

get started

INSTANT™ **POT PRO™ PLUS**

ΡΥΚΟΒΟΔΣΤΒΟ ΖΑ ΥΠΟΤΡΕΒΑ

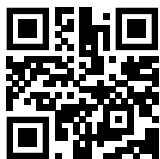
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΓΛΩΣΣΑ

Instant™

Добре дошли

в света на Вашия нов Instant Pot Pro Plus!

Instant Pot Pro Plus е проектиран да приготвя здравословни и вкусни ястия много по-лесно и за много по-кратко време, в сравнение на традиционните методи на готвене. Надяваме се, че ще се влюбите във Вашия нов уред и ще го използвате с удоволствие в продължение на много години.



Научете повече за Вашия Instant Pot Pro Plus и готвенето с херметичен мултикукър на www.instantpot.bg



Свалете официалното приложение **Instant Connect** за достъп до 1000+ идеи за рецепти (на английски език)

Ако имате въпроси или нужда от съдействие, моля свържете се с **Отдел за обслужване на клиенти** на:

- Имейл: support@instantpot.bg
- Телефон: 0700 31 027

На нашата страница www.instantpot.bg ще намерите и отговори на Често задавани въпроси, свързани с употребата на уредите **Instant Brands**.

⚠ ВНИМАНИЕ

Преди да започнете да използвате своя Instant Pot Pro Plus прочетете това ръководство внимателно, включително мерките за безопасност, гаранцията и предупредителните етикети. Неспазването на инструкциите за безопасност може да доведе до сериозни наранявания и/или материални щети.

Превод на предупредителните етикети, поставени върху елементите на уреда, можете да намерите на **стр. 51**.

СЪДЪРЖАНИЕ

Важни мерки за безопасност.....	4
Продукт, части и аксесоари	10
Първи стъпки	12
Готвене с Instant Connect.....	14
Свързване с Instant Connect.....	15
Контролен панел	16
Първоначални настройки	19
Готвене под налягане.....	20
Освобождаване на налягането.....	21
Контрол на налягането.....	24
Готвене	28
Програми	34
Грижа, почистване и съхранение	43
Отстраняване на неизправности	48
Превод на предупредителните етикети.....	51
Научете повече	52
Гаранция	53
Контактна информация.....	110







ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

За Instant Brands Вашата безопасност при използването на нашите уреди винаги е на първо място и серията Pro Plus е проектирана с този основен приоритет.

Когато използвате електрически уреди, винаги трябва да спазвате основни мерки за безопасност, с цел намаляване риска от токов удар, друго телесно нараняване, пожар и/или материални щети.

Преди употреба прочетете всички инструкции и използвайте уреда съгласно тях. Неспазването на тези важни инструкции за безопасност може да доведе до сериозни наранявания и/или материални щети и да анулира гаранцията Ви.

Спецификации на продукта

					
Модел: Pro Plus 60	1200 W	220240V ~ 5060 Hz	5.7 литра	7.05 кг.	см: 33.5Д x 33.1Ш x 32.3В

Модел и сериен номер на уреда

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

Ще откриете **сериенния 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.



ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

⚠ ВНИМАНИЕ

ПРОЧЕТЕТЕ ВСИЧКИ ИНСТРУКЦИИ

Поставяне на уреда

Предназначен само за употреба върху кухненски плот. Винаги работете с уреда върху стабилна, незапалима, равна повърхност.

Уверете се, че всички части са сухи и без остатъци от храна по тях, преди да поставите вътрешния съд в основния корпус на уреда.

НЕ поставяйте уреда върху или близо до горещи газови или електрически котлони, или гореща фурна.

НЕ използвайте уреда в непосредствена близост до вода или открит пламък.

НЕ използвайте уреда на открито. Пазете уреда от директна слънчева светлина.

НЕ поставяйте уреда върху нещо, което може да блокира вентилационните отвори на дъното.

Употреба

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.

НЕ докосвайте с незашитени ръце горещи аксесоари и/или вътрешния съд по време или непосредствено след готвене. С цел избягване на нараняване:

- Винаги използвайте подходяща защита за ръцете и бъдете изключително внимателни, когато изваждате или боравите с горещи аксесоари или горещ вътрешен съд;
- Поставяйте горещите аксесоари върху устойчива на топлина повърхност.

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

НЕ използвайте уреда без поставен вътрешен съд.

НЕ докосвайте металните части и горещите повърхности на уреда или на херметичния капак, както и каквито и да е аксесоари по време или

⚠ ВНИМАНИЕ

непосредствено след употреба, защото ще бъдат горещи. За повдигане, преместване или носене на уреда, използвайте само и единствено страничните дръжки на основния корпус.

НЕ използвайте уреда за дълбоко пържене с олио/мазнина.

НЕ премествайте уреда по време на употреба.

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 използват или играят с уреда.

НЕ използвайте уреда за каквато и да е друга цел, освен тази, за която е предназначен. Неспазването на тези инструкции може да доведе до нараняване и/или материални щети.

Само за домашна употреба. Не използвайте уреда на открито. Не е предназначен за търговска употреба.

НЕ оставяйте уреда без надзор по време на употреба.

Предупреждения, свързани с готвенето под налягане

При готвене под налягане, използвайте само капака за готвене под налягане Instant Pot Pro Plus. За инструкции как да използвате капака прочетете **“Контрол на налягането: Капак за готвене под налягане”**.

Този уред готви под налягане. Оставете уреда да освободи налягането изцяло по естествен начин, освободете бързо или на пулсации, преди да отворите капака. Неправилната употреба може да причини изгаряния, наранявания и/или материални щети.

Уверете се, че уредът е правилно затворен, преди да стартирате програмата за готвене.

Уверете се, че клапанът за изпускане на пара е поставен на капака преди употреба.

НЕ покривайте или блокирайте клапана за изпускане на пара и/или поплавъчния клапан с кърпи или други предмети;

Преди употреба проверете дали клапанът за изпускане на пара, тръбата за изпускане на пара, антиблокиращият щит и поплавъчният клапан не са запушени. За инструкции как да почистите тези части, вижте раздел **“Грижа, почистване и съхранение”**.

Изключете уреда, ако отстрани на капака излиза пара или от клапана за изпускане на пара/поплавъчния клапан излиза постоянен поток пара за подълго от 3 минути. След като се уверите, че уредът е изстинал, проверете уплътнителния пръстен или силиконовите елементи за напуквания или деформации. Ако откриете такива, моля свържете се с **Отдел за обслужване на клиенти**.

⚠ ВНИМАНИЕ

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 поплавчния 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;

НЕ премествайте уреда, докато е все още под налягане.

Препълване на вътрешния съд по време на готвене под налягане

Препълването на вътрешния съд по време на готвене под налягане може да създаде риск от запушване на тръбата за изпускане на пара. Това може да доведе до генериране на прекалено високо налягане, което да причини изгаряне, нараняване и/или материални щети.

Не пълнете вътрешния съд над нивото на линията **PC MAX – 2/3 (Максимално ниво при готвене под налягане)**, отбелязана от вътрешната страна на вътрешния съд.

При готвене на храни, които се разширяват по време на готвене, като ориз, бобови храни или дехидратирани (сушени) зеленчуци, не пълнете вътрешния съд над нивото на линията – **1/2 (Наполовина пълно)**. Препълването на вътрешния съд повишава риска от запушване на тръбата за изпускане на пара и може значително да повиши налягането.

Бъдете изключително внимателни, когато готвите или изпускате парата при храни като ябълков сос, червени боровинки, перлен ечемик, овесена каша, сух грах, тестени изделия – юфка, макарони, различни видове меса и др. Тези храни може да образуват пяна, каймак или да кипнат и така да запушат системата за изпускане на пара. **НЕ** пълнете вътрешния съд над нивото на линията – 1/2 (Наполовина пълно), когато пригответе тези храни.

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.

НЕ поставяйте прекалено големи разфасовки храна във вътрешния съд, тъй като това може да създаде риск от повреда на уреда и да причини пожар, наранявания и/или материални щети.

Акcesoари

Не използвайте никакви части и акcesoари, които не са одобрени от Instant Brands. Използването на части и акcesoари, 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.

С цел защита от нараняване или повреда на уреда, подменяйте уплътнителния

⚠ ВНИМАНИЕ

пръстен само с оригинален Instant Pot уплътнителен пръстен.

НЕ използвайте включените към уреда аксесоари в микровълнова печка, тостерфурна, конвекторна или конвенционална фурна, върху керамичен, електрически или газов котлон, или скара/грил.

Грижа и съхранение

Оставете уреда да се охлади до стайна температура преди почистване или съхранение.

НЕ съхранявайте никакви материали в основния корпус или вътрешния съд, когато уредът не се използва.

НЕ поставяйте лесно запалими материали в основния корпус или вътрешния съд, като хартия, картон, пластмаса, стиропор или дърво.

Захранващ кабел

В уреда е използван къс захранващ кабел, с цел намаляване рисковете от издърпване, заплитане и спъване.

Разлятата храна може да причини сериозни изгаряния. Дръжте уреда и кабела далече от деца.

Никога **НЕ** оставяйте кабела да виси от ръба на кухненския плот, не използвайте контакт, който е под плота, както и не използвайте удължител за захранващия кабел.

НЕ допускайте захранващият кабел да се докосва до горещи повърхности или открит пламък, включително горещия плот на печката.

НЕ използвайте уреда с удължител, преобразувател на електрическа енергия, външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

Включвайте щепсела на захранващия кабел единствено в заземен електрически контакт.

НЕ премахвайте заземяването.

Предупреждения, свързани със захранването

Уредът съдържа електрически компоненти, които създават опасност от токов удар. Неспазването на тези инструкции може да доведе до електрически шок, токов удар и/или смърт.

С цел защита от електрически шок и/или токов удар:

За да изключите от контакта, изберете Cancel (Отказ), после извадете щепсела от контакта. Винаги изключвайте уреда, когато не го използвате, преди да поставите или премахнете части или аксесоари, както и преди почистване. За да изключите захранващия кабел, хванете щепсела и издърпайте от контакта. Никога **НЕ** дърпайте самия кабел.

Редовно проверявайте изправността на уреда и захранващия кабел.

⚠ ВНИМАНИЕ

НЕ включвайте уреда, ако охранващият кабел или щепселът са повредени или ако уредът даде дефект, бъде изпуснат или увреден по някакъв начин.

НЕ се опитвайте да поправяте, подменяте, променяте или модифицирате компоненти на уреда. Това може да доведе до електрически шок, токов удар, пожар и/или сериозни наранявания и ще анулира гаранцията.

НЕ манипулирайте който и да е от механизмите за безопасност, тъй като това може да доведе до нараняване и/или материални щети.

НЕ потапяйте охранващия кабел, щепсела или уреда във вода или друга течност.

НЕ използвайте уреда в електрическа мрежа, различна от 220/240V~50/60Hz.

ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ!

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

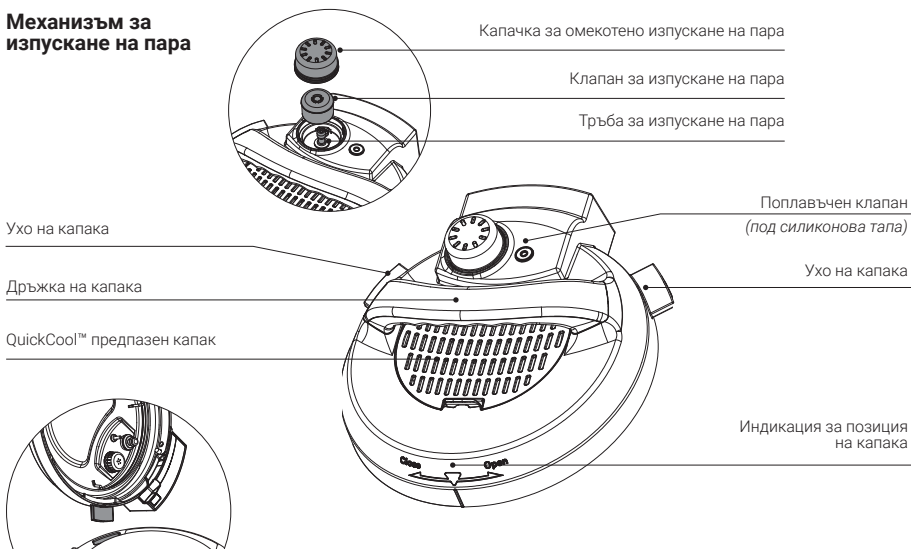
Прочетете това ръководство внимателно и напълно, и го запазете за бъдеща справка. Неспазването на инструкциите за безопасност може да доведе до сериозни наранявания и/или материални щети.

ПРОДУКТ, ЧАСТИ И АКСЕСОАРИ

Преди да използвате новия си Instant Pot Pro Plus, 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.

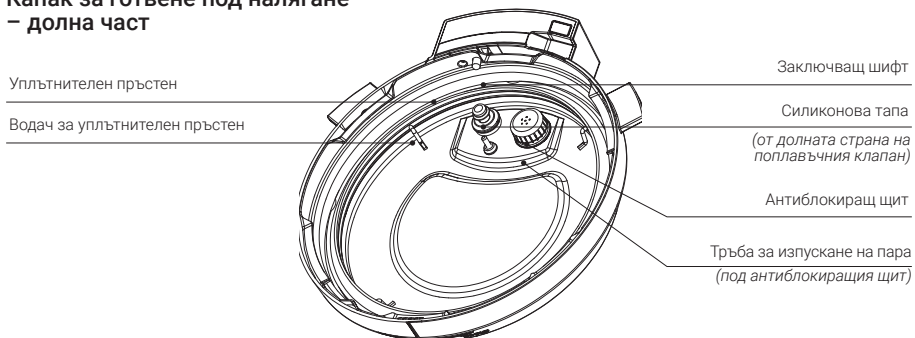
Капак за готвене под налягане – горна част

Механизъм за изпускане на пара



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 пантал! Вдигнете капака нагоре, а не го накланяйте.

Капак за готвене под налягане – долна част



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

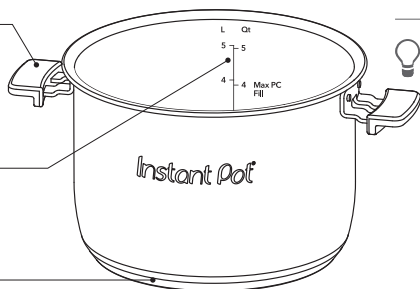
ПРОДУКТ, ЧАСТИ И АКСЕСОАРИ

Вътрешен съд от неръждаема стомана

Силиконови дръжки EasyGrip

Индикатори за запълване на съда

Плоско дъно



Instant съвет: Вътрешният съд разполага с плоско удароустойчиво 3-слойно 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 204°C.

Основен корпус

Основен корпус

Канал за конденз

Контролен панел

Облицовка от черна неръждаема стомана

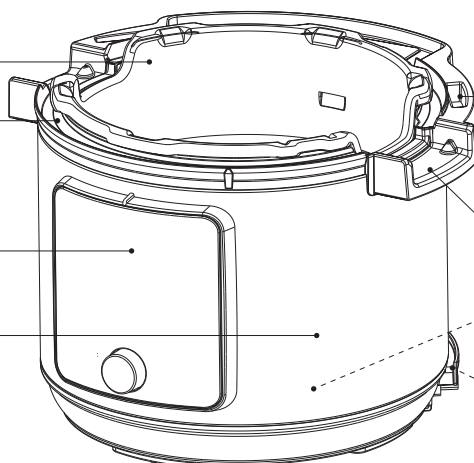
Поставка за капак

Колектор за конденз
(в задната част)

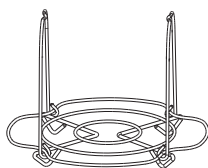
Дръжки на основния корпус

Нагревател
(в задната част)

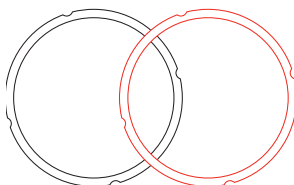
Гