да отворите уреда принудително, използвайки сила, преди налягането вътре да е спаднало изцяло. Неспазването на тези инструкции може да доведе до внезапно изливане на горещо съдържание и може да причини изгаряния, наранявания, повреда и/или материални щети;
 - НЕ излагайте лицето, ръцете или незащитена кожа над клапана за изпускане на пара или поплавъчния клапан, когато уредът работи или има остатъчно налягане;
 - НЕ се навеждайте над уреда, когато сваляте капака, тъй като се освобождават топлина и пара при премахването на капака;
 - Изключете уреда, ако по време на фазите **Pre-heating (Предварително загряване)** или **Cooking (Готвене)** от клапана за изпускане на пара и/или от поплавъчния клапан излиза постоянен поток пара за по-дълго от 3 минути;
 - Ако от ръба на капака за готвене под налягане излиза пара, изключете уреда и проверете дали уплътнителният пръстен е поставен правилно. Вижте раздел **“Контрол на налягането: Уплътнителен пръстен”**;
 - НЕ се опитвайте да отворите и свалите капака от основния корпус принудително, използвайки сила. Вижте раздел **“Освобождение на налягането”**.
- 10** При готвене на месо с кожа/обвивка (например наденица с обвивка), кожата/обвивката може да набъбне при загряване или под въздействието на налягането. Не пробождайте месото с остри предмети, докато кожата/обвивката е все още подута, тъй като това може да доведе до опарване.
- 11** Когато готвите под налягане храни с високо съдържание на мазнини, тестени храни или храни с гъста консистенция, бъдете внимателни, когато сваляте капака, тъй като е възможно съдържанието да пръска или прелее. Следвайте инструкциите на съответната рецепта относно метода за освобождение на налягането. Вижте раздел **“Освобождение на налягането”**.
- 12** Не поставяйте прекалено големи хранителни продукти и/или метални прибори във вътрешния съд, тъй като това може да доведе до пожар и/или нараняване.
- 13** Преди и след всяка употреба се препоръчва извършване на правилна поддръжка:
- Уверете се, че клапанът за изпускане на пара, поплавъчният клапан, тръбата за изпускане на пара и анти-блокиращият щит не са запушени;
 - Преди да поставите вътрешния съд в основния корпус, уверете се, че и

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Прочетете това ръководство внимателно и напълно, и го запазете за бъдеща справка. Неспазването на инструкциите за безопасност може да доведе до сериозни наранявания и/или материални щети.

ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

двата са сухи и без остатъци от храна;

- Оставете уреда да се охлади до стайна температура преди почистване или съхранение.
- 14** Не използвайте този уред за дълбоко пържене или за каквото и да е пържене в режим под налягане с олио/мазнина.
 - 15** За да изключите уреда, натиснете **Cancel (Отказ)**, след което изключете уреда от контакта. Винаги изключвайте уреда от контакта, когато не се използва, както и преди поставяне или премахване на части или аксесоари, и преди почистване. За да изключите от контакта, хванете щепсела и издърпайте от контакта. За да избегнете повреда на хранящия кабел, никога не издърпвайте самия кабел.
 - 16** Редовно проверявайте изправността на уреда и хранящия кабел. Не използвайте уред с повреден кабел или щепсел, или уред с неизправност, изпускан или повреден по какъвто и да е начин. При нужда от съдействие, свържете се с **Отдел за обслужване на клиенти** на www.instantpot.bg.
 - 17** Разлятата храна може да причини сериозни изгаряния. Кабелът за храняване е къс с цел намаляване риска от издърпване, заплитане и спъване.
 - НЕ включвайте кабела през ръба на плота или масата, НЕ оставяйте кабела да виси през ръба на плота или масата, както и да докосва горещи повърхности или открит пламък, в т.ч. и котлони;
 - НЕ включвайте в контакти, разположени под плота, и НЕ използвайте уреда с удължител;
 - Дръжте уреда и хранящия кабел далеч от деца.
 - 18** Не използвайте никакви части, аксесоари и/или приставки, които не са одобрени от Instant Brands. Използването на части, аксесоари и/или приставки, които не са одобрени от производителя, могат да доведат до сериозни наранявания, пожар, токов удар и/или отпадане на гаранцията.
 - С цел намаляване риска от нежелано изпускане на пара, използвайте само оригинален вътрешен съд Instant Pot, предназначен за този модел;
 - НЕ използвайте уреда без поставен вътрешен съд;
 - С цел защита от нараняване или повреда на уреда, подменяйте уплътнителния пръстен само с оригинален Instant Pot уплътнителен пръстен.
 - 19** НЕ се опитвайте да поправяте, подменяте, променяте или модифицирате компоненти на уреда. Това може да доведе до токов удар, пожар и/или сериозни наранявания и ще анулира гаранцията.
 - 20** НЕ манипулирайте който и да е от механизмите за безопасност, тъй като

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Прочетете това ръководство внимателно и напълно, и го запазете за бъдеща справка. Неспазването на инструкциите за безопасност може да доведе до сериозни наранявания и/или материални щети.

ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

това може да доведе до нараняване и/или материални щети.

- 21** Основният корпус съдържа електрически компоненти. С цел защита от токов удар:
- НЕ поставяйте никаква течност директно в основния корпус;
 - НЕ потапяйте захранващия кабел, щепсела или уреда във вода или каквато и да е течност;
 - Не изплаквайте уреда/основния корпус под чешмата.
- 22** Не включвайте уреда в електрическа мрежа, различна от 220-240V ~50-60Hz. Не използвайте с трансформатори или адаптери.
- 23** Този уред НЕ трябва да се използва от деца или от хора, чиито физически, сетивни или умствени способности възпрепятстват безопасното използване на уреда. Използването на уреда в близост до деца и до горепосочените лица следва да се извършва под постоянен надзор. Децата не трябва да играят с уреда.
- 24** Не оставяйте уреда без надзор, докато работи. Никога не свързвайте уреда с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- 25** Не съхранявайте никакви материали в основния корпус или вътрешния съд, когато уредът не се използва.
- 26** Не поставяйте лесно запалими материали в основния корпус или вътрешния съд, като хартия, картон, пластмаса, стиропор или дърво.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от токов удар. Използвайте само заземен контакт.

- НЕ премахвайте заземяването.
- НЕ използвайте адаптер.
- НЕ използвайте удължител.

Неспазването на тези инструкции може да причини токов удар и/или сериозни наранявания.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

НЕСПАЗВАНЕТО НА КОЯТО И ДА Е ОТ ВАЖНИТЕ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ И/ИЛИ ИНСТРУКЦИИТЕ ЗА БЕЗОПАСНА УПОТРЕБА Е НЕПРАВИЛНА УПОТРЕБА НА ВАШИЯ УРЕД, КОЕТО МОЖЕ ДА ДОВЕДЕ ДО ОТПАДАНЕ НА ГАРАНЦИЯТА И ДА СЪЗДАДЕ РИСК ОТ СЕРИОЗНИ НАРАНЯВАНИЯ.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Прочетете това ръководство внимателно и напълно, и го запазете за бъдеща справка. Неспазването на инструкциите за безопасност може да доведе до сериозни наранявания и/или материални щети.

ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- 27 Не използвайте включените към уреда аксесоари в микровълнова печка, тостер-фурна или скара/грил.
- 28 Никога не използвайте уреда в режим под налягане без да сте добавили вода/течност на водна основа, тъй като това ще го повреди сериозно.







ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ!

Специални инструкции за храненето

Съгласно изискванията за безопасност, е осигурен със защитен кабел, с цел намаляване риска от издърпване, заплитане и спъване.

Този уред е снабден със защитен кабел с щепсел европейски стандарт със заземяване. С цел намаляване риска от токов удар, включвайте защитния кабел в заземен и лесно достъпен електрически контакт.

Спецификации на продукта

					
Модел: Pro 60	1000-1200 W	220-240V ~ 50-60Hz	5.7 литра	5.9 кг.	см: 33.1Д x 32.2Ш x 32.5В
Модел: Pro 80	1200-1400 W	220-240V ~ 50-60Hz	7.6 литра	7.18 кг.	см: 36.58Д x 35.31Ш x 36.07В

Модел и сериен номер на уреда

Ще откриете информация за **модела на уреда** на сребристия информационен етикет на гърба на основния корпус, близо до защитния кабел.

Ще откриете **сериен номер на уреда** на белия стикер до информационния етикет.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

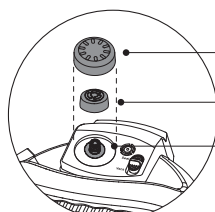
Прочетете това ръководство внимателно и напълно, и го запазете за бъдеща справка. Неспазването на инструкциите за безопасност може да доведе до сериозни наранявания и/или материални щети.

Продукт, части и аксесоари

Преди да използвате новия си Instant Pot Pro, уверете се, че всички части са налични, след което вижте раздел **“Грижа, почистване и съхранение: Сваляне и поставяне на части”**, за да разберете как пасват всички компоненти.

Капак за готвене под налягане - горна част

Механизъм за изпускане на пара



Капачка за омокотено изпускане на пара

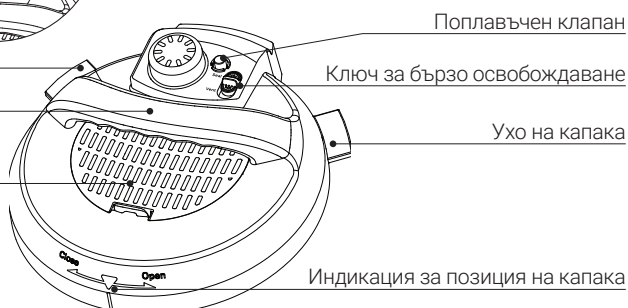
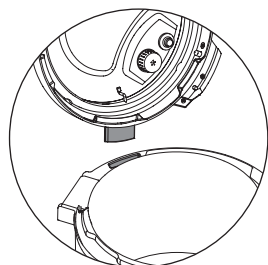
Клапан за изпускане на пара

Тръба за изпускане на пара

Ухо на капака

Дръжка на капака

QuickCool™ предпазен капак



Поплавъчен клапан

Ключ за бързо освобождаване

Ухо на капака

Индикация за позиция на капака

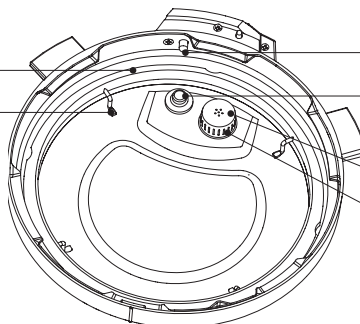


Instant Съвет: Дръжте капака за готвене под налягане изправен, за да не пречи на плота. Поставете лявото или дясно ухо на капака в съответната поставка за капак на основния корпус, за да го държите изправен и да освободите място! Внимание: Ухото на капака не е панта! Вдигнете капака нагоре, а не го накланяйте.

Капак за готвене под налягане - долна част

Уплътнителен пръстен

Водач за уплътнителен пръстен



Заклучващ щифт

Силиконова тапа
(от долната страна на поплавъчния клапан)

Анти-блокиращ щит

Тръба за изпускане на пара
(под анти-блокиращия щит)

Изображенията в това ръководство са само илюстративни и могат да се различават от действителния продукт. Моля, разгледайте продукта.

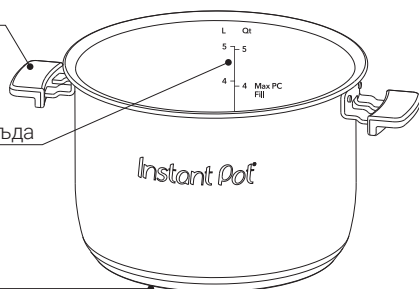
Продукт, части и аксесоари

Вътрешен съд от неръждаема стомана

Силиконови дръжки
Easy-Grip

Индикатори за
запълване на съда

Плоско дъно



Instant Съвет: Вътрешният съд разполага с плоско удароустойчиво 3-слоино дъно и е подходящ за употреба както в основния корпус, така и върху всеки електрически, керамичен, газов и индукционен котлон, или във фурна до температура 232°C.

Основен корпус

Основен корпус

Дръжки на основния корпус

Канал за конденз

Облицовка
от неръждаема стомана

Контролен панел

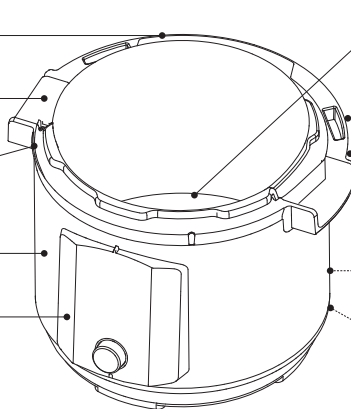
Нагревател
(вътре)

Поставка за капак

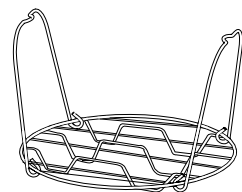
Колектор за конденз
(в задната част)

Гнездо за захранващ кабел
(в задната част)

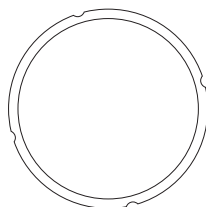
Захранващ кабел
(в задната част)



Аксесоари



Решетка за готвене на
пара с дръжки





Допълнителен
уплътнителен пръстен

Изображенията в това ръководство са само илюстративни и могат да се различават от действителния продукт. Моля, разгледайте продукта.

Първи стъпки

Първоначални настройки

- 01 Извадете Вашия Instant Pot Pro от кутията!
- 02 Премахнете всички опаковъчни материали и аксесоари в и около уреда, и се уверете, че всички части са налични. Вижте раздел **“Продукт, части и аксесоари”** за пълна справка.
 Не забравяйте да проверите под вътрешния съд!
- 03 Измийте вътрешния съд в съдомиялна машина или на ръка с гореща вода и препарат за съдове. Изплакнете го с топла, чиста вода и използвайте мека кърпа, за да го подсушите добре отвън.
- 04 Избършете нагревателя с мека, суха кърпа и се уверете, че няма останали парченца от опаковката в основния корпус.
 Не отстранявайте предупредителните стикери за безопасност от капака (освен ако на стикера не е посочено друго), серийния номер или информационния етикет от задната страна на основния корпус.
- 05 Може да се изкушите да поставите уреда върху печката/котлоните, но не го правете! Поставете го върху кухненския плот, на стабилна, равна повърхност, далеч от лесно запалими материали и външни източници на топлина.

Ако нещо липсва или е повредено?

Свържете се с **Отдел за обслужване на клиенти**.

Повече информация ще откриете на нашия сайт www.instantpot.bg.

Любопитни сте?

- Докато правите **първоначалния тест (воден тест)**, вижте раздел **“Готвене под налягане 101”**, за да разберете как точно се случва магията, както и раздел **“Контрол на налягането”** за по-задълбочена информация.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Прочетете раздел **“ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ”** преди употреба на уреда. Неспазването на тези указания и инструкции за безопасна употреба може да доведе до повреда на уреда, материални щети и/или нараняване.

Не поставяйте уреда върху котлон или върху друг уред.
Топлина от външен източник ще повреди уреда.

С цел намаляване риска от пожар, материални щети и/или нараняване, не поставяйте каквото и да е върху уреда, и не покривайте или блокирайте клапана за изпускане на пара или анти-блокиращия щит, разположени върху капака.

Първи стъпки

Провеждане на първоначален (воден) тест

Отделете няколко минути, за да разберете как работи този уред. Така ще опознаете тънкостите и спецификите на Вашия Instant Pot Pro.

Етап 1: Подготовка на уреда за готвене под налягане


01 Извадете вътрешния съд от основния корпус и го напълнете с вода до нивото на първата линия (1), отбелязана от вътрешната страна.

02 Поставете вътрешния съд обратно в основния корпус.

03 Включете захранващия кабел към контакт 220-240V.

Уредът е в режим на готовност и дисплеят показва **OFF (Изключен)**.

04 Поставете и затворете капака според инструкциите в раздел **“Контрол на налягането: Капак за готвене под налягане”**.

 Ключът за бързо освобождаване автоматично застава в позиция за готвене под налягане.

Етап 2: Готвене (тестово)


01 Изберете програма **Pressure Cook (Готвене под налягане)**.

02 Когато **Custom (Ръчен режим)** мига, натиснете основния бутон, за да изберете тази опция и да преминете към следващото поле.

03 Когато полето **Pressure (Налягане)** мига, натиснете основния бутон, за да изберете **High (Високо налягане)** и да преминете към следващото поле.

04 Когато времето за готвене мига, завъртете основния бутон, за да настроите времето за готвене на 5 минути (**00:05**).


Натиснете основния бутон, за да потвърдите промяната и да преминете към следващото поле.


 Персоналните настройки се запамятват в Интелигентната програма, когато започне готвенето.

05 Когато полето **Reminder (Напомняне)**

мига, завъртете основния бутон, за да превключите между опциите за напомняне за освобождаване на налягането. Изберете **Off (Изключено)** и натиснете основния бутон, за да потвърдите. За повече информация вижте раздел **“Контролен панел”**.

06 Натиснете **Start (Старт)**, за да започнете. Дисплеят показва **On (Включен)** и индикаторът за прогреса показва **Pre-heating (Предварително загряване)**.

 След приключване на определени програми, уредът автоматично преминава в режим **Keep Warm (Поддържане на топла храна)**. Натиснете бутона **Keep Warm**, за да изключите функцията за това тестово готвене.

 **Instant Съвет:** Докато уредът работи, прочетете раздел **“Готвене под налягане 101”**, за да разберете как точно се случва магията.

Етап 3: Освобождаване на налягането

01 Когато фазата **Cooking (Готвене)** приключи, дисплеят показва **End (Край)**.

02 Ако сте задали **Reminder (Напомняне)** за освобождаване на налягането за след 5 или 10 минути, таймерът започва обратно отброяване.

03 Следвайте инструкциите за Бързо освобождаване на налягането в раздел **“Освобождаване на налягането: Методи за освобождаване на налягането”**.

04 Изчакайте поплавъчният клапан да спадне надолу, след което внимателно отворете и свалете капака, както е описано в раздел **“Контрол на налягането: Капак за готвене под налягане”**.

05 Като използвате подходяща защита за ръцете, извадете вътрешния съд от основния корпус, изхвърлете водата и старателно подсушете вътрешния съд.

Това е! Можете да започнете с готвенето :)

Първи стъпки

⚠ ОПАСНОСТ

НЕ се опитвайте да свалите капака, докато поплавъчният клапан все още е изскочил нагоре, и НИКОГА не се опитвайте да отворите капака принудително със сила. Съдържанието в уреда е под изключително високо налягане. Поплавъчният клапан трябва да спадне надолу, преди да се опитате да свалите капака. Неспазването на тези инструкции може да причини наранявания и/или материални щети.

⚠ ВНИМАНИЕ

Пара под налягане се освобождава от горната част на клапана за изпускане на пара. Не излагайте незащитена кожа над клапана за изпускане на пара, за да избегнете наранявания и/или изгаряния.

Вътрешният съд ще бъде горещ след готвене. Винаги използвайте подходяща защита заръцете, когато боравите с горещия вътрешен съд, за да избегнете наранявания и/или изгаряния.

Готвене под налягане 101

Готвенето под налягане използва пара, за да повиши точката на кипене на водата над 100°C. Тези високи температури позволяват да готвите някои храни много по-бързо от стандартното готвене.

Зад магическата завеса

При готвене под налягане, уредът преминава през 3 фази.

Pre-heating (Предварително загряване)

Какво виждате?	Какво не виждате?	Съвети
Индикаторът за прогреса показва Pre-heating (Предварително загряване) . Дисплеят показва On (Включен) .	Докато уредът загрява, част от течността се изпарява и се образува пара. След като се натрупа достатъчно пара, поплавният клапан изскача нагоре и заключва капака на място.	Времето за достигане на необходимото налягане зависи от обема и температурата на храната, както и от количеството течност. Замразените храни изискват най-дълго време за предварително загряване. За по-бързи резултати, размразете продуктите преди готвене. Не е необходима намеса по време на тази фаза!

Cooking (Готвене)

Какво виждате?	Какво не виждате?	Съвети
Индикаторът за прогреса се премества и показва Cooking (Готвене) . Дисплеят започва отброяване на оставащото време за готвене.	Когато уредът достигне необходимото ниво на налягане, започва фазата на готвене. В зависимост от настройките уредът автоматично поддържа High (Високо) или Low (Ниско) налягане през цялото готвене.	По-високото налягане означава по-висока температура. Настройките на Интелигентните програми (напр. време за готвене, ниво на налягане и т.н.) могат да се регулират по всяко време през фазата на готвене.

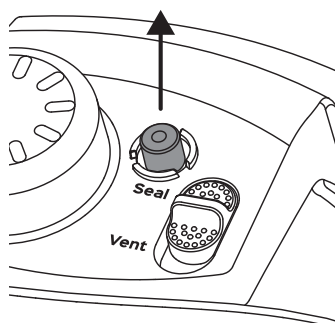
Освобождаване на налягането

Какво виждате?	Какво не виждате?	Съвети
Ако функцията Keep Warm (Поддържане на топла храна) е включена след готвене, индикаторът за прогреса се премества и показва Keep Warm , а таймерът започва да отброява нагоре от 00:00 . Ако функцията не е включена, уредът се връща в режим на готовност и на дисплея се показва End (Край) .	Въпреки че фазата на готвене е приключила, уредът все още е под налягане и горещ. Освобождаването на налягането понижава температурата и позволява да свалите безопасно капака.	Следвайте инструкциите на съответната рецепта относно избора на метод за освобождаване на налягането. Вижте раздел “Освобождаване на налягането: Методи за освобождаване на налягането” на следващата страница за информация относно техниките за безопасно освобождаване на налягането.

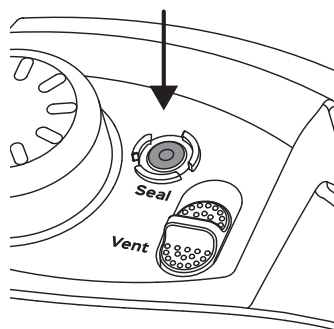
Освобождение на налягането

Трябва да освободите налягането след готвене под налягане, преди да се опитате да отворите капака.

Следвайте инструкциите на съответната рецепта, за да изберете метод за освобождение на налягането и винаги изчакайте, докато поплавъчният клапан спадне надолу в капака, преди да го отворите.



Под налягане



Освободено налягане

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Парата, която се освобождава през клапана за изпускане на пара, е гореща. **НЕ** поставяйте ръцете, лицето или незащитена кожа над механизма за изпускане на пара, когато уредът освобождава налягане, за да избегнете нараняване.

Не покривайте и не възпрепятствайте клапана или капачката за омекотено изпускане на пара, за да избегнете нараняване и/или материални щети.

⚠ ОПАСНОСТ

НЕ се опитвайте да свалите капака, докато поплавъчният клапан все още е изскочил нагоре, и НИКОГА не се опитвайте да отворите капака принудително със сила. Съдържанието в уреда е под изключително високо налягане. Поплавъчният клапан трябва да спадне надолу, преди да се опитате да свалите капака. Неспазването на тези инструкции може да причини наранявания и/или материални щети.

Методи за освобождение на налягането

- Естествено освобождение на налягането (Natural Release, NR или NPR)
- Бързо освобождение на налягането (Quick Release, QR или QPR)
- Частично естествено освобождение на налягането

Освобождаване на налягането

Естествено освобождаване на налягането (NR или NPR)

Готвенето спира постепенно. Уредът отдава топлина, температурата вътре спада, така че налягането намалява естествено с течение на времето.

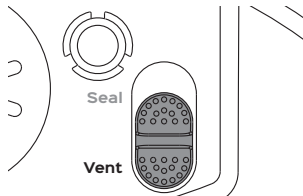
Какво да направите?	Какво да очаквате?
<p>След като готвенето е приключило, оставете Ключа за бързо освобождаване в позиция Seal, докато поплавъчният клапан спадне надолу в капака.</p>  <p>Позиция Seal (Запечатване)</p>	<p>Храната продължава да се готви, дори след като Интелигентната програма е приключила.</p> <p> Instant Съвет: Това се нарича готвене с остатъчна топлина (carryover cooking) или почивка (resting) и е идеално за големи парчета месо.</p> <p>Времето за понижаване на налягането може да варира в зависимост от обема, вида и температурата на храната и течността. Освен ако не използвате технологията QuickCool™, NR може да отнеме до 40 минути при някои ястия, така че планирайте предварително!</p> <p>Вижте раздел “Контрол на налягането: QuickCool”, за да разберете как да освобождавате естествено налягането по-бързо от всякога!</p>

ЗАБЕЛЕЖКА

Използвайте NR, за да освободите налягането след приготвяне на храни с високо съдържание на нишесте (като супи, яхнии, чили, паста, овесена и оризова каша) или след приготвяне на храни, които се разширяват при готвене (като боб и зърнени храни).

Бързо освобождаване на налягането (QR или QPR)

Процесът на готвене спира бързо и така се предотвратява пресготвянето на продуктите. Идеален за зеленчуци, които се приготвят бързо или деликатна морска храна.

Какво да направите?	Какво да очаквате?
<p>Преместете Ключа за бързо освобождаване от позиция Seal към Vent и изчакайте, докато поплавъчният клапан спадне надолу в капака.</p>  <p>Позиция Vent (Изпускане)</p>	<p>Ако капачката за омекотено изпускане на пара е поставена правилно, ще чуete приглушено съскане от парата, която достига до капачката и се разпръсква.</p> <p>Ако капачката не е поставена правилно, силна и шумна струя пара ще се освободи през горната част на клапана за изпускане на пара.</p>


Освобождаване на налягането

ЗАБЕЛЕЖКА

Не използвайте QR, когато готвите мазни, гъсти или с високо съдържание на нишесте храни (напр. яхнии, чили, паста и каша) или при готвене на храни, които се разширяват при готвене (напр. боб и зърнени храни).

Частично естествено освобождаване на налягането

Готвенето с остатъчна топлина (carryover cooking) продължава за определено време, след това спира бързо, когато освободите останалото налягане. Идеално за готвене на ориз и зърнени храни.

Какво да направите?	Какво да очаквате?
Оставете Ключа за бързо освобождаване в позиция Seal за няколко минути (според рецептата), след което го преместете от Seal към позиция Vent и изчакайте, докато поплавъчният клапан спадне надолу в капака.	Ако капачката за омекотено изпускане на пара е поставена правилно, ще чуете приглушено съскане от парата, която достига до капачката и се разпръсква. Ако капачката не е поставена правилно, силна и шумна струя пара ще се освободи през горната част на клапана за изпускане на пара.  Температурата в уреда спада с времето, така че освобождаването на пара може да не е толкова мощно, колкото при стандартното QR.

Ако се появят пръски, докато освобождавате налягането, преместете Ключа за бързо освобождаване обратно от **Vent (Изпускане)** на позиция **Seal (Запечатване)** и изчакайте няколко минути, преди да опитате отново. Ако пръските продължават, използвайте NR, за да освободите безопасно останалото налягане.

Напомняне (Reminder) за освобождаване на налягането

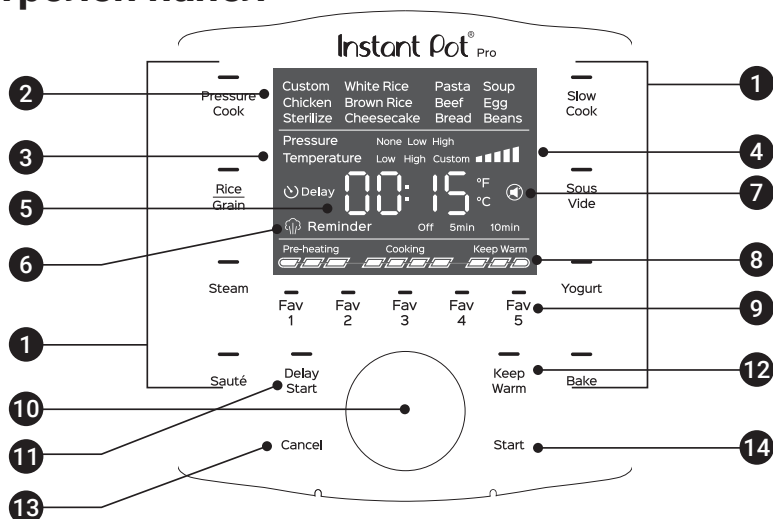
Задайте напомняне за край на естествено освобождаване на налягането (Частично естествено освобождаване), за да разполагате с времето си.

Рецептата изисква...	Използвайте този Reminder!
Бързо освобождаване - QR	Off (Изключено)
5 мин. Естествено освобождаване (Частично) - 5NR	5 min
10 мин. Естествено освобождаване (Частично) - 10NR	10 min

⚠ ВНИМАНИЕ




Парата, която се освобождава през клапана за изпускане на пара, е гореща. НЕ поставяйте ръцете, лицето или незащитена кожа над механизма за изпускане на пара, когато уредът освобождава налягане, за да избегнете нараняване.

Контролен панел

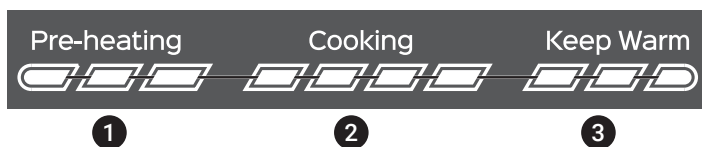


1	Интелигентни програми	<ul style="list-style-type: none"> • Pressure Cook (Готвене под налягане) • Rice/Grain (Ориз/Зърнени) • Steam (Пара) • Sauté (Сотиране) 	<ul style="list-style-type: none"> • Slow Cook (Бавно готвене) • Sous Vide (Су Вид) • Yogurt (Йогурт/Кисело мляко) • Bake (Печене)*
За повече информация вижте раздел "Готвене".			
2	Готови настройки	След като изберете Интелигентна програма, можете да изберете някоя от готовите настройки (pre-sets). <input checked="" type="checkbox"/> Всички готови настройки могат да бъдат персонализирани.	
3	Pressure (Налягане)	Изберете между None (Без) , Low (Ниско) и High (Високо) налягане.	
4	Temperature (Температура)	Изберете между Low (Ниска) , High (Висока) и Custom (Ръчен режим) . <input checked="" type="checkbox"/> Някои Интелигентни програми показват температурата в °C или °F.	
5	Време за готвене	Когато уредът е в режим на готовност, дисплеят показва OFF (Изключен) . Когато работи Интелигентна програма дисплеят показва оставащото време за готвене, а при Keep Warm (Поддържане на топла храна) дисплеят отброява изминалото време.	
6	Reminder (Напомняне)	Може да се използва само при готвене под налягане.	
7	Звук		Звук включен.
			Звук изключен.
		<input checked="" type="checkbox"/> Звуковият сигнал при съобщения за грешка или съобщения, свързани с безопасността, не може да бъде изключен. За повече информация вижте раздел "Контролен панел: Настройки".	

Контролен панел

8	Индикатор за прогреса	Показва кога уредът е във фаза Pre-heating (Предварително загряване), Cooking (Готвене) и Keep Warm (Поддържане на топла храна) . За повече информация вижте раздел “Контролен панел: Индикатор за прогреса” .
9	Fav (Любими) от 1 до 5	5 бутона за бърз достъп с едно докосване до любими персонални настройки. За повече информация вижте раздел “Готвене: Използване на (Fav) Любими” .
10	Основен бутон	 Основният бутон може да се натиска или върти. Завъртете основния бутон, за да преминете през готовите настройки на избраната Интелигентна програма, да промените статус и да регулирате времето, температурата и нивото на налягане. Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора.
11	Delay Start (Отложен старт)	Отложете началото на готвенето. Работи като кухненски таймер!
		 Иконата се появява, когато таймерът за отложен старт отброява обратно времето.
12	Keep Warm (Поддържане на топла храна)	Включва и изключва функцията Keep Warm .  Може да се използва само при програми Pressure Cook, Rice и Slow Cook, или като самостоятелна програма, когато уредът е в режим на готовност.
13	Cancel (Отказ)	Спира Интелигентна програма по всяко време и връща уреда в режим на готовност.
14	Start (Старт)	Стартира избраната Интелигентна програма.

Индикатор за прогреса



1	Pre-heating (Предварително загряване)	Уредът е в процес на предварително загряване. Дисплеят показва On (Включен) по време на тази фаза, за да покаже, че уредът работи и покачва температура.
2	Cooking (Готвене)	Фазата на готвене започва, след като уредът достигне необходимото налягане или температура за съответната Интелигентна програма. Дисплеят отброява оставащото време за готвене.
3	Keep Warm (Поддържане на топла храна)	Keep Warm се включва автоматично след приключване на фазата на готвене, за да поддържа храната с температура, подходяща за сервиране. Таймерът отброява изминалото време до максимум 10 часа (10:00). Когато Keep Warm приключи, дисплеят показва End (Край) .

Контролен панел



Съобщения за статуса

OFF	Уредът е в режим на готовност.
On	Уредът е във фаза Pre-heating (Предварително загряване) .
Hot	Вътрешният съд е достигнал идеалната температура за готвене и можете да добавите хранителните продукти. <input checked="" type="checkbox"/> Важи само при програми Sauté и Sous Vide.
00:15	Дисплеят показва едно от следните: <ul style="list-style-type: none">• Оставащото време за Готвене, когато работи Интелигентна програма;• Оставащото време до Отложения старт на готвенето;• От колко време храната е във фаза Keep Warm (Поддържане на топла храна).
boil	Интелигентната програма Yogurt (Йогурт/Кисело мляко) е настроена на режим на пастьоризация. За повече информация вижте раздел “Готвене: Програма Yogurt” .
65 °C	Показва се, когато настройвате програма Sous Vide (Су Вид), за да покаже температурата по подразбиране. За да зададете персонализирана температура на готвене, завъртете основния бутон, когато полето Temperature (Температура) мига. След това натиснете основния бутон, за да потвърдите избора.
5662	Показва се, когато натиснете бутон Fav (Любими), за да запазите персонални настройки като Любими.
366d	Показва се, когато натиснете бутон Fav (Любими), в който няма запазени персонализирани настройки. Номерът в надписа варира от 1 до 5 в зависимост от номера на избора бутон Fav, който не е запазен като Любими.
End	Когато готвенето приключи, дисплеят показва End (Край) , докато не премахнете капака или натиснете Cancel (Отказ) .

Виждате нещо друго? Вижте раздел **“Отстраняване на неизправности”**.

Контролен панел

Настройки

Настройка	Описание
Промяна на температурната скала (°C или °F)	<p>Когато уредът е в режим на готовност, натиснете и задръжте основния бутон за 5 секунди.</p> <p>Когато иконата на температурната единица мига, завъртете основния бутон, за да превключите между °C и °F. Натиснете Start (Старт), за да запазите промяната.</p>
Включване и изключване на звука	<p>Когато уредът е в режим на готовност, натиснете и задръжте основния бутон за 5 секунди.</p> <p>Когато иконата на температурната единица мига, натиснете основния бутон, за да преминете към полето за звук.</p> <p>Когато иконата за звука мига, завъртете основния бутон, за да включите или изключите звука. Натиснете Start (Старт), за да запазите промяната.</p> <p> Звуковият сигнал при съобщения за грешка или съобщения, свързани с безопасността, не може да бъде изключен.</p>
Регулиране и запазване на персонални настройки за време и температура на готвене	<p>Въведените промени във времето за готвене, температурата и нивото на налягането се запамятват при започване на съответната Интелигентна програма.</p> <p>За повече информация вижте раздел “Готвене”.</p>
Промени по настройките по време на готвене	<p>След като Интелигентната програма е стартирала, натиснете основния бутон, за да влезете в менюто с настройките за готвене.</p> <p>Завъртете основния бутон, за да коригирате съответните настройки, след това натиснете основния бутон, за да потвърдите промените и да преминете към следващото поле.</p> <p>Когато сте готови с всички настройки, натиснете Start (Старт), за да потвърдите промените и да продължите с готвенето.</p> <p> Промени, направени по време на готвене, не се запамятват.</p>

Контролен панел

Настройки

Настройка	Описание				
Отложен старт на готвенето (Delay Start)	<table border="1" data-bbox="423 285 1028 399"><thead><tr><th data-bbox="423 285 708 326">Време по подразбиране</th><th data-bbox="714 285 1028 326">Времени диапазон</th></tr></thead><tbody><tr><td data-bbox="423 334 708 399">6 часа (06:00)</td><td data-bbox="714 334 1028 399">10 минути до 24 часа (00:10 до 24:00)</td></tr></tbody></table> <p>Изберете и настройте съответната Интелигентна програма, при която опцията е приложима.</p> <p>След като настроите програмата, натиснете Delay Start.</p> <p>Когато времето мига, завъртете основния бутон, за да зададете желаното време за забавяне.</p> <p>Натиснете Start (Старт), за да започне обратното отброяване на забавянето.</p> <p> Функцията Delay Start не може да се използва при програми Sauté, Yogurt, Sous Vide или Steam.</p>	Време по подразбиране	Времени диапазон	6 часа (06:00)	10 минути до 24 часа (00:10 до 24:00)
Време по подразбиране	Времени диапазон				
6 часа (06:00)	10 минути до 24 часа (00:10 до 24:00)				
Възстановяване на фабричните настройки на отделна Интелигентна програма	<p>Когато уредът е в режим на готовност, натиснете и задръжте бутона на конкретната програма за 5 секунди.</p> <p>Времето на готвене, нивото на налягане и/или температурата на готвене на съответната програма се връщат към фабричните си настройки.</p> <p> Фабричните настройки на 5-те Любими програми (Fav) не могат да се възстановяват поотделно.</p>				
Възстановяване на фабричните настройки на всички Интелигентни програми	<p>Когато уредът е в режим на готовност, натиснете и задръжте Cancel (Отказ), докато уредът издаде звуков сигнал.</p> <p>Времето на готвене, нивото на налягане и/или температурата на готвене на всички програми се връщат към фабричните си настройки.</p>				

Контрол на налягането

Вижте раздел “Грижа, почистване и съхранение” относно инструкции за поставяне и сваляне на отделните части.

Капак за готвене под налягане

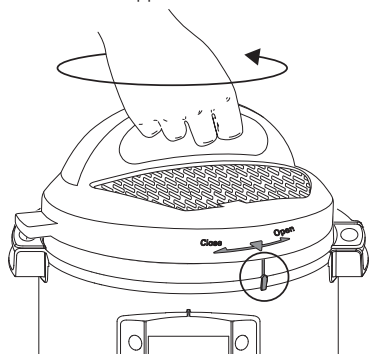
Кое е ценното?	Какво трябва да знаете?
<p>Когато затворите капака, Ключът за бързо освобождаване автоматично застава на позиция Seal (Запечатване) - за наистина лесно готвене под налягане.</p> <p>Дръжката на капака е удобна за използване, независимо дали боравите с лява или дясна ръка, и капакът може да стои изправен върху основния корпус!</p> <p>Когато е включен в захранването, уредът издава звуков сигнал при отваряне и затваряне на капака :)</p>	<p>Капакът може да се сваля по време на готвене без налягане, за да можете лесно да пробвате храната.</p> <p>При готвене под налягане, капакът се заключва, когато уредът вдигне налягане. Старайте се да не сваляте излишно капака!</p>

Сваляне на капака

01 Хванете дръжката и завъртете капака обратно на часовниковата стрелка, докато индикацията на капака ▼ се подравни с индикацията на основния корпус ■.

02 Повдигнете капака нагоре и го дръпнете от основния корпус.

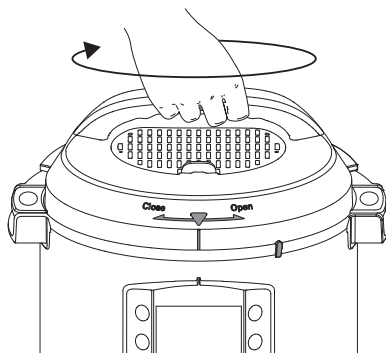
Вижте раздел “Освобождаване на налягането: Методи за освобождаване на налягането” относно техники за безопасно освобождаване на налягането.



Затваряне на капака

01 Хванете дръжката и подравнете индикацията на капака ▼ с индикацията на основния корпус ■, след което спуснете капака в улея.

02 Завъртете капака по посока на часовниковата стрелка, докато индикацията на капака ▼ се подравни със средата на контролния панел.



Изображенията в това ръководство са само илюстративни и могат да се различават от действителния продукт. Моля, разгледайте продукта.

Контрол на налягането

QuickCool™

За най-бързо Естествено освобождаване на налягането след готвене под налягане, използвайте технологията за бързо охлаждане Quick Cool.

Кое е ценното?	Какво трябва да знаете?
Спестява много време - можете да освободите налягането по естествен път до 50-70% по-бързо!	Металната част на капака се нагрива изключително много, така че не сваляйте предпазния капак QuickCool, освен ако няма да използвате технологията QuickCool.

За да използвате технологията QuickCool, напълнете малък съд с лед или с вода и след това я замразете. Когато дойде моментът за естествено освобождаване на налягането, свалете предпазния капак QuickCool от капака за готвене под налягане и поставете вече замразения съд върху открития метал на капака.

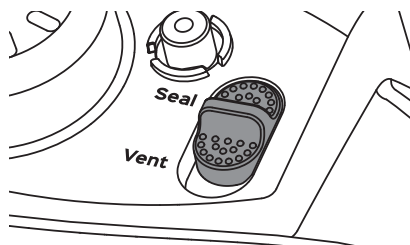
Изчакайте поплавъчният клапан да спадне надолу в капака, след което премахнете съда, изхвърлете водата и отворете капака.

⚠ ВНИМАНИЕ

Капакът ще бъде горещ по време на и след готвене. Не докосвайте открития метал с незащитена кожа, за да избегнете нараняване.

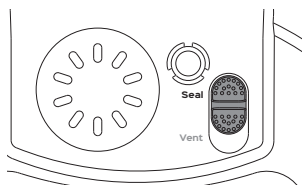
Ключ за бързо освобождаване

Ключът за бързо освобождаване контролира клапана за изпускане на пара - частта, която освобождава налягането.

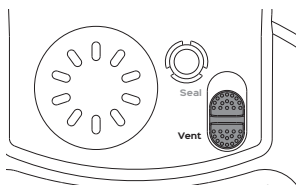


Кое е ценното?	Какво трябва да знаете?
Използва се изключително лесно и държи ръцете Ви далеч от парата, когато уредът освобождава налягане!	Ключът за бързо освобождаване автоматично преминава на позиция Seal (Запечатване) , когато затворите капака, така че трябва да го преместите на позиция Vent (Изпускане) , когато не готвите под налягане.

Контрол на налягането



Позиция **Seal (Запечатване)**



Позиция **Vent (Изпускане)**

Вижте раздел **“Освобождаване на налягането: Методи за освобождаване на налягането”** относно техники за безопасно освобождаване на налягането.

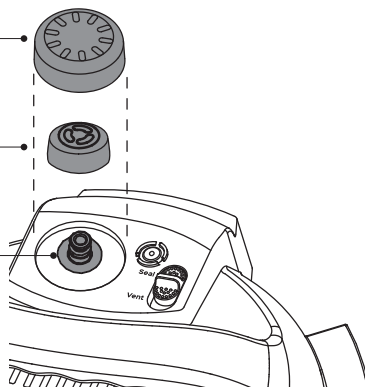
Механизъм за изпускане на пара

Механизмът за изпускане на пара трябва да бъде изцяло монтиран преди употреба.

Капачка за омекотено изпускане на пара

Клапан за изпускане на пара

Тръба за изпускане на пара



Кое е ценното?

Когато клапанът освобождава пара, капачката за омекотено изпускане на пара разсейва парата, така че Бързото освобождение на налягането (QR) е омекотено.

Какво трябва да знаете?

При освобождаване на налягане парата се движи нагоре от вътрешния съд, през тръбата за изпускане на пара и излиза навън през клапана за изпускане на пара, така че е важно този механизъм да бъде чист.

Клапанът за изпускане на пара стои свободно върху тръбата за изпускане на пара.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

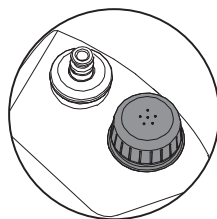
Не покривайте и не блокирайте механизма за изпускане на пара по какъвто и да е начин, за да избегнете нараняване и/или материални щети.

Контрол на налягането

Анти-блокиращ щит

Анти-блокиращият щит предотвратява проникването на хранителни частици нагоре през тръбата за изпускане на пара, което подпомага регулирането на налягането.

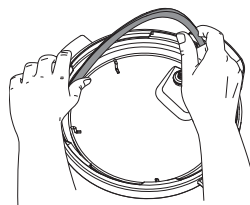
Анти-блокиращият щит е неразделна част от безопасността на уреда и е необходим за готвене под налягане, така че трябва да е поставен преди употреба.





Уплътнителен пръстен

Когато капакът за готвене под налягане е затворен, уплътнителният пръстен създава херметично запечатване между капака и вътрешния съд/основния корпус.

Уплътнителният пръстен трябва да е правилно и изцяло поставен преди употреба.



 Само 1 уплътнителен пръстен трябва да бъде поставен в капака, когато уредът се използва.

 **Instant Съвет:** Силиконът е порест материал, така че абсорбира силни аромати и определени миризми. Използвайте допълнителни уплътнителни пръстени, за да ограничите пренасянето на тези аромати между ястията. Посетете нашия магазин на www.instantpot.bg!

ВНИМАНИЕ

Винаги проверявайте уплътнителния пръстен за срязвания, напуквания или деформации, както и за правилно поставяне преди готвене. Уплътнителните пръстени се разтеглят с времето при нормална употреба. НЕ използвайте уплътнителния пръстен, ако забележите разтегляне, нагъвания, деформация или повреда.

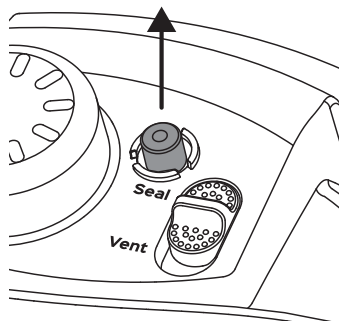
Сменяйте уплътнителния пръстен на всеки 12-18 месеца или по-рано и използвайте само оригинални Instant Pot уплътнителни пръстени.

Неспазването на тези инструкции може да доведе до изливане на храна, неправилно функциониране, наранявания и/или материални щети.

Контрол на налягането

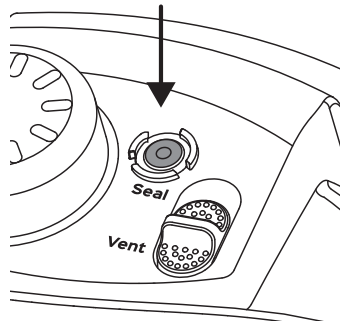
Поплавъчен клапан

Поплавъчният клапан показва дали в уреда има налягане (под налягане) или не (освободено налягане). Той има 2 позиции:



Под налягане

Поплавъчният клапан е видимо изскочил нагоре над повърхността на капака.



Освободено налягане

Поплавъчният клапан е спаднал надолу, като горната му част е на едно ниво с повърхността на капка или по-ниско.

Поплавъчният клапан и силиконовата тапа херметизират уреда и задържат парата вътре. Тези части трябва да са поставени преди употреба. Не опитвайте да работите с уреда, без правилно поставен поплавъчен клапан. **Не докосвайте поплавъчния клапан, докато уредът работи.**

⚠ ОПАСНОСТ

НЕ се опитвайте да свалите капака, докато поплавъчният клапан все още е изскочил нагоре, и НИКОГА не се опитвайте да отворите капака принудително със сила. Съдържанието в уреда е под изключително високо налягане. Поплавъчният клапан трябва да спадне надолу, преди да се опитате да свалите капака. Неспазването на тези инструкции може да причини наранявания и/или материални щети.

Готвене

Instant Pot Pro е изключително гъвкав кухненски помощник. Без значение коя програма за готвене изберете, можете да разчитате на него.

⚠ ВНИМАНИЕ

Винаги оглеждайте внимателно **капака** и **вътрешния съд** преди употреба, за да се уверите, че са чисти и в добро работно състояние.

- За да избегнете нараняване и/или повреда на уреда, незабавно подменяйте вътрешния съд, ако забележите вдлъбнатини, деформации или повреда.
- При готвене винаги използвайте оригинален вътрешен съд Instant Pot, предназначен за този модел.

Винаги се уверявайте, че нагревателят е чист и сух, преди да поставите вътрешния съд в основния корпус.

Неспазването на тези инструкции може да повреди уреда. Не използвайте уреда с повредени части, за да сте сигурни в безопасността му.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

НЕ пълнете вътрешния съд над нивото на линията **Max PC Fill (Максимално ниво при готвене под налягане)**, отбелязана от вътрешната страна на вътрешния съд, за да избегнете нараняване и/или материални щети.

Когато готвите храни, които се разширяват по време на готвене (напр. ориз, бобови храни, паста), НЕ пълнете вътрешния съд над нивото на линията **Half Fill (Наполовина пълно)**, отбелязана от вътрешната страна на вътрешния съд.

Винаги поставяйте вътрешния съд в основния корпус преди готвене.

Храна и течности НЕ трябва да се поставят директно в основния корпус. За да избегнете риска от наранявания и/или материални щети, поставете храната и течните съставки във вътрешния съд, след това поставете вътрешния съд в основния корпус.

⚠ ВНИМАНИЕ

Когато готвите месо, винаги използвайте термометър за месо, за да се уверите, че е достигната препоръчителната минимална безопасна вътрешна температура. Повече информация и таблица с минималните безопасни температури при топлинна обработка на различните видове месо можете да намерите на страницата на **Световната Здравна Организация (СЗО)** и/или проверете за препоръките на българските здравни власти.

Готвене

Преглед на Интелигентните програми

Интелигентна програма	Готови настройки	Ниво на налягането	Съвети и бележки
Pressure Cook (Готвене под налягане)	Custom (Ръчен режим) Chicken (Пилешко месо) Sterilise (Стерилизация) Pasta (Паста) Beef (Говеждо месо) Soup (Супа) Egg (Яйца) Beans (Бобови храни)	Low (Ниско) High (Високо)	За най-добър резултат е препоръчително да използвате Частично естествено освобождаване на налягането или да следвате инструкциите в съответната рецепта.
Rice/Grain (Ориз/Зърнени)	Custom (Ръчен режим) White Rice (Бял ориз) Brown Rice (Кафяв ориз)	Low (Ниско) High (Високо)	
Steam (Пара)	Custom (Ръчен режим)	—	Това е програма за готвене на пара без налягане, която е идеален избор за готвене на деликатни храни, като тиквички и броколи.
Sauté (Сотирание)	Custom (Ръчен режим)	—	Нива от 1 до 5 съответстват на употребата на тиган върху котлон, където 5 е най-високата температура (за запечатване), а 1 е най-ниската температура (за къкрене).
Slow Cook (Бавно готвене)	Custom (Ръчен режим) Chicken (Пилешко месо) Beef (Говеждо месо) Soup (Супа) Beans (Бобови храни)	—	Съответства на стандартен слоу-кукър. За оптимални резултати, уверете се, че времето за готвене е настроено на 4 часа или повече. Внимание: Резултатът от готвене за по-малко от 3 часа ще е сурова храна.
Sous Vide (Су Вид)	Custom (Ръчен режим) Chicken (Пилешко месо) Beef (Говеждо месо) Egg (Яйца)	—	
Yogurt (Йогурт/Кисело мляко)	Custom (Ръчен режим)	—	
Bake (Печене)*	Custom (Ръчен режим) Cheesecake (Чийзкейк) Bread (Хляб)* <i>*без коричка</i>	None (Без) Low (Ниско) High (Високо)	
Keep Warm (Поддържане на топла храна)	—	—	

Готвене

Програми Pressure Cook (Готвене под налягане) и Rice (Ориз)

Тези програми използват пара под налягане, за да приготвят храната бързо, равномерно и напълно, за вкусни резултати всеки път!

За най-добри резултати при готвене под налягане, винаги следвайте изпитана Instant Pot рецепта или нашите изпитани таблици с времена за готвене под налягане, които включват също и съотношение варива/вода за приготвяне на различни видове ориз и зърнени храни.


При тези две програми можете да избирате между две нива на налягането.

Ниво на налягането	Препоръчителна употреба	Бележки
Low (Ниско) 30 – 50 kPa	Риба и морски дарове, крекки зеленчуци и ориз.	Когато готвите под налягане, нивото на налягане контролира температурата на готвене, така че по-високото налягане води до по-висока температура на готвене.
High (Високо) 70 – 90 kPa	Яйца, месо, птиче месо, кореноплодни зеленчуци, овесени ядки, бобови храни, зърнени храни, костен бульон, яхния, чили.	

Течностите при готвене под налягане трябва да са на водна основа, като бульон, супа, вино или сок. Ако използвате консервирана супа, кондензирана супа или супа на основата на сметана, добавете течност според указанията по-долу.

Размер уред / Вместимост	Минимално количество течност при готвене под налягане*
5.7 литра	375 мл. (1½ чаши)
7.6 литра	500 мл. (2 чаши)

*Освен ако в рецептата не е посочено друго.

 **Instant Съвет:** Използването на решетката за готвене на пара спомага за равномерно затопляне на храната, предотвратява изтичането на хранителни вещества в течността за готвене, позволява мазнината да капе от храната и предотвратява загарянето на храна по дъното на вътрешния съд.

ВНИМАНИЕ

За да избегнете изгаряне, опарване и/или друго нараняване, бъдете внимателни, когато готвите под налягане с повече от ~ 60 мл (1/4 чаша) мазнина, сосове на маслена основа, кондензирани супи на основата на сметана или гъсти сосове. Добавете подходяща течност за разреждане на сосовете. Избягвайте рецепти, които изискват повече от ~ 60 мл (1/4 чаша) съдържание на масла или мазнини.

Готвене

Програми Pressure Cook (Готвене под налягане) и Rice (Ориз)

Интелигентна програма	Готови настройки	Налягане по подразбиране	Време по подразбиране	Времени диапазон
Pressure Cook (Готвене под налягане)	Custom (Ръчен режим)	High (Високо)	10 минути (00:10)	1 минута до 8 часа (00:01 до 08:00)
	Pasta (Паста)	High (Високо)	1 минута (00:01)	1 минута до 1 час (00:01 до 01:00)
	Soup (Супа)	High (Високо)	30 минути (00:30)	1 минута до 4 часа (00:01 до 04:00)
	Chicken (Пилешко месо)	High (Високо)	10 минути (00:10)	
	Beef (Говеждо месо)	High (Високо)	30 минути (00:30)	
	Beans (Бобови храни)	High (Високо)	20 минути (00:20)	1 минута до 10 минути (00:01 до 00:10)
	Egg (Яйца)	High (Високо)	5 минути (00:05)	
Sterilise (Стерилизация)	High (Високо)	10 минути (00:10)	1 минута до 30 минути (00:01 до 00:30)	
Rice/Grain (Ориз/Зърнени)	Custom (Ръчен режим)	Low (Ниско)	12 минути (00:12)	1 минута до 1 час (00:01 до 01:00)
	Brown Rice (Кафяв ориз)	High (Високо)	30 минути (00:30)	
	White Rice (Бял ориз)	Low (Ниско)	12 минути (00:12)	1 минута до 30 минути (00:01 до 00:30)

Етап 1: Настройка на уреда за готвене под налягане

01 Добавете храна и течност във вътрешния съд, според рецептата.

Поставете вътрешния съд в основния корпус.

02 Поставете и затворете капака за готвене под налягане, както е описано в раздел "Контрол на налягането: Капак за готвене под налягане".

Етап 2: Готвене под налягане

01 Изберете Интелигентната програма, която искате да използвате в случая: **Pressure Cook (Готвене под налягане)**

или **Rice/Grain (Ориз/Зърнени)**.

02 Когато **Custom (Ръчен режим)** мига, завъртете основния бутон, за да превключите между опциите с готови настройки за готвене.

Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора и да преминете към следващото поле.

03 Когато полето **Pressure (Налягане)** мига, завъртете основния бутон, за да превключите между опциите.


Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора и да преминете към следващото поле.

Готвене

Програми Pressure Cook (Готвене под налягане) и Rice (Ориз)

04 Когато времето мига, завъртете основния бутон, за да зададете времето за готвене, според рецептата.

Натиснете основния бутон, за да потвърдите промяната и да преминете към следващото поле.

 Персоналните настройки се запамятват в Интелигентната програма, когато започне готвенето.

05 Когато полето **Reminder (Напомняне)** мига, завъртете основния бутон, за да превключите между опциите за напомняне за освобождаване на налягането. За повече информация вижте раздел **“Контролен панел”**.

Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора.


06 Натиснете **Start (Старт)**, за да започнете.

Дисплеят показва **On (Включен)**, а индикаторът за прогреса показва **Pre-heating (Предварително загряване)**.

Етап 3: Освобождаване на налягането

01 Когато фазата на готвене (**Cooking**) приключи, дисплеят показва **End (Край)**, ако функцията Keep Warm (Поддържане на топла храна) е изключена.

Ако функцията **Keep Warm** е включена, таймерът започва да отброява времето от **00:00** до 10 часа (**10:00**).

 Храната не трябва да се поддържа топла за повече от 10 часа. Ако готвите гъсти или с високо съдържание на нишесте храни, е възможно топлината да не се разпространява равномерно. За да осигурите безопасността на

храната, разбърквайте съдържанието на по-гъстите ястия на всеки 40 до 60 минути.

Ако сте задали Напомняне (Reminder) за след 5 или 10 минути, таймерът за напомняне започва обратно отброяване.

02 Когато сте готови, следвайте инструкциите на съответната рецепта, за да изберете метод за освобождаване на налягането.

Вижте раздел **“Освобождаване на налягането”** за информацията относно техники за безопасно освобождаване на налягането.

03 Изчакайте поплавъчният клапан да спадне, след това внимателно отворете и свалете капака, както е описано в раздел **“Контрол на налягането: Капак за готвене под налягане”**.

04 Използвайки подходяща защита за ръцете, извадете вътрешния съд от основния корпус.

Може да настроите Отложен старт (Delay Start), с който да стартирате автоматично програмата за готвене под налягане в желания момент. За да зададете таймер за отложен старт, вижте раздел **“Контролен панел: Настройки”**.


Готвене

Програма Steam (Пара)

програма без налягане

Програма Steam работи по 2 начина: като стандартна тенджерка за готвене на пара, при която завирате вода, за да сготвите храната с пара, както и за стерилизация на стъкло и пластмаса.


Забележка: Следвайте инструкциите на съответния производител относно времето и температурата за стерилизация.

 **Instant Съвет:** Когато готвите на пара, използвайте многофункционалната решетка за готвене на пара, за да повдигнете храната над врящата вода/течност.

Интелигентна програма	Готови настройки	Температура по подразбиране	Температурен диапазон	Време по подразбиране	Времеви диапазон
Steam (Пара)	Custom (Ръчен режим)	High (Висока)	Low 83°C / 181°F	30 минути (00:30)	1 минута до 1 час (00:01 до 01:00)
		Low (Ниска)	High 100°C / 212°F (Не се регулира)		

Етап 1: Настройка на уреда за готвене на пара

- 01 Добавете вода във вътрешния съд.
Поставете вътрешния съд в основния корпус.
- 02 Поставете решетката за готвене на пара и добавете хранителните продукти върху нея.
- 03 Поставете и затворете капака за готвене под налягане, както е описано в раздел **“Контрол на налягането: Капак за готвене под налягане”**.

 За лесен достъп или ако желаете да наблюдавате храната, докато се готви, можете да използвате всеки стъклен капак с подходящ размер и отвор за пара.

Етап 2: Готвене на пара

- 01 Изберете програма **Steam (Пара)**.
- 02 Когато **Custom (Ръчен режим)** мига, завъртете основния бутон, за да превключите между опциите с готови настройки за готвене.

Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора и да преминете към следващото поле.

- 03 Когато полето **Temperature (Температура)** мига, завъртете основния бутон, за да превключите между **High (Висока)** и **Low (Ниска)** температура.
Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора и да преминете към следващото поле.
- 04 Когато времето мига, завъртете основния бутон, за да зададете времето за готвене.
- 05 Натиснете **Start (Старт)**, за да започнете.

Дисплеят показва **On (Включен)**, а индикаторът за прогреса показва **Pre-heating (Предварително загряване)**.


- 06 Когато уредът достигне необходимата температура, индикаторът за прогреса се премества на фаза **Cooking (Готвене)** и таймерът започва обратно отброяване.

Готвене

Програма Steam (Пара)

07 Когато Интелигентната програма при-ключи, дисплеят показва **End (Край)**.

Автоматичната функция Keep Warm не може да се използва с програмата Steam.

 При готвене на пара се препоръчва използването на решетката за готвене на пара или други подходящи и одобрени от Instant Pot аксесоари.

ВНИМАНИЕ

Вътрешният съд и аксесоарите ще бъдат горещи по време и след готвене. Винаги използвайте подходяща защита за ръцете, когато боравите с горещия вътрешен съд, за да избегнете нараняване и/или материални щети.

ЗАБЕЛЕЖКА

Поплавъчният клапан не трябва да изскача нагоре по време на програмата Steam. Ако поплавъчният клапан изскочи нагоре, уверете се, че Ключът за бързо освобождаване е настроен на позиция **Vent (Изпускане)**.

ЗАБЕЛЕЖКА

Ако във вътрешния съд има пара, може да забележите известно съпротивление при поставянето на капака. Оставете капака да легне напълно в улея, преди да го затворите.

Програма Sauté (Сотиране)

Подобно на използването на тиган, скара тип плоча или грил с плоска повърхност, можете да използвате Sauté за къкрене, редуциране и сгъстяване на течности и сосове, пържене по метода Stir-Fry (с разбъркване), сотиране, запържване, карамелизиране на зеленчуци, запечатване на месо преди или след прилагането на други методи за готвене.



Instant Съвет: Ако предпочитате, можете да използвате вътрешния съд върху всеки електрически, керамичен, газов или индукционен котлон. Силиконовите дръжки улесняват употребата върху котлон, давайки възможност да го държите на място по време на разбъркване!

Интелигентна програма	Готови настройки	Температура по подразбиране	Температурен диапазон	Време по подразбиране	Времени диапазон
Sauté (Сотиране)	Custom (Ръчен режим)	High (Висока)	Custom (Ръчен режим) Low (Ниска) High (Висока)	30 минути (00:30)	1 минута до 1 час (00:01 до 01:00)

Готвене

Програма Sauté (Сотиране)

Етап 1: Настройка на уреда за сотиране

01 Поставете вътрешния съд в основния корпус. **Не използвайте капак.**

02 Изберете програма **Sauté (Сотиране)**.

03 Когато **Custom (Ръчен режим)** мига, натиснете основния бутон, за да изберете тази опция и да преминете към следващото поле.

04 Когато полето **Temperature (Температура)** мига, завъртете основния бутон, за да превключите между **High (Висока)**, **Low (Ниска)** и **Custom (Ръчен режим)**.

За да зададете персонализирана температура, изберете **Custom**, след това завъртете основния бутон, за да превключите между 5-тетемпературни нива. Дисплеят показва от **LE 1** (най-ниската) до **LE 5** (най-високата) температура. Тези нива са подобни на температурните нива на стандартен котлон.

Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора и да преминете към следващото поле.


05 Когато времето мига, завъртете основния бутон, за да зададете времето за готвене.

06 Натиснете **Start (Старт)**, за да започнете. Дисплеят показва **On (Включен)**, а индикаторът за прогреса показва **Pre-heating (Предварително загряване)**.

Етап 2: Сотиране

01 Когато уредът достигне необходимата температура, индикаторът за прогреса се премества на фаза **Cooking (Готвене)** и дисплеят за кратко показва надпис **Hot (Горещо)** преди да превключи на таймер за обратно отброяване.

02 Добавете съставките във вътрешния съд.

 Ако съставките се добавят преди уредът да достигне необходимата температура, възможно е дисплеят да не изпише **Hot**. Това е нормално.

03 Ако съставките са напълно пригответни, преди да изтече времето, натиснете **Cancel (Отказ)**, за да прекратите Интелигентната програма; в противен случай, когато Интелигентната програма приключи, дисплеят ще покаже **End (Край)**.

Функцията Delay Start и автоматичната функция Keep Warm не могат да се използват с програма Sauté.

Деглазиране

Сотирането на месото и зеленчуците преди готвене под налягане е идеалният начин да обогатите вкусовете, тъй като захарите се карамелизират от силната топлина на програма Sauté (Сотиране). Деглазирането на вътрешния съд позволява да отключите тези вкусове в невероятни сосове и пр.

За да деглазирате, извадете хранителните продукти от вътрешния съд и добавете течност, като вода, бульон или вино върху, все още нагорещеното дъно. Използвайте дървена или силиконова шпатула, за да отлепите залепналите, загорели или карамелизирани парченца от дъното на вътрешния съд и разбъркайте в течността.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Програма Sauté достига високи температури. Ако не се наблюдава, храната може да загори при готвене на тази настройка. **НЕ използвайте капака за готвене под налягане** и НЕ оставяйте уреда без надзор, докато използвате програма Sauté.

Готвене

Програма Slow Cook (Бавно Готвене)

Програмата Slow Cook е сравнима със стандартен слоукукър (уред за бавно готвене).

Интелигентна програма	Готови настройки	Температура по подразбиране	Време по подразбиране	Времени диапазон	Съвети
Slow Cook (Бавно готвене)	Custom (Ръчен режим)	High (Висока)	4 часа (04:00)	30 минути до 99 часа и 30 минути (00:30 до 99:30)	Ястията трябва да се готвят за най-малко 3 часа (03:00), освен ако не посочено друго в съответната рецепта.
	Chicken (Пилешко месо)	High (Висока)			
	Beef (Говеждо месо)	High (Висока)	6 часа (06:00)		
	Soup (Супа)	High (Висока)			
	Beans (Бобови храни)	High (Висока)	8 часа (08:00)		

ЗАБЕЛЕЖКА


Поплавъчният клапан не трябва да изскача нагоре по време на програма Slow Cook. Ако поплавъчният клапан изскочи нагоре, преместете Ключа за бързо освобождаване на позиция **Vent (Изпускане)**.

Етап 1: Настройка на уреда за бавно готвене

01 Добавете хранителните продукти и течни съставки във вътрешния съд според съответната рецепта.

Поставете вътрешния съд в основния корпус.

02 Поставете и затворете капака за готвене под налягане, както е описано в раздел **"Контрол на налягането: Капак за готвене под налягане"**.

 Капакът за готвене под налягане може да бъде свален по всяко време на готвенето за лесен достъп или ако желаете да наблюдавате храната, докато се готви, можете да използвате всеки стъклен капак с подходящ размер и отвор за пара.

Етап 2: Бавно готвене

01 Изберете програма **Slow Cook (Бавно готвене)**.

02 Когато **Custom (Ръчен режим)** мига,

завъртете основния бутон, за да превключите между опциите с готови настройки за готвене.

Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора и да преминете към следващото поле.

03 Когато полето **Temperature (Температура-тура)** мига, завъртете основния бутон, за да превключите между **High (Висока)** и **Low (Ниска)** температура.

Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора и да преминете към следващото поле.

04 Когато времето мига, завъртете основния бутон, за да зададете времето за готвене.

05 Натиснете **Start (Старт)**, за да започнете.

Индикаторът за прогреса показва **Pre-heating (Предварително загряване)** и таймерът започва обратно отброяване веднага.

Готвене

Програма Slow Cook (Бавно Готвене)

Възможно е да е необходимо по-дълго време за предварително загряване на уреда и това е напълно нормално. Времето зависи от вида и количеството на храната.

06 Когато уредът достигне зададената температура, индикаторът за прогреса се премества на фаза **Cooking (Готвене)**.

07 Когато фазата на готвене приключи, дисплеят показва **End (Край)**, ако функцията Keep Warm е изключена.

Ако функцията **Keep Warm (Поддържане на топла храна)** е включена, таймерът започва да отброява времето от **00:00** до 10 часа (**10:00**).

Може да настроите Отложен старт (Delay Start), с който да стартирате автоматично програмата за бавно готвене в желания момент. За да зададете таймер за отложен старт, вижте раздел **“Контролен панел: Настройки”**.

Програма Sous Vide (Су Вид)

Готвенето Су Вид представлява готвене на храната в специална, подходяща за храна и готвене, вакуумирана торбичка, под вода, при ниска температура за продължително време. Храната се готви в собствените си сокове и резултатът е невероятно вкусен, ароматен и нежен.

ВНИМАНИЕ

Не препълвайте вътрешния съд, за да избегнете повреда на уреда. Трябва да оставите най-малко 5 см. пространство над водната линия на общото съдържание (вода и торбички с храна) до ръба на вътрешния съд.

Интелигентна програма	Готови настройки	Температура по подразбиране	Време по подразбиране	Времени диапазон
Sous Vide (Су Вид)	Custom (Ръчен режим)	60°C / 140°F	3 часа (03:00)	30 минути до 99 часа и 30 минути (00:30 до 99:30)
	Chicken (Пилешко месо)	60°C / 140°F	2 часа (02:00)	10 минути до 99 часа и 30 минути (00:10 до 99:30)
	Beef (Говеждо месо)	54°C / 130°F	2 часа (02:00)	
	Egg (Яйца)	70°C / 145°F	30 минути (00:30)	10 минути до 24 часа (00:10 до 24:00)

Ще са Ви необходими:

- Кухненска щипка
- Термометър
- Подходящи за храна и готвене вакуумиращи/херметически затварящи се торбички
- или Уред за вакуумиране и пликове за вакуумиране, подходящи за храна и готвене


Готвене

Програма Sous Vide (Су Вид)

Етап 1: Подготовка на водната баня за Су Вид

01 Напълнете вътрешния съд с вода до нивото на линията **Half Fill (Наполовина пълно)**, отбелязана на вътрешния съд, след което го поставете в основния корпус.

02 Поставете и затворете капака за готвене под налягане, както е описано в раздел **“Контрол на налягането: Капак за готвене под налягане”**.

 Капакът за готвене под налягане може да бъде свален по всяко време на готвенето за лесен достъп.

Етап 2: Настройка на уреда за готвене Су Вид

01 Изберете програма **Sous Vide (Су Вид)**.

02 Когато **Custom (Ръчен режим)** мига, завъртете основния бутон, за да превключите между опциите с готови настройки за готвене.

Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора и да преминете към следващото поле.

03 Когато полето **Temperature (Температура)** мига, завъртете основния бутон, за да зададете ръчна настройка на температурата.

Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора и да преминете към следващото поле.

04 Когато времето мига, завъртете основния бутон, за да зададете времето за готвене.

05 Натиснете **Start (Старт)**, за да започнете.

Дисплеят показва **On (Включен)**, а индикаторът за прогреса показва **Pre-heating (Предварително загряване)**.

Етап 3: Подготовка на храната

01 Докато водата се нагрива, започнете с подправянето на храната според рецептата или по желание. За съвети вижте секция **“Съставки и подправки”** на следващата страница!


02 Когато сте готови, разпределете всяка порция храна в отделна торбичка.

03 Премахнете целия въздух от торбичките и ги запечатайте (затворете) плътно.

Етап 4: Готвене

01 Когато водната баня е готова, дисплеят за кратко показва надпис **Hot (Горещо)** преди да превключи към таймер за обратно отброяване.

02 Свалете капака и внимателно потопете запечатаните торбички.

 Храната в торбичките трябва да бъде потопена, така че ще можете да добавяте загрята вода във вътрешния съд по всяко време, когато е необходимо, но ако използвате запечатваща се торбичка за многократна употреба се уверете, че ципът остава над водата.

03 Поставете и затворете капака за готвене под налягане, както е описано в раздел **“Контрол на налягането: Капак за готвене под налягане”**.

04 Когато програмата приключи, дисплеят показва **End (Край)**. Свалете капака и използвайте кухненска щипка, за да извадите внимателно торбичките от горещата вода.

05 Отворете торбичките и използвайте термометър, за да проверите дали храната е готова.

Готвене

Програма Sous Vide (Су Вид)

Обратно запечатване

Методът на обратното запечатване на месото (reverse searing), който представлява запечатване на месото не преди, а след бавно готвене на ниска температура, е най-лесният начин да подсилите вкусовете и ароматите, без да го пресготвите. Опитайте метода на обратното запечатване за крехко, сочно месо с красива, хрупкава коричка.

- 01** След готвене Су Вид, извадете месото от торбичката за готвене и внимателно го подсушете, за да отстраните възможно най-много влага от повърхността на месото.
- 02** Използвайте програмата Sauté (Сотиране), настроена на High, или чугунен тиган, кухненска горелка или грил, за да запечатате добре месото и да запазите вътре влагата и соковете!

Съставки и подправки

- При този метод на готвене, солта няма къде да отиде, така че е по-добре да използвате малко по-малко количество, отколкото обикновено, особено при готвенето на месо, птици и риба. Ако храната се нуждае от още малко сол след готвене, лесно е да се посоли на вкус.
- Използвайте висококачествени пресни съставки, когато готвите Су Вид, за да осигурите възможно най-добрия вкус.
- Използвайте чесън на прах, а не суров чесън. Суровият чесън може да стане много горчив или твърде силен като вкус, когато готвите на Су Вид. Чистият и висококачествен чесън на прах ще осигури най-добри резултати. Не използвайте чеснова сол вместо чесън на прах.

Съхранение на сготвената храна

Ако ястието няма да бъде консумирано веднага след готвене Су Вид, потопете неотворените торбички в ледена вода, за да намалите бързо температурата, след което съхранявайте в хладилник.

Готвене

Програма Sous Vide (Су Вид)

Таблица за готвене на Sous Vide

Храна	Препоръчителна дебелина	Очаквана степен на приготвяне (готовност)	Температура на готвене*	Минимално време на готвене*	Максимално време на готвене*
Говеждо и агнешко месо					
По крехки парчета месо: бонфиле, котлети, контра филе, рибай стек, т-боун стек, ръмп стек, пържоли	2-5 см.	Rare (Слабо сготвено)	50°C / 122°F	1 час	4 часа
		Medium-rare (Между слабо и средно сготвено)	54°C / 129°F	1.5 часа	4 часа
По-твърди парчета месо: врат, плешка, джолан	4-6 см.	Medium (Средно сготвено)	60°C / 140°F	1.5 часа	4 часа
		Medium-well (Средно добре сготвено)	63°C / 145°F	1.5 часа	4 часа
Птиче месо					
Пилешки гърди	3-5 см.	Меки и сочни	63°C / 145°F	1.5 часа	4 часа
		Традиционно твърди	69°C / 155°F	1 час	4 часа
Пилешко бутче (горна част)	3-5 см.	Сочно и нежно	74°C / 165°F	1 час	4 часа
		Нежно, да пада от костта	74°C / 165°F	4 часа	8 часа
Пилешко бутче	5-7 см.	Сочно и нежно	74°C / 165°F	2 часа	7 часа
Патешки гърди	3-5 см.	Меки и сочни	64°C / 146°F	2 часа	4 часа
Свинско месо					
Корем	3-6 см.	Традиционно твърд	82°C / 180°F	10 часа	22 часа
Ребра	2-3 см.	Нежно, да пада от костта	59°C / 138°F	10 часа	22 часа
Котлети	2-4 см.	Розови и сочни	57°C / 135°F	1 час	4 часа
		Изцяло бели и сочни	64°C / 147°F	1 час	4 часа

Готвене

Програма Sous Vide (Су Вид)

Таблица за готвене на Sous Vide

Храна	Препоръчителна дебелина	Очаквана степен на приготвяне (готовност)	Температура на готвене*	Минимално време на готвене*	Максимално време на готвене*
Риба и морски дарове					
Риба	2-3 см.	Мека	43°C / 110°F	10 минути	30 минути
		Полупрозрачна, започва да се чупи	46°C / 115°F	20 минути	45 минути
		Medium-rare (Между слабо и средно сготвена)	52°C / 125°F	20 минути	45 минути
		Medium (Средно сготвена), суха	54°C / 130°F	20 минути	45 минути
		Well-done (Много добре сготвена), ронлива	57°C / 135°F	20 минути	45 минути
Скариди	–	Традиционно твърди	60°C / 140°F	30 минути	45 минути
Омар - опашка	–	Мека	60°C / 140°F	1 час	1 час
Миди Сен Жак	–	Меки	60°C / 140°F	30 минути	30 минути
Яйца					
Яйца	Големи (L) и Много големи (XL)	С течен жълтък	60°C / 140°F	–	45 минути
		Рохки	63°C / 145°F	–	45 минути
		Средно сварени	66°C / 151°F	–	1 час
		Твърдо сварени	73.9°C / 165°F	–	1 час
Плодове и зеленчуци					
Плодове	–	–	83.9°C / 183°F	15 минути	2 часа
Зеленчуци	–	–	83.9°C / 183°F	45 минути	2.5 часа

*Времето за готвене и температурите са само препоръчителни. Винаги следвайте проверена рецепта. Използвайте термометър за месо, за да се уверите, че месото е безопасно за консумация.

Готвене

Програма Yogurt (Кисело мляко/Йогурт)

Създадена за лесно приготвяне на кисели млека и немлечни "кисели млека" (ферментирани ядкови деликатеси).

Размер на уреда / Вместимост	Минимален обем на млякото	Максимален обем на млякото
5.7 литра	1000 мл. (4 чаши)	3.8 л.
7.6 литра	1500 мл. (6 чаши)	5.7 л.

Интелигентна програма	Готови настройки	Температура по подразбиране	Време по подразбиране	Времеви диапазон
Yogurt (Кисело мляко/Йогурт)	Custom (Ръчен режим)	Low (Ниска) (Ferment/ Ферментация)	8 часа (08:00)	30 минути до 99 часа и 30 минути (00:30 до 99:30)
		High (Висока) (Pasteurise/ Пастеризация)	(boil)	Отнема от 30 минути до 1 час, в зависимост от количеството мляко (00:30 до 01:00)
		Custom (Ръчен режим) 56°C / 133°F	8 часа (08:00)	30 минути до 99 часа и 30 минути (00:30 до 99:30)

Ако започвате с...	Направете това!
Пастеризирано или непастеризирано мляко	Следвайте всички стъпки, описани на следващата страница.
УНТ мляко (Ултрапастеризирано / Дълготрайно)	Преминете към Етап 2: Добавяне на закваска.

Ще са Ви необходими:

- Термометър за храна
- Мляко или не-млечна алтернатива (ядково мляко)
- Закваска


Готвене

Програма Yogurt (Кисело мляко/Йогурт)

Етап 1: Пастъоризиране на млякото


01 Добавете млякото или немлечната алтернатива във вътрешния съд.

02 Поставете и затворете капака за готвене под налягане, както е описано в раздел **“Контрол на налягането: Капак за готвене под налягане”**.

 Капакът за готвене под налягане може да бъде свален по всяко време на приготвянето на киселото мляко за лесен достъп.

03 Изберете програма **Yogurt (Йогурт/Кисело мляко)**.


04 Когато полето **Temperature (Температура-тура)** мига, завъртете основния бутон, за да превключите на **High (Висока)**.

 Времето и температурата на пастъоризация са предварително зададени и не могат да се регулират.

05 Натиснете **Start (Старт)**, за да започнете.

Дисплеят показва **boil (Варене)**, а индикаторът за прогреса показва **Pre-heating (Предварително загряване)**.

06 Когато пастъоризацията завърши, дисплеят показва **End (Край)**.

 Млякото трябва да достигне минимум 72°C, за да се пастъоризира правилно. Използвайте термометър, за да проверите температурата.

Етап 2: Добавяне на закваска

01 Оставете пастъоризираното мляко да се охлади до малко под 43°C, като измервате с помощта на термометър.

02 Добавете закваската към млякото според инструкциите, приложени към продукта.

За закваска можете да използвате и обикновено кисело мляко с активни култури (млечни бактерии). Следвайте проверена рецепта за кисело мля-

ко в Instant Pot, когато използвате обикновено кисело мляко като закваска.

03 Поставете и затворете капака за готвене под налягане, както е описано в раздел **“Контрол на налягането: Капак за готвене под налягане”**.

Етап 3: Ферментация на млякото

01 Изберете програма **Yogurt (Йогурт/Кисело мляко)**.


02 Когато полето **Temperature (Температура-тура)** мига, завъртете основния бутон, за да превключите на **Low (Ниска)** или **Custom (Ръчен режим)**.

За да зададете персонализирана температура, изберете **Custom (Ръчен режим)**, след това завъртете основния бутон, за да зададете температурата.

Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора и да преминете към следващото поле.

03 Когато времето мига, завъртете основния бутон, за да зададете времето за готвене.

Стандартното време за ферментация е 8 часа, но може да варира според рецептата и вкусовите предпочитания.

 **04** Натиснете **Start (Старт)**, за да започнете.

Дисплеят показва **On (Включен)**, а индикаторът за прогреса показва **Pre-heating (Предварително загряване)**.

05 Когато ферментацията завърши, дисплеят показва **End (Край)**.

Готвене

Програма Yogurt (Кисело мляко/Йогурт)

Съвети за приготвяне на кисело мляко

- Колкото по-гъсто е прясното мляко, толкова по-плътно ще е киселото мляко!
- За още по-плътно/гъсто кисело мляко пастъризирайте прясното мляко два пъти преди ферментация.
- За максимално гъсто кисело мляко (богат кремообразен йогурт в гръцки стил), прецедете течната суроватка от кисело мляко с тензук или през торбичка за мляко.
- Колкото по-дълго оставите млякото да ферментира, толкова по-остър/кисел ще бъде вкусът на киселото мляко.
- Охладете току що пригответеното кисело мляко, след което го поставете в хладилника (покрито) за 12-24 часа, за да се развие вкусът.
- Медът, ядките, семената и пресните плодове са перфектно допълнение към домашното кисело мляко!

Приготвяне на кисело мляко в чашки/бурканчета

Чашките за йогурт са удобен начин за разпределяне на порциите кисело мляко.

- 01** След **Етап 2: Добавяне на закваска**, внимателно изсипете млякото в чашките за йогурт и ги затворете плътно.
- 02** Поставете решетката за готвене на пара на дъното на вътрешния съд.
- 03** Поставете чашките за йогурт върху решетката и добавете вода във вътрешния съд, докато чашките са наполовина потопени.
- 04** Следвайте стъпките в **Етап 3: Ферментация на млякото**.

Готвене

Програма Bake (Печене)*


Използвайте програма Bake (Печене)* с или без налягане, за втасване на тесто или за да пригответе брауни, влажен бананов хляб или други вкусни десерти.

*Тази програма не може ефективно да пече, запича и дехидратира. Програмата е подходяща за приготвяне на влажни десерти (бананов хляб, брауни), блатове за торти, както и стандартен хляб и кексове, но без да се образува коричка. Програмата може да се използва за печене като печене на тиган, когато тестото се постави директно на дъното на вътрешния съд, като в този случай се образува коричка от долната страна в резултат на прекия контакт с горещата повърхност.

Интелигентна програма	Готови настройки	Температура /Налягане по подразбиране	Време по подразбиране	Времени диапазон
Bake (Печене)*	Custom (Ръчен режим)	None (Без) 176°C / 350°F	30 минути (00:30)	1 минута до 4 часа (00:01 до 04:00)
	Cheesecake (Чийзкейк)	High (Високо)	45 минути (00:45)	1 минута до 1 час (00:01 до 01:00)
	Bread (Хляб) *без коричка	High (Високо)	40 минути (00:40)	

Етап 1: Настройка на уреда за печене*

01 Поставете решетката за готвене на пара на дъното на вътрешния съд, след това поставете подходяща форма за печене върху решетката.

 Оставете около 2.5 см. пространство около всички страни на съда за печене, за да може топлината да циркулира равномерно.

02 Поставете вътрешния съд в основния корпус.

03 Поставете и затворете капака за готвене под налягане, както е описано в раздел **“Контрол на налягането: Капак за готвене под налягане”**.

Етап 2: Печене*

01 Изберете програма **Bake (Печене)***.

02 Когато **Custom (Ръчен режим)** мига, завъртете основния бутон, за да превключите между опциите с готови настройки за готвене.

Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора и да преминете към следващото поле.

03 Когато полето **Pressure (Налягане)** мига, завъртете основния бутон, за да превключите между **None (Без)**, **Low**

(Ниско) и **High (Високо)**.

Ако изберете **None**, завъртете основния бутон, за да зададете персонализирана температура.

Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора и да преминете към следващото поле.

04 Когато времето мига, завъртете основния бутон, за да зададете времето за готвене, според рецептата.

Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора и да преминете към следващото поле.

05 Полето **Reminder (Напомняне)** започва да мига, ако готвите под налягане.

Завъртете основния бутон, за да превключите между опциите за напомняне за освобождаване на налягането. За повече информация вижте раздел **“Контролен панел”**.

06 Натиснете **Start (Старт)**, за да започнете.

Дисплеят показва **On (Включен)**, а индикаторът за прогреса показва **Pre-heating (Предварително загряване)**.

Етап 3: Освобождаване на налягането

01 Когато фазата на готвене приключи, дисплеят показва **End (Край)**.

Готвене

- 02** Ако сте задали напомняне (Reminder) след 5 или 10 минути, таймерът за напомняне започва обратно отброяване.
- 03** Когато сте готови, следвайте инструкциите на съответната рецепта, за да изберете метод за освобождаване на налягането.
- Вижте раздел **“Освобождаване на налягането”** за информация относно техники за безопасно освобождаване на налягането.
- 04** Изчакайте поплавъчният клапан да спадне, след това внимателно отворете и свалете капака, както е описано в раздел **“Контрол на налягането: Капак за готвене под налягане”**.
- 05** Използвайки подходяща защита за ръцете, извадете вътрешния съд от основния корпус и внимателно извадете формата за печене.

Keep Warm (Поддържане на топла храна)

Идеална за подгриване/претопляне на ястия или затопляне на храна за дълго време.

Интелигентна програма	Температура по подразбиране	Температурен диапазон	Времени диапазон
Keep Warm (Поддържане на топла храна)	High (Висока)	Custom (Ръчен режим) 62 до 90°C / 144 до 194°F	30 минути до 10 часа (00:30 до 10:00)
		Low (Ниска) 62°C / 144°F	
		High (Висока) 77°C / 171°F	

- 01** Натиснете бутона **Keep Warm (Поддържане на топла храна)**.
- 02** Когато полето **Temperature (Температура)** мига, завъртете основния бутон, за да превключите между **Low (Ниска)**, **High (Висока)** или **Custom (Ръчен режим)**.
- За да зададете персонализирана температура, изберете **Custom**, след това завъртете основния бутон, за да зададете температурата.
- Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора и да преминете към следващото поле.
- 03** Когато времето мига, завъртете основния бутон, за да зададете времето за готвене.
- 04** Натиснете **Start (Старт)**, за да започнете. Дисплеят показва **On (Включен)**, а индикаторът за прогреса показва **Keep Warm (Поддържане на топла храна)**.
- 05** Когато Keep Warm приключи, дисплеят показва **End (Край)**.

⚠ ВНИМАНИЕ

Храната не трябва да се поддържа топла за повече от 10 часа. Погъстите ястия могат да попречат на равномерното нагриване, което може да доведе до разваляне на храна, ако бъде оставена без надзор. Когато поддържате топла, гъста или с високо съдържание на нишесте храна, като яхния и чили, разбъркайте съдържанието на вътрешния съд на всеки 40 до 60 минути, за да сте сигурни, че топлината се разпределя равномерно и да осигурите безопасността на храната.

Използване на Fav (Любими)

Задайте и запазете персонализирани настройки за готвене като Fav (Любими) в 5-те бутона за лесен и бърз достъп с едно докосване.



Запазване на настройки като Fav (Любими)

- 01 Изберете Интелигентна програма и направете желаните настройки или настройки, според съответната рецепта.
- 02 Когато сте готови, натиснете и задръжте някой от бутоните **Fav** за 3 секунди, за да запазите настройките в съответния бутон.

Това е! Вашата програма с персонализирани настройки е готова и може да я използвате по всяко време.

- ☑ Можете да замените запазените настройки във всеки Fav бутон с нови, като повторите тези стъпки.

Използване на Fav (Любими)

В зависимост от съответната рецепта, можете да добавите съставките във вътрешния съд преди или след фазата на Предварително загряване (Pre-heating).

- 01 Натиснете бутона Fav със запазени персонални настройки, които искате да използвате.
- 02 Натиснете **Start (Старт)**, за да започнете. Дисплеят показва **On (Включен)** и индикаторът за прогреса показва **Pre-heating (Предварително загряване)**.

Да, толкова е лесно!

- ☑ Ако натиснете бутон Fav, в който няма запазени настройки, дисплеят мига 3 пъти с надпис **[tbd]**, след което се връща към предишния екран.

Грижа, почистване и съхранение

Почиствайте уреда и аксесоарите след всяка употреба. Неспазването на тези инструкции може да причини неизправност, което да доведе до нараняване и/или материални щети.

Винаги изключвайте уреда от контакта и го оставайте да се охлади до стайна температура преди почистване. Никога не използвайте домакинска тел (метални телени гъби и четки), абразивни гъби и абразивни прахове или агресивни почистващи препарати за почистването на която и да част от уреда и аксесоарите.

Оставете всички повърхности да изсъхнат напълно преди употреба и преди съхранение.

Части / Аксесоари	Методи за почистване и инструкции
Аксесоари <ul style="list-style-type: none">Решетка за готвене на пара	Подходяща за почистване в съдомиялна машина, ако е поставена върху горния ред.
Капак и части <ul style="list-style-type: none">Клапан за изпускане на параКапачка за омекоотено изпускане на параАнти-блокиращ щитУплътнителен пръстенПоплавъчен клапанСиликонова тапа на поплавъчен клапанQuickCool™ предпазен капакКолектор за конденз	Подходящ за почистване в съдомиялна машина, ако е поставен върху горния ред. Премахвайте всички подвижни части от капака преди почистване. Вижте раздел "Грижа, почистване и съхранение: Сваляне и поставяне на части" . <ul style="list-style-type: none">След като сте премахнали клапана за изпускане на пара и анти-блокиращия щит, почистете вътрешността на тръбата за изпускане на пара с четчица за почистване на тръби, за да предотвратите запушване.За да отцедите водата от капака след измиване (вкл. и в съдомиялна машина), хванете капака за дръжката и го дръжте вертикално над мивка, след което го завъртете на 360° - като завъртане на автомобилен волан.След почистване и отцеждане, съхранявайте капака с горната част надолу върху основния корпус на уреда, за да може да изсъхне напълно на въздух.Съхранявайте уплътнителните пръстени на проветриво място, за да намалите остатъчната миризма от ястията със силен аромат. За да елиминирате миризми, добавете 250 мл. (1 чаша) вода и 250 мл. (1 чаша) бял оцет във вътрешния съд и пуснете програма Pressure Cook (Готвене под налягане) за 5-10 минути, след което Бързо освободете налягането.Проверявайте колектора за конденз след всяка употреба и го изправайте и почиствайте при необходимост. Не оставайте в него да престояват храна или влага, тъй като това може да доведе до развитието на вредни бактерии.
Вътрешен съд	Подходящ за почистване в съдомиялна машина. <ul style="list-style-type: none">Премахвайте устойчиви петна, появили се в резултат от твърда вода (оцветяване, синкаво или бяло обезцветяване), с навлажнена с оцет или неабразивен препарат (като Bar Keeper's Friend) гъба и търкане.При твърди или загорели остатъци от храна, добавете вряла вода и препарат за съдове във вътрешния съд и оставете да се накисне за няколко часа за лесно почистване.Уверете се, че всички външни повърхности са сухи преди да поставите вътрешния съд в основния корпус.
Захранващ кабел	Само със забърсване. <ul style="list-style-type: none">Използвайте много леко навлажнена кърпа, за да избършете зацапвания от захранващия кабел.
Основен корпус	Само със забърсване. <ul style="list-style-type: none">Избърсвайте вътрешността на основния корпус, както и канала за конденз, с много леко навлажнена кърпа. Оставете ги да изсъхнат напълно преди да поставите вътрешния съд.Почиствайте външната част на основния корпус и контролния панел с мека, много леко навлажнена кърпа или гъба.

След почистване в съдомиялна машина по съответните части/аксесоари може да настъпи известно обезцветяване, но това няма да повлияе на безопасността или работата на уреда.

Грижа, почистване и съхранение

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Основният корпус съдържа електрически компоненти. С цел защита от пожар, токов удар и/или нараняване, уверете се, че основният корпус е винаги сух.

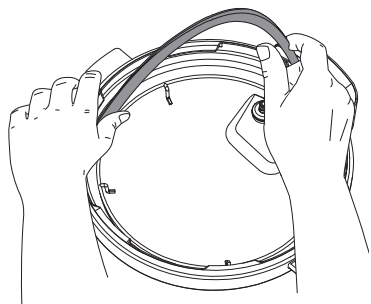
- НЕ потапяйте основния корпус във вода или каквато и да е друга течност, и НЕ се опитвайте да го почистите в съдомиялна машина.
- НЕ изплаквайте нагревателя.
- НЕ изплаквайте и не потапяйте захранващия кабел и щепсела във вода или каквато и да е течност.

Сваляне и поставяне на части


Силиконов уплътнителен пръстен

Сваляне

Хванете ръба на силикона и издърпайте уплътнителния пръстен навън от кръглия водач за уплътнителен пръстен (от неръждаема стомана), секция по секция.




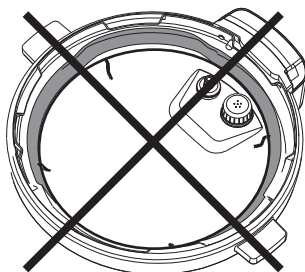
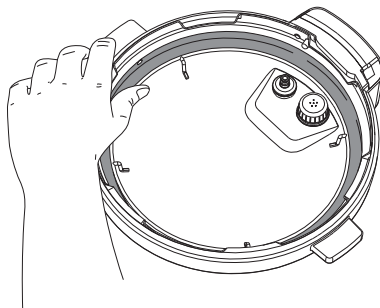
След като свалите уплътнителния пръстен, проверете водача за уплътнителен пръстен, за да се уверите, че е закрепен, подравнен и с еднаква височина спрямо капака. Не се опитвайте да ремонтирате деформиран водач за уплътнителен пръстен.

 **Instant** Съвет: Уплътнителният пръстен се сваля и поставя по-лесно, когато е мокър.

Поставяне

Сложете уплътнителния пръстен върху водача и го притиснете на мястото му, секция по секция. Уверете се, че няма нагъвания.

 Уплътнителният пръстен трябва да е плътно поставен във водача. Може да се върти и движи леко, но не трябва да пада, когато обърнете

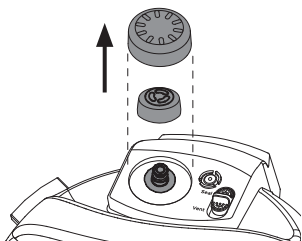


Грижа, почистване и съхранение

Механизъм за изпускане на пара


Сваляне

Свалете капачката за омекотено изпускане на пара, след което издърпайте клапана за изпускане на пара нагоре, докато се отдели от тръбата за изпускане на пара.



Поставяне

Сложете клапана за изпускане на пара върху тръбата за изпускане на пара и натиснете надолу.

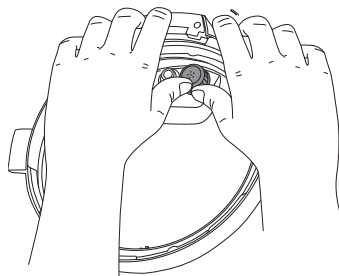
 Клапанът стои свободно (хлабаво), когато е поставен правилно, но трябва да остане на мястото си при обръщане на капака.

Поставете капачката за омекотено изпускане на пара върху клапана и натиснете надолу. Капачката се монтира с лек натиск.

Анти-блокиращ щит

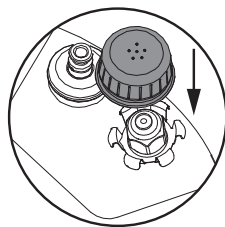
Сваляне

Хванете капака като автомобилен волан и натиснете с палци анти-блокиращия щит силно от страни (натискайте към ръба на капака и нагоре), докато изскочи от щипките отдолу.



Поставяне

Сложете анти-блокиращия щит върху щипките и натиснете надолу, докато щракне на място.




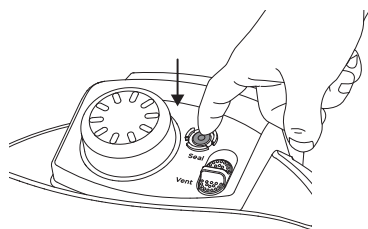
Грижа, почистване и съхранение

Поплавъчен клапан и силиконова тапа

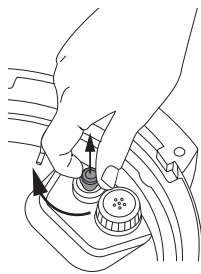
Сваляне

Поставете един пръст върху горната част на поплавъчния клапан, след което обърнете капака. Отделете силиконовата тапа от долната страна на поплавъчния клапан и извадете поплавъчния клапан от горната страна на капака.

 Не изхвърляйте поплавъчния клапан или силиконовата тапа!



Отгоре



Отдолу

Поставяне

Пуснете поплавъчния клапан с тясната страна надолу в отвора за поплавъчен клапан от горната страна на капака. Поставете един пръст от горната (плоска) страна на поплавъчния клапан, след което обърнете капака. Прикрепете здраво силиконовата тапа за долната страна на поплавъчния клапан.

Колектор за конденз

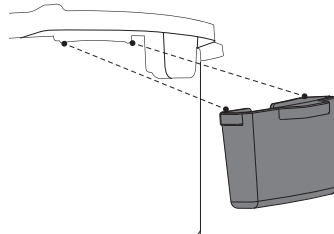
Колекторът за конденз се намира в задната част на основния корпус и събира преливане и излишната влага от канала за конденз.

Сваляне

Издърпайте колектора за конденз от основния корпус; не го дърпайте надолу. Обърнете внимание на езичетата (водачите) на основния корпус и на улеите на колектора за конденз.

Поставяне

Подравнете улеите на колектора за конденз спрямо езичетата (водачите) на гърба на основния корпус и плъзнете колектора.



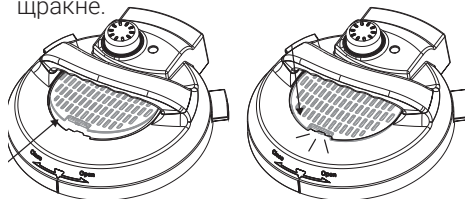
Предпазен капак QuickCool

Сваляне

Хванете малката дръжка, натиснете я към дръжката на капака на уреда и издърпайте нагоре, след това издърпайте предпазния капак към Вас и навън.

Поставяне

Хванете предпазния капак за малката дръжка и го плъзнете към задната страна на металната част на капака, след което натиснете надолу, докато щракне.



Отстраняване на неизправности

Проблем	Възможна причина	Решение
Звук на щракване или лек звук на пукане от време на време	Звукът от превключване на нагревателя или гъвкавите пластини под нагревателя се движи при смяна на температури.	Това е нормално; не се изисква действие.
	Дъното на вътрешния съд (ВС) е мокро.	Избършете външната повърхност на ВС. Уверете се, че нагревателят е сух преди да поставите вътрешния съд обратно в основния корпус.
Затруднение при затварянето на капака	Уплътнителният пръстен (УП) не е поставен правилно.	Поставете отново УП, уверете се, че е плътно легнал във водача за уплътнителен пръстен.
	Поплавъчният клапан (ПК) е в изскочило положение.	Натиснете внимателно поплавъчния клапан надолу с дълъг прибор.
	Съдържанието в уреда е все още горещо.	Дръжте Ключа за бързо освобождаване в позиция Vent (Изпускане) , докато спускате бавно капака върху основния корпус, като позволите на топлината да се разсее.
Затруднение при отварянето на капака	⚠ ОПАСНОСТ Съдържанието може да е под налягане. За да избегнете изгаряния и нараняване, НЕ се опитвайте да отворите капака принудително със сила.	
	Налягане вътре в уреда.	Освободете налягането според рецепта. Отворете капака само след като поплавъчният клапан е спаднал надолу.
	Поплавъчният клапан (ПК) е заседнал в изскочило положение заради парчета или остатъци от храна.	Освободете налягането напълно, след което натиснете внимателно ПК с дълъг прибор. Може да се наложи да оставите уредът да се охлади леко, така че цялото налягане да може да се освободи. Отворете капака внимателно, след което старателно почистете ПК, около него и капака преди последваща употреба.
Вътрешният съд е прилепнал към капака при отваряне на уреда	Охлаждането на вътрешния съд може да създаде вакуум, причинявайки прилепване на вътрешния съд за капака.	За да освободите вакуума, преместете Ключа за бързо освобождаване на позиция Vent (Изпускане) .
Дисплеят остава черен след включване на захранващия кабел	Лоша захранваща връзка или липса на електричество.	Проверете контакта, за да се уверите, че има захранване. Проверете захранващия кабел за повреда. Ако забележите повреда, свържете се с Отдел за обслужване на клиенти .
	Електрическият предпазител на уреда е изгорял.	Свържете се с Отдел за обслужване на клиенти .

Отстраняване на неизправности

Проблем	Възможна причина	Решение
Изпускане на пара по ръба на капака	Няма УП в капака.	Поставете уплътнителен пръстен (УП).
	УП е повреден или не е поставен правилно.	Сменете уплътнителния пръстен (УП).
	Хранителни остатъци са залепнали към УП.	Извадете уплътнителния пръстен (УП) и го почистете старателно.
	Капакът не е затворен правилно.	Отворете, след това затворете капака.
	Водачът за уплътнителен пръстен (УП) е изкривен или не е центриран.	Извадете УП от капака и проверете водача за изкривяване или огъване. Свържете се с Отдел за обслужване на клиенти .
	Ръбът на вътрешния съд може да е деформиран.	Проверете за деформация и се свържете с Отдел за обслужване на клиенти .
Поплавъчният клапан (ПК) не изскача нагоре	Хранителни остатъци върху поплавъчния клапан или силиконовата тапа на поплавъчния клапан (ПК).	Извадете ПК от капака и почистете старателно; Проведете Първоначален тест , за да проверите работата на уреда. В случай на неизправност, свържете се с Отдел за обслужване на клиенти .
	Твърде малко течност във вътрешния съд (ВС).	Проверете за загаряне на дъното на ВС; премахнете, ако е необходимо. Добавете вода/течност на водна основа във ВС според вместимостта на уреда: 5.7 литра - 375 мл.; 7.6 литра - 500 мл.
	Силиконовата тапа на ПК е повредена или липсва.	Поставете тапата или я заменете с нова.
	ПК е възпрепятстван от механизма за заключване на капака.	Натиснете ПК с дълъг прибор. Ако ПК не спадне надолу, изключете уреда. Свържете се с Отдел за обслужване на клиенти .
	Вътрешният съд не се затопля.	Проведете Първоначален тест , за да проверите работата на уреда. В случай на неизправност, свържете се с Отдел за обслужване на клиенти .
	Дъното на вътрешния съд може да е повредено.	Проведете Първоначален тест , за да проверите работата на уреда. В случай на неизправност, свържете се с Отдел за обслужване на клиенти .
Малко количество пара изтича/съска от клапана за изпускане на пара по време на готвене	Ключът за бързо освобождаване не е на позиция Seal (Запечатване) .	Преместете Ключа за бързо освобождаване на позиция Seal (Запечатване) . Добавете допълнително течност във вътрешния съд.
	Уредът регулира излишното налягане.	Това е нормално; не се изисква действие.
	Твърде малко течност във вътрешния съд (ВС).	Уверете се, че във вътрешния съд (ВС) има поне минималното необходимо количество течност.

Отстраняване на неизправности

Проблем	Възможна причина	Решение	
Струи пара излизат от клапана за изпускане на пара при Ключ за бързо освобождаване на позиция Seal (Запечатване)	Няма достатъчно течност във вътрешния съд (ВС).	Добавете вода/течност на водна основа във ВС според вместимостта на уреда: 5.7 литра - 375 мл.; 7.6 литра - 500 мл.	
	Грешка в сензора за налягане.	Свържете се с Отдел за обслужване на клиенти .	
	Клапанът за изпускане на пара не е поставен правилно.	Освободете налягането, след което се уверете, че клапанът за изпускане на пара е поставен правилно. Вижте раздел “Грижа, почистване и съхранение: Сваляне и поставяне на части” .	
	Дефект в клапана за изпускане на пара.	Свържете се с Отдел за обслужване на клиенти .	
Код за грешка се показва на дисплея и уредът издава продължителен звук сигнал	C1 C3 C4 C6	Неизправен сензор.	Изключете уреда от захранването за поне 4 часа. Включете го отново и в случай че не изписва код за грешка, направете Първоначален тест . Ако повторно изписва код за грешка, свържете се с Отдел за обслужване на клиенти .
	C7	Нагревателят е повреден/не работи.	Свържете се с Отдел за обслужване на клиенти .
		Няма достатъчно течност.	Добавете вода/течност на водна основа във ВС според вместимостта на уреда: 5.7 литра - 375 мл.; 7.6 литра - 500 мл.
		Капакът за готвене под налягане не е поставен при функции за готвене с налягане.	Поставете капака за готвене под налягане и рестартирайте.
	C8	Грешен вътрешен съд в основния корпус.	Поставете правилния размер оригинален вътрешен съд, съвместим с модела на уреда.
	Lid (Капак)	Капакът не е в правилната позиция за избраната програма.	Отворете и затворете капака. Не използвайте капака за готвене под налягане, когато използвате програма Sauté (Сотиране).
	Food burn	Установена е висока температура на дъното на ВС; уредът автоматично намалява температурата, за да се избегне прегоряване.	Натрупване на отлагания на дъното на вътрешния съд (ВС) може да възпрепятства правилното отдаване на топлина. Изключете уреда, освободете налягането и проверете дъното на ВС.
PrSE	Натрупало се е налягане по време на програма за готвене без налягане.	Натиснете Cancel (Отказ) и освободете Бързо налягането.	

В случай че продължавате да имате проблем с уреда или имате допълнителни въпроси, свържете се с **Отдел за обслужване на клиенти** на www.instantpot.bg.

Всяко друго обслужване на уреда трябва да се извършва от оторизиран сервизен представител.

Превод на предупредителните етикети

ЖЪЛТА ЛИСТОВКА

Прочетете всички предупреждения върху опаковките, предупредителните листовки, предупредителните стикери и предупредителните лепенки. Премахнете всички опаковки (опаковъчни материали) и предупредителни листовки от уреда и аксесоарите. Прочетете приложените инструкции (Ръководство за употреба), като обърнете особено внимание на раздел **ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ**, преди да използвате уреда.

НЕ ПОСТАВЯЙТЕ ръка (ръце), лице, както и незащитена кожа над механизма за изпускане на пара, докато уредът работи.

НЕ ОТВАРЯЙТЕ капака насила, докато поплавъчният клапан е все още изскочил нагоре.

Когато провеждате **ПЪРВОНАЧАЛЕН ТЕСТ**, напълнете вътрешния съд с 3 чаши вода (~ 750 мл). Вижте приложените инструкции (Ръководство за употреба) за пълни детайли.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

КОГАТО ГОТВИТЕ ПОД НАЛЯГАНЕ: **НЕ** пълнете вътрешния съд над ниво **Max PC Fill (Максимално ниво за готвене под налягане)**, отбелязано от вътрешната страна на вътрешния съд. Бъдете изключително внимателни при готвене и освобождаване на налягането на храни, които се разширяват по време на готвене, както и храни като ябълков сос, червени боровинки, ечемик, овесени ядки, грах, нудли и т.н., тъй като тези храни могат да се разпенят или да пръснат, което може да запуши тръбата за изпускане на пара и/или клапана за изпускане на пара. Не пълнете вътрешния съд над нивото на линията **Half Fill (Наполовина пълно)**, когато готвите тези храни.

ОРАНЖЕВА ЛИСТОВКА



▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

НИКОГА НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ УРЕДА БЕЗ ПОСТАВЕН ВЪТРЕШЕН СЪД ОТ НЕРЪЖДАЕМА СТОМАНА.

НЕ ПОСТАВЯЙТЕ храна, течност или външни обекти върху нагревателя. Винаги се уверявайте, че нагревателят е чист и сух, преди да поставите вътрешния съд в основния корпус.

Премахнете тази листовка преди да използвате уреда!

▲ ПРЕДУПРЕДИТЕЛЕН СТИКЕР ОТ ВЪТРЕШНАТА СТРАНА НА ОСНОВНИЯ КОРПУС

CAUTION: TO REDUCE THE RISK OF ELECTRICAL SHOCK, COOK ONLY IN REMOVABLE CONTAINER.

ВНИМАНИЕ: С ЦЕЛ НАМАЛЯВАНЕ РИСКА ОТ ТОКОВ УДАР ГОТВЕТЕ САМО ВЪВ ВЪТРЕШНИЯ СЪД (ПРЕМАХ-ВАЕМ), И НИКОГА ДИРЕКТНО В ОСНОВНИЯ КОРПУС (ОСНОВАТА).

Caution – Hot surface / Внимание – Гореща повърхност

КАПАК ЗА ГОТВЕНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ

ПРЕДУПРЕДИТЕЛЕН СТИКЕР (ЧЕРЕН)

1. Използвайте само капака за готвене под налягане Instant Pot Pro с основния корпус Instant Pot Pro. Използването на какъвто и да е друг капак за готвене под налягане може да причини нараняване, повреда на уреда и/или материални щети.

2. При готвене под налягане, Ключът за бързо освобождаване на налягането трябва да бъде на позиция **Seal (Запечатване)**.

3. По време на готвене и след готвене металните части на капака ще бъдат горещи.

4. Никога не поставяйте ръцете си, не излагайте лицето си и/или незащитена кожа в близост до механизма за изпускане на пара.

5. Ако вътрешният съд прилепне към капака след готвене, преместете Ключа за бързо освобождаване на налягането на позиция **Vent (Изпускане)**, за да освободите вакуума.

6. Поплавъчният клапан е изскочил нагоре (уредът е под налягане) – **не отваряйте капака**. Поплавъчният клапан е спаднал надолу в капака (уредът не е под налягане) – **можете да отворите капака**.

Превод на предупредителните етикети

▲ ПРЕДУПРЕДИТЕЛНА ЛЕПЕНКА ВЪРХУ МЕХАНИЗМА ЗА ИЗПУСКАНЕ НА ПАРА

WARNING: Hot steam from steam release valve can cause burns. **DO NOT** place hands, face or unprotected skin over the steam release valve while cooker is in operation. **Remove tag before use.**

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Горещата пара от механизма за изпускане на пара може да причини изгаряния! **НЕ поставяйте ръце, лице, както и незащитена кожа над механизма за изпускане на пара, докато уредът работи. Премахнете лепенката преди да използвате уреда.**

ПРЕДУПРЕДИТЕЛЕН СТИКЕР ДО ПОПЛАВЪЧНИЯ КЛАПАН

WARNING: HOT METAL. DO NOT TOUCH WHEN UP.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ГОРЕЩ МЕТАЛ. НЕ ДОКОСВАЙТЕ ПОПЛАВЪЧНИЯ КЛАПАН, КОГАТО Е ИЗСКОЧИЛ НАГОРЕ.

Гаранция

Гаранция

За INSTANT POT PRO, наричан по-долу накратко "Уред",

Инстант Хоум ЕООД, ЕИК 207850221, оторизиран дистрибутор за България на Instant Brands LLC, (наричан по-долу накратко "Дистрибутор") гарантира, че този продукт е произведен качествено и няма дефекти в изработката и материалите. Тази гаранция е за период от две (2) години от датата на първоначалната покупка. Покритието на тази гаранция важи само при употреба в домашни условия, само при използване на уреда в България. Тази гаранция не покрива използването на уреда извън територията на Република България.

За възползване от услуга по тази гаранция е необходимо доказателство за първоначалната дата на покупка (касов бон или фактура), както и връщане на целия уред при поискване. При условие, че с този уред се работи и същият се поддържа в съответствие с предоставените инструкции за употреба, приложени към уреда (също достъпни на www.instantpot.bg), Дистрибуторът ще реши по свое усмотрение и в съответствие с приложимото законодателство, или: (i) да поправи дефектирали елементи и материали; или (ii) да замени уреда. В случай, че уредът бъде сменен в рамките на гаранцията, гаранцията за заместващия уред изтича 24 месеца след датата на оригиналната покупка. Срокът на гаранцията спира да тече през времето, необходимо за поправка или замяната на дефектирания уред, или за постигане на писмено споразумение между Дистрибутора и потребителя за решаване на казуса.

Ограничения и Изключения

Всяко манипулиране/модифициране, опит за манипулиране/модифициране или неоторизирано ремонтване на уреда може да попречи на безопасната работа на уреда и може да доведе до сериозни наранявания, повреди и материални щети. Всяко манипулиране/модифициране/изменение, опит за манипулиране/модифициране или неоторизирано ремонтване на уреда или която и да е част от него ще анулира гаранцията, освен ако такива изменения или промени не са изрично писмено упълномощени от Дистрибутора.

Тази гаранция не покрива (1) нормалното износване; (2) професионална употреба, търговска употреба и/или всяка друга употреба, различна от нормалната домашна употреба, по начин, противоречащ с която и да е част от цялата приложена към уреда документация; (3) механични или електрически повреди, свързани с блокиране на вентилационни отвори или неосигуряване на необходимите отстояния при ползване на уреда; (4) механична повреда, механично износване в процеса на обичайната употреба на уреда, включително, но не само: вътрешни или външни петна, обезцветяване, промяна на цвета, надрасквания, напуквания, изтъквания и др. с оглед естественото овехтяване на уреда, както и подмяна на консумативи (уплътнения, филтри, филтриращи елементи, крушки и др.); (5) използване на неоригинални консумативи и продукти с електронно, електрическо или механично несъвместимо оборудване; (6) неправилна употреба на уреда, недобросъвестно поведение и/или липса на грижа от страна на купувача към закупения уред, в това число, но не само, при удяне и/или изпускане; (7) неправилно сглобяване или разглобяване, опит за отстраняване на дефекта, отремонтване или манипулиране на уреда от купувача или други неупълномощени лица; (8) форсмажорни обстоятелства (като пожар, мълнии, наводнения и др.), които са извън контрола на Продавача; (9) механични или електрически претоварвания, получени вследствие на неизправности по електрическата мрежа (като сътресения, удари, колебания в напрежението и други); (10) неправилно съхранение, попадане на външно тяло (течности, монети, прах в голямо количество, насекоми и др.), въздействието на агресивна външна среда.

До степента, разрешена от приложимото законодателство, отговорността на Дистрибутора, ако има такава, за всеки евентуално дефектирал уред или част се ограничава до ремонт или подмяна на уреда или част от него и не надвишава покупната цена на съпоставим уред за подмяна. С изключение

Гаранция

на изрично предвиденото тук и доколкото е разрешено по приложимото законодателство (1) Дистрибуторът не дава допълнителни гаранции и условия, изрични или по подразбиране, по отношение на уреда или частите, обхванати от настоящата гаранция, и (2) Дистрибуторът не носи отговорност за косвени, случайни или последващи вреди и щети, произтичащи от или във връзка с използването или работата на уреда или повреди, свързани с икономическа загуба, загуба на имущество, загуба на приходи или печалби, загуба на удовлетвореност или невъзможност за използване, разходи за монтиране или други последващи вреди и щети от какъвто и да е вид.

Потребителят има права съгласно приложимите закони, които са в допълнение към всяко право или средство за защита, предлагащо се под тази ограничена гаранция. Продавачът носи отговорност за липсата на съответствие на стоката с договора за продажба съгласно законодателството за защита на потребителите.

Всички права на купувача са посочени в законодателството за защита на потребителите, включително Закона за защита на потребителите и Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки, като този документ не променя или не отнема което и да е от гарантираните от закона права.

Гаранционно Обслужване

За да получи гаранционно обслужване, потребителят следва да предостави:

- Име, имейл адрес и телефонен номер.
- Копие на оригинален касов бон или фактура за покупка, модел и сериен номер на уреда.
- Описание на дефекта на продукта, включително всякакви снимки или видео, ако е възможно.
- Всички части от уреда, независимо от състоянието им: Основен корпус, Вътрешен съд, Капак и/или оригинали аксесоари (ако се предявяват претенции по гаранция за същите).

Контактна Информация

Инстант Хоум ЕООД - Официален дистрибутор на Instant Brands LLC за България

България, гр. София ПК 1618

бул. Братя Бъкстон 40

Имейл: support@instantpot.bg

Телефон: 0700 31 027

Рециклиране

Този уред е в съответствие с Директивата 2012/19 / ЕС за ОЕЕО относно изхвърлянето на електрически и електронни устройства и оборудване (WEEE). Този уред отговаря на европейската директива за електромагнитна съвместимост (EMC) 2014/30 / ЕС и нейните ревизии, както и Директивата за ниско напрежение (LVD) 2014/35 / ЕС и нейните ревизии.

Тази маркировка показва, че продуктът не трябва да се изхвърля заедно с други битови отпадъци на територията на ЕС. За да предотвратите евентуално увреждане на околната среда или човешкото здраве от неконтролирано изхвърляне на отпадъци, рециклирайте го отговорно, насърчавайки устойчивото повторно използване на материалните източници. За да върнете използваното устройство, моля, използвайте системи за връщане и събиране или се свържете с отдела за обслужване на клиенти за допълнителна информация за рециклиране и WEEE.



Instant Pot®

PRO™

ΠΟΛΥΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ (ΠΟΛΥΜΑΓΕΙΡΑΣ) 5,7 ΚΑΙ 7,6 L



Εγχειρίδιο χρήσης

- 60 Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας
- 66 Προϊόν, ανταλλακτικά και αξεσουάρ
- 68 Πρώτα βήματα
- 71 Μαγείρεμα υπό πίεση 101
- 72 Απελευθέρωση πίεσης
- 75 Πίνακας ελέγχου
- 80 Έλεγχος πίεσης
- 85 Μαγείρεμα (προγράμματα)
- 104 Χρήση των Fav (Αγαπημένων)
- 105 Φροντίδα, καθαρισμός και αποθήκευση
- 109 Αντιμετώπιση προβλημάτων
- 112 Μετάφραση ετικετών προειδοποίησης
- 114 Εγγύηση
- 116 Στοιχεία επικοινωνίας

Θα βρείτε χρήσιμες πληροφορίες, χρόνους μαγειρέματος, συνταγές, βίντεο και απαντήσεις σε συχνές ερωτήσεις στη διεύθυνση www.instant-home.gr

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Για την Instant Brands™, η ασφάλειά σας έρχεται πάντα πρώτη και η σειρά Instant Pot® Pro έχει σχεδιαστεί με γνώμονα αυτή την κορυφαία προτεραιότητα. Για να μάθετε περισσότερα σχετικά με τους μηχανισμούς ασφαλείας αυτής της συσκευής, επισκεφθείτε την ιστοσελίδα www.instant-home.gr.

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές, πρέπει πάντα να είστε προσεκτικοί και να τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφαλείας.

- 01** ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ, ΤΙΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΤΙΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ. Η ΜΗ ΤΗΡΗΣΗ ΑΥΤΩΝ ΤΩΝ ΟΔΗΓΙΩΝ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΟΔΗΓΗΣΕΙ ΣΕ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟ Η/ΚΑΙ ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ.
- 02** Χρησιμοποιήστε μόνο το καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση του πολυμάγειρα Instant Pot Pro με το βασικό περίβλημα του Instant Pot. Η χρήση άλλου καπακιού μαγειρέματος υπό πίεση μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό, βλάβη ή/και υλικές ζημιές.
- 03** Μόνο για οικιακή χρήση. Δεν προορίζεται για εμπορική χρήση. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε άλλο σκοπό εκτός από αυτόν για τον οποίο προορίζεται.
- 04** Σχεδιασμένο μόνο για χρήση σε πάγκο κουζίνας. Να χειρίζεστε πάντα τη συσκευή πάνω σε σταθερή, μη εύφλεκτη, επίπεδη επιφάνεια.
 - Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε οτιδήποτε μπορεί να μπλοκάρει τις οπές εξαερισμού στο κάτω μέρος.
 - Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε ζεστή ηλεκτρική κουζίνα ή εστία.
- 05** Η θερμότητα από εξωτερική πηγή θα προκαλέσει βλάβη στη συσκευή.
 - ΜΗΝ τοποθετείτε τη συσκευή σε οποιαδήποτε εστία, δίπλα σε ζεστή εστία κουζίνας ή ζεστό φούρνο.
 - ΜΗ χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε νερό ή ανοιχτή φλόγα.
 - ΜΗ χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους. Κρατήστε τη συσκευή μακριά από το άμεσο ηλιακό φως.
- 06** ΜΗΝ αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες της συσκευής με απροστάτευτα χέρια. Για να σηκώσετε, να μετακινήσετε ή να μεταφέρετε τη συσκευή, χρησιμοποιήστε μόνο τις πλευρικές λαβές.
 - ΜΗ μετακινείτε τη συσκευή ενώ βρίσκεται υπό πίεση.
 - ΜΗΝ αγγίζετε τα εξαρτήματα με απροστάτευτα χέρια κατά τη διάρκεια ή αμέσως μετά το μαγείρεμα.
 - ΜΗΝ αγγίζετε τα μεταλλικά μέρη του καπακιού μαγειρέματος όταν η συσκευή λειτουργεί- αυτό μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
 - Όταν η συσκευή λειτουργεί για κάποιο χρόνο, θα υπάρξει κάποια υπολειπόμενη θερμότητα στο εσωτερικό του κύριου περιβλήματος. Μην αγγίζετε!
 - Κατά το μαγείρεμα, η θερμοκρασία στο εσωτερικό της συσκευής φτάνει σε πολύ υψηλές τιμές. Για να αποφύγετε τραυματισμούς, μην χειρίζεστε ποτέ τη συσκευή με απροστάτευτα χέρια μέχρι να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Διαβάστε το παρόν εγχειρίδιο προσεκτικά και πλήρως και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά. Η μη τήρηση των οδηγιών ασφαλείας μπορεί να προκαλέσει σοβαρό τραυματισμό ή/και υλικές ζημιές.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Χρησιμοποιείτε πάντα την κατάλληλη προστασία των χεριών όταν αφαιρείτε τα καυτά εξαρτήματα και όταν χειρίζεστε το εσωτερικό δοχείο.
 - Τοποθετείτε πάντα τα καυτά εξαρτήματα πάνω σε ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια ή σε πιάτο.
- 07. ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ** Το εσωτερικό δοχείο μπορεί να είναι εξαιρετικά βαρύ όταν είναι γεμάτο. Να είστε προσεκτικοί κατά την ανύψωση και την αφαίρεση του εσωτερικού δοχείου από το κύριο περίβλημα για να αποφύγετε καψίματα.
- a. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν το εσωτερικό δοχείο περιέχει καυτό φαγητό, καυτό λίπος ή άλλα καυτά υγρά.
 - b. Μην μετακινείτε τη συσκευή ενώ λειτουργεί και να είστε εξαιρετικά προσεκτικοί όταν ρίχνετε καυτό λίπος.
- 08.** Η υπερπλήρωση της συσκευής αυξάνει τον κίνδυνο απόφραξης του σωλήνα εξαγωγής ατμού και μπορεί να αυξήσει σημαντικά την πίεση.
- a. ΜΗΝ γεμίζετε το εσωτερικό δοχείο πάνω από την ένδειξη Max PC Fill (Ανώτατο σημείο μαγειρέματος υπό πίεση) που είναι σημειωμένη στο εσωτερικό μέρος του εσωτερικού δοχείου.
 - b. ΜΗΝ γεμίζετε το εσωτερικό δοχείο πάνω από την ένδειξη Half Fill (Μεσαίο σημείο μαγειρέματος υπό πίεση) που είναι σημειωμένη στο εσωτερικό μέρος του εσωτερικού δοχείου όταν μαγειρεύετε τρόφιμα που διαστέλλονται κατά το μαγείρεμα, όπως ρύζι ή αφυδατωμένα (αποξηραμένα) λαχανικά.
- 09. ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ** Αυτή η συσκευή μαγειρεύει υπό πίεση. Οποιαδήποτε πίεση στη συσκευή μπορεί να είναι επικίνδυνη. Αφήστε την πίεση στη συσκευή να πέσει με φυσικό τρόπο ή απελευθερώστε την υπερβολική πίεση χειροκίνητα πριν ανοίξετε. Η ακατάλληλη χρήση της συσκευής μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα, τραυματισμούς ή/και υλικές ζημιές.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κλείσει σωστά πριν ξεκινήσετε κάποιο πρόγραμμα μαγειρέματος. Ανατρέξτε στην ενότητα «Έλεγχος πίεσης: Καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση».
 - ΜΗΝ καλύπτετε ή μπλοκάρτε τη βαλβίδα εξαγωγής ατμού ή/και την βαλβίδα ένδειξης της πίεσης με πετσέτες ή άλλα αντικείμενα.
 - ΜΗΝ προσπαθήσετε να ανοίξετε τη συσκευή με τη βία, πριν πέσει τελείως η πίεση στο εσωτερικό της. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να οδηγήσει σε ξαφνική έκχυση καυτού περιεχομένου και μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα, τραυματισμούς, ζημιές ή/και υλικές ζημιές.
 - ΜΗΝ εκθέτετε το πρόσωπο, τα χέρια ή απροστάτευτο δέρμα σας πάνω από τη βαλβίδα εξαγωγής ατμού ή τη βαλβίδα πλωτήρα όταν η συσκευή λειτουργεί ή έχει υπολειπόμενη πίεση.
 - ΜΗΝ σκύβετε πάνω από τη συσκευή κατά την αφαίρεση του καπακιού, καθώς η θερμότητα και ο ατμός απελευθερώνεται κατά την αφαίρεση του καπακιού.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Διαβάστε το παρόν εγχειρίδιο προσεκτικά και πλήρως και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά. Η μη τήρηση των οδηγιών ασφαλείας μπορεί να προκαλέσει σοβαρό τραυματισμό ή/και υλικές ζημιές.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή εάν κατά τη διάρκεια των φάσεων Pre-heating (Προθέρμανση) ή Cooking (Μαγείρεμα) από τη βαλβίδα εξαγωγής ατμού ή/ και τη βαλβίδα πλωτήρα βγαίνει σταθερή ροή ατμού για περισσότερο από 3 λεπτά.
 - Αν βγαίνει ατμός από την άκρη του καπακιού μαγειρέματος υπό πίεση, απενεργοποιήστε τη συσκευή και ελέγξτε αν ο στεγανοποιητικός δακτύλιος είναι σωστά τοποθετημένος. Ανατρέξτε στην ενότητα «Ελεγχος πίεσης: Στεγανοποιητικός δακτύλιος».
 - ΜΗΝ προσπαθήσετε να ανοίξετε και να αφαιρέσετε το καπάκι από το κύριο περίβλημα με τη βία. Ανατρέξτε στην ενότητα «Απελευθέρωση πίεσης».
- 10** Κατά το μαγείρεμα κρέατος με δέρμα/περιτύλιγμα (π.χ. λουκάνικο με περιτύλιγμα), το δέρμα/περιτύλιγμα μπορεί να διογκωθεί κατά τη θέρμανση ή υπό πίεση. Μην τρυπάτε το κρέας με αιχμηρά αντικείμενα όσο το δέρμα/ περιτύλιγμα είναι ακόμη διογκωμένο, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα.
- 11** Όταν μαγειρεύετε υπό πίεση τροφές με υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά, ζυμαρικά ή τροφές με παχύρρευστη σύσταση, να είστε προσεκτικοί όταν αφαιρείτε το καπάκι, καθώς το περιεχόμενο μπορεί να πιτσιλίζει ή να ξεχειλίζει. Ακολουθήστε τις οδηγίες της αντίστοιχης συνταγής σχετικά με τον τρόπο ασφαλούς απελευθέρωσης της πίεσης. Ανατρέξτε στην ενότητα «Απελευθέρωση πίεσης».
- 12** Μην τοποθετείτε υπερβολικά μεγάλα συστατικά ή/και μεταλλικά σκεύη στο εσωτερικό δοχείο, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά ή/και τραυματισμό.
- 13** Συνιστάται η σωστή συντήρηση πριν και μετά από κάθε χρήση:
- Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα εξαγωγής ατμού, η βαλβίδα πλωτήρα, ο σωλήνας εξαγωγής ατμού και η προστασία κατά του μπλοκαρίσματος δεν είναι φραγμένα.
 - Πριν τοποθετήσετε το εσωτερικό δοχείο στο κύριο περίβλημα, βεβαιωθείτε ότι και τα δύο είναι στεγνά και απαλλαγμένα από υπολείμματα φαγητού.
 - Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου πριν από τον καθαρισμό ή την αποθήκευση.
- 14** Μην χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή για βαθύ τηγάνισμα ή για οτιδήποτε άλλο τηγάνισμα υπό πίεση με λάδι/λίπος.
- 15** Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, πατήστε Cancel (Ακύρωση) και, στη συνέχεια, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα. Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, καθώς και πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα ή αξεσουάρ και πριν καθαρίσετε τη συσκευή. Για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από την πρίζα, πιάστε το φικς και τραβήξτε το από την πρίζα. Για να αποφύγετε ζημιά στο καλώδιο τροφοδοσίας, μην τραβάτε ποτέ το ίδιο το καλώδιο.
- 16** Ελέγχετε τακτικά την κατάσταση της συσκευής και του καλωδίου τροφοδοσίας. Μην χρησιμοποιείτε μια συσκευή με ελαττωματικό καλώδιο ή φικς ή μια συσκευή που είναι ελαττωματική, έχει πέσει ή έχει υποστεί ζημιά με οποιονδήποτε τρόπο. Εάν χρειάζεστε βοήθεια, επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Διαβάστε το παρόν εγχειρίδιο προσεκτικά και πλήρως και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά. Η μη τήρηση των οδηγιών ασφαλείας μπορεί να προκαλέσει σοβαρό τραυματισμό ή/και υλικές ζημιές.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

στη διεύθυνση www.instant-home.gr.

- 17** Το χυμένο φαγητό μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα. Το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κοντό, ώστε να μειώνεται ο κίνδυνος τραβήγματος, μπερδέματος και σκοντάμματος.
- ΜΗ συνδέετε το καλώδιο μέσα από την άκρη του πάγκου ή του τραπεζιού, ΜΗΝ αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται πάνω από την άκρη του πάγκου ή του τραπεζιού και ΜΗΝ αφήνετε το καλώδιο να αγγίζει καυτές επιφάνειες ή ανοιχτές φλόγες, συμπεριλαμβανομένων των εστιών μαγειρέματος.
 - ΜΗ συνδέετε το φις σε πρίζες που βρίσκονται κάτω από τον πάγκο και ΜΗΝ χρησιμοποιείτε τη συσκευή με καλώδιο προέκτασης.
 - Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από παιδιά.
- 18** Μην χρησιμοποιείτε εξαρτήματα, αξεσουάρ ή/και προσθήκες που δεν είναι εγκεκριμένα από την Instant Brands. Η χρήση εξαρτημάτων, αξεσουάρ ή/και προσαρτημάτων που δεν έχουν εγκριθεί από τον κατασκευαστή μπορεί να οδηγήσει σε σοβαρό τραυματισμό, πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή/και να ακυρώσει την εγγύηση.
- Για την προστασία από τραυματισμό ή ζημιά στη συσκευή, αντικαταστήστε τον δακτύλιο στεγανοποίησης μόνο με γνήσιο δακτύλιο στεγανοποίησης της Instant Pot.
 - Για να μειώσετε τον κίνδυνο ανεπιθύμητης εξαγωγής ατμού, χρησιμοποιήστε μόνο το αυθεντικό εσωτερικό δοχείο Instant Pot που έχει σχεδιαστεί για αυτό το μοντέλο. ΜΗ χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς τοποθετημένο το εσωτερικό δοχείο.
- 19** ΜΗΝ προσπαθήσετε να επισκευάσετε, να αντικαταστήσετε, να αλλοιώσετε ή να τροποποιήσετε οποιαδήποτε εξαρτήματα της συσκευής. Αυτό μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία, πυρκαγιά ή/και σοβαρό τραυματισμό και θα ακυρώσει την εγγύηση.
- 20** ΜΗΝ επεμβαίνετε σε κανέναν από τους μηχανισμούς ασφαλείας, καθώς αυτό μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμό ή/και υλικές ζημιές.
- 21** Το κύριο περίβλημα και το καπάκι τηγανίσματος/ μαγειρέματος με ζεστό αέρα Air Fryer περιέχουν ηλεκτρικά εξαρτήματα. Για την προστασία από ηλεκτροπληξία:
- ΜΗΝ τοποθετείτε οποιοδήποτε υγρό απευθείας στο κύριο περίβλημα χωρίς να είναι τοποθετημένο το εσωτερικό δοχείο-Υγρό/φαγητά τοποθετούνται ΜΟΝΟ στο εσωτερικό δοχείο.
 - ΜΗ βυθίζετε το κύριο περίβλημα, το καπάκι Air Fryer ή/και το καλώδιο τροφοδοσίας και το φις στο νερό ή σε οποιοδήποτε υγρό.
 - ΜΗΝ ξεπλένετε το κύριο περίβλημα και το καπάκι Air Fryer κάτω από τη βρύση.
- 22** ΜΗ συνδέετε τη συσκευή σε ηλεκτρικό δίκτυο διαφορετικό από το 220-240V ~ 50-60Hz. ΜΗ χρησιμοποιείτε τη συσκευή με προσαρμογέα ρεύματος ή μετατροπέα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Διαβάστε το παρόν εγχειρίδιο προσεκτικά και πλήρως και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά. Η μη τήρηση των οδηγιών ασφαλείας μπορεί να προκαλέσει σοβαρό τραυματισμό ή/και υλικές ζημιές.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- 23 Αυτή η συσκευή ΔΕΝ πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά ή από άτομα των οποίων οι σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες εμποδίζουν την ασφαλή χρήση της συσκευής. Η χρήση της συσκευής κοντά σε παιδιά και τα παραπάνω άτομα πρέπει να γίνεται υπό συνεχή επίβλεψη. Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν ή να παίζουν με τη συσκευή.
- 24 ΜΗΝ αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη κατά τη λειτουργία της. Μη συνδέετε ποτέ τη συσκευή σε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- 25 ΜΗΝ αποθηκεύετε υλικά στο κύριο περίβλημα ή στο εσωτερικό δοχείο όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται.
- 26 ΜΗΝ τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά στο κύριο περίβλημα ή στο εσωτερικό δοχείο όπως χαρτί, χαρτόνι, πλαστικό, φελιζόλ ή ξύλο.
- 27 ΜΗ χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα που συνδέονται με τη συσκευή σε φούρνο μικροκυμάτων, τοστιέρα, φούρνο και σκάρα/γκριλ.
- 28 Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε λειτουργία πίεσης χωρίς να έχετε προσθέσει νερό/υγρό με βάση το νερό, καθώς αυτό θα την καταστρέψει σοβαρά.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ!

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Χρησιμοποιήστε μόνο γειωμένη πρίζα.

- ΜΗΝ αφαιρείτε τη γείωση.
- ΜΗ χρησιμοποιείτε προσαρμογέα.
- ΜΗ χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης.

Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία ή/ και σοβαρό τραυματισμό.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Η ΜΗ ΤΗΡΗΣΗ ΟΠΟΙΑΣΔΗΠΟΤΕ ΑΠΟ ΤΙΣ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ Η/ΚΑΙ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΟΥΣ ΧΡΗΣΗΣ ΑΠΟΤΕΛΕΙ ΑΚΑΤΑΛΛΗΛΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ, Η ΟΠΟΙΑ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΑΚΥΡΩΣΕΙ ΤΗΝ ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΝΑ ΔΗΜΙΟΥΡΓΗΣΕΙ ΚΙΝΔΥΝΟ ΣΟΒΑΡΟΥ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Διαβάστε το παρόν εγχειρίδιο προσεκτικά και πλήρως και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά. Η μη τήρηση των οδηγιών ασφαλείας μπορεί να προκαλέσει σοβαρό τραυματισμό ή/και υλικές ζημιές.







ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Ειδικές οδηγίες τροφοδοσίας

Σύμφωνα με τις απαιτήσεις ασφαλείας, παρέχεται ένα κοντό καλώδιο τροφοδοσίας για να μειωθεί ο κίνδυνος τραβήγματος, μπερδέματος και σκοντάμματος.

Αυτή η συσκευή διαθέτει καλώδιο τροφοδοσίας με φως σύμφωνα με τα ευρωπαϊκά πρότυπα και με γείωση. Για να μειώσετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, συνδέστε το καλώδιο ρεύματος σε γειωμένη και εύκολα προσβάσιμη πρίζα.

Χαρακτηριστικά προϊόντος

					
Μοντέλο: Pro 60	1000-1200 W	220-240V ~ 50-60Hz	5.7 l	5.9 kg	cm: 33,1 Μ × 32,2 Π × 32,5 Υ
Μοντέλο: Pro 80	1200-1400 W	220-240V ~ 50-60Hz	7.6 l	7.18 kg	cm: 36.58 Μ × 35.31 Π × 36.07 Υ

Μοντέλο και σειριακός αριθμός της συσκευής

Μοντέλο: Θα βρείτε το μοντέλο της συσκευής στην ετικέτα πληροφοριών στο πίσω μέρος του κύριου περιβλήματος, κοντά στο καλώδιο τροφοδοσίας.

Σειριακός αριθμός: Θα βρείτε τον σειριακό αριθμό της συσκευής στο λευκό αυτοκόλλητο δίπλα στην ετικέτα πληροφοριών.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

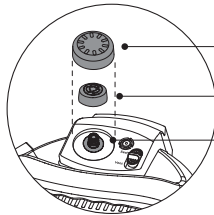
Διαβάστε το παρόν εγχειρίδιο προσεκτικά και πλήρως και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά. Η μη τήρηση των οδηγιών ασφαλείας μπορεί να προκαλέσει σοβαρό τραυματισμό ή/και υλικές ζημιές.

Προϊόν, ανταλλακτικά και αξεσουάρ

Πριν χρησιμοποιήσετε το νέο σας Instant Pot Pro, βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι διαθέσιμα και, στη συνέχεια, ανατρέξτε στην ενότητα «Φροντίδα, καθαρισμός και αποθήκευση: Αφαίρεση και τοποθέτηση εξαρτημάτων» για να δείτε πώς όλα τα εξαρτήματα ταιριάζουν μεταξύ τους.

Καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση – πάνω μέρος

Μηχανισμός εξαγωγής ατμού



Πώμα ήπιας εξαγωγής ατμού

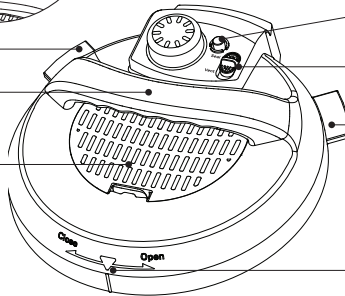
Η βαλβίδα εξαγωγής ατμού

Σωλήνας εξαγωγής ατμού

Αυτί καπακιού

Λαβή καπακιού

Κάλυμμα ασφαλείας QuickCool

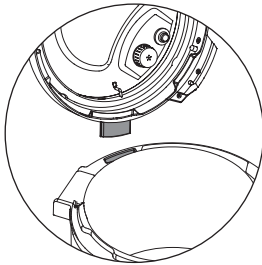


Βαλβίδα ένδειξης της πίεσης

Διακόπτης ταχείας απελευθέρωσης

Αυτί καπακιού

Ένδειξη θέσης καπακιού

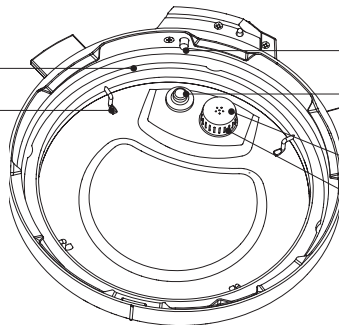


Instant συμβουλή: Κρατήστε το καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση σε όρθια θέση, ώστε να μην εμποδίζει τον πάγκο κουζίνας. Τοποθετήστε το αριστερό ή το δεξί αυτί του καπακιού στην αντίστοιχη υποδοχή για το καπάκι στο κύριο περίβλημα για να το κρατήσετε όρθιο και να ελευθερώσετε χώρο! Προσοχή: Το αυτί του καπακιού δεν είναι μεντεσέ! Σηκώστε το καπάκι προς τα επάνω, μην το κλίνετε.

Καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση - κάτω μέρος

Δακτύλιος στεγανοποίησης

Οδηγός για τον δακτύλιο στεγανοποίησης



Ασπίδα ασφάλισης

Τάπα σιλικόνης (στην κάτω πλευρά της βαλβίδας ένδειξης της πίεσης)

Ασπίδα αντιμπλοκαρίσματος

Σωλήνας εξαγωγής ατμού (κάτω από την ασπίδα αντιμπλοκαρίσματος)

Οι εικόνες στο παρόν εγχειρίδιο προορίζονται μόνο για ενδεικτικούς σκοπούς και ενδέχεται να διαφέρουν από το πραγματικό προϊόν. Παρακαλούμε, όπως ελέγχετε προσεκτικά το προϊόν.

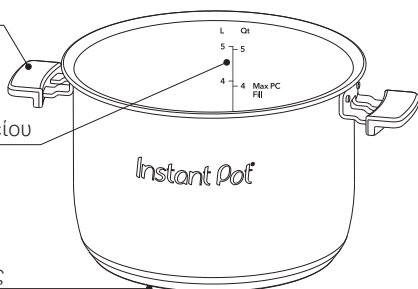
Προϊόν, ανταλλακτικά και αξεσουάρ

Εσωτερικό δοχείο από ανοξείδωτο χάλυβα

Λαβές σιλικόνης
Easy-Grip

Ενδείξεις
πλήρωσης δοχείου

Επίπεδος πάτος



Instant συμβουλή: Το εσωτερικό δοχείο έχει επίπεδο πάτο ανθεκτικό σε κρούση, 3 στρώσεων και είναι κατάλληλο για χρήση στο κύριο περίβλημα καθώς και σε οποιαδήποτε εστία - ηλεκτρική, κεραμική, γκαζιού ή επαγωγική ή σε φούρνο έως 232°C.

Κύριο περίβλημα

Κύριο περίβλημα

Λαβές του κύριου περιβλήματος

Κανάλι συμπτκνωμάτων

Επένδυση από
ανοξείδωτο χάλυβα

Πίνακας ελέγχου

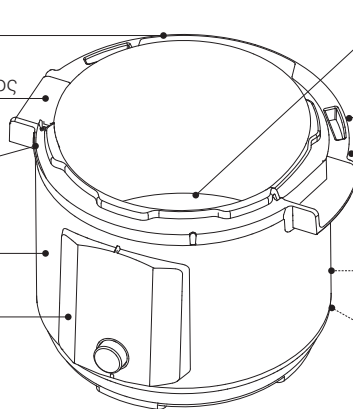
Θερμαντήρας
(εσωτερικά)

Βάση για το καπάκι

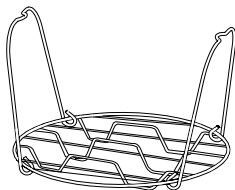
Συλλέκτης
συμπτκνωμάτων
(στο πίσω μέρος)

Υποδοχή για καλώδιο
τροφοδοσίας

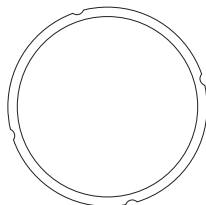
Καλώδιο τροφοδοσίας
(στο πίσω μέρος)



Αξεσουάρ



Πλέγμα μαγειρέματος
ατμού με λαβές






Πρόσθετος δακτύλιος
στεγανοποίησης

Οι εικόνες στο παρόν εγχειρίδιο προορίζονται μόνο για ενδεικτικούς σκοπούς και ενδέχεται να διαφέρουν από το πραγματικό προϊόν. Παρακαλούμε, όπως ελέγχετε προσεκτικά το προϊόν.

Πρώτα βήματα

Αρχικές ρυθμίσεις

- 01 Βγάλτε την Instant Pot Pro σας από το κουτί!
- 02 Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και τα εξαρτήματα μέσα και γύρω από τη συσκευή και βεβαιωθείτε ότι υπάρχουν όλα τα εξαρτήματα. Ανατρέξτε στην ενότητα «Προϊόν, ανταλλακτικά και αξεσουάρ» για πλήρη αναφορά.
-  Φροντίστε να ελέγξετε κάτω από το εσωτερικό δοχείο!
- 03 Πλύνετε το εσωτερικό δοχείο στο πλυντήριο πιάτων ή στο χέρι με ζεστό νερό και απορρυπαντικό πιάτων. Ξεπλύνετε το με ζεστό, καθαρό νερό και χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί για να το στεγνώσετε καλά από έξω.
- 04 Σκουπίστε τον θερμαντήρα με ένα μαλακό, στεγνό πανί και βεβαιωθείτε ότι δεν έχουν μείνει κομμάτια συσκευασίας στο κύριο περιβλήμα.
-  Μην αφαιρείτε τα προειδοποιητικά αυτοκόλλητα ασφαλείας από το καπάκι (εκτός αν αναφέρεται διαφορετικά στο αυτοκόλλητο), τον αριθμό σειράς ή την ετικέτα πληροφοριών από το πίσω μέρος του κύριου περιβλήματος.
-  Μη βάζετε τη συσκευή πάνω στην ηλεκτρική κουζίνα/τις εστίες! Τοποθετήστε την πάνω στον πάγκο κουζίνας, σε σταθερή, επίπεδη επιφάνεια, μακριά από εύφλεκτα υλικά και εξωτερικές πηγές θερμότητας.

Αν κάτι λείπει ή έχει καταστραφεί;

Επικοινωνήστε με το **Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών**.

Περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να βρείτε στην ιστοσελίδα μας **www.instant-home.gr**

Θέλετε να μάθετε περισσότερα;

- Ανατρέξτε στην ενότητα «**Προϊόν, εξαρτήματα και αξεσουάρ**» για να γνωρίσετε τα εξαρτήματα της συσκευής, καθώς και στην ενότητα «**Έλεγχος πίεσης**» για πιο εμπειριστατωμένες πληροφορίες.
- Ενώ κάνετε την αρχική δοκιμή (δοκιμή με νερό), ανατρέξτε στην ενότητα «Μαγείρεμα υπό πίεση 101» για να μάθετε πώς ακριβώς συμβαίνει η μαγεία.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Διαβάστε την ενότητα " Σημαντικά μέτρα ασφαλείας " πριν από τη χρήση της συσκευής. Η μη τήρηση των οδηγιών για ασφαλή χρήση μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή, υλικές ζημιές και/ή τραυματισμό.	Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε εστία ή πάνω σε άλλη συσκευή. Η θερμότητα από εξωτερική πηγή μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή.	Για να μειώσετε τον κίνδυνο πυρκαγιάς, υλικών ζημιών και/ή τραυματισμού, μην τοποθετείτε οτιδήποτε πάνω στη συσκευή και μην καλύπτετε ή μπλοκάρετε τον μηχανισμό εξαγωγής ατμού ή την προστασία κατά του μπλοκαρίσματος που βρίσκονται στο καπάκι.
---	--	--

Πρώτα βήματα

Διεξαγωγή αρχικής δοκιμής (με νερό)

Αφιερώστε λίγα λεπτά για να μάθετε πώς λειτουργεί αυτή η συσκευή. Με αυτόν τον τρόπο θα γνωρίσετε τις ιδιαιτερότητες της Instant Pot Pro σας.

Στάδιο 1: Προετοιμασία της συσκευής για μαγείρεμα υπό πίεση


01 Αφαιρέστε το εσωτερικό δοχείο από το κύριο περίβλημα και γεμίστε το με νερό μέχρι τη στάθμη της πρώτης γραμμής (1), που σημειώνεται στο εσωτερικό.

02 Τοποθετήστε ξανά το εσωτερικό δοχείο στο κύριο περίβλημα.

03 Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε μια πρίζα 220-240V.

Η συσκευή βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **OFF (Απενεργοποίηση)**.

04 Τοποθετήστε και κλείστε το καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση σύμφωνα με τις οδηγίες της ενότητας «**Έλεγχος πίεσης: Καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση**».

 Ο Διακόπτης ταχείας απελευθέρωσης μετακινείται αυτόματα στη θέση μαγειρέματος υπό πίεση.

Στάδιο 2: Μαγείρεμα (δοκιμή)

01 Επιλέξτε το πρόγραμμα **Pressure Cook (Μαγείρεμα υπό πίεση)**.

02 Όταν αναβοσβήνει το **Custom (Χειροκίνητος τρόπος λειτουργίας)**, πατήστε το κύριο κουμπί για να επιλέξετε αυτή την επιλογή και μετακινηθείτε στο επόμενο πεδίο.

03 Όταν το πεδίο **Pressure (Πίεση)** αναβοσβήνει, πατήστε το κύριο κουμπί για να επιλέξετε **High (Υψηλή πίεση)** και μεταβείτε στο επόμενο πεδίο.

04 Όταν αναβοσβήνει ο χρόνος μαγειρέματος, γυρίστε το κύριο κουμπί για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος σε 5 λεπτά (**00:05**).

Πατήστε το κύριο κουμπί για να επιβεβαιώσετε την αλλαγή και να μετακινηθείτε στο επόμενο πεδίο.


 Οι προσωπικές ρυθμίσεις αποθηκεύονται στο έξυπνο πρόγραμμα όταν το μαγείρεμα ξεκινά.


05 Όταν το πεδίο **Reminder (Υπενθύμιση)** αναβοσβήνει, γυρίστε το κύριο κουμπί για να αλλάξετε μεταξύ των πεδίων υπενθύμιση για να απελευθερώσετε το πίεση. Επιλέξτε

Off (Απενεργοποίηση) και πιέστε το κύριο κουμπί για επιβεβαίωση. Για περισσότερες πληροφορίες δείτε την ενότητα "**Πίνακας ελέγχου**".

Οι προσαρμοσμένες ρυθμίσεις για το χρόνο μαγειρέματος, τη θερμοκρασία και το επίπεδο πίεσης αποθηκεύονται στο πρόγραμμα κατά την έναρξη του μαγειρέματος.

06 Πατήστε **Start (Εναρξη)** για να ξεκινήσετε. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **On (Ενεργοποίηση)** και η ένδειξη προόδου δείχνει **Pre-heating (Προθέρμανση)**.

 Όταν τελειώσει το πρόγραμμα, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη λειτουργία **Keep Warm (Διατήρηση ζεστού φαγητού)**. Πατήστε το κουμπί **Keep Warm** για να το απενεργοποιήσετε για το δοκιμαστικό μαγείρεμα.

 **Instant συμβουλή:** Ενώ η συσκευή λειτουργεί, διαβάστε την ενότητα «**Μαγείρεμα υπό πίεση 101**» για να μάθετε πώς γίνεται η μαγεία.

Στάδιο 3: Απελευθέρωση πίεσης

01 Όταν ολοκληρωθεί η φάση **Cooking (Μαγείρεμα)**, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **End (Τέλος)**.

02 Εάν έχετε ρυθμίσει την **Reminder (Υπενθύμιση)** για να απελευθερώσετε την πίεση μετά από 5 ή 10 λεπτά, ο χρονοδιακόπτης ξεκινά μια αντίστροφη μέτρηση.

03 Ακολουθήστε τις οδηγίες για την Ταχεία απελευθέρωσης πίεσης στο "**Απελευθέρωση της πίεσης: Μέθοδοι για την απελευθέρωση της πίεσης**".

04 Περιμένετε να πέσει προς τα κάτω η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης και, στη συνέχεια, ανοίξτε και αφαιρέστε προσεκτικά το καπάκι, όπως περιγράφεται στην ενότητα «**Έλεγχος πίεσης: Καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση**».

05 Χρησιμοποιώντας την κατάλληλη προστασία για τα χέρια, αφαιρέστε το εσωτερικό δοχείο από το κύριο περίβλημα, απορρίψτε το νερό και το στεγνώστε καλά το εσωτερικό δοχείο.

Αυτό είναι! Μπορείτε να αρχίσετε να μαγειρεύετε :))

Πρώτα βήματα

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

ΜΗΝ προσπαθήσετε να αφαιρέσετε το καπάκι εφόσον η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης είναι ανασηκωμένη και ΠΟΤΕ μην προσπαθήσετε να ανοίξετε το καπάκι με τη βία. Το περιεχόμενο μέσα στη συσκευή βρίσκεται υπό εξαιρετικά υψηλή πίεση. Η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης θα πρέπει να πέσει προς τα κάτω πριν προσπαθήσετε να αφαιρέσετε το καπάκι. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό ή/και υλικές ζημιές.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Ο ατμός υπό πίεση απελευθερώνεται από το πάνω μέρος της βαλβίδας εξαγωγής ατμού. Μην εκθέτετε απροστάτευτο δέρμα πάνω από τη βαλβίδα εξαγωγής ατμού για να αποφύγετε τραυματισμούς ή/και εγκαύματα.

Το εσωτερικό δοχείο θα είναι καυτό μετά το μαγείρεμα. Χρησιμοποιείτε πάντα την κατάλληλη προστασία των χεριών όταν χειρίζεστε το καυτό εσωτερικό δοχείο για να αποφύγετε τραυματισμούς ή/και εγκαύματα.

Μαγείρεμα υπό πίεση 101

Το μαγείρεμα υπό πίεση χρησιμοποιεί ατμό για να αυξήσει το σημείο βρασμού του νερού πάνω από τους 100°C. Αυτές οι υψηλές θερμοκρασίες σας επιτρέπουν να μαγειρεύετε ορισμένα τρόφιμα πολύ πιο γρήγορα από το κανονικό μαγείρεμα.

Πίσω από τη μαγική κουρτίνα

Κατά το μαγείρεμα υπό πίεση, η συσκευή περνάει από 3 φάσεις.

Preheating (Προθέρμανση)

Τι βλέπετε;	Τι δεν βλέπετε;	Συμβουλές
Η ένδειξη προόδου δείχνει Pre-heating (Προθέρμανση) . Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη On (Ενεργοποίηση) .	Καθώς η συσκευή θερμαίνεται, μέρος του υγρού εξατμίζεται και σχηματίζεται ατμός. Μόλις συγκεντρωθεί αρκετός ατμός, η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης αναστηλώνεται και κλειδώνει το καπάκι στη θέση του.	Ο χρόνος για την επίτευξη της απαιτούμενης πίεσης εξαρτάται από τον όγκο και τη θερμοκρασία του φαγητού, καθώς και από την ποσότητα του υγρού. Τα κατεψυγμένα τρόφιμα απαιτούν μεγαλύτερο χρόνο προθέρμανσης. Για πιο γρήγορα αποτελέσματα, ξεπαγάστε τα υλικά πριν από το μαγείρεμα. Καμία παρέμβαση δεν απαιτείται κατά τη διάρκεια αυτής της φάσης!

Cooking (Μαγείρεμα)

Τι βλέπετε;	Τι δεν βλέπετε;	Συμβουλές
Η ένδειξη προόδου δείχνει Cooking (Μαγείρεμα) . Η οθόνη αρχίζει να μετράει αντίστροφα τον υπολειπόμενο χρόνο για Μαγείρεμα.	Όταν η συσκευή φτάσει στο απαιτούμενο επίπεδο πίεσης, αρχίζει η φάση μαγειρέματος. Ανάλογα με τις ρυθμίσεις, η συσκευή διατηρεί αυτόματα Hi (Υψηλή) ή Low (Χαμηλή) πίεση καθ' όλη τη διάρκεια του μαγειρέματος.	Υψηλότερη πίεση σημαίνει υψηλότερη θερμοκρασία. Οι ρυθμίσεις των έξυπνων προγραμμάτων (π.χ. χρόνος μαγειρέματος, επίπεδο πίεσης, κ.λπ.) μπορούν να αλλάξουν ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια φάση του μαγειρέματος.

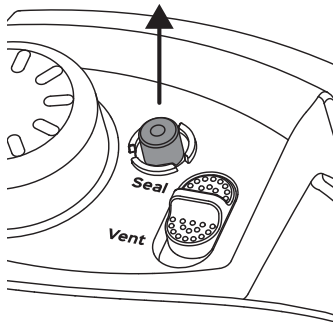
Απελευθέρωση πίεσης

Τι βλέπετε;	Τι δεν βλέπετε;	Συμβουλές
Εάν η λειτουργία Keep Warm (Διατήρηση του ζεστού φαγητού) ενεργοποιηθεί μετά το μαγείρεμα, η ένδειξη προόδου μετακινείται στην ένδειξη Keep Warm και το χρονόμετρο αρχίζει να μετράει από 00:00 . Εάν η λειτουργία δεν είναι ενεργοποιημένη, η συσκευή επιστρέφει στη λειτουργία αναμονής και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη End (Τέλος) .	Αν και η φάση μαγειρέματος έχει τελειώσει, η συσκευή εξακολουθεί να βρίσκεται υπό πίεση και να είναι ζεστή. Η απελευθέρωση πίεσης μειώνει τη θερμοκρασία και σας επιτρέπει να αφαιρέσετε το καπάκι με ασφάλεια.	Ακολουθήστε τις οδηγίες της αντίστοιχης συνταγής σχετικά με την επιλογή της μεθόδου απελευθέρωσης πίεσης. Ανατρέξτε στην ενότητα « Απελευθέρωση πίεσης: Μέθοδοι απελευθέρωσης πίεσης » στην επόμενη σελίδα για πληροφορίες σχετικά με τις τεχνικές ασφαλούς απελευθέρωσης της πίεσης.

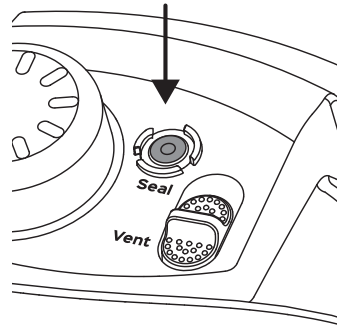
Απελευθέρωση πίεσης

Πρέπει να απελευθερώσετε την πίεση μετά το μαγείρεμα υπό πίεση πριν προσπαθήσετε να ανοίξετε το καπάκι.

Ακολουθήστε τις οδηγίες της αντίστοιχης συνταγής για να επιλέξετε μια μέθοδο απελευθέρωσης πίεσης και περιμένετε πάντα μέχρι η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης πέσει προς τα κάτω στο καπάκι πριν το ανοίξετε.



Υπό πίεση



Απελευθερωμένη πίεση

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Ο ατμός που απελευθερώνεται μέσω της βαλβίδας εξαγωγής ατμού είναι καυτός. **ΜΗΝ** τοποθετείτε τα χέρια, το πρόσωπο ή απροστάτευτο δέρμα πάνω από το μηχανισμό εξαγωγής ατμού όταν η συσκευή εκτονώνει την πίεση για να αποφύγετε τραυματισμούς.

Μην καλύπτετε ή παρεμποδίζετε τη βαλβίδα ή το πώμα ήπιας εξαγωγής ατμού για να αποφύγετε τραυματισμούς ή/και υλικές ζημιές.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

ΜΗΝ προσπαθήσετε να αφαιρέσετε το καπάκι εφόσον η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης είναι ανασηκωμένη και ΠΟΤΕ μην προσπαθήσετε να ανοίξετε το καπάκι με τη βία. Το περιεχόμενο μέσα στη συσκευή βρίσκεται υπό εξαιρετικά υψηλή πίεση. Η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης θα πρέπει να πέσει προς τα κάτω πριν προσπαθήσετε να αφαιρέσετε το καπάκι. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό ή/και υλικές ζημιές

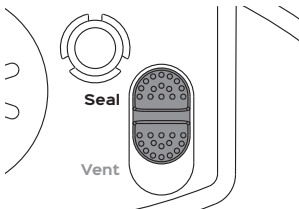

Μέθοδοι απελευθέρωσης πίεσης

- Φυσική απελευθέρωση πίεσης (Natural Release, NR ή NPR)
- Ταχεία απελευθέρωση πίεσης (Quick Release, QR ή QPR)
- Μερική φυσική απελευθέρωση πίεσης

Απελευθέρωση πίεσης

Φυσική απελευθέρωση πίεσης (NR ή NPR)

Το μαγείρεμα σταματά σταδιακά. Η συσκευή εκπέμπει θερμότητα, η θερμοκρασία στο εσωτερικό της πέφτει, οπότε η πίεση μειώνεται με φυσιολογικό τρόπο με την πάροδο του χρόνου.

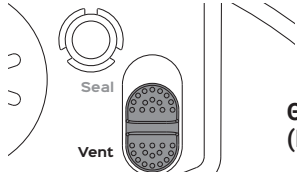
Τι να κάνετε;	Τι να περιμένετε;
<p>Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, αφήστε το Διακόπτη ταχείας απελευθέρωσης στη θέση Seal, μέχρι η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης πέσει προς τα κάτω στο καπάκι..</p>  <p>Θέση Seal (Σφράγιση)</p>	<p>Το φαγητό συνεχίζει να μαγειρεύεται ακόμη και μετά το τέλος του προγράμματος.</p> <p> Instant συμβουλή: Αυτό ονομάζεται μαγείρεμα με την υπολειπόμενη θερμότητα (carryover cooking) ή μαγείρεμα με «ξεκούραση» (resting) και είναι ιδανικό όταν μαγειρεύετε μεγάλα κομμάτια κρέατος.</p> <p>Ανάλογα με τον όγκο, τον τύπο και τη θερμοκρασία του φαγητού και του υγρού, ο χρόνος απελευθέρωσης της πίεσης μπορεί να διαφέρει. Εκτός αν χρησιμοποιείτε την τεχνολογία QuickCool™, το NR μπορεί να χρειαστεί έως και 40 λεπτά για ορισμένα πιάτα, γι' αυτό προγραμματίστε εκ των προτέρων! Ανατρέξτε στην ενότητα «Έλεγχος πίεσης QuickCool» για να μάθετε πώς να απελευθερώσετε την πίεση με φυσικό τρόπο πιο γρήγορα από ποτέ!</p>

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ

Χρησιμοποιήστε το NR για να απελευθερώσετε την πίεση μετά την παρασκευή φαγητών με υψηλή περιεκτικότητα σε άμυλο (όπως σούπες, βραστά, τσίλι, ζυμαρικά, κουάκερ βρώμης και ρυζιού) ή μετά την παρασκευή φαγητών που διαστέλλονται κατά το μαγείρεμα (όπως φασόλια και δημητριακά).

Ταχεία απελευθέρωση πίεσης (QR ή QPR)

Η διαδικασία μαγειρέματος σταματά γρήγορα και έτσι αποφεύγεται το υπερβολικό μαγείρεμα των προϊόντων. Ιδανικό για λαχανικά που παρασκευάζονται γρήγορα ή ευαίσθητα θαλασσινά.

Τι να κάνετε;	Τι να περιμένετε;
<p>Μετακινήστε το Διακόπτη ταχείας απελευθέρωσης από τη θέση Seal στη θέση Vent και περιμένετε μέχρι η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης πέσει προς τα κάτω στο καπάκι..</p>  <p>Θέση Vent (Εξαγωγή)</p>	<p>Εάν το πώμα ήπιας εξαγωγής ατμού έχει τοποθετηθεί σωστά, θα ακούσετε ένα υπόκωφο σφύριγμα από τον ατμό που φτάνει στο πώμα και διαλύεται.</p> <p>Εάν το πώμα δεν έχει τοποθετηθεί σωστά, από το πάνω μέρος της βαλβίδας εξαγωγής ατμού θα απελευθερωθεί μια δυνατή και θορυβώδης ροή ατμού.</p>


Απελευθέρωση πίεσης

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ

Μην χρησιμοποιείτε το QR κατά το μαγείρεμα λιπαρών, πυκνών ή πλούσιων σε άμυλο φαγητών (π.χ. γιαχνί, τσίλι, ζυμαρικά και κουάκερ) ή κατά την παρασκευή φαγητών που διαστέλλονται κατά το μαγείρεμα (π.χ. φασόλια και δημητριακά).

Μερική φυσική απελευθέρωση πίεσης

Το μαγείρεμα με την υπολειπόμενη θερμότητα (carryover cooking) συνεχίζεται για ορισμένο χρονικό διάστημα και στη συνέχεια σταματά γρήγορα όταν απελευθερώσετε την υπόλοιπη πίεση. Ιδανικό όταν μαγειρεύετε ρύζι ή δημητριακά.

Τι να κάνετε;	Τι να περιμένετε;
Αφήστε το Διακόπτη ταχείας απελευθέρωσης στη θέση Seal για λίγα λεπτά (σύμφωνα με τη συνταγή), στη συνέχεια μετακινήστε τον από τη θέση Seal στη θέση Vent και περιμένετε μέχρι η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης πέσει προς τα κάτω στο καπάκι.	Εάν το πώμα ήπιας εξαγωγής ατμού έχει τοποθετηθεί σωστά, θα ακούσετε ένα υπόκωφο σφύριγμα από τον ατμό που φτάνει στο πώμα και διαλύεται. Εάν το πώμα δεν έχει τοποθετηθεί σωστά, από το πάνω μέρος της βαλβίδας εξαγωγής ατμού θα απελευθερωθεί μια δυνατή και θορυβώδης ροή ατμού.  Η θερμοκρασία στη συσκευή πέφτει με την πάροδο του χρόνου, οπότε η απελευθέρωση ατμού μπορεί να μην είναι τόσο ισχυρή όσο με ένα τυπικό QR.

Εάν εμφανιστούν πιτσιλιές κατά την απελευθέρωση της πίεσης, μετακινήστε το Διακόπτη ταχείας απελευθέρωσης πίσω από τη θέση **Vent (Εξαγωγή)** στη θέση **Seal (Σφράγιση)** και περιμένετε μερικά λεπτά πριν προσπαθήσετε ξανά. Εάν οι πιτσιλιές συνεχίζονται, χρησιμοποιήστε NR για να απελευθερώσετε με ασφάλεια την υπόλοιπη πίεση.

Υπενθύμιση (Reminder) για απελευθέρωση πίεσης

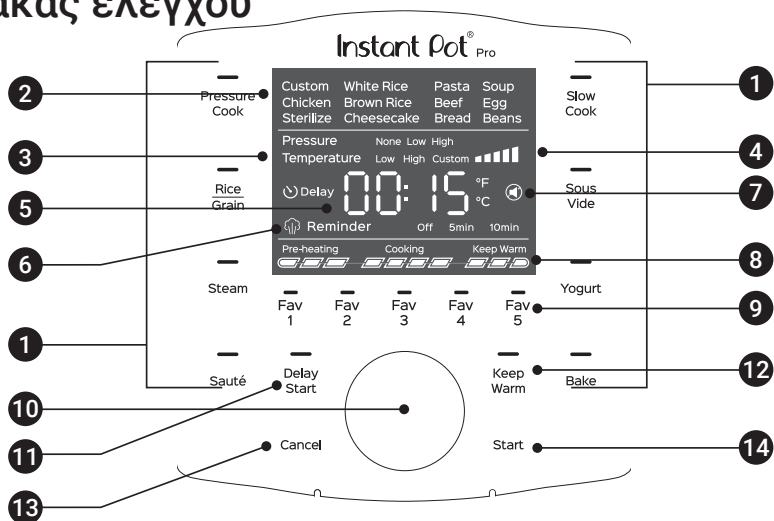
Ρυθμίστε την υπενθύμιση για το τέλος της φυσικής απελευθέρωσης πίεσης (Μερική φυσική απελευθέρωση πίεσης) για να διαθέσετε το χρόνο σας.

Η συνταγή απαιτεί...	Χρησιμοποιήστε αυτό το Reminder
Ταχεία απελευθέρωση - QR	Off (Απενεργοποίηση)
5 λεπτά Φυσική απελευθέρωση (Μερική) - 5NR	5 λεπτά
10 λεπτά Φυσική απελευθέρωση(Μερική)- 10NR	10 λεπτά

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ




Ο ατμός που απελευθερώνεται μέσω της βαλβίδας εξαγωγής ατμού είναι καυτός. ΜΗΝ τοποθετείτε τα χέρια, το πρόσωπο ή απροστάτευτο δέρμα πάνω από το μηχανισμό εξαγωγής ατμού όταν η συσκευή απελευθερώνει την πίεση για να αποφύγετε τραυματισμούς.

Πίνακας ελέγχου



1	Έξυπνα προγράμματα	<ul style="list-style-type: none"> • Pressure Cook (Μαγείρεμα υπό πίεση) • Rice/ Grain (Ρύζι/ Σπόροι) • Steam (Ατμός) • Sauté (Σοτάρισμα) 	<ul style="list-style-type: none"> • Slow Cook (Αργό μαγείρεμα) • Sous Vide (Μαγείρεμα σε κενό αέρος) • Yogurt (Γιαούρτι) • Bake (Ψήσιμο)
Για περισσότερες πληροφορίες ανατρέξτε στην ενότητα "Μαγείρεμα" .			
2	Προεπιλογές	<p>Αφού επιλέξετε Έξυπνο πρόγραμμα, μπορείτε να επιλέξετε μία από τις προεπιλογές.</p> <p> Όλες οι προεπιλογές μπορούν να προσαρμοστούν.</p>	
3	Pressure (Πίεση)	Επιλέξτε μεταξύ None (Χωρίς) , Low (Χαμηλή) και High (Υψηλή) πίεση.	
4	Temperature (Θερμοκρασία)	<p>Επιλέξτε μεταξύ Low (Χαμηλή), High (Υψηλή) και Custom (Χειροκίνητος τρόπος λειτουργίας).</p> <p> Ορισμένα Έξυπνα προγράμματα εμφανίζουν τη θερμοκρασία σε °C ή °F.</p>	
5	Χρόνος μαγειρέματος	Όταν η συσκευή βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη OFF (Απενεργοποίηση) . Όταν εκτελείται Έξυπνο πρόγραμμα, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη τον υπολειπόμενο χρόνο μαγειρέματος και όταν η λειτουργία Keep Warm (Διατήρηση ζεστού φαγητού), η οθόνη μετρά τον χρόνο που έχει παρέλθει.	
6	Reminder (Υπενθύμιση)	Μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο στο μαγείρεμα υπό πίεση.	
7	Ήχος		Ο ήχος είναι ενεργοποιημένος.
			Ο ήχος είναι απενεργοποιημένος.
		<p> Το ηχητικό σήμα για μηνύματα σφάλματος ή μηνύματα που σχετίζονται με την ασφάλεια δεν μπορεί να απενεργοποιηθεί.</p> <p>Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα "Πίνακας ελέγχου: Ρυθμίσεις".</p>	

Πίνακας ελέγχου

8	Ένδειξη προόδου	Δείχνει πότε η συσκευή βρίσκεται στη φάση Pre-heating (Προθέρμανση) , Cooking (Μαγείρεμα) και Keep Warm (Διατήρηση ζεστού φαγητού) Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα " Πίνακας ελέγχου: Ένδειξη προόδου ".
9	Fav (Αγαπημένα) από 1 έως 5	5 κουμπιά γρήγορης πρόσβασης στις προσωπικές αγαπημένες ρυθμίσεις με ένα άγγιγμα. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα " Μαγείρεμα: Χρήση των (Fav) αγαπημένων ".
10	Κύριο κουμπί	 Το κύριο κουμπί πατιέται ή περιστρέφεται. Περιστρέψτε το κύριο κουμπί για να μετακινηθείτε στις έτοιμες ρυθμίσεις του επιλεγμένου έξυπνου προγράμματος, αλλάξτε την κατάσταση και να ρυθμίσετε τον χρόνο, τη θερμοκρασία και το επίπεδο πίεσης. Πατήστε το κύριο κουμπί για να επιβεβαιώσετε την επιλογή.
11	Delay start (Καθυστερημένη έναρξη μαγειρέματος)	Καθυστερήστε την έναρξη του μαγειρέματος. Λειτουργεί ως χρονοδιακόπτης κουζίνας!  Το εικονίδιο εμφανίζεται όταν ο χρονοδιακόπτης καθυστερημένης εκκίνησης μετρά αντίστροφα το χρόνο.
12	Keep Warm (Διατήρηση ζεστού φαγητού)	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τη λειτουργία Keep Warm .  Μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο στα προγράμματα Pressure Cook, Rice και Slow Cook, ή ως αυτόνομο πρόγραμμα όταν η συσκευή βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής.
13	Cancel (Ακύρωση)	Μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο στα προγράμματα Pressure Cook, Rice και Slow Cook, ή ως αυτόνομο πρόγραμμα όταν η συσκευή βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής.
14	Start (Έναρξη)	Ξεκινά το επιλεγμένο έξυπνο πρόγραμμα.

Ένδειξη προόδου



1	Pre-heating (Προθέρμανση)	Η συσκευή βρίσκεται σε διαδικασία προθέρμανσης. Η οθόνη εμφανίζει την ένδειξη On (Ενεργοποίηση) κατά τη διάρκεια αυτής της φάσης για να υποδείξει ότι η συσκευή λειτουργεί και η θερμοκρασία της ανεβαίνει.
2	Cooking (Μαγείρεμα)	Η φάση μαγειρέματος ξεκινά μόλις η συσκευή φτάσει στην απαιτούμενη πίεση ή θερμοκρασία για το συγκεκριμένο Έξυπνο πρόγραμμα. Η οθόνη μετρά αντίστροφα τον υπολειπόμενο χρόνο μαγειρέματος.
3	Keep Warm (Διατήρηση ζεστού φαγητού)	Η λειτουργία Keep Warm ενεργοποιείται αυτόματα μετά την φάση μαγειρέματος για να διατηρήσει το φαγητό σε θερμοκρασία, κατάλληλη για σερβίρισμα. Ο χρονοδιακόπτης μετρά το χρόνο που έχει παρέλθει μέχρι το μέγιστο των 10 ωρών (10:00). Όταν ολοκληρωθεί η λειτουργία Keep Warm, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη End (Τέλος) .

Πίνακας ελέγχου

Πίνακας ελέγχου

OFF	Η συσκευή βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής.
On	Η συσκευή βρίσκεται στη φάση Preheating (Προθέρμανση) .
Hot	Το εσωτερικό δοχείο έχει φτάσει στην ιδανική θερμοκρασία μαγειρέματος και μπορείτε να προσθέσετε τα τρόφιμα.  Ισχύει μόνο για τα προγράμματα Sauté και Sous Vide.
00:15	Στην οθόνη εμφανίζεται ένα από τα ακόλουθα: <ul style="list-style-type: none">• Ο υπολειπόμενος χρόνος Μαγειρέματος όταν το έξυπνο πρόγραμμα εκτελείται.• Ο υπολειπόμενος χρόνος μέχρι την Καθυστερημένη έναρξη του μαγειρέματος.• Πόση ώρα έχει παραμείνει το φαγητό στη φάση Keep Warm (Διατήρηση ζεστού φαγητού).
boil	Το έξυπνο πρόγραμμα Yogurt (Γιαούρτι) έχει ρυθμιστεί στη λειτουργία παστερίωσης. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα " Μαγείρεμα: Πρόγραμμα Yogurt ".
65°C	Εμφανίζεται όταν ρυθμίζετε το πρόγραμμα Sous Vide, για να εμφανιστεί η προεπιλεγμένη θερμοκρασία. Για να ορίσετε μια προσαρμοσμένη θερμοκρασία μαγειρέματος, γυρίστε το κύριο κουμπί όταν το πεδίο Temperature (Θερμοκρασία) αναβοσβήνει. Στη συνέχεια, πιέστε το κύριο κουμπί για να επιβεβαιώσετε την επιλογή.
SEt2	Εμφανίζεται όταν πατάτε το κουμπί Fav (Αγαπημένα) για να αποθηκεύσετε προσωπικές ρυθμίσεις ως Αγαπημένα.
3tbd	Εμφανίζεται όταν πατάτε το κουμπί Fav (Αγαπημένα) στο οποίο δεν έχουν αποθηκευτεί προσωπικές ρυθμίσεις. Ο αριθμός κυμαίνεται από 1 έως 5 ανάλογα με τον αριθμό του επιλεγμένου κουμπιού Fav που δεν έχει αποθηκευτεί ως αγαπημένο.
End	Όταν το μαγείρεμα ολοκληρωθεί, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη End (Τέλος) , μέχρι να αφαιρέσετε το καπάκι ή να πατήσετε Cancel (Ακύρωση) .

Βλέπετε κάτι άλλο; Ανατρέξτε στην ενότητα «**Αντιμετώπιση προβλημάτων**».

Πίνακας ελέγχου

Ρυθμίσεις

Ρύθμιση	Περιγραφή
Αλλαγή της κλίμακας θερμοκρασίας (°C ή °F)	<p>Όταν η συσκευή βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής, πιέστε και κρατήστε το κύριο κουμπί για 5 δευτερόλεπτα.</p> <p>Όταν αναβοσβήνει το εικονίδιο της μονάδας θερμοκρασίας, γυρίστε το κύριο κουμπί για να αλλάξετε μεταξύ °C και °F. Πατήστε Start (Εναρξη) για να αποθηκεύσετε την αλλαγή.</p>
Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του ήχου	<p>Όταν η συσκευή βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής, πιέστε και κρατήστε το κύριο κουμπί για 5 δευτερόλεπτα.</p> <p>Όταν αναβοσβήνει το εικονίδιο της μονάδας θερμοκρασίας, πατήστε το κύριο κουμπί για να μεταβείτε στο πεδίο για τον ήχο.</p> <p>Όταν αναβοσβήνει το εικονίδιο του ήχου, γυρίστε το κύριο κουμπί για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τον ήχο. Πιέστε Start (Εναρξη) για να αποθηκεύσετε την αλλαγή.</p> <p> Το ηχητικό σήμα για μηνύματα σφάλματος ή μηνύματα που σχετίζονται με την ασφάλεια δεν μπορεί να απενεργοποιηθεί.</p>
Ρύθμιση και διατήρηση των προσωπικών ρυθμίσεων για χρόνο και θερμοκρασία μαγειρέματος.	<p>Οι αλλαγές που εισήχθησαν στο χρόνο μαγειρέματος, στην θερμοκρασία και το επίπεδο πίεσης αποθηκεύονται στην αρχή του αντίστοιχου Έξυπνου προγράμματος. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα "Μαγείρεμα".</p>
Αλλαγές στις ρυθμίσεις κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος	<p>Μόλις ξεκινήσει το έξυπνο πρόγραμμα, πατήστε το κύριο κουμπί για να εισέλθετε στο μενού με τις ρυθμίσεις μαγειρέματος.</p> <p>Περιστρέψτε το κύριο κουμπί για να ρυθμίσετε την αντίστοιχη ρυθμίση και, στη συνέχεια, πατήστε το κύριο κουμπί για να επιβεβαιώσετε τις αλλαγές και να μεταβείτε στο επόμενο πεδίο.</p> <p>Όταν τελειώσετε με όλες τις ρυθμίσεις, πατήστε Start (Εναρξη) για να επιβεβαιώσετε τις αλλαγές σας και να συνεχίσετε με το μαγείρεμα.</p> <p> Οι αλλαγές που πραγματοποιούνται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος δεν αποθηκεύονται.</p>

Πίνακας ελέγχου

Ρυθμίσεις

Ρύθμιση	Περιγραφή				
Καθυστερημένη έναρξη μαγειρέματος (Delay Start)	<table border="1" data-bbox="406 315 1011 428"><thead><tr><th data-bbox="406 315 692 355">Προεπιλεγμένος χρόνος</th><th data-bbox="692 315 1011 355">Χρονικό εύρος</th></tr></thead><tbody><tr><td data-bbox="406 355 692 428">6 ώρες (06:00)</td><td data-bbox="692 355 1011 428">10 λεπτά έως 24 ώρες (00:10 έως 24:00)</td></tr></tbody></table> <p>Επιλέξτε και ρυθμίστε το αντίστοιχο έξυπνο πρόγραμμα όπου ισχύει η επιλογή.</p> <p>Αφού ρυθμίσετε το πρόγραμμα, πατήστε Delay Start.</p> <p>Όταν αναβοσβήνει η ώρα, γυρίστε το κύριο κουμπί για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο καθυστέρησης.</p> <p>Πατήστε Start (Έναρξη) για να ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση της καθυστέρησης.</p> <p> Η λειτουργία Delay Start δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί με τα προγράμματα Sauté, Yogurt, Sous Vide ή Steam.</p>	Προεπιλεγμένος χρόνος	Χρονικό εύρος	6 ώρες (06:00)	10 λεπτά έως 24 ώρες (00:10 έως 24:00)
Προεπιλεγμένος χρόνος	Χρονικό εύρος				
6 ώρες (06:00)	10 λεπτά έως 24 ώρες (00:10 έως 24:00)				
Επαναφορά των εργοστασιακών ρυθμίσεων ενός έξυπνου προγράμματος	<p>Όταν η συσκευή βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί του συγκεκριμένου προγράμματος για 5 δευτερόλεπτα.</p> <p>Ο χρόνος μαγειρέματος, το επίπεδο πίεσης και η θερμοκρασία μαγειρέματος του αντίστοιχου προγράμματος επανέρχονται στις εργοστασιακές τους ρυθμίσεις.</p> <p> Οι εργοστασιακές ρυθμίσεις των 5 αγαπημένων προγραμμάτων (Fav) δεν μπορούν να επαναφερθούν ξεχωριστά.</p>				
Επαναφορά όλων των προγραμμάτων στις εργοστασιακές ρυθμίσεις	<p>Όταν η συσκευή βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής, πατήστε και κρατήστε πατημένο το Cancel (Ακύρωση) έως ότου η συσκευή εκπέμψει ένα ηχητικό σήμα.</p> <p>Ο χρόνος μαγειρέματος, το επίπεδο πίεσης και η θερμοκρασία μαγειρέματος όλων των προγραμμάτων επιστρέφουν στις εργοστασιακές τους ρυθμίσεις.</p>				

Έλεγχος πίεσης

Ανατρέξτε στην ενότητα «**Φροντίδα, καθαρισμός και αποθήκευση**» για οδηγίες σχετικά με τη συναρμολόγηση και την αποσυναρμολόγηση των εξαρτημάτων.

Καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση

Τι είναι πολύτιμο;	Τι πρέπει να γνωρίζετε;
<p>Όταν κλείνετε το καπάκι, ο Διακόπτης ταχείας απελευθέρωσης τίθεται αυτόματα στη θέση Seal (Σφράγιση) - για πραγματικά εύκολο μαγείρεμα υπό πίεση. Η λαβή του καπακιού είναι άνετη στη χρήση, είτε είστε αριστερόχειρας είτε δεξιόχειρας, και το καπάκι μπορεί να σταθεί όρθιο πάνω στο κύριο περιβλήμα! Όταν είναι συνδεδεμένη στην πρίζα, η συσκευή εκπέμπει ηχητικό σήμα όταν ανοίγει και κλείνει το καπάκι :)</p>	<p>Το καπάκι μπορεί να αφαιρεθεί κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος χωρίς πίεση, ώστε να μπορείτε εύκολα να δοκιμάζετε το φαγητό. Στο μαγείρεμα υπό πίεση, το καπάκι κλειδώνει όταν η συσκευή αυξάνει την πίεση. Προσπαθήστε να μην βγάζετε το καπάκι χωρίς λόγο!</p>

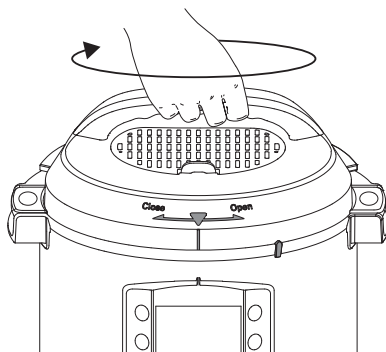
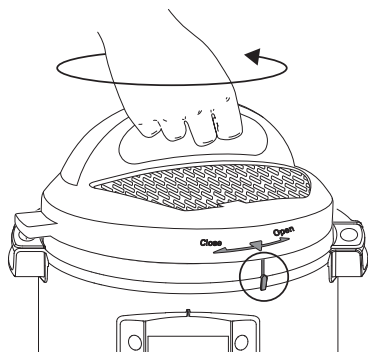
Αφαίρεση του καπακιού

01. Πιάστε τη λαβή και περιστρέψτε το καπάκι αριστερόστροφα έως ότου η ένδειξη στο καπάκι ▼ ευθυγραμμιστεί με την ένδειξη στο κύριο περίβλημα ▲.
02. Σηκώστε το καπάκι προς τα πάνω και τραβήξτε το μακριά από το κύριο περίβλημα.

Ανατρέξτε στην ενότητα «**Απελευθέρωση πίεσης: Μέθοδοι απελευθέρωσης πίεσης**» για τεχνικές ασφαλούς απελευθέρωσης.

Κλείσιμο του καπακιού

- 01 Πιάστε τη λαβή και ευθυγραμμίστε την ένδειξη του καπακιού ▼ με την ένδειξη του κύριου περιβλήματος ▲ και, στη συνέχεια, χαμηλώστε το καπάκι μέσα στον αγωγό.
- 02 Στρέψτε το καπάκι δεξιόστροφα έως ότου η ένδειξη του καπακιού ▼ ευθυγραμμιστεί με τη μέση του πίνακα ελέγχου.



Οι εικόνες στο παρόν εγχειρίδιο προορίζονται μόνο για ενδεικτικούς σκοπούς και ενδέχεται να διαφέρουν από το πραγματικό προϊόν. Παρακαλούμε, όπως ελέγχετε προσεκτικά το προϊόν

Έλεγχος πίεσης

QuickCool™

Για την ταχύτερη Φυσική απελευθέρωση πίεσης μετά το μαγείρεμα υπό πίεση, χρησιμοποιήστε την τεχνολογία γρήγορης ψύξης Quick Cool.

Τι είναι πολύτιμο;	Τι πρέπει να γνωρίζετε;
Εξοικονομεί πολύ χρόνο - μπορείτε να απελευθερώσετε την πίεση με φυσικό τρόπο έως και 50-70% ταχύτερα!	Το μεταλλικό μέρος του καπακιού θερμαίνεται σε πολύ μεγάλο βαθμό γι' αυτό μην αφαιρείτε το κάλυμμα ασφαλείας QuickCool εκτός αν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε την τεχνολογία QuickCool.

Για να χρησιμοποιήσετε την τεχνολογία QuickCool, γεμίστε ένα μικρό δοχείο με πάγο ή νερό και, στη συνέχεια, καταψύξτε το. Όταν έρθει η ώρα να απελευθερώσετε με φυσικό τρόπο την πίεση, αφαιρέστε το κάλυμμα ασφαλείας QuickCool από το καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση και τοποθετήστε το ήδη κατεψυγμένο δοχείο στο εκτεθειμένο μέταλλο του καπακιού.

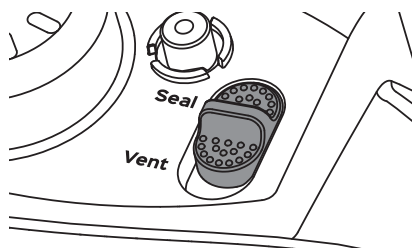
Περιμένετε να πέσει η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης μέσα στο καπάκι και, στη συνέχεια, αφαιρέστε το δοχείο, απορρίψτε το νερό και ανοίξτε το καπάκι.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Το καπάκι θα είναι ζεστό κατά τη διάρκεια και μετά το μαγείρεμα. Μην αγγίζετε το εκτεθειμένο μέταλλο με απροστάτευτο δέρμα για να αποφύγετε τραυματισμούς.

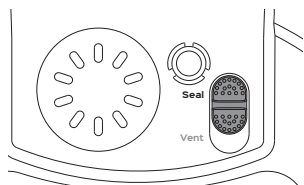
Διακόπτης ταχείας απελευθέρωσης

Ο Διακόπτης ταχείας απελευθέρωσης ελέγχει τη βαλβίδα εξαγωγής ατμού - το μέρος που απελευθερώνει την πίεση.

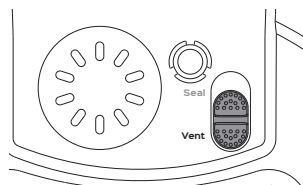


Τι είναι πολύτιμο;	Τι πρέπει να γνωρίζετε;
Χρησιμοποιείται εξαιρετικά εύκολα και κρατά τα χέρια σας μακριά από τον ατμό όταν η συσκευή απελευθερώνει πίεση!	Ο διακόπτης ταχείας απελευθέρωσης αυτόματα μεταβαίνει στη θέση "Seal" (Σφράγιση) όταν κλείνετε το καπάκι, οπότε πρέπει να το μετακινήσετε στη θέση "Vent" (Εξαγωγή) όταν δεν μαγειρεύετε υπό πίεση.

Έλεγχος πίεσης



Θέση **Seal** (Σφράγιση)



Θέση **Vent** (Εξαγωγή ατμού)

Ανατρέξτε στην ενότητα «**Απελευθέρωση πίεσης: Μέθοδοι απελευθέρωσης πίεσης**» για τεχνικές ασφαλούς απελευθέρωσης της πίεσης.

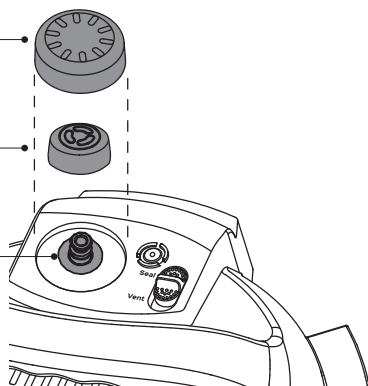
Μηχανισμός εξαγωγής ατμού

Ο μηχανισμός εξαγωγής ατμού θα πρέπει να εγκατασταθεί πλήρως πριν από τη χρήση.

Πώμα ήπιας εξαγωγής ατμού

Βαλβίδα εξαγωγής ατμού

Σωλήνας εξαγωγής ατμού



Τι είναι πολύτιμο;

Όταν η βαλβίδα απελευθερώνει ατμό, το πώμα ήπιας εξαγωγής ατμού διαχέει τον ατμό, έτσι ώστε η πίεση της Ταχείας Απελευθέρωσης (QR) γίνεται με απαλό τρόπο.

Τι πρέπει να γνωρίζετε;

Όταν απελευθερώνεται η πίεση, ο ατμός κινείται προς τα πάνω από το εσωτερικό δοχείο, μέσω του σωλήνα εξαγωγής ατμού και έξω από τη βαλβίδα εξαγωγής ατμού, επομένως είναι σημαντικό ο μηχανισμός αυτός να είναι καθαρός. Η βαλβίδα εξαγωγής ατμού στέκεται ελεύθερα στο σωλήνα εξαγωγής ατμού.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

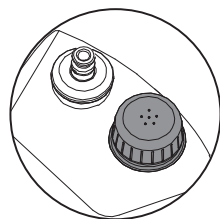
Μην καλύπτετε ή μπλοκάρτε με οποιονδήποτε τρόπο το μηχανισμό εξαγωγής ατμού για να αποφύγετε τραυματισμούς ή/και υλικές ζημιές.

Έλεγχος πίεσης

Ασπίδα αντιμπλοκαρίσματος

Η ασπίδα αντιμπλοκαρίσματος εμποδίζει τη διείσδυση σωματιδίων τροφίμων προς τα πάνω μέσω του σωλήνα εξαγωγής ατμού, γεγονός που βοηθά στη ρύθμιση της πίεσης.


Η ασπίδα αντιμπλοκαρίσματος αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της ασφάλειας της συσκευής και απαιτείται για το μαγείρεμα υπό πίεση, οπότε πρέπει να τοποθετηθεί πριν από τη χρήση.

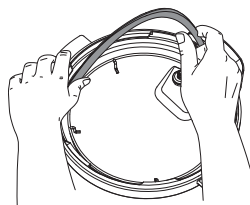



Δακτύλιος στεγανοποίησης

Όταν το καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση είναι κλειστό, ο δακτύλιος στεγανοποίησης δημιουργεί μια αεροστεγή σφράγιση μεταξύ του καπακιού και του εσωτερικού δοχείου/ κύριου περιβλήματος.

Ο δακτύλιος στεγανοποίησης πρέπει να τοποθετηθεί σωστά και πλήρως πριν από τη χρήση.

 Μόνο 1 δακτύλιος στεγανοποίησης πρέπει να τοποθετηθεί μέσα στο καπάκι όταν η συσκευή χρησιμοποιείται.



 **Instant συμβουλή:** Η σιλικόνη είναι πορώδες υλικό, επομένως απορροφά δυνατά αρώματα και ορισμένες οσμές. Χρησιμοποιήστε πρόσθετους δακτυλίους στεγανοποίησης για να περιορίσετε τη μεταφορά αυτών των γεύσεων μεταξύ των πιάτων. Επισκεφθείτε το κατάστημά μας στο www.instant-home.gr !

ΠΡΟΣΟΧΗ

Πάντα ελέγχετε τον δακτύλιο στεγανοποίησης για κοψίματα, ρωγμές ή παραμόρφωση και βεβαιωθείτε ότι είναι σωστά τοποθετημένο πριν από το μαγείρεμα. Οι δακτύλιοι στεγανοποίησης αναπτύσσουν τάση με την πάροδο του χρόνου. ΜΗ χρησιμοποιείτε εάν παρατηρήσετε διαστρέβλωση, παραμόρφωση ή βλάβη.

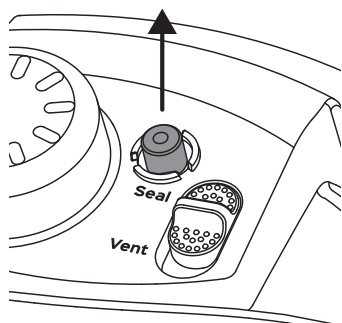
Αντικαταστήστε το δακτύλιο στεγανοποίησης κάθε 12-18 μήνες ή νωρίτερα και χρησιμοποιήστε μόνο γνήσιους δακτυλίους στεγανοποίησης Instant Pot.

Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να οδηγήσει σε διαρροή τροφίμων, εσφαλμένη λειτουργία, τραυματισμούς και/ή υλικές ζημιές .

Έλεγχος πίεσης

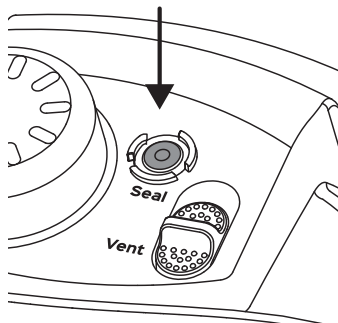
Βαλβίδα ένδειξης της πίεσης

Η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης δείχνει εάν υπάρχει πίεση στη συσκευή (υπό πίεση) ή όχι (απελευθερωμένη πίεση). Έχει 2 θέσεις:



Υπό πίεση

Η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης εμφανώς ανασηκωμένη πάνω από την επιφάνεια του καπακιού



Απελευθερωμένη πίεση

Η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης πέφτει προς τα κάτω, με την κορυφή της στο ίδιο επίπεδο με την επιφάνεια του καπακιού ή χαμηλότερα.

Η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης και η τάπα σιλικόνης σφραγίζουν τη συσκευή και διατηρούν τον ατμό στο εσωτερικό της. Αυτά τα μέρη πρέπει να είναι στη θέση τους πριν από τη χρήση. Μην προσπαθήσετε να λειτουργήσετε τη συσκευή χωρίς να έχει τοποθετηθεί σωστά η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης. **Μην αγγίζετε τη βαλβίδα ένδειξης της πίεσης ενώ η συσκευή λειτουργεί.**

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

ΜΗΝ προσπαθήσετε να αφαιρέσετε το καπάκι εφόσον η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης είναι ανασηκωμένη και ΠΟΤΕ μην προσπαθήσετε να ανοίξετε το καπάκι με τη βία. Το περιεχόμενο μέσα στη συσκευή βρίσκεται υπό εξαιρετικά υψηλή πίεση. Η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης θα πρέπει να πέσει προς τα κάτω πριν προσπαθήσετε να αφαιρέσετε το καπάκι. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό ή/και υλικές ζημιές

Μαγείρεμα

Το Instant Pot Pro είναι ένας εξαιρετικά ευέλικτος βοηθός στην κουζίνα. Δεν έχει σημασία ποιο πρόγραμμα μαγειρέματος επιλέγετε, μπορείτε να βασιστείτε σε αυτό.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Πάντα να επιθεωρείτε προσεκτικά το καπάκι και το εσωτερικό δοχείο πριν από τη χρήση για να βεβαιωθείτε ότι είναι καθαρά και σε καλή κατάσταση λειτουργίας.

- Για να αποφύγετε τραυματισμούς ή/και ζημιές στη συσκευή, αντικαταστήστε αμέσως το εσωτερικό δοχείο αν παρατηρήσετε βαθουλώματα, παραμορφώσεις ή ζημιές.
- Όταν μαγειρεύετε, χρησιμοποιείτε πάντα γνήσιο εσωτερικό δοχείο Instant Pot που έχει σχεδιαστεί για αυτό το μοντέλο.

Βεβαιωθείτε πάντα ότι ο θερμαντήρας είναι καθαρός και στεγνός πριν τοποθετήσετε το εσωτερικό δοχείο στο κύριο περίβλημα.

Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με κατεστραμμένα μέρη για να διασφαλίσετε την ασφάλειά της.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

ΜΗΝ γεμίζετε το εσωτερικό δοχείο πάνω από την ένδειξη **Max PC Fill (Ανώτατο σημείο μαγειρέματος υπό πίεση)** στο εσωτερικό του εσωτερικού δοχείου για να αποφύγετε τραυματισμούς ή/και υλικές ζημιές. Όταν μαγειρεύετε τρόφιμα που διαστέλλονται κατά το μαγείρεμα (π.χ. ρύζι, φασόλια, ζυμαρικά), ΜΗΝ γεμίζετε την εσωτερικό δοχείο πάνω από την ένδειξη **Half Fill (Μεσαίο σημείο μαγειρέματος υπό πίεση)** που σημειώθηκε στο εσωτερικό του εσωτερικού δοχείου.

Τοποθετείτε πάντα το εσωτερικό δοχείο στο κύριο περίβλημα πριν από το μαγείρεμα.

Τρόφιμα και υγρά ΔΕΝ πρέπει να τοποθετούνται απευθείας στο κύριο περίβλημα. Για να αποφύγετε τον κίνδυνο τραυματισμού ή/και υλικών ζημιών, τοποθετήστε τα τρόφιμα και τα υγρά συστατικά στο εσωτερικό δοχείο και, στη συνέχεια, τοποθετήστε το εσωτερικό δοχείο μέσα στο κύριο περίβλημα.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Όταν μαγειρεύετε κρέας, χρησιμοποιείτε πάντα θερμόμετρο κρέατος για να βεβαιωθείτε ότι επιτυγχάνεται η συνιστάμενη ελάχιστη ασφαλής εσωτερική θερμοκρασία. Για περισσότερες πληροφορίες και πίνακα με τις ελάχιστες ασφαλείς θερμοκρασίες μαγειρέματος για τα διάφορα είδη κρέατος, επισκεφθείτε την ιστοσελίδα του Παγκόσμιου Οργανισμού Υγείας (ΠΟΥ) και/ή ελέγξτε τις συστάσεις των ελληνικών υγειονομικών αρχών.

Μαγείρεμα

Σύνοψη των έξυπνων προγραμμάτων

Έξυπνο πρόγραμμα	Προεπιλογές	Επίπεδο της πίεσης	Συμβουλές και σημειώσεις
Pressure Cook (Μαγείρεμα υπό πίεση)	Custom (Χειροκίνητος τρόπος λειτουργίας) Chicken (Κοτόπουλο) Sterilise (Αποστειρώση) Pasta (Ζυμαρικά) Beef (Βόειο κρέας) Soup (Σούπα) Egg (Αυγά) Beans (Φασόλια)	Low (Χαμηλή) High (Υψηλή)	Για καλύτερο αποτέλεσμα συνιστάται η χρήση μερικής φυσική απελευθέρωση της πίεσης ή να ακολουθήσετε τις οδηγίες της συνταγής.
Rice/Grain (Ρύζι / Σπόροι)	Custom (Χειροκίνητος τρόπος λειτουργίας) White Rice (Λευκό ρύζι) Brown Rice (Καφέ ρύζι)	Low (Χαμηλή) High (Υψηλή)	
Steam(Ατμός)	Custom (Χειροκίνητος τρόπος λειτουργίας)	—	Αυτό είναι ένα πρόγραμμα μαγειρικής ατμού χωρίς πίεση, το οποίο είναι ιδανική επιλογή για μαγείρεμα σε ευαίσθητα τρόφιμα όπως τα κολοκυθάκια και το μπρόκολο.
Saute (Σοτάρισμα)	Custom (Χειροκίνητος τρόπος λειτουργίας)	—	Τα επίπεδα 1 έως 5 αντιστοιχούν στη χρήση τηγανιού στις εστίες, όπου το 5 είναι η υψηλότερη θερμοκρασία (για σφράγιση) και 1 είναι η χαμηλότερη θερμοκρασία (για σιγοβράσιμο).
Slow Cook (Αργό μαγείρεμα)	Custom (Χειροκίνητος τρόπος λειτουργίας) Chicken (Κοτόπουλο) Beef (Βόειο κρέας) Soup (Σούπα) Beans (Φασόλια)	—	Αντιστοιχεί σε ένα τυπικό αργό-μάγειρα. Για βέλτιστα αποτελέσματα, βεβαιωθείτε ότι ο χρόνος μαγειρέματος έχει ρυθμιστεί σε 4 ώρες ή περισσότερο. Προσοχή Το αποτέλεσμα του μαγειρέματος σε λιγότερο από 3 ώρες θα είναι ωμό φαγητό.
Sous Vide (Μαγείρεμα σε κενό αέρος)	Custom (Χειροκίνητος τρόπος λειτουργίας) Chicken (Κοτόπουλο) Beef (Βόειο κρέας) Egg (Αυγά)	—	
Yogurt (Γιαούρτι)	Custom (Χειροκίνητος τρόπος λειτουργίας)	—	
Bake (Ψήσιμο)	Custom (Χειροκίνητος τρόπος λειτουργίας) Cheesecake (Τσίζκεικ) Bread (Ψωμί)* *χωρίς φλούδα	None (Χωρίς) Low (Χαμηλή) High (Υψηλή)	
Keep Warm (Διατήρηση ζεστού φαγητού)	—	—	

Μαγείρεμα

Πρόγραμμα Pressure Cook (Μαγείρεμα υπό πίεση) και Rice (Ρύζι)

Αυτά τα προγράμματα χρησιμοποιούν ατμό υπό πίεση για να μαγειρεύουν γρήγορα τα τρόφιμα, ομοιόμορφα και πλήρως, για νόστιμα αποτελέσματα κάθε φορά!

Για καλύτερα αποτελέσματα στο μαγείρεμα υπό πίεση, ακολουθείτε πάντα τις δοκιμασμένες Instant Pot συνταγές ή τους πίνακες με τους χρόνους μαγειρέματος υπό πίεση που περιλαμβάνουν επίσης την αναλογία όσπρια/νερού για το μαγείρεμα διαφορετικών τύπων ρυζιού και δημητριακών.


Με αυτά τα δύο προγράμματα μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε δύο επίπεδα πίεσης

Επίπεδο πίεσης	Συνιστώμενη χρήση	Σημειώσεις
Low (Χαμηλή) 30 – 50 kPa	Ψάρια και θαλασσινά, τρυφερά λαχανικά και ρύζι.	Κατά το μαγείρεμα υπό πίεση, το επίπεδο πίεσης ελέγχει τη θερμοκρασία μαγειρέματος.
High (Υψηλή) 70 – 90 kPa	Αυγά, κρέας, πουλερικά, ριζώδη λαχανικά, πλιγούρι βρώμης, όσπρια, δημητριακά, ζυμός οστών, γιαχνί, τσίλι.	Υψηλότερη πίεση = Υψηλότερη θερμοκρασία μαγειρέματος

Τα υγρά μαγειρέματος υπό πίεση πρέπει να είναι υγρά με βάση το νερό, όπως ζυμός, σούπα, κρασί ή χυμός. Εάν χρησιμοποιείτε κονσερβοποιημένη σούπα, συμπυκνωμένη σούπα ή σούπα με βάση την κρέμα, προσθέστε υγρό σύμφωνα με τις παρακάτω οδηγίες.

Μέγεθος της συσκευής / Χωρητικότητα	Ελάχιστη ποσότητα υγρού κατά το μαγείρεμα υπό πίεση*
5,7 l	375 ml (1 1/2 φλιτζάνι)
7,6 l	500 ml (2 φλιτζάνια)

*Εκτός αν αναφέρεται διαφορετικά στη συνταγή.

 Instant συμβουλή: Η χρήση της σχάρας μαγειρέματος ατμού βοηθάει στην ομοιόμορφη θέρμανση του φαγητού, αποτρέπει τη διαρροή φαγητού στο υγρό μαγειρέματος, επιτρέπει στο λίπος να στάζει από το φαγητό και εμποδίζει το φαγητό να καεί στο πάτο του εσωτερικού σκεύους.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Για να αποφύγετε εγκαύματα, ζεματίσματα ή/και άλλους τραυματισμούς, να είστε προσεκτικοί όταν μαγειρεύετε υπό πίεση με περισσότερα από 60 ml λάδι, σάλτσες με βάση το λάδι, συμπυκνωμένες σούπες με βάση την κρέμα ή παχύρρευστες σάλτσες. Προσθέστε το κατάλληλο υγρό για να αραιώσετε τις σάλτσες. Αποφύγετε τις συνταγές που απαιτούν περισσότερο από 60 ml περιεκτικότητα σε λάδι ή λίπος.

Μαγείρεμα

Προγράμμι Pressure Cook (Γοτβενε под налягане) и Rice (Οριζ)

Έξυπνο πρόγραμμα	Προεπιλογές	Προεπιλεγμένη πίεση	Προεπιλεγμένος χρόνος	Χρονικό εύρος
Pressure Cook (Μαγείρεμα υπό πίεση)	Custom (Χειροκίνητος τρόπος λειτουργίας)	High (Υψηλή)	10 λεπτά (00:10)	1 λεπτό έως 8 ώρες (00:01 έως 08:00)
	Pasta (Ζυμαρικά)	High (Υψηλή)	1 λεπτό (00:01)	1 λεπτό έως 1 ώρα (00:01 έως 01:00)
	Soup (Σούπα)	High (Υψηλή)	30 λεπτά (00:30)	1 λεπτό έως 4 ώρες (00:01 έως 04:00)
	Chicken (Κοτόπουλο)	High (Υψηλή)	10 λεπτά (00:10)	
	Beef (Βόειο κρέας)	High (Υψηλή)	30 λεπτά (00:30)	
	Beans (Φασόλια)	High (Υψηλή)	20 λεπτά (00:20)	
	Egg (Αυγά)	High (Υψηλή)	5 λεπτά (00:05)	
	Sterilise (Αποστείρωση)	High (Υψηλή)	10 λεπτά (00:10)	1 λεπτό έως 30 λεπτά (00:01 έως 00:30)
Rice/Grain (Ρύζι / Σπόροι)	Custom (Χειροκίνητος τρόπος λειτουργίας)	Low (Χαμηλή)	12 λεπτά (00:12)	1 λεπτό έως 1 ώρα (00:01 έως 01:00)
	Brown Rice (Καφέ ρύζι)	High (Υψηλή)	30 λεπτά (00:30)	
	White Rice (Λευκό ρύζι)	Low (Χαμηλή)	12 λεπτά (00:12)	1 λεπτό έως 30 λεπτά (00:01 έως 00:30)

Στάδιο 1: Ρύθμιση της συσκευής μαγειρέματος υπό πίεση

- 01 Προσθέστε τα συστατικά και το υγρό στο εσωτερικό δοχείο σύμφωνα με τη συνταγή. Τοποθετήστε το εσωτερικό δοχείο μέσα στο κύριο περίβλημα.
- 02 Τοποθετήστε και κλείστε το καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση όπως περιγράφεται στην ενότητα «**Έλεγχος πίεσης: Καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση**».

Στάδιο 2: Μαγείρεμα υπό πίεση

- 01 Επιλέξτε το Έξυπνο πρόγραμμα, που θέλετε να χρησιμοποιήσετε **Pressure Cook (Μαγείρεμα υπό πίεση)** ή **Rice (Ρύζι)**

- 02 Όταν αναβοσβήνει το **Custom (Χειροκίνητος τρόπος λειτουργίας)**, γυρίστε το κύριο κουμπί για εναλλαγή μεταξύ των έτοιμων προεπιλογών μαγειρέματος.

Πατήστε το κύριο κουμπί για να επιβεβαιώσετε την επιλογή και να μεταβείτε στο επόμενο πεδίο.

- 03 Όταν το πεδίο **Pressure (Πίεση)** αναβοσβήνει, γυρίστε το κύριο κουμπί για να μεταβείτε μεταξύ των επιλογών.

Πατήστε το κύριο κουμπί για να επιβεβαιώσετε την επιλογή και να μεταβείτε στο επόμενο πεδίο.


- 04 Όταν αναβοσβήνει η ώρα, γυρίστε το κύριο κουμπί για να ρυθμίσετε το χρό-

Μαγείρεμα

Προγράμμι Pressure Cook (Γοτβене под налягане) и Rice (Οριζ)

νο μαγειρέματος σύμφωνα με τη συνταγή.

Πατήστε το κύριο κουμπί για να επιβεβαιώσετε την αλλαγή και να μεταβείτε στο επόμενο πεδίο.

 Οι προσωπικές ρυθμίσεις αποθηκεύονται στο έξυπνο πρόγραμμα, όταν ξεκινάει το μαγείρεμα.

05 Όταν το πεδίο **Reminder (Υπενθύμιση)** αναβοσβήνει, γυρίστε το κύριο κουμπί για εναλλαγή μεταξύ των πεδίων υπενθύμισης για απελευθέρωση της πίεσης. Για περισσότερες πληροφορίες ανατρέξτε στην ενότητα "**Πίνακας ελέγχου**".

Πατήστε το κύριο κουμπί για να επιβεβαιώσετε την επιλογή.

06 Πιέστε Start (Έναρξη) για να ξεκινήσετε.


Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη On (Ενεργοποίηση) και η ένδειξη προόδου δείχνει Proheating (Προθέρμανση).

Στάδιο 3: Απελευθέρωση πίεσης

01 Όταν η φάση Cooking (Μαγείρεμα) έχει ολοκληρωθεί, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη End

(Τέλος) εάν η λειτουργία Keep Warm (Διατήρηση ζεστού φαγητού) είναι απενεργοποιημένη.

Εάν η λειτουργία Keep Warm (Διατήρηση ζεστού φαγητού) είναι ενεργοποιημένη, ο χρονοδιακόπτης ξεκινάει μετρά αντίστροφα από τις 00:00 έως τις 10:00 ώρες (10:00).

 Τα τρόφιμα δεν πρέπει να διατηρούνται ζεστά για περισσότερες από 10

ώρες. Εάν μαγειρεύετε παχύρρευστα ή ψηλά αμυλούχα τρόφιμα, είναι πιθανόν η θερμότητα να μην απλώνεται ομοιόμορφα. Για να διασφαλίσετε την ασφάλεια των τροφίμων, ανακατεύετε το περιεχόμενο των παχύτερων φαγητών κάθε 40 έως 60 λεπτά.

Εάν έχετε ρυθμίσει την Υπενθύμιση (Reminder) για μετά από 5 ή 10 λεπτά, ο χρονοδιακόπτης ξεκινά ξανά αντίστροφη μέτρηση.

02 Όταν είστε έτοιμοι, ακολουθήστε τις οδηγίες στην αντίστοιχη συνταγή για να επιλέξετε τη μέθοδο απελευθέρωσης της πίεσης.

Ανατρέξτε στην ενότητα "**Απελευθέρωση πίεσης**" για πληροφορίες σχετικά με τεχνικές ασφαλούς απελευθέρωσης της πίεσης.

03 Περιμένετε τη βαλβίδα ένδειξη της πίεσης να πέσει, και στη συνέχεια προσεκτικά ανοίξτε και αφαιρέστε το κάλυμμα όπως περιγράφεται στην ενότητα "**Έλεγχος της πίεσης: Καπάκι μαγειρέματος κάτω από χύτρα ταχύτητας**".

04 Χρησιμοποιώντας την κατάλληλη προστάσια για χέρια, αφαιρέστε το εσωτερικό δοχείο από το κύριο περίβλημα.

Μπορείτε να ρυθμίσετε την καθυστερημένη έναρξη (Delay Start) να ξεκινά αυτόματα το πρόγραμμα μαγειρέματος υπό πίεση την επιθυμητή ώρα. Για να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη ανατρέξτε στην ενότητα "**Πίνακας ελέγχου: Ρυθμίσεις**".

Μαγείρεμα

Πρόγραμμα Steam (Ατμός)

Πρόγραμμα χωρίς πίεση

Το πρόγραμμα Steam λειτουργεί με 2 τρόπους: ως κανονική κατασρόλα για μαγείρεμα στον ατμό, όπου βράζετε νερό στο εσωτερικό δοχείο για να μαγειρέψετε το φαγητό στον ατμό, και για την αποστείρωση γυαλιών και πλαστικού.

Παρατήρηση: Ακολουθήστε τις οδηγίες του εκάστοτε κατασκευαστή σχετικά με το χρονοδιάγραμμα και τη θερμοκρασία αποστείρωσης.



Instant συμβουλή: Όταν μαγειρεύετε στον ατμό, χρησιμοποιήστε το πολυλειτουργικό πλέγμα μαγειρέματος στον ατμό για να ανασηκώσετε το φαγητό πάνω στο νερό/υγρό που βράζει.

Έξυπνο πρόγραμμα	Προεπιλογές	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία	Θερμοκρασιακό εύρος	Προεπιλεγμένος χρόνος	Χρονικό εύρος
Steam (Ατμός)	Custom (Χειροκίνητος τρόπος λειτουργίας)	High (Υψηλή)	Low 83°C / 181°F	30 λεπτά (00:30)	1 λεπτό έως 1 ώρα (00:01 έως 01:00)
		Low (Χαμηλή)	High 100°C / 212°F (Δεν ρυθμίζεται)		

Στάδιο 1: Ρύθμιση της συσκευής μαγειρέματος στον ατμό

01 Προσθέστε νερό στο εσωτερικό δοχείο.

Τοποθετήστε το εσωτερικό δοχείο μέσα στο κύριο περίβλημα.

02 Τοποθετήστε το πολυλειτουργικό πλέγμα μαγειρέματος ατμού και προσθέστε τα υλικά από πάνω.

03 Τοποθετήστε και κλείστε το καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση όπως περιγράφεται στην ενότητα "**Έλεγχος πίεσης: Καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση**".



Για εύκολη πρόσβαση ή αν επιθυμείτε να παρακολουθείτε το φαγητό ενώ μαγειρεύεται, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε οποιοδήποτε γυάλινο καπάκι κατάλληλου μεγέθους και με άνοιγμα ατμού.

Στάδιο 2: Μαγείρεμα στον ατμό

01 Επιλέξτε το πρόγραμμα **Steam (Ατμός)**.

02 Όταν αναβοσβήνει το **Custom (Χειροκίνητος τρόπος λειτουργίας)**, γυρίστε το κύριο κουμπί για εναλλαγή μεταξύ των έτοιμων προεπιλογών μαγειρέματος.

Πατήστε το κύριο κουμπί για να επιβεβαιώσετε την επιλογή και να μεταβείτε στο επόμενο πεδίο.

03 Όταν αναβοσβήνει το πεδίο **Temperature (Θερμοκρασία)**, γυρίστε το κύριο κουμπί για να αλλάξετε μεταξύ **High (Υψηλή)** και **Low (Χαμηλή)** θερμοκρασία.

Πατήστε το κύριο κουμπί για να επιβεβαιώσετε την αλλαγή και να μεταβείτε στο επόμενο πεδίο.

04 Όταν αναβοσβήνει η ώρα, γυρίστε το κύριο κουμπί για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος.

05 Πατήστε Start ("Εναρξη") για να ξεκινήσετε.


Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **On (Ενεργοποίηση)** και η ένδειξη προόδου δείχνει **Pre-heating (Προθέρμανση)**.

06 Όταν η συσκευή φτάσει στην απαιτούμενη θερμοκρασία, η ένδειξη προόδου μεταβαίνει στη φάση του μαγειρέματος και ο χρονοδιακόπτης ξεκινά την αντίστροφη μέτρηση.

Μαγείρεμα

Πρόγραμμα Steam (Ατμός)

07 Όταν ολοκληρωθεί το έξυπνο πρόγραμμα, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **End (Τέλος)**. Η αυτόματη λειτουργία Keep Warm δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί με το πρόγραμμα ατμού.

 Κατά του μαγειρέματος με ατμό συνιστάται η χρήση του πλέγμα μαγειρέματος ατμού ή άλλου κατάλληλου αξεσουάρ που έχει εγκριθεί από το Instant Pot.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Το εσωτερικό δοχείο και τα εξαρτήματα θα είναι ζεστά κατά τη διάρκεια και μετά το μαγείρεμα. Χρησιμοποιείτε πάντα την κατάλληλη προστασία των χεριών όταν χειρίζεστε το καυτό εσωτερικό δοχείο για να αποφύγετε τραυματισμούς ή/και υλικές ζημιές.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ


Η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης δεν πρέπει να είναι ανασηκωμένη κατά τη διάρκεια του **προγράμματος Slow Cook**. Εάν η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης είναι ανασηκωμένη, βεβαιωθείτε ότι ο Διακόπτης ταχείας απελευθέρωσης βρίσκεται στη θέση **Vent (Εξαγωγή)**

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ

Εάν υπάρχει ατμός στο εσωτερικό δοχείο, μπορεί να παρατηρήσετε κάποια αντίσταση όταν ξαναβάζετε το καπάκι. Αφήστε το καπάκι να ξαπλώσει εντελώς μέσα στον αγωγό πριν το κλείσετε.

Πρόγραμμα Sauté (Σοτάρισμα)

Παρόμοια με τη χρήση τηγανιού, πλάκας ψησίματος ή ψησταριάς, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το πρόγραμμα Sauté για σιγοβράσιμο, μείωση και πήξη υγρών και σαλτσών, το τηγάνισμα Stir-Fry (με ανακάτεμα), σοτάρισμα, τηγάνισμα, καραμελοποίηση λαχανικών, σφράγισμα κρέατος πριν ή μετά την εφαρμογή άλλων μεθόδων μαγειρέματος.

 **Instant συμβουλή:** Αν το προτιμάτε, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το εσωτερικό δοχείο σε οποιαδήποτε εστία - ηλεκτρική, κεραμική, γκαζιού ή επαγωγική. Οι λαβές σιλικόνης διευκολύνουν τη χρήση στην εστία, επιτρέποντάς σας να το κρατάτε στη θέση του ενώ ανακατεύετε.

Έξυπνο πρόγραμμα	Προεπιλογές	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία	Θερμοκρασιακό εύρος	Προεπιλεγμένος χρόνος	Χρονικό εύρος
Sauté (Σοτάρισμα)	Custom (Χειροκίνητος τρόπος λειτουργίας)	High (Υψηλή)	Custom (Χειροκίνητος τρόπος λειτουργίας) Low (Χαμηλή) High (Υψηλή)	30 λεπτά (00:30)	1 λεπτό έως 1 ώρα (00:01 έως 01:00)

Μαγείρεμα

Πρόγραμμα Sauté (Σοτάρισμα)

Στάδιο 1: Ρύθμιση της συσκευής για σοτάρισμα

- 01 Τοποθετήστε το εσωτερικό δοχείο μέσα στο κύριο περίβλημα. **Μην χρησιμοποιείτε καπάκι.**
- 02 Επιλέξτε το πρόγραμμα Sauté (Σοτάρισμα).
- 03 Όταν αναβοσβήνει το **Custom (Χειροκίνητος τρόπος λειτουργίας)**, πατήστε το κύριο κουμπί για να επιλέξετε αυτή την επιλογή και μετακινηθείτε στο επόμενο πεδίο.
- 04 Όταν αναβοσβήνει το πεδίο **Temperature (Θερμοκρασία)**, γυρίστε το κύριο κουμπί για να αλλάξετε μεταξύ των επιπέδων θερμοκρασίας High (Υψηλή) και Low (Χαμηλή) και **Custom (Χειροκίνητος τρόπος λειτουργίας)**.

Για να ρυθμίσετε μια προσωπική θερμοκρασία, επιλέξτε **Custom** και στη συνέχεια γυρίστε το κύριο κουμπί για να αλλάξετε μεταξύ των 5 επιπέδων θερμοκρασίας. Στην οθόνη εμφανίζεται από το LE 1 (χαμηλότερη) έως LE 5 (υψηλότερη) θερμοκρασία. Αυτά τα επίπεδα είναι παρόμοια με τα επίπεδα θερμοκρασίας μιας κανονικής εστίας.

Πατήστε το κύριο κουμπί για να επιβεβαιώσετε την επιλογή και να μεταβείτε στο επόμενο πεδίο.


05 Όταν αναβοσβήνει η ώρα, γυρίστε το κύριο κουμπί για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος.

06 Πατήστε **Start (Εναρξη)** για να ξεκινήσετε. Η οθόνη εμφανίζει **On (Ενεργοποίηση)** και η ένδειξη προόδου δείχνει το **Preheating (Προθέρμανση)**.

Στάδιο 2: Σοτάρισμα

01 Όταν η συσκευή φτάσει στην απαιτούμενη θερμοκρασία, η ένδειξη προόδου μετακινείται στη φάση **Cooking (Μαγείρεμα)** και η οθόνη εμφανίζει σύντομα την ένδειξη **Hot (Ζεστό)** πριν από τη μετάβαση στον διακοπτή αντίστροφης μέτρησης.

02 Βάζουμε τα υλικά στο εσωτερικό δοχείο.

 Εάν τα συστατικά προστεθούν πριν η συσκευή φτάσει στην απαιτούμενη θερμοκρασία, είναι πιθανό η οθόνη να μην εμφανίζει Hot. Αυτό είναι φυσιολογικό.

03 Εάν τα συστατικά είναι πλήρως προετοιμασμένα πριν τελειώσει ο χρόνος, πατήστε **Cancel (Ακύρωση)** για να τερματίσετε το πρόγραμμα. Διαφορετικά, όταν τελειώσει το πρόγραμμα, στην οθόνη θα εμφανιστεί **End (Τέλος)**.

Η λειτουργία Delay Start και η αυτόματη λειτουργία Keep Warm δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν με το πρόγραμμα Sauté.

Deglazing (Ντεγκλασάρισμα)

Το σοτάρισμα κρέατος και λαχανικών πριν από το μαγείρεμα υπό πίεση είναι ο ιδανικός τρόπος για τον εμπλουτισμό των γεύσεων, καθώς τα σάκχαρα καραμελώνονται από την έντονη θερμότητα του προγράμματος Sauté (Σοτάρισμα). Το ντεγκλασάρισμα του εσωτερικού δοχείου σας επιτρέπει να απελευθερώσετε αυτές τις γεύσεις σε καταπληκτικές σάλτσες κ.λπ.

Για να ντεγκλασάρετε, αφαιρέστε τα συστατικά από το εσωτερικό δοχείο και προσθέστε υγρά, όπως νερό, ζωμό ή κρασί, στον ακόμα καυτό πάτο. Χρησιμοποιήστε μια ξύλινη σπάτουλα ή σπάτουλα σιλικόνης για να αποκολλήσετε τα κολλημένα, καμένα ή καραμελωμένα κομμάτια από τον πάτο του εσωτερικού δοχείου και ανακατέψτε στο υγρό.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Στο πρόγραμμα Sauté αναπτύσσονται υψηλές θερμοκρασίες. Εάν δεν το παρακολουθείτε, το φαγητό μπορεί να καεί κατά το μαγείρεμα σε αυτή τη ρύθμιση. ΜΗ χρησιμοποιείτε το καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση και ΜΗΝ αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη ενώ χρησιμοποιείτε το πρόγραμμα Sauté.

Μαγείρεμα

Πρόγραμμα Slow Cook (Αργό μαγείρεμα)

Το πρόγραμμα Slow Cook είναι συγκρίσιμο με μια τυπική συσκευή αργού μαγειρέματος.

Έξυπνο πρόγραμμα	Προεπιλογές	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία	Προεπιλεγμένος χρόνος	Χρονικό εύρος	Συμβουλές
Slow Cook (Αργό μαγείρεμα)	Custom (Χειροκίνητος τρόπος λειτουργίας)	High (Υψηλή)	4 ώρες (04:00)	30 λεπτά έως 99 ώρες και 30 λεπτά (00:30 έως 99:30)	Τα πιάτα πρέπει να μαγειρεύονται για τουλάχιστον 3 ώρες (03:00), εκτός εάν δεν ορίζεται διαφορετικά στην αντίστοιχη συνταγή.
	Chicken (Κοτόπουλο)	High (Υψηλή)			
	Beef (Βόειο κρέας)	High (Υψηλή)	6 ώρες (06:00)		
	Soup (Σούπα)	High (Υψηλή)			
	Beans (Φασόλια)	High (Υψηλή)	8 ώρες (08:00)		

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ


Η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης δεν πρέπει να είναι ανασηκωμένη κατά τη διάρκεια του **προγράμματος Slow Cook**. Εάν η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης είναι ανασηκωμένη, βεβαιωθείτε ότι ο Διακόπτης ταχείας απελευθέρωσης βρίσκεται στη θέση **Vent (Εξαγωγή)**

Στάδιο 1: Ρύθμιση της συσκευής αργού μαγειρέματος

01 Προσθέστε τα υλικά και τα υγρά συστατικά στο εσωτερικό δοχείο σύμφωνα με τη συνταγή.

Τοποθετήστε το εσωτερικό δοχείο μέσα στο κύριο περίβλημα.

02 Τοποθετήστε και κλείστε το καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση όπως περιγράφεται στην ενότητα «**Έλεγχος πίεσης: Καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση**».

 Το καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση **μπορεί να αφαιρεθεί ανά πάσα στιγμή κατά του μαγειρέματος για εύκολη πρόσβαση** ή αν επιθυμείτε να παρακολουθείτε το φαγητό ενώ μαγειρεύεται, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε οποιοδήποτε γυάλινο καπάκι κατάλληλου μεγέθους και με άνοιγμα ατμού.

Στάδιο 2: Αργό μαγείρεμα

01 Επιλέξτε το πρόγραμμα **Slow Cook (Αργό μαγείρεμα)**.

02 Όταν αναβοσβήνει το **Custom (Χειροκίνητος τρόπος λειτουργίας)**, γυρίστε το κύριο κουμπί για εναλλαγή μεταξύ των προεπιλεγμένων ρυθμίσεων μαγειρέματος.

Πατήστε το κύριο κουμπί για να επιβεβαιώσετε την επιλογή και να μεταβείτε στο επόμενο πεδίο.

03 Όταν αναβοσβήνει το πεδίο **Temperature (Θερμοκρασία)**, γυρίστε το κύριο κουμπί για να αλλάξετε μεταξύ των επιπέδων θερμοκρασίας **High (Υψηλή)** και **Low (Χαμηλή)**.

Πατήστε το κύριο κουμπί για να επιβεβαιώσετε την επιλογή και να μεταβείτε στο επόμενο πεδίο.

04 Όταν αναβοσβήνει η ώρα, γυρίστε το κύριο κουμπί για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος.

05 Πατήστε **Start (Έναρξη)** για να ξεκινήσετε. Η ένδειξη προόδου δείχνει **Pre-heating (Προθέρμανση)** και ο χρονοδιακόπτης αρχίζει την αντίστροφη μέτρηση.

Μαγείρεμα

Πρόγραμμα Slow Cook (Αργό μαγείρεμα)

Η προθέρμανση της συσκευής μπορεί να διαρκέσει περισσότερο και αυτό είναι απολύτως φυσιολογικό. Ο χρόνος εξαρτάται από το είδος και την ποσότητα του φαγητού.

- 06** Όταν η συσκευή φτάσει στη ρυθμισμένη θερμοκρασία, η ένδειξη προόδου μεταβαίνει στη φάση **Cooking (Μαγείρεμα)**.
- 07** Όταν τελειώσει το πρόγραμμα, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **End (Τέλος)**, εάν η λειτουργία Keep Warm είναι απενεργοποιημένη.

Εάν είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία Keep Warm (Διατήρηση ζεστού φαγητού), ο χρονοδιακόπτης ξεκινά την μέτρηση από **00:00 έως 10:00 (10:00)**.

Μπορείτε να ρυθμίσετε την Καθυστερημένη έναρξη μαγειρέματος (Delay Start) για να ξεκινήσει αυτόματα το πρόγραμμα αργού μαγειρέματος την ώρα που θέλετε. Για να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη καθυστέρησης έναρξης, ανατρέξτε στην ενότητα «**Πίνακας ελέγχου: Ρυθμίσεις**».

Πρόγραμμα Sous Vide (Μαγείρεμα σε κενό αέρος)

Το Sous Vide (Μαγείρεμα σε κενό αέρος) είναι το μαγείρεμα σε μια ειδική, κατάλληλη για μαγείρεμα σακούλα κενού αέρος, κάτω από το νερό, σε χαμηλή θερμοκρασία και για μεγάλο χρονικό διάστημα. Τα υλικά μαγειρεύονται στους χυμούς τους και το αποτέλεσμα είναι ένα απίστευτα νόστιμο, γευστικό και τρυφερό φαγητό.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Μην υπερπληρώνετε το εσωτερικό δοχείο για να αποφύγετε την βλάβη της συσκευής. Πρέπει να αφήνετε τουλάχιστον 5 εκ. πάνω από την επιφάνεια του νερού του συνολικού περιεχομένου (νερό και σακούλες φαγητού) μέχρι την άκρη του εσωτερικού δοχείου.

Έξυπνο πρόγραμμα	Προεπιλογές	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία	Προεπιλεγμένος χρόνος	Χρονικό εύρος
Sous Vide (Μαγείρεμα σε κενό αέρος)	Custom (Χειροκίνητος τρόπος λειτουργίας)	60°C / 140°F	3 ώρες (03:00)	30 λεπτά έως 99 ώρες και 30 λεπτά (00:30 έως 99:30)
	Chicken (Κοτόπουλο)	60°C / 140°F	2 ώρες (02:00)	10 λεπτά έως 99 ώρες και 30 λεπτά (00:30 έως 99:30)
	Beef (Βόειο κρέας)	54°C / 130°F	2 ώρες (02:00)	
	Egg (Αυγά)	70°C / 145°F	30 ώρες (00:30)	10 λεπτά έως 24 ώρες (00:10 έως 24:00)

Θα χρειαστείτε:

- Λαβίδα κουζίνας
- Θερμόμετρο
- Κατάλληλες για τρόφιμα και μαγείρεμα σακούλες κενού
- ή Συσκευή κενού και σακούλες κενού κατάλληλες για τρόφιμα και μαγείρεμα


Μαγείρεμα

Πρόγραμμα Sous Vide (Μαγείρεμα σε κενό αέρος)

Στάδιο 1: Προετοιμασία του υδατόλουτρου για μαγείρεμα σε κενό αέρος

01 Γεμίστε το εσωτερικό δοχείο με νερό μέχρι την ένδειξη **Half Fill (Μεσαίο σημείο μαγειρέματος υπό πίεση)** πάνω στο εσωτερικό δοχείο και, στη συνέχεια, τοποθετήστε το μέσα στο κύριο περίβλημα.

02 Τοποθετήστε και κλείστε το καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση όπως περιγράφεται στην ενότητα «**Έλεγχος πίεσης: Καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση**».

 Το καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση μπορεί να αφαιρεθεί ανά πάσα στιγμή κατά του μαγειρέματος για εύκολη πρόσβαση.

Στάδιο 2: Ρύθμιση της συσκευής για μαγείρεμα σε κενό αέρος

01 Επιλέξτε το πρόγραμμα **Sous Vide (Μαγείρεμα σε κενό αέρος)**.

02 Όταν αναβοσβήνει το **Custom (Χειροκίνητος τρόπος λειτουργίας)**, γυρίστε το κύριο κουμπί για εναλλαγή μεταξύ των προεπιλεγμένων ρυθμίσεις μαγειρέματος.

Πατήστε το κύριο κουμπί για να για να επιβεβαιώσετε την επιλογή και να μεταβείτε στο επόμενο πεδίο.

03 Όταν αναβοσβήνει το πεδίο **Temperature (Θερμοκρασία)**, γυρίστε το κύριο κουμπί για να ορίσετε μια χειροκίνητη ρύθμιση της θερμοκρασίας.

Πατήστε το κύριο κουμπί για να για να επιβεβαιώσετε την επιλογή και να μεταβείτε στο επόμενο πεδίο.

04 Όταν αναβοσβήνει η ώρα, γυρίστε το κύριο κουμπί για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος.

05 Πατήστε **Start (Έναρξη)** για να ξεκινήσετε.

Η οθόνη δείχνει On (Έναρξη), ενώ η ένδειξη προόδου **Pre-heating (Προθέρμανση)**.

Στάδιο 3: Προετοιμασία του φαγητού

01 Ενώ το νερό ζεσταίνεται, αρχίστε να καρυκεύετε το φαγητό σύμφωνα με τη συνταγή ή τις προτιμήσεις σας. Για συμβουλές, ανατρέξτε στην ενότητα «**Συστατικά και μπαχαρικά**» στην επόμενη σελίδα.


02 Όταν είστε έτοιμοι, χωρίστε κάθε μερίδα φαγητού σε ξεχωριστή σακούλα φαγητού.

03 Αφαιρέστε όλο τον αέρα από τις σακούλες φαγητού και σφραγίστε τις καλά.

Στάδιο 4: Μαγείρεμα

01 Όταν το υδατόλουτρο είναι έτοιμο, στην οθόνη εμφανίζεται για λίγο η ένδειξη **Hot (Ζεστό)** πριν από τη μετάβαση στο χρονοδιακόπτη αντίστροφης μέτρησης.

02 Αφαιρέστε το καπάκι και βουτήξτε προσεκτικά τις σφραγισμένες σακούλες.

 Τα τρόφιμα μέσα στις σακούλες θα πρέπει να είναι βυθισμένα, ώστε να μπορείτε να προσθέσετε ζεστό νερό στο εσωτερικό δοχείο όποτε χρειάζεται, αλλά αν χρησιμοποιείτε επανασφραγιζόμενη σακούλα φαγητού, βεβαιωθείτε ότι το φερμουάρ παραμένει πάνω από το νερό.

03 Τοποθετήστε και κλείστε το καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση, όπως περιγράφεται στην ενότητα «**Έλεγχος της πίεσης: Καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση**».

04 Κ' Όταν το πρόγραμμα ολοκληρωθεί, η οθόνη εμφανίζει «**End (Τέλος)**». Αφαιρέστε το καπάκι και χρησιμοποιήστε μια λαβίδα κουζίνας για να αφαιρέσετε προσεκτικά τις σακούλες φαγητού από το ζεστό νερό.

05 Ανοίξτε τις σακούλες και χρησιμοποιήστε ένα θερμόμετρο για να ελέγξετε εάν το φαγητό είναι έτοιμο.

Μαγείρεμα

Πρόγραμμα Sous Vide (Μαγείρεμα σε κενό αέρος)

Αντίστροφο σφράγισμα

Η μέθοδος του αντίστροφου σφραγίσματος (reverse searing), δηλαδή το σφράγισμα του κρέατος όχι πριν αλλά μετά το αργό ψήσιμο σε χαμηλή θερμοκρασία, είναι ο ευκολότερος τρόπος για να ενισχυθούν οι γεύσεις και τα αρώματα χωρίς υπερβολικό μαγείρεμα. Δοκιμάστε τη μέθοδο του αντίστροφου σφραγίσματος για τρυφερό, ζουμερό κρέας με όμορφη, τραγανή φλούδα.

- 01** Μετά από το μαγείρεμα σε κενό αέρος, αφαιρέστε το κρέας από τη σακούλα φαγητού και στεγνώστε το απαλά για να αφαιρέσετε όσο το δυνατόν περισσότερη υγρασία από την επιφάνεια του κρέατος.
- 02** Χρησιμοποιήστε το πρόγραμμα Sauté (Σοτάρισμα) σε High ή μαντεμένιο τηγάνι, εστία κουζίνας ή γκριλ για να σφραγίσετε καλά το κρέας και να διατηρήσετε την υγρασία και τους χυμούς στο εσωτερικό του.

Συστατικά και μπαχαρικά

- Με αυτή τη μέθοδο μαγειρέματος, το αλάτι δεν φεύγει, οπότε καλύτερα να χρησιμοποιείτε μικρότερη ποσότητα από τη συνηθισμένη, ειδικά όταν μαγειρεύετε κρέας, πουλερικά και ψάρια. Εάν το φαγητό χρειάζεται λίγο περισσότερο αλάτι μετά το μαγείρεμα, προσθέστε το κατά προτίμηση.
- Χρησιμοποιήστε φρέσκα υλικά υψηλής ποιότητας κατά το μαγείρεμα σε κενό αέρος για να εξασφαλίσετε την καλύτερη δυνατή γεύση.
- Χρησιμοποιήστε σκόρδο σε σκόνη, όχι ωμό σκόρδο. Το ωμό σκόρδο μπορεί να γίνει πολύ πικρό ή πολύ δυνατό όταν μαγειρεύεται σε κενό αέρος. Η καθαρή και υψηλής ποιότητας σκόνη σκόρδου θα προσφέρει τα καλύτερα αποτελέσματα. Μην χρησιμοποιείτε αλάτι σκόρδου αντί για σκόνη σκόρδου!

Αποθήκευση μαγειρεμένων φαγητών

Εάν το φαγητό δεν θα καταναλωθεί αμέσως μετά το μαγείρεμα σε κενό αέρος, βυθίστε τις σακούλες που δεν έχουν ανοιχτεί σε παγωμένο νερό για να μειώσετε γρήγορα τη θερμοκρασία, και στη συνέχεια αποθηκεύστε στο ψυγείο.

Μαγείρεμα

Πίνακας μαγειρέματος Sous Vide

Τρόφιμα	Συνιστώμενο πάχος	Εκτιμώμενος βαθμός μαγειρέματος ("ετοιμότητα")	Θερμοκρασία μαγειρέματος*	Ελάχιστος χρόνος μαγειρέματος*	Μέγιστος χρόνος μαγειρέματος*
Μοσχάρι και αρνί					
Τρυφερά τεμάχια κρέατος: μπον φιλέ, μπριζόλες, φιλέτο, μπριζόλα μπριζόλα t-bone, μπριζόλα rump, μπριζόλες	2-5 εκ.	Rare (Λίγο ψημένο)	50°C / 122°F	1 ώρα	4 ώρες
		Medium-rare (Μεταξύ λίγο ψημένου και μέτρια ψημένου)	54°C / 129°F	1,5 ώρα	4 ώρες
Πιο σκληρά κομμάτια κρέατος: λαιμός, ώμος, κότσι	4-6 εκ.	Medium (Μέτρια ψημένο)	60°C / 140°F	1,5 ώρα	4 ώρες
		Medium -well (Μέτρια καλοψημένο)	63°C / 145°F	1,5 ώρες	4 ώρες
Κρέας πουλερικών					
Στήθος κοτόπουλου	3-5 εκ.	Μαλακό και ζουμερό	63°C / 145°F	1,5 ώρες	4 ώρες
		Παραδοσιακά σφιχτό	69°C / 155°F	1 ώρα	4 ώρες
Πόδι κοτόπουλου (πάνω)	3-5 εκ.	Ζουμερό και τρυφερό	74°C / 165°F	1 ώρα	4 ώρες
		Τρυφερό, που ξεκολλάει από το κόκαλο	74°C / 165°F	4 ώρες	8 ώρες
Πόδι κοτόπουλου	5-7 εκ.	Ζουμερό και τρυφερό	74°C / 165°F	2 ώρες	7 ώρες
Στήθος πάπιας	3-5 εκ.	Τρυφερά και ζουμερά	64°C / 146°F	2 ώρες	4 ώρες
Χοιρινό					
Κοιλιά	3-6 εκ.	Παραδοσιακά σφιχτό	82°C / 180°F	10 ώρες	22 ώρες
Παϊδάκια	2-3 εκ.	Τρυφερά, πέφτουν από το κόκαλο	59°C / 138°F	10 ώρες	22 ώρες

Μαγείρεμα

Πίνακας μαγειρέματος Sous Vide

Τρόφιμα	Συνιστώμενο πάχος	Εκτιμώμενος βαθμός μαγειρέματος ("ετοιμότητα")	Θερμοκρασία μαγειρέματος*	Ελάχιστος χρόνος μαγειρέματος*	Μέγιστος χρόνος μαγειρέματος*
Μπριζόλες	2-4 εκ.	Ροζ και ζουμερά	57°C / 135°F	1 ώρα	4 ώρες
		Όλα λευκά και ζουμερά	64°C / 147°F	1 ώρα	4 ώρες
Ψάρια και θαλασσινά					
Ψάρια	2-3 εκ.	Μαλακά	43°C / 110°F	10 λεπτά	30 λεπτά
		Διάφανο, αρχίζει να να σπάσει	46°C / 115°F	20 λεπτά	45 λεπτά
		Medium rare (Μεταξύ λίγο ψημένου και μέτρια ψημένου)	52°C / 125°F	20 λεπτά	45 λεπτά
		Medium (Μέτρια Ψημένο), ξηρό	54°C / 130°F	20 λεπτά	45 λεπτά
		Well-done (Πολύ καλοψημένο), εύθρυπτο	57°C / 135°F	20 λεπτά	45 λεπτά
Γαρίδες	-	Παραδοσιακά σκληρά	60°C / 140°F	30 λεπτά	45 λεπτά
Αστακός - Ουρά	-	Μαλακός	60°C / 140°F	1 ώρα	1 ώρα
Μύδια St. Jacques	-	Μαλακά	60°C / 140°F	30 λεπτά	30 λεπτά
Αυγά					
Αυγά	Μεγάλα (L) και Πολύ μεγάλα (XL)	Με υγρό κρόκο	60°C / 140°F	-	45 λεπτά
		Χαλαρά	63°C / 145°F	-	45 λεπτά
		Μέτρια μαγειρεμένα	66°C / 151°F	-	1 ώρα
		Σκληρά βρασμένο	73.9°C / 165°F	-	1 ώρα
Φρούτα και λαχανικά					
Φρούτα	-	-	83.9°C / 183°F	15 λεπτά	2 ώρες
Λαχανικά	-	-	83.9°C / 183°F	45 λεπτά	2,5 ώρες

*Οι χρόνοι μαγειρέματος και οι θερμοκρασίες είναι μόνο ενδεικτικές. Ακολουθείτε πάντα επαληθευμένη συνταγή. Χρησιμοποιήστε θερμόμετρο κρέατος για να βεβαιωθείτε ότι το κρέας είναι ασφαλές για κατανάλωση.

Μαγείρεμα

Πρόγραμμα Yogurt (Γιαούρτι)

Σχεδιασμένο για την εύκολη παρασκευή γιαουρτιών και μη γαλακτοκομικών "γιαουρτιών" (λιχουδιές από ξηρούς καρπούς με ζύμωση).

Μέγεθος της συσκευής / Χωρητικότητα	Ελάχιστη ποσότητα γάλακτος	Μέγιστη ποσότητα γάλακτος
5,7 λίτρα	1000 ml (4 φλιτζάνια)	3,8 l.
7,6 λίτρα	1500 ml (6 φλιτζάνια)	5,7 l

Έξυπνο πρόγραμμα	Προεπιλογές	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία	Προεπιλεγμένος χρόνος	Χρονικό εύρος
Yogurt (Γιαούρτι)	Custom (Χειροκίνητος τρόπος λειτουργίας)	Low (Χαμηλή) (Ferment/ Ζύμωση)	8 ώρες (08:00)	30 λεπτά έως 99 ώρες και 30 λεπτά (00:30 έως 99:30)
		High (Υψηλή) (Pasteurise/ Παστερίωση)	(boil)	Διαρκεί από 30 λεπτά έως 1 ώρα, ανάλογα με την ποσότητα γάλακτος (00:30 έως 01:00)
		Custom (Χειροκίνητος τρόπος λειτουργίας) 56°C / 133°F	8 ώρες (08:00)	30 λεπτά έως 99 ώρες και 30 λεπτά (00:30 έως 99:30)

Αν ξεκινάτε με...	Κάντε αυτό!
Παστεριωμένο ή μη παστεριωμένο γάλα	Ακολουθήστε όλα τα βήματα στην επόμενη σελίδα.
Γάλα UHT (Υπερπαστεριωμένο / Μακράς διάρκειας)	Προχωρήστε στο Στάδιο 2: Προσθήκη εκκινητή γιαουρτιού

Θα χρειαστείτε:

- Θερμόμετρο τροφίμων
- Γάλα ή μη γαλακτοκομικό γάλα (γάλα ξηρών καρπών)
- Κουλούρα εκκίνησης γιαουρτιού


Μαγειρέμα

Πρόγραμμα Yogurt (Γιαούρτι)

Στάδιο 1: Παστερίωση του γάλακτος


01 Προσθέστε το γάλα ή το μη γαλακτοκομικό στο εσωτερικό δοχείο.

02 Τοποθετήστε και κλείστε το καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση όπως περιγράφεται στην ενότητα "**Έλεγχος της πίεσης: Καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση**".

 Καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση μπορεί να αφαιρεθεί ανά πάσα στιγμή της προετοιμασίας του γιαουρτιού για εύκολη πρόσβαση.

03 Επιλέξτε το πρόγραμμα **Yogurt (Γιαούρτι)**.


04 Όταν αναβοσβήνει το πεδίο **Temperature (Θερμοκρασία)**, γυρίστε το κύριο κουμπί για να μεταβείτε σε **High (Υψηλή)**

 Ο χρόνος και η θερμοκρασία παστερίωσης είναι προκαθορισμένα και δεν μπορούν να ρυθμιστούν.

05 Πατήστε **Start (Εναρξη)** για να ξεκινήσετε.

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **boil (Βράσιμο)**, και η ένδειξη προόδου δείχνει **Pre-heating (Προθέρμανση)**.

06 Όταν ολοκληρωθεί η παστερίωση, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **End (Τέλος)**.

 Το γάλα θα πρέπει να φτάσει σε ένα ελάχιστο 72°C για να παστεριωθεί σωστά. Χρησιμοποιήστε ένα θερμόμετρο για να για να ελέγξετε τη θερμοκρασία.

Στάδιο 2: Προσθήκη κουλτούρας εκκίνησης γιαουρτιού

01 Αφήστε το παστεριωμένο γάλα να κρυώσει λίγο κάτω από τους 43°C κατά μέτρηση με τη χρήση θερμομέτρου.

02 Προσθέστε την κουλτούρα εκκίνησης γιαουρτιού στο γάλα σύμφωνα με τις οδηγίες που επισυνάπτονται στο προϊόν.

 Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε

απλό γιαούρτι με ενεργές καλλιέργειες (γαλακτικά βακτήρια). Ακολουθήστε επαληθευμένη συνταγή γιαουρτιού στο Instant Pot όταν χρησιμοποιείτε απλό γιαούρτι ως κουλτούρα εκκίνησης.

03 Τοποθετήστε και κλείστε το καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση όπως περιγράφεται στην ενότητα "**Έλεγχος πίεσης: Καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση**".

Στάδιο 3: Ζύμωση του γάλακτος


01 Επιλέξτε το πρόγραμμα **Yogurt (Γιαούρτι)**.

02 Όταν αναβοσβήνει το πεδίο **Temperature (Θερμοκρασία)**, γυρίστε το κύριο κουμπί για να μεταβείτε στην επιλογή **Low (Χαμηλή)** ή **Custom (Χειροκίνητος τρόπος λειτουργίας)**.

Για να ρυθμίσετε μια προσωπική θερμοκρασία, επιλέξτε **Custom (Χειροκίνητος τρόπος λειτουργίας)**, και στη συνέχεια γυρίστε το κύριο κουμπί για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.

Πατήστε το κύριο κουμπί για να επιβεβαιώσετε την επιλογή και να μεταβείτε στο επόμενο πεδίο.

03 Όταν αναβοσβήνει η ώρα, γυρίστε το κύριο κουμπί για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος.

 Ο τυπικός χρόνος ζύμωσης είναι 8 ώρες, αλλά μπορεί να διαφέρει ανάλογα με την συνταγή και τις γευστικές προτιμήσεις.

04 Πιέστε **Start (Εναρξη)** για να ξεκινήσετε.

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **On (Ενεργοποίηση)** και η ένδειξη προόδου δείχνει **Preheating (Προθέρμανση)**.

05 Όταν ολοκληρωθεί η ζύμωση, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **End (Τέλος)**.

Μαγείρεμα

Πρόγραμμα Yogurt (Γιαούρτι)

Συμβουλές για την παρασκευή γιαουρτιού

- Όσο πιο παχύρρευστο είναι το φρέσκο γάλα, τόσο πιο παχύρρευστο θα είναι το γιαούρτι!
- Για ακόμη πιο παχύρρευστο γιαούρτι παστεριώστε το φρέσκο γάλα δύο φορές πριν από τη ζύμωση.
- Για μέγιστο παχύρρευστο γιαούρτι (πλούσιο κρεμώδες γιαούρτι ελληνικού τύπου), στραγγίστε τον υγρό ορό γάλακτος από το γιαούρτι με τυρομάντηλο ή μέσω μιας σακούλας γάλακτος.
- Όσο περισσότερο αφήνετε το γάλα να ζυμωθεί, τόσο πιο οξύτερη/ξινή θα είναι η γεύση του γιαουρτιού.
- Ψύξτε το γιαούρτι που μόλις φτιάξατε και τοποθετήστε το στο ψυγείο (σκεπασμένο) για 12-24 ώρες για να αναπτύξει τη γεύση του.
- Το μέλι, οι ξηροί καρποί, οι σπόροι και τα φρέσκα φρούτα είναι τέλειες προσθήκες στο σπιτικό γιαούρτι!

Παρασκευή γιαουρτιού σε κύπελλα/βαζάκια

Τα κύπελλα γιαουρτιού είναι ένας βολικός τρόπος να μοιράζετε το γιαούρτι.

- 01** Μετά **το Στάδιο 2: Προσθήκη εκκινητή γιαουρτιού**, ρίξτε προσεκτικά το γάλα στα κύπελλα γιαουρτιού και κλείστε τα καλά.
- 02** Τοποθετήστε το πλέγμα μαγειρέματος ατμού στο εσωτερικό δοχείου.
- 03** Τοποθετήστε τα κύπελλα γιαουρτιού στο πλέγμα και προσθέστε νερό στο εσωτερικό δοχείο μέχρι τα κυπελάκια να είναι μισοβυθισμένα.
- 04** Ακολουθήστε τα βήματα στο **Στάδιο 3: Ζύμωση του γάλακτος**.

Μαγείρεμα

Πρόγραμμα Bake (Ψήσιμο)


Χρησιμοποιήστε το πρόγραμμα Bake (Ψήσιμο)* με ή χωρίς πίεση, για το φούσκωμα της ζύμης ή για να ετοιμάσετε μπράουνις, υγρό ψωμί μπανάνας ή άλλα νόστιμα επιδόρπια.

* Αυτό το πρόγραμμα δεν μπορεί να ψήσει και να αφυδατώσει αποτελεσματικά. Το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για την προετοιμασία υγρών επιδόρπιων (ψωμί μπανάνας, μπράουνις), ζύμη για κέικ και κανονικό ψωμί και κέικ, χωρίς όμως να σχηματίζεται φλούδα. Το πρόγραμμα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο όπως το ψήσιμο σε ταψί, όπου η ζύμη τοποθετείται απευθείας στον πάτο του εσωτερικού ταψιού, οπότε το σχηματίζεται φλούδα στην κάτω πλευρά ως αποτέλεσμα της άμεσης επαφής με την καυτή επιφάνεια.

Έξυπνο πρόγραμμα	Προεπιλογές	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία /πίεση	Προεπιλεγμένος χρόνος	Χρονικό εύρος
Bake (Ψήσιμο)*	Custom (Χειροκίνητος τρόπος λειτουργίας)	None (Χωρίς) 176°C / 350°F	30 λεπτά (00:30)	1 λεπτό έως 4 ώρες (00:01 έως 04:00)
	Cheesecake (Τσίζκεικ)	High (Υψηλή)	45 λεπτά (00:45)	1 λεπτό έως 1 ώρα (00:01 έως 01:00)
	Bread (Ψωμί) *без корицка	High (Υψηλή)	40 λεπτά (00:40)	

Στάδιο 1: Ρύθμιση της συσκευής για ψήσιμο

01 Τοποθετήστε το πλέγμα μαγειρέματος ατμού στο πάτο του εσωτερικού δοχείου, στη συνέχεια τοποθετήστε ένα κατάλληλο ταψί ψησίματος πάνω στο πλέγμα.

 Αφήστε περίπου 2,5 εκατοστά χώρο γύρω από όλες τις πλευρές του ταψιού ψησίματος, για να κυκλοφορεί η θερμότητα ομοιόμορφα.

02 Τοποθετήστε το εσωτερικό δοχείο στο κύριο περίβλημα.

03 Τοποθετήστε και κλείστε το καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση όπως περιγράφεται στην ενότητα **"Ελεγχος πίεσης": Καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση"**

Στάδιο 2: Ψήσιμο*

01 Επιλέξτε το πρόγραμμα **Bake (Ψήσιμο)***.

02 Όταν αναβοσβήνει το **Custom (Χειροκίνητος τρόπος λειτουργίας)**, γυρίστε το κύριο κουμπί για εναλλαγή μεταξύ των προεπιλεγμένων ρυθμίσεων μαγειρέματος.

Πατήστε το κύριο κουμπί για να επιβεβαιώσετε την επιλογή και να μεταβείτε στο επόμενο πεδίο.

03 Όταν αναβοσβήνει το πεδίο **Pressure (Πίεση)**, γυρίστε το κύριο κουμπί για

να μεταβείτε στην επιλογή **None (Χωρίς)**, **Low (Χαμηλή)** ή **High (Υψηλή)**

Εάν έχετε επιλέξει None, γυρίστε το κύριο κουμπί για να ρυθμίσετε μια προσωπική θερμοκρασία.

Πατήστε το κύριο κουμπί για να επιβεβαιώσετε την επιλογή και να μεταβείτε στο επόμενο πεδίο.

04 Όταν αναβοσβήνει η ώρα, γυρίστε το κύριο κουμπί για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος σύμφωνα με τη συνταγή.

Πατήστε το κύριο κουμπί για να επιβεβαιώσετε την επιλογή και να μεταβείτε στο επόμενο πεδίο.

05 Το πεδίο **Reminder (Υπενθύμιση)** αρχίζει να αναβοσβήνει, εάν μαγειρεύετε υπό πίεση. Γυρίστε το κύριο κουμπί για εναλλαγή μεταξύ των πεδίων υπενθύμισης για απελευθέρωση της πίεσης. Για περισσότερες πληροφορίες ανατρέξτε στην ενότητα **"Πίνακας ελέγχου"**.

06 Πατήστε **Start (Εναρξη)** για να ξεκινήσετε. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **On (Ενεργοποίηση)** και η ένδειξη προόδου δείχνει **Pre-heating (Προθέρμανση)**.

Στάδιο 3: Απελευθέρωση της πίεσης

01 Όταν ολοκληρωθεί η φάση μαγειρέματος, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **End (Τέλος)**.

Μαγείρεμα

- 02** Εάν έχετε ορίσει μια υπενθύμιση (Reminder) μετά από 5 ή 10 λεπτά, ο χρονοδιακόπτης υπενθύμισης αρχίζει να μετρά αντίστροφα.
- 03** Όταν είστε έτοιμοι, ακολουθήστε τις οδηγίες της αντίστοιχης συνταγής για να επιλέξετε μια μέθοδο για να απελευθερώσετε την πίεση.
Ανατρέξτε στην ενότητα "**Απελευθέρωση της πίεσης**" για πληροφορίες σχετικά με ασφαλείς τεχνικές απελευθέρωση της πίεσης.
- 04** Περιμένετε τη βαλβίδα ένδειξης της πίεσης να πέσει, και στη συνέχεια προσεκτικά ανοίξτε και αφαιρέστε το καπάκι όπως περιγράφεται στην ενότητα "**Έλεγχος Πίεσης: Καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση**".
- 05** Χρησιμοποιώντας τη κατάλληλη προστασία για χέρια, αφαιρέστε το εσωτερικό δοχείο από το κύριο περίβλημα και προσεκτικά αφαιρέστε προσεκτικά το ταψί ψησίματος.

Keep Warm (Διατήρηση Ζεστού φαγητού)

Ιδανικό για αναθέρμανση/ξαναζέσταμα γευμάτων ή τη θέρμανση φαγητού για μεγάλα χρονικά διαστήματα.

Έξυπνο πρόγραμμα	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία	Θερμοκρασιακό εύρος	Χρονικό εύρος
Keep Warm (Διατήρηση Ζεστού φαγητού)	High (Υψηλή)	Custom (Χειροκίνητος τρόπος λειτουργίας) 62 έως 90 °C / 144 έως 194°F	30 λεπτά έως 10 ώρες (00:30 έως 10:00)
		Low (Χαμηλή) 62°C / 144°F	
		High (Υψηλή) 77°C / 171°F	

- 01** Πατήστε το κουμπί **Keep Warm (Διατήρηση Ζεστού φαγητού)**.
- 02** Όταν αναβοσβήνει το πεδίο **Temperature (Θερμοκρασία)**, γυρίστε το κύριο κουμπί για να μεταβείτε στην επιλογή **Low (Χαμηλή)**, **High (Υψηλή)** ή **Custom (Χειροκίνητος τρόπος λειτουργίας)**
Για να ρυθμίσετε μια προσωπική θερμοκρασία, επιλέξτε Custom, στη συνέχεια γυρίστε το κύριο κουμπί, για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.
Πατήστε το κύριο κουμπί για να επιβεβαιώσετε την επιλογή και να μεταβείτε στο επόμενο πεδίο.
- 03** Όταν αναβοσβήνει η ώρα, γυρίστε το κύριο κουμπί για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος.
- 04** Πατήστε **Start (Έναρξη)** για να ξεκινήσετε. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **On (Ενεργοποίηση)** και η ένδειξη προόδου δείχνει **Keep Warm (Διατήρηση Ζεστού φαγητού)**.
- 05** Όταν τελειώσει η λειτουργία Keep Warm, η οθόνη εμφανίζει "**End**" (**Τέλος**).

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Το φαγητό δεν πρέπει να διατηρείται ζεστό για περισσότερο από 10 ώρες. Τα παχύτερα πιάτα μπορούν να εμποδίσουν την ομοιόμορφη θέρμανση, γεγονός που μπορεί να κάνει το φαγητό να χαλάσει, αν αφεθεί χωρίς επίβλεψη. Όταν μαγειρεύετε/διατηρείτε ζεστό παχύρρευστο φαγητό ή φαγητό με υψηλή περιεκτικότητα σε άμυλο, όπως σιφάδο και τσίλι, ανακατεύετε το περιεχόμενο του εσωτερικού δοχείου κάθε 40 έως 60 λεπτά για να διασφαλίσετε την ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας και την ασφάλεια του φαγητού.

Χρήση του Fav (Αγαπημένα)

Ρυθμίστε και αποθηκεύστε τις προσωπικές ρυθμίσεις μαγειρέματος ως Fav (Αγαπημένα) στα 5 κουμπιά για εύκολη και γρήγορη πρόσβαση με ένα άγγιγμα.



Αποθήκευση ρυθμίσεων ως Fav (Αγαπημένα)

- 01 Επιλέξτε Έξυπνο πρόγραμμα και κάντε τις επιθυμητές ρυθμίσεις ή προσαρμογές, σύμφωνα με την αντίστοιχη συνταγή.
- 02 Όταν είστε έτοιμοι, πατήστε και κρατήστε πατημένο οποιοδήποτε από τα κουμπιά **Fav** για 3 δευτερόλεπτα για να αποθηκεύσετε τις ρυθμίσεις στο αντίστοιχο κουμπί.

Αυτό είναι όλο! Το πρόγραμμά σας με τις προσωπικές ρυθμίσεις είναι έτοιμο και μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε ανά πάσα στιγμή.

- ☞ Μπορείτε να αντικαταστήσετε τις αποθηκευμένες ρυθμίσεις σε οποιοδήποτε κουμπί Fav με νέες, επαναλαμβάνοντας ξανά αυτά τα βήματα.

Χρήση του Fav (Αγαπημένα)

Ανάλογα με την εκάστοτε συνταγή, μπορείτε να προσθέσετε τα συστατικά στο εσωτερικό δοχείο πριν ή μετά τη φάση προθέρμανσης (Pre-heating).

- 01 Πατήστε το κουμπί Fav με τις αποθηκευμένες προσωπικές ρυθμίσεις που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.
- 02 Πατήστε **Start (Εναρξη)** για να ξεκινήσετε. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **On (Ενεργοποίηση)** και η ένδειξη προόδου δείχνει **Pre-heating (Προθέρμανση)**.

Ναι, είναι τόσο εύκολο!

- ☞ Εάν πατήσετε ένα κουμπί Fav που δεν έχει αποθηκευμένες ρυθμίσεις, στην οθόνη αναβοσβήνει 3 φορές η ένδειξη **[tbd]**, και στη συνέχεια επιστρέφει στην προηγούμενη οθόνη.

Φροντίδα, καθαρισμός και αποθήκευση

Καθαρίζετε τη συσκευή και τα εξαρτήματα μετά από κάθε χρήση. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να προκαλέσει δυσλειτουργία με αποτέλεσμα τραυματισμό ή/και υλικές ζημιές.

Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα και να την αφήνετε να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου πριν από τον καθαρισμό. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε σύρμα κουζίνας (συρμάτινα σφουγγάρια και βούρτσες), επιθετικά καθαριστικά, λειαντικά σφουγγάρια και λειαντικές σκόνες για τον καθαρισμό οποιουδήποτε μέρους της συσκευής και των εξαρτημάτων.

Αφήστε όλες τις επιφάνειες να στεγνώσουν εντελώς πριν από τη χρήση και πριν από την αποθήκευση.

Ανταλλακτικά/ Αξεσουάρ	Μέθοδοι καθαρισμού και οδηγίες
Αξεσουάρ <ul style="list-style-type: none">• Πλέγμα μαγειρέματος ατμού	Κατάλληλα για πλυντήριο πιάτων αν τοποθετηθούν στο άνω καλάθι.
Καπάκι και εξαρτήματα <ul style="list-style-type: none">• Βαλβίδα εξαγωγής ατμού• Πώμα ήπιας εξαγωγής ατμού• Ασπίδα αντιπλοκαρίσματος• Δακτύλιος στεγανοποίησης• Βαλβίδα ένδειξης της πίεσης• Τάπα σιλικόνης της βαλβίδας ένδειξης της πίεσης• Κάλυμμα ασφαλείας QuickCool™• Συλλέκτης συμπυκνωμάτων	Κατάλληλα για πλυντήριο πιάτων αν τοποθετηθούν στο άνω καλάθι. Αφαιρέστε όλα τα κινούμενα εξαρτήματα από το καπάκι πριν από τον καθαρισμό. Ανατρέξτε στην ενότητα «Φροντίδα, καθαρισμός και αποθήκευση: Αποσυναμολόγηση και συναμολόγηση εξαρτημάτων» . <ul style="list-style-type: none">• Αφού αφαιρέσετε τη βαλβίδα εξαγωγής ατμού και την προστασία κατά του μπλοκαρίσματος, καθαρίστε το εσωτερικό του σωλήνα εξαγωγής ατμού με μια βούρτσα καθαρισμού σωλήνων για να αποφύγετε την απόφραξη.• Για να αποστραγγίσετε το νερό από το καπάκι μετά το πλύσιμο (και στο πλυντήριο πιάτων), πιέστε το καπάκι από τη λαβή και κρατήστε το κάθετα πάνω από το νεροχύτη και, στη συνέχεια, γυρίστε το κατά 360° - όπως γυρίζετε το τιμόνι του αυτοκινήτου.• Μετά τον καθαρισμό και την αποστράγγιση, αποθηκεύστε το καπάκι από πάνω προς τα κάτω στο κύριο περίβλημα της συσκευής για να μπορέσει να στεγνώσει εντελώς στον αέρα.• Αποθηκεύστε τους δακτυλίους στεγανοποίησης σε αεριζόμενο χώρο για να μειώσετε την υπολειμματική οσμή από έντονα αρωματισμένα πιάτα. Για την εξάλειψη των οσμών, προσθέστε 250 ml (1 φλιτζάνι) νερό και 250 ml (1 φλιτζάνι) λευκό ξύδι στο εσωτερικό δοχείο και εκτελέστε το πρόγραμμα Pressure Cook (Μαγείρεμα υπό πίεση) για 5-10 λεπτά και, στη συνέχεια, απελευθερώστε γρήγορα την πίεση (QR).• Ελέγξτε τον συλλέκτη συμπυκνωμάτων μετά από κάθε χρήση και αδειάστε και καθαρίστε τον εάν χρειάζεται. Μην αφήνετε μέσα σε αυτόν τρόφιμα ή υγρασία, καθώς αυτό μπορεί να οδηγήσει στην ανάπτυξη επιβλαβών βακτηρίων.
Εσωτερικό δοχείο	Κατάλληλο για πλυντήριο πιάτων. <ul style="list-style-type: none">• Αφαιρέστε τους επίμονους λεκέδες που προκύπτουν από σκληρό νερό (λεκέδες, γαλαζωπός ή λευκός αποχρωματισμός) με ένα σφουγγάρι βρεγμένο με ξύδι ή μη λειαντικό καθαριστικό (όπως το Bar Keepers Friend) και τρίψιμο.• Για σκληρά ή καμένα υπολείμματα φαγητού, προσθέστε βραστό νερό και απορρυπαντικό πιάτων στο εσωτερικό δοχείο και αφήστε το να μουλιάσει για μερικές ώρες για εύκολο καθάρισμα.• Βεβαιωθείτε ότι όλες οι εξωτερικές επιφάνειες είναι στεγνές πριν τοποθετήσετε το εσωτερικό δοχείο μέσα στο κύριο περίβλημα.
Καλώδιο τροφοδοσίας	Μόνο με σκούπισμα. <ul style="list-style-type: none">• Χρησιμοποιήστε ένα πολύ ελαφρώς υγρό πανί για να σκουπίσετε τα λερώματα από το καλώδιο τροφοδοσίας.
Κύριο περίβλημα	Μόνο με σκούπισμα. <ul style="list-style-type: none">• Σκουπίστε το εσωτερικό του κύριου περιβλήματος, καθώς και το κανάλι συμπυκνωμάτων, με ένα πολύ ελαφρά βρεγμένο πανί. Αφήστε τα να στεγνώσουν εντελώς πριν τοποθετήσετε το εσωτερικό δοχείο.• Καθαρίστε το εξωτερικό του κύριου περιβλήματος και του πίνακα ελέγχου με ένα μαλακό, πολύ ελαφρώς βρεγμένο πανί ή σφουγγάρι.

* Μετά τον καθαρισμό στο πλυντήριο πιάτων ενδέχεται να εμφανιστούν αποχρωματισμοί στα σχετικά εξαρτήματα/αξεσουάρ, αλλά αυτό δεν επηρεάζει την ασφάλεια ή την απόδοση της συσκευής.

Φροντίδα, καθαρισμός και αποθήκευση

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Το κύριο περίβλημα περιέχει ηλεκτρικά εξαρτήματα. Για την προστασία από πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή/και τραυματισμό, βεβαιωθείτε ότι το κύριο περίβλημα είναι πάντα στεγνό.

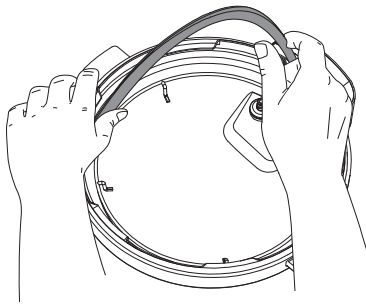
- ΜΗ βυθίζετε το κύριο περίβλημα σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό και ΜΗΝ επιχειρείτε να το καθαρίσετε στο πλυντήριο πιάτων.
- ΜΗΝ ξεπλένετε τον θερμαντήρα.
- ΜΗΝ ξεπλένετε ή βυθίζετε το καλώδιο τροφοδοσίας και το φινι στο νερό ή σε οποιοδήποτε υγρό.

Αποσυναρμολόγηση και συναρμολόγηση εξαρτημάτων


Δακτύλιος στεγανοποίησης από σιλικόνη

Αποσυναρμολόγηση

Πιάστε την άκρη της σιλικόνης και τραβήξτε το δακτύλιο στεγανοποίησης προς τα έξω από τον στρογγυλό οδηγό του δακτυλίου στεγανοποίησης (από ανοξείδωτο χάλυβα), τμήμα προς τμήμα.




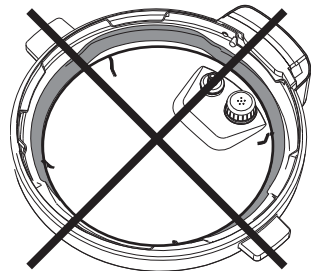
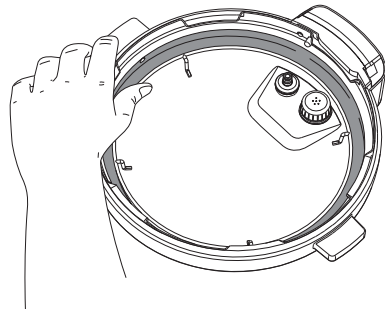
Αφού αποσυναρμολογήσετε τον δακτύλιο στεγανοποίησης, ελέγξτε τον οδηγό του δακτυλίου στεγανοποίησης για να βεβαιωθείτε ότι είναι ασφαλισμένος, ευθυγραμμισμένος και στο ίδιο ύψος με το καπάκι. Μην προσπαθήσετε να επισκευάσετε παραμορφωμένο οδηγό δακτυλίου στεγανοποίησης.

 **Instant συμβουλή:** Ο δακτύλιος στεγανοποίησης αποσυναρμολογείται και συναρμολογείται πιο εύκολα όταν είναι βρεγμένος.

Συναρμολόγηση

Τοποθετήστε τον δακτύλιο στεγανοποίησης πάνω στον οδηγό και πιέστε τον στη θέση του, τμήμα προς τμήμα. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν πτυχώσεις.

 Ο δακτύλιος στεγανοποίησης πρέπει να είναι τοποθετημένος σφιχτά στον οδηγό. Μπορεί να περιστρέφεται και να μετακινείται ελαφρώς, αλλά δεν πρέπει να πέφτει όταν ανασκώνετε το καπάκι.

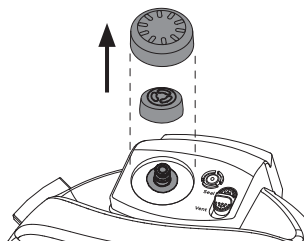


Φροντίδα, καθαρισμός και αποθήκευση

Μηχανισμός εξαγωγής ατμού


Αποσυναρμολόγηση

Αφαιρέστε το πώμα ήπιας εξαγωγής ατμού και, στη συνέχεια, τραβήξτε τη βαλβίδα εξαγωγής ατμού προς τα πάνω μέχρι να διαχωριστεί από το σωλήνα εξαγωγής ατμού.



Συναρμολόγηση

Τοποθετήστε τη βαλβίδα εξαγωγής ατμού πάνω στο σωλήνα εξαγωγής ατμού και πιέστε την προς τα κάτω.

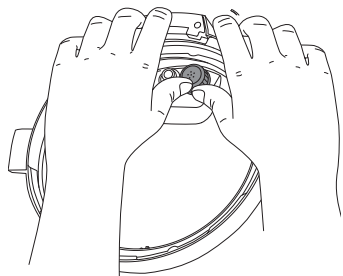
 Η βαλβίδα παραμένει χαλαρή όταν τοποθετείται σωστά, αλλά πρέπει να παραμείνει στη θέση της όταν το καπάκι αναποδογυρίζεται.

Τοποθετήστε το πώμα ήπιας εξαγωγής ατμού πάνω στη βαλβίδα και πιέστε το προς τα κάτω. Το πώμα τοποθετείται με ελαφρή πίεση.

Ασπίδα αντιμπλοκαρίσματος

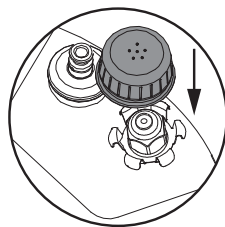
Αποσυναρμολόγηση

Πιάστε το καπάκι σαν τιμόνι αυτοκινήτου και πιέστε δυνατά την ασπίδα αντιμπλοκαρίσματος στα πλαϊνά με τους αντίχειρές σας (σπρώξτε προς την άκρη του καπακιού και προς τα πάνω) μέχρι να βγει από τα κλιπ που βρίσκονται από κάτω.



Συναρμολόγηση

Τοποθετήστε την προστασία κατά του μπλοκαρίσματος πάνω στους συνδετήρες και πιέστε την προς τα κάτω μέχρι να κουμπώσει στη θέση της.




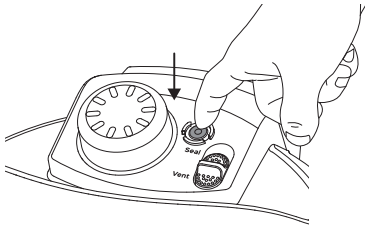
Φροντίδα, καθαρισμός και αποθήκευση

Βαλβίδα ένδειξης της πίεσης και τάπα σιλικόνης

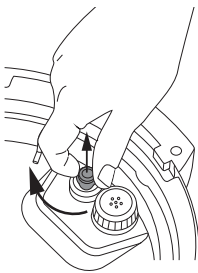
Αποσυαρμολόγηση

Τοποθετήστε ένα δάχτυλο στο πάνω μέρος της βαλβίδας ένδειξης της πίεσης και, στη συνέχεια, αναποδογυρίστε το καπάκι. Αφαιρέστε την τάπα σιλικόνης από την κάτω πλευρά της βαλβίδας ένδειξης της πίεσης και βγάλτε την βαλβίδα ένδειξης της πίεσης από το πάνω μέρος του καπακιού.

 Μην απορρίπτετε την βαλβίδα ένδειξης της πίεσης ή την τάπα σιλικόνης!



Πάνω



Κάτω

Συναρμολόγηση

Ρίξτε τη στενή πλευρά της βαλβίδας ένδειξης της πίεσης προς τα κάτω στο άνοιγμα της βαλβίδας ένδειξης της πίεσης στην επάνω πλευρά του καπακιού. Τοποθετήστε ένα δάχτυλο στο πάνω (επίπεδο) μέρος της βαλβίδας ένδειξης της πίεσης και, στη συνέχεια, αναποδογυρίστε το καπάκι. Συνδέστε με ασφάλεια την τάπα σιλικόνης στην κάτω πλευρά της βαλβίδας ένδειξης της πίεσης.

Συλλέκτης συμπυκνωμάτων

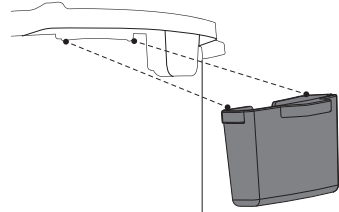
Ο συλλέκτης συμπυκνωμάτων βρίσκεται στο πίσω μέρος του κύριου περιβλήματος και συλλέγει την υπερχειλίση και την περίσσεια υγρασίας από το κανάλι συμπυκνωμάτων.

Αποσυαρμολόγηση

Τραβήξτε τον συλλέκτη συμπυκνωμάτων έξω από το κύριο περίβλημα - μην τον τραβήξετε προς τα κάτω. Προσέξτε τις γλώσσες (οδηγούς) του κύριου περιβλήματος και τα αυλάκια του συλλέκτη συμπυκνωμάτων.

Συναρμολόγηση

Ευθυγραμμίστε τα αυλάκια του συλλέκτη συμπυκνωμάτων με τις γλώσσες (οδηγούς) στο πίσω μέρος του κύριου περιβλήματος και σύρετε τον συλλέκτη.



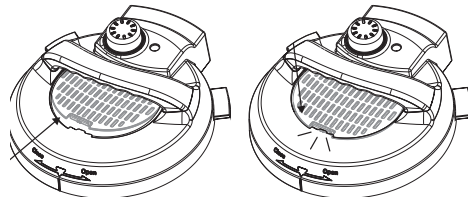
Κάλυμμα ασφαλείας QuickCool

Αποσυαρμολόγηση

Πιάστε τη μικρή λαβή, πιέστε την προς τη λαβή του καπακιού της συσκευής και τραβήξτε την προς τα πάνω, στη συνέχεια τραβήξτε το κάλυμμα ασφαλείας προς το μέρος σας και προς τα έξω.

Συναρμολόγηση

Πιάστε το κάλυμμα ασφαλείας από τη μικρή λαβή και μετακινήστε το προς την πίσω πλευρά του μεταλλικού μέρους του καπακιού, και στη συνέχεια πιέστε προς τα κάτω μέχρι να κάνει κλικ.



Αντιμετώπιση προβλημάτων

Πρόβλημα	Πιθανή Αιτία	Λύση
Ήχος κλικ ή ελαφρύς ήχος σκάσι-μο κάπου- κάπου	Ο ήχος της εναλλαγής του θερμαντήρα ή οι εύκαμπτες πλάκες κάτω από του θερμαντήρα κινούνται όταν αλλάζουν οι θερμοκρασίες.	Αυτό είναι φυσιολογικό, δεν απαιτείται καμία ενέργεια.
	Ο πάτος του εσωτερικού δοχείου είναι υγρός.	Σκουπίστε την εξωτερική επιφάνεια του εσωτερικού δοχείου. Βεβαιωθείτε ότι ο θερμαντήρας είναι στεγνός πριν τοποθετήσετε το εσωτερικό δοχείο ξανά στο κύριο περίβλημα.
Δυσκολία στο κλείσιμο του καπακιού	Ο δακτύλιος στεγανοποίησης δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Επανατοποθετήστε το δακτύλιο στεγανοποίησης , φροντίζοντας να εφαρμόσει καλά στον οδηγό του.
	Η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης είναι ανασηκωμένη. Το περιεχόμενο της συσκευής είναι ακόμα ζεστό.	Πιέστε απαλά την βαλβίδα ένδειξης της πίεσης προς τα κάτω με ένα μακρύ εργαλείο. Μετακινήστε το Διακόπτη ταχείας απελευθέρωσης στη θέση Vent (Εξαγωγή) και, στη συνέχεια, χαμηλώστε αργά το καπάκι πάνω από το κύριο περίβλημα, αφήνοντας τη θερμότητα να διαχυθεί.
Δυσκολία στο άνοιγμα του καπακιού	⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ Το περιεχόμενο μπορεί να είναι υπό πίεση. Για να αποφύγετε εγκαυμάτα και τραυματισμούς, ΜΗΝ προσπαθήσετε να ανοίξετε με τη βία το καπάκι.	
	Πίεση στο εσωτερικό της συσκευής. Η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης είναι ανασηκωμένη και έχει κολλήσει, λόγω κομματιών ή υπολειμμάτων τροφής.	Απελευθερώστε την πίεση σύμφωνα με τη συνταγή. Ανοίξτε το καπάκι μόνο αφού η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης έχει πέσει προς τα κάτω. Απελευθερώστε πλήρως την πίεση (με την Ταχεία απελευθέρωση πίεσης) και στη συνέχεια, πιέστε απαλά τη βαλβίδα ένδειξης της πίεσης με ένα μακρύ εργαλείο. Μπορεί να χρειαστεί να αφήσετε τη συσκευή να κρυώσει ελαφρώς, ώστε ολόκληρη η πίεση να μπορεί να απελευθερωθεί. Ανοίξτε προσεκτικά το καπάκι και, στη συνέχεια, καθαρίστε καλά τη βαλβίδα ένδειξης της πίεσης, γύρω από αυτήν και το καπάκι πριν από την επόμενη χρήση.
Το εσωτερικό δοχείο είναι κολλημένο στο καπάκι όταν ανοίγει η συσκευή	Η ψύξη του εσωτερικού δοχείου μπορεί να δημιουργήσει κενό, με αποτέλεσμα το εσωτερικό δοχείο να κολλήσει στο καπάκι.	Για να απελευθερώσετε το κενό, μετακινήστε το Διακόπτη ταχείας απελευθέρωσης στη θέση Vent (Εξαγωγή) .
Η οθόνη παραμένει μαύρη μετά την σύνδεση του καλωδίου τροφοδοσίας	Κακή σύνδεση τροφοδοσίας ή έλλειψη ηλεκτρικού ρεύματος	Ελέγξτε τη σύνδεση για να επιβεβαιώσετε ότι υπάρχει τροφοδοσία. Ελέγξτε το καλώδιο τροφοδοσίας για ζημιά. Εάν παρατηρήσετε οποιαδήποτε ζημιά, επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Πρόβλημα	Πιθανή Αιτία	Λύση
Απελευθέρωση ατμού από την άκρη του καπακιού	Δεν υπάρχει δακτύλιος στεγανοποίησης.	Τοποθετήστε δακτύλιο στεγανοποίησης
	Ο δακτύλιος στεγανοποίησης είναι κατεστραμμένος ή δεν είναι τοποθετημένος σωστά.	Αντικαταστήστε το δακτύλιο στεγανοποίησης.
	Υπάρχουν τρόφιμα που έχουν κολλήσει στο δακτύλιο στεγανοποίησης.	Αφαιρέστε το δακτύλιο στεγανοποίησης και καθαρίστε τον προσεκτικά.
	Το καπάκι δεν είναι κλειστό σωστά.	Ανοίξτε και κλείστε ξανά το καπάκι.
	Ο οδηγός του δακτυλίου στεγανοποίησης είναι παραμορφωμένος ή δεν είναι κεντραρισμένος.	Αφαιρέστε το δακτύλιο στεγανοποίησης από το καπάκι και ελέγξτε τον οδηγό για παραμορφώσεις ή διαστρέβλωση. Επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών .
Η άκρη του εσωτερικού δοχείου μπορεί να είναι παραμορφωμένη.	Η άκρη του εσωτερικού δοχείου μπορεί να είναι παραμορφωμένη. Ελέγξτε για παραμορφώσεις και επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών .	
Η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης δεν ανασκώνεται	Υπολείμματα τροφής στη βαλβίδα ένδειξης της πίεσης ή στην τάπα σιλικόνης της βαλβίδας ένδειξης της πίεσης.	Αφαιρέστε τη βαλβίδα ένδειξης της πίεσης από το καπάκι και καθαρίστε την καλά. Εκτελέστε την Αρχική δοκιμή για να ελέγξετε τη λειτουργία της συσκευής. Σε περίπτωση δυσλειτουργίας, επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών .
	Πολύ λίγο υγρό στο εσωτερικό δοχείο.	Ελέγξτε για μαύρισμα στο κάτω μέρος του εσωτερικού δοχείου- αφαιρέστε το εάν είναι απαραίτητο. Προσθέστε νερό/υγρό με βάση το νερό στο εσωτερικό δοχείο σύμφωνα με τη χωρητικότητα της συσκευής: 5,7 l - 375 ml, 7,6 l - 500 ml.
	Η τάπα σιλικόνης της είναι κατεστραμμένη ή λείπει	Τοποθετήστε την τάπα ή αντικαταστήστε την με κανούργια.
	Η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης παρεμποδίζεται από το μηχανισμό ασφάλισης του καπακιού.	Πατήστε τη βαλβίδα ένδειξης της πίεσης με ένα μακρύ εργαλείο. Εάν η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης δεν πέσει προς τα κάτω, απενεργοποιήστε τη συσκευή. Επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών .
	Το εσωτερικό δοχείο δεν θερμαίνεται.	Πραγματοποιήστε την Αρχική δοκιμή για να επαληθεύσετε τη λειτουργία της συσκευής. Σε περίπτωση δυσλειτουργίας, επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών .
	Πιθανή βλάβη στον πάτο του εσωτερικού δοχείου.	Πραγματοποιήστε την Αρχική δοκιμή για να επαληθεύσετε τη λειτουργία της συσκευής. Σε περίπτωση δυσλειτουργίας, επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών .
Μικρή ποσότητα ατμού διαρρέει/σφυρίζει από τη βαλβίδα εξαγωγής ατμού κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος	Ο Διακόπτης ταχείας απελευθέρωσης δεν βρίσκεται στη θέση Seal (Σφράγιση) .	Μετακινήστε τον Διακόπτη ταχείας απελευθέρωσης στη θέση Seal (Σφράγιση) . Προσθέστε επιπλέον υγρό στο εσωτερικό δοχείο.
	Η συσκευή ρυθμίζει την υπερβολική πίεση.	Αυτό είναι φυσιολογικό, δεν απαιτείται καμία ενέργεια.
	Πολύ λίγο υγρό στο εσωτερικό δοχείο.	Βεβαιωθείτε ότι το εσωτερικό δοχείο έχει τουλάχιστον την ελάχιστη απαιτούμενη ποσότητα υγρού.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Πρόβλημα	Πιθανή Αιτία	Λύση	
Από τη βαλβίδα εξαγωγής ατμού, όταν ο Διακόπτης ταχείας απελευθέρωσης, στη θέση Seal (Σφράγιση) βγαίνει ατμός	Δεν υπάρχει αρκετό υγρό στο εσωτερικό δοχείο.	Προσθέστε νερό/υγρό με βάση το νερό στο εσωτερικό δοχείο σύμφωνα με τη χωρητικότητα της συσκευής: 5,7 l - 375 ml, 7,6 l - 500 ml.	
	Σφάλμα αισθητήρα πίεσης.	Επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών .	
	Η βαλβίδα εξαγωγής ατμού δεν είναι σωστά τοποθετημένη.	Απελευθερώστε την πίεση και, στη συνέχεια, βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα εξαγωγής ατμού είναι σωστά τοποθετημένη. Ανατρέξτε στην ενότητα « Φροντίδα, καθαρισμός και αποθήκευση: Αποσυαρμολόγηση και συναρμολόγηση εξαρτημάτων ».	
	Ελάττωμα στη βαλβίδα εξαγωγής ατμού.	Επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών .	
Στην οθόνη εμφανίζεται κωδικός σφάλματος και η συσκευή εκπέμπει ένα συνεχές ηχητικό σήμα.	C1 C3 C4 C6	Ελαττωματικός αισθητήρας.	Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος για τουλάχιστον 4 ώρες. Ενεργοποιήστε την ξανά και αν δεν εμφανίσει κωδικό σφάλματος, κάντε την Αρχική δοκιμή . Εάν ξαναεμφανιστεί κωδικός σφάλματος, επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών .
	C7	Ο θερμαντήρας είναι κατεστραμμένος /δεν λειτουργεί	Επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών .
		Δεν υπάρχει αρκετό υγρό.	Προσθέστε νερό/υγρό με βάση το νερό στο εσωτερικό δοχείο σύμφωνα με τη χωρητικότητα της συσκευής: 5,7 l - 375 ml, 7,6 l - 500 ml.
		Το καπάκι μαγειρέματος δεν είναι τοποθετημένο στη λειτουργία μαγειρέματος υπό πίεση.	Τοποθετήστε το καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση και επανεκκινήστε.
	C8	Λάθος εσωτερικό δοχείο μέσα στο κύριο περίβλημα.	Τοποθετήστε γνήσιο εσωτερικό δοχείο με σωστό μέγεθος που είναι συμβατό με το μοντέλο της συσκευής.
	Lid (καπάκι)	Το καπάκι δεν βρίσκεται στη σωστή θέση για το επιλεγμένο πρόγραμμα.	Ανοίξτε και κλείστε το καπάκι. Μη χρησιμοποιείτε το καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση όταν χρησιμοποιείτε το πρόγραμμα Sauté (Σοτάρισμα).
	Food burn	Εντοπίστηκε υψηλή θερμοκρασία στον πάτο του εσωτερικού δοχείου - η συσκευή μειώνει αυτόματα τη θερμοκρασία για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση.	Η συσσώρευση αποθέσεων στον πάτο του εσωτερικού δοχείου μπορεί να εμποδίσει τη σωστή μεταφορά θερμότητας. Απενεργοποιήστε τη συσκευή, απελευθερώστε την πίεση και ελέγξτε τον πάτο του εσωτερικού δοχείου.
	PrSE	Έχει συσσωρευτεί πίεση κατά τη διάρκεια ενός προγράμματος μαγειρέματος χωρίς πίεση.	Πατήστε Cancel (Ακύρωση) και απελευθερώστε γρήγορα την πίεση.

Αν συνεχίζετε να αντιμετωπίζετε προβλήματα με τη συσκευή ή έχετε περαιτέρω ερωτήσεις, επικοινωνήστε με το **Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών** στο www.instant-home.gr. Οποιαδήποτε άλλη συντήρηση της συσκευής πρέπει να εκτελείται από εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις.

Μετάφραση προειδοποιητικών ετικετών

ΚΙΤΡΙΝΟ ΦΥΛΛΑΔΙΟ

Διαβάστε όλες τις προειδοποιήσεις στη συσκευασία, τα προειδοποιητικά φυλλάδια, τα προειδοποιητικά αυτοκόλλητα και τις προειδοποιητικές ετικέτες. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και τα προειδοποιητικά φυλλάδια από τη συσκευή και τα αξεσουάρ. Διαβάστε τις ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ στις συνημμένες οδηγίες (Εγχειρίδιο χρήσης) πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

ΜΗΝ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΕΤΕ χέρι (χέρια), πρόσωπο ή απροστάτευτο δέρμα πάνω από το μηχανισμό εξαγωγής ατμού κατά τη λειτουργία της συσκευής.

ΜΗΝ ΑΝΟΙΓΕΤΕ το καπάκι με τη βία όταν η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης είναι ακόμα ανασηκωμένη.

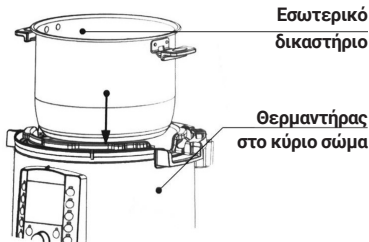
Κατά τη διεξαγωγή της ΑΡΧΙΚΗΣ ΔΟΚΙΜΗΣ, γεμίστε το εσωτερικό δοχείο με 3 φλιτζάνια νερό (~750 ml). Ανατρέξτε στις συνημμένες οδηγίες (Εγχειρίδιο χρήσης) για περισσότερες λεπτομέρειες.

▲ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

ΚΑΤΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ: ΜΗΝ γεμίζετε το εσωτερικό δοχείο πάνω από την ένδειξη Max PC Fill (Ανώτατο σημείο μαγειρέματος υπό πίεση) στο εσωτερικό του εσωτερικού δοχείου. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί κατά το μαγείρεμα και την απελευθέρωση της πίεσης σε τρόφιμα που διαστέλλονται κατά το μαγείρεμα, καθώς και σε τρόφιμα όπως η σάλτσα μήλου, τα κρύνπερι, το κριθάρι, το πλιγούρι βρώμης, ο αρακάς, τα ζυμαρικά κ.λπ., καθώς αυτά τα τρόφιμα μπορεί να αφρίσουν ή να αναβλύσουν, γεγονός που μπορεί να φράξει το σωλήνα εξαγωγής ατμού ή/και τη βαλβίδα εξαγωγής ατμού. Μην γεμίζετε την εσωτερικό δοχείο πάνω από την ένδειξη γραμμής Half Fill (Μεσαίο σημείο μαγειρέματος υπό πίεση), όταν μαγειρεύετε αυτά τα φαγητά.

ΟΤΑΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΟ ΚΑΠΑΚΙ AIR FRYER (ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ/ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΜΕ ΖΕΣΤΟ ΑΕΡΑ): ΜΗΝ γεμίζετε το εσωτερικό δοχείο πάνω από την ένδειξη Max PC Fill, καθώς η υπερπλήρωση μπορεί να προκαλέσει την επαφή του φαγητού με τον θερμαντήρα του καπακιού Air Fryer, γεγονός που μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο καπάκι/τη συσκευή.

ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ ΦΥΛΛΑΔΙΟ



▲ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

ΠΟΤΕ ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΧΩΡΙΣ ΝΑ ΕΧΕΙ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΕΙ ΤΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΔΟΧΕΙΟ ΑΠΟ ΑΝΟΞΕΙΩΤΟ ΑΤΣΑΛΙ.

ΜΗΝ τοποθετείτε τρόφιμα, υγρά ή εξωτερικά αντικείμενα πάνω στον θερμαντήρα. Βεβαιωθείτε πάντα ότι ο θερμαντήρας είναι καθαρός και στεγνός πριν τοποθετήσετε το εσωτερικό δοχείο στο κύριο περιβλήμα.

Απομακρύνετε αυτό το φυλλάδιο πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή!

▲ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΑΥΤΟΚΟΛΛΗΤΟ ΣΤΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΤΟΥ ΚΥΡΙΟΥ ΠΕΡΙΒΛΗΜΑΤΟΣ

CAUTION: TO REDUCE THE RISK OF ELECTRICAL SHOCK, COOK ONLY IN REMOVABLE CONTAINER.

ΠΡΟΣΟΧΗ: ΓΙΑ ΝΑ ΜΕΙΩΣΕΤΕ ΤΟΝ ΚΙΝΔΥΝΟ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ, ΜΑΓΕΙΡΕΥΕΤΕ ΜΟΝΟ ΣΤΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΔΟΧΕΙΟ (ΑΦΑΙΡΟΥΜΕΝΟ) ΚΑΙ ΠΟΤΕ ΑΠΕΥΘΕΙΑΣ ΣΤΟ ΚΥΡΙΟ ΠΕΡΙΒΛΗΜΑ (ΒΑΣΗ).

ΚΑΠΑΚΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΑΥΤΟΚΟΛΛΗΤΟ (ΜΑΥΡΟ)

1. Χρησιμοποιήστε μόνο το καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση του πολυμάγειρα Instant Pot Pro Crisp ή το καπάκι τηγανίσματος/μαγειρέματος με ζεστό αέρα Instant Pot Pro Crisp Air Fryer με το κύριο περίβλημα Instant Pot Pro Crisp. Η χρήση οποιουδήποτε άλλου καπακιού μαγειρέματος υπό πίεση ή καπακιού τηγανίσματος/μαγειρέματος με ζεστό αέρα μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό, βλάβη της συσκευής ή/και υλικές ζημιές.

2. Όταν μαγειρεύετε υπό πίεση, ο Διακόπτης ταχείας απελευθέρωσης ατμού πρέπει να βρίσκεται στη θέση Seal (Σφράγιση).

3. Κατά τη διάρκεια και μετά το μαγείρεμα, τα μεταλλικά μέρη του καπακιού θα είναι καυτά.

4. Ποτέ μην τοποθετείτε τα χέρια σας, εκθέτετε το πρόσωπό σας ή/και απροστάτευτο δέρμα κοντά στο μηχανισμό εξαγωγής ατμού.

5. Εάν το εσωτερικό δοχείο κολλήσει στο καπάκι μετά το μαγείρεμα, μετακινήστε το Διακόπτη ταχείας απελευθέρωσης πίεσης στη θέση Vent (Εξαγωγή) για να απελευθερώσετε το κενό.

6. Η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης είναι ανασηκωμένη (η συσκευή βρίσκεται υπό πίεση) - Μην ανοίγετε το καπάκι. Η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης έχει πέσει μέσα στο καπάκι (η συσκευή δεν βρίσκεται υπό πίεση) - μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι.

Μετάφραση προειδοποιητικών ετικετών

▲ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΑΥΤΟΚΟΛΛΗΤΟ ΠΑΝΩ ΣΤΟ ΜΗΧΑΝΙΣΜΟ ΕΞΑΓΩΓΗΣ ΑΤΜΟΥ

WARNING: Hot steam from steam release valve can cause burns. DO NOT place hands, face or unprotected skin over the steam release valve while cooker is in operation. Remove tags before use.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ο καυτός ατμός από τη βαλβίδα εξαγωγής ατμού μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα! ΜΗΝ τοποθετείτε τα χέρια, το πρόσωπο ή το απροστάτευτο δέρμα σας πάνω από τη βαλβίδα εξαγωγής ατμού κατά τη λειτουργία της συσκευής. Αφαιρέστε το αυτοκόλλητο πριν από τη χρήση.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΑΥΤΟΚΟΛΛΗΤΟ ΔΙΠΛΑ ΣΤΗ ΒΑΛΒΙΔΑ ΕΝΔΕΙΞΗΣ ΤΗΣ ΠΙΕΣΗΣ

WARNING: HOT METAL. DO NOT TOUCH WHEN UP.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ΖΕΣΤΟ ΜΕΤΑΛΛΟ. ΜΗΝ ΑΓΓΙΖΕΤΕ ΤΗ ΒΑΛΒΙΔΑ ΕΝΔΕΙΞΗΣ ΤΗΣ ΠΙΕΣΗΣ ΟΤΑΝ ΕΙΝΑΙ ΑΝΑΣΗΚΩΜΕΝΗ.

Εγγύηση

Για την INSTANT POT PRO, εφεξής αναφερόμενο ως «Συσκευή», Instant Home Ltd., UIC 207830221, εξουσιοδοτημένος διανομέας της Instant Brands LLC στην Ελλάδα (εφεξής αναφερόμενη ως «Διανομέας») εγγυάται ότι αυτό το προϊόν είναι κατασκευασμένο σε υψηλή ποιότητα και απαλλαγμένο από ελαττώματα κατασκευής και υλικών. Η παρούσα εγγύηση ισχύει για περίοδο δύο (2) ετών από την ημερομηνία της αρχικής αγοράς. Η κάλυψη στο πλαίσιο αυτής της εγγύησης ισχύει μόνο για οικιακή χρήση, όταν η συσκευή χρησιμοποιείται μόνο στη Ελλάδα. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει τη χρήση της συσκευής εκτός της Δημοκρατίας της Ελλάδας.

Η απόδειξη της αρχικής ημερομηνίας αγοράς (απόδειξη ή τιμολόγιο) και η επιστροφή ολόκληρης της συσκευής κατόπιν αιτήματος απαιτείται για να επωφεληθείτε από την εξυπηρέτηση στο πλαίσιο αυτής της εγγύησης. Υπό την προϋπόθεση ότι η παρούσα συσκευή λειτουργεί και συντηρείται σύμφωνα με τις παρεχόμενες οδηγίες χρήσης που συνοδεύουν τη συσκευή (διατίθενται επίσης στη διεύθυνση www.instant-home.gr), ο Διανομέας θα αποφασίσει, κατά τη διακριτική του ευχέρεια και σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία, είτε (i) να επισκευάσει τα ελαττωματικά εξαρτήματα και υλικά, είτε (ii) να αντικαταστήσει τη συσκευή.

Σε περίπτωση αντικατάστασης της συσκευής στο πλαίσιο της εγγύησης, η εγγύηση για τη συσκευή αντικατάστασης θα λήξει 24 μήνες μετά την ημερομηνία της αρχικής αγοράς. Η περίοδος εγγύησης αναστέλλεται κατά τη διάρκεια του χρόνου που απαιτείται για την επισκευή ή την αντικατάσταση της ελαττωματικής συσκευής ή για την επίτευξη γραπτής συμφωνίας μεταξύ του Διανομέα και του καταναλωτή για την επίλυση της υπόθεσης.

Περιορισμοί και εξαιρέσεις

Οποιαδήποτε επέμβαση/τροποποίηση, απόπειρα επέμβασης/τροποποίησης ή μη εξουσιοδοτημένη επισκευή της συσκευής μπορεί να επηρεάσει την ασφαλή λειτουργία της συσκευής και να προκαλέσει σοβαρό τραυματισμό, βλάβη και υλικές ζημιές. Οποιαδήποτε επέμβαση/τροποποίηση/αλλαγή, απόπειρα επέμβασης/τροποποίησης ή μη εξουσιοδοτημένη επισκευή της συσκευής ή οποιουδήποτε μέρους της θα ακυρώσει την εγγύηση, εκτός εάν οι εν λόγω αλλαγές ή τροποποιήσεις έχουν εγκριθεί ρητά και εγγράφως από τον Διανομέα. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει: (1) κανονική φθορά, (2) επαγγελματική χρήση, εμπορική χρήση ή/και οποιαδήποτε άλλη χρήση εκτός από την κανονική οικιακή χρήση με τρόπο που δεν συνάδει με οποιοδήποτε μέρος του συνόλου της τεκμηρίωσης που παρέχεται με τη συσκευή, (3) μηχανικές ή ηλεκτρικές βλάβες που σχετίζονται με το μπλοκάρισμα των οπών εξαερισμού ή τη μη παροχή των απαιτούμενων αποστάσεων κατά τη χρήση της συσκευής, (4) μηχανική βλάβη, μηχανική φθορά κατά τη διάρκεια της κανονικής χρήσης της συσκευής, συμπεριλαμβανομένων ενδεικτικά: εσωτερικούς ή εξωτερικούς λεκέδες, αλλαγή χρώματος, αποχρωματισμό, γρατζουνιές, ρωγμές, εκδορές κ.λπ. λόγω της φυσικής φθοράς της συσκευής, καθώς και η αντικατάσταση των αναλώσιμων (σφραγίσματα, φίλτρα, στοιχεία φίλτρου, λαμπτήρες κ.λπ.), (5) χρήση μη γνήσιων αναλώσιμων και προϊόντων με ηλεκτρονικά, ηλεκτρικά ή μηχανικά ασύμβατο εξοπλισμό, (6) ακατάλληλη χρήση της συσκευής, αμελής συμπεριφορά ή/και έλλειψη προσοχής από τον αγοραστή προς την συσκευή, συμπεριλαμβανομένης ενδεικτικά της πρόσκρουσης ή/και πτώσης, (7) ακατάλληλη συναρμολόγηση ή αποσυναρμολόγηση, απόπειρα διόρθωσης ελαττωμάτων, επισκευής ή επέμβασης στη συσκευή από τον αγοραστή ή άλλα μη εξουσιοδοτημένα πρόσωπα, (8) ανωτέρα βία (όπως πυρκαγιά, κεραυνός, πλημμύρα κ.λπ.) που είναι πέρα από τον έλεγχο του Πωλητή, (9) μηχανικές ή ηλεκτρικές υπερφορτώσεις που οφείλονται σε δυσλειτουργίες του ηλεκτρικού δικτύου (όπως χτυπήματα, υπερτάσεις, διακυμάνσεις τάσης κ.λπ.), (10) ακατάλληλη αποθήκευση, ξένο σώμα που έπεσε μέσα (υγρά, νομισμάτα, σκόνη σε μεγάλες ποσότητες, έντομα κ.λπ.), έκθεση σε επιθετικό εξωτερικό περιβάλλον.

Στο βαθμό που επιτρέπεται από την ισχύουσα νομοθεσία, η ευθύνη του Διανομέα, εάν υπάρχει, για οποιαδήποτε δυνητικά ελαττωματική συσκευή ή εξάρτημα περιορίζεται στην επισκευή ή αντικατάσταση της συσκευής ή του εξαρτήματος και δεν υπερβαίνει την τιμή αγοράς μιας συγκρίσιμης συσκευής αντικατάστασης. Εκτός εάν προβλέπεται ρητά στο παρόν και στο βαθμό που επιτρέπεται από την ισχύουσα νομοθεσία, (1) ο Διανομέας δεν παρέχει πρόσθετες εγγυήσεις ή όρους, ρητές ή σιωπηρές, σε σχέση με τη συσκευή ή τα εξαρτήματα που καλύπτονται από την παρούσα εγγύηση και (2) ο Διανομέας δεν ευθύνεται για έμμεσες, τυχαίες ή επακόλουθες ζημιές και απώλειες που προκύπτουν από ή σε σχέση με τη χρήση ή τη λειτουργία της συσκευής ή για ζημιές που σχετίζονται με οικονομικές απώλειες, απώλεια περιουσίας, απώλεια εσόδων ή κερδών, απώλεια ικανοποίησης ή αδυναμία χρήσης, κόστος εγκατάστασης ή άλλες επακόλουθες ζημιές και απώλειες οποιουδήποτε

Εγγύηση

είδους.

Ο χρήστης έχει δικαιώματα που απορρέουν από την ισχύουσα νομοθεσία και τα οποία προστίθενται σε κάθε δικαίωμα ή ένδικο μέσο που είναι διαθέσιμο στο πλαίσιο της παρούσας εγγύησης. Ο πωλητής ευθύνεται για την έλλειψη συμμόρφωσης του προϊόντος με τη σύμβαση πώλησης σύμφωνα με τη νομοθεσία περί προστασίας των καταναλωτών. Όλα τα δικαιώματα του αγοραστή καθορίζονται στη νομοθεσία για την προστασία των καταναλωτών (2251/1994 όπως αυτός τροποποιήθηκε με τον Ν. 4512/2018 και τον 5111/2024) συμπεριλαμβανομένου του νόμου περί προστασίας των καταναλωτών και του νόμου (Ν.4967/2022) περί προμήθειας ψηφιακού περιεχομένου και ψηφιακών υπηρεσιών και της πώλησης αγαθών, και το παρόν έγγραφο δεν μεταβάλλει ούτε αφαιρεί κανένα από τα δικαιώματα που εγγυάται ο νόμος.

Υπηρεσίες εγγύησης

Για να λάβει υπηρεσίες εγγύησης, ο χρήστης πρέπει να καταχωρίσει το αίτημα απαίτησης/εξυπηρέτησης στο www.instant-home.gr παρέχοντας:

- Ονοματεπώνυμο, διεύθυνση email και αριθμό τηλεφώνου.
- Αντίγραφο της πρωτότυπης απόδειξης αγοράς ή του τιμολογίου, του μοντέλου και του σειριακού αριθμού της συσκευής.
- Περιγραφή του ελαττώματος του προϊόντος, συμπεριλαμβανομένων τυχόν φωτογραφιών ή βίντεο, εάν είναι δυνατόν.
- Όλα τα μέρη της συσκευής, ανεξάρτητα από την κατάστασή τους: Κύριο περίβλημα, εσωτερικό δοχείο, καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση και/ή γνήσια εξαρτήματα (εάν υπάρχουν αξιώσιμες εγγύησης για αυτά).

Στοιχεία επικοινωνίας

Instant Home Ltd. - Επίσημος διανομέας της Instant Brands LLC για την Ελλάδα – Σόφια Βουλγαρίας, T.K. 1618

40, Buxton Brothers Blvd.

E-mail: support@instant-home.gr Τηλέφωνο: +30 21 12345004

Ανακύκλωση

Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την Οδηγία 2012/19/ΕΕ σχετικά με τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ). Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την ευρωπαϊκή Οδηγία για την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα (ΗΜΣ) 2014/30/ΕΕ και τις αναθεωρήσεις της, καθώς και με την Οδηγία για τη χαμηλή τάση (LVD) 2014/35/ΕΕ και τις αναθεωρήσεις της. Η σήμανση αυτή υποδεικνύει ότι το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα εντός της ΕΕ. Για να αποφύγετε πιθανές βλάβες στο περιβάλλον ή την ανθρώπινη υγεία από την ανεξέλεγκτη διάθεση των αποβλήτων, ανακυκλώστε τα με υπευθυνότητα, προωθώντας τη βιώσιμη επαναχρησιμοποίηση των πηγών υλικών. Για να επιστρέψετε μια χρησιμοποιημένη συσκευή, χρησιμοποιήστε τα συστήματα επιστροφής και συλλογής ή επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση και τα WEEE.



Instant Pot®

Instant Brands (EMEA) Limited

1 Christchurch Way, Woking,
Surrey, GU21 6JG, UK

Instant Brands (Ireland) Limited

Suite 6, Rineanna House, Shannon Free Zone,
Shannon, Co Clare, V14 CA36, Ireland

Инстант Хоум ООД

(Официален дистрибутор на Instant Brands LLC за България)

бул. Братя Бъкстон 40
София 1618, България
тел. 0700 31 027
office@instantpot.bg
www.instantpot.bg

Instant Home Ltd.

(Επίσημος διανομέας της Instant Brands LLC για τη Ελλάδα)

40, Buxton Brothers Blvd.
Σόφια Βουλγαρίας, Τ.Κ. 1618
Τηλ.: +30 21 12345004
office@instant-home.gr
www.instant-home.gr

Присъединете се към официалната Instant Pot общност в България

www.facebook.com/groups/InstantPotBGcommunity


Свалете приложението Instant Connect безплатно

(достъпно на английски език)

Κατεβάστε δωρεάν την εφαρμογή Instant Connect

(διαθέσιμη στα Αγγλικά)



 @instantpotBG / @instantpotGR
 @instantpotBG / @instantpotGR

Произведено в Китай / Κατασκευάζεται στην Κίνα

Инстант Хоум ООД си запазва правото на промени в настоящото ръководство без предизвестие. Пълна и актуална информация можете да намерите на сайта на Instant Pot и Instant Brands за България www.instantpot.bg или да получите от наш представител.

Всички права запазени © 2024 Instant Brands™ LLC

H Instant Home Ltd. διατηρεί το δικαίωμα να κάνει αλλαγές στο παρόν εγχειρίδιο χωρίς προειδοποίηση.

Πλήρεις και ενημερωμένες πληροφορίες μπορείτε να βρείτε στην ιστοσελίδα της Instant Pot και της Instant Brands για την Ελλάδα www.instant-home.gr ή να λάβετε από αντιπρόσωπό μας.

Όλα τα δικαιώματα διατηρούνται © 2024 Instant Brands™ LLC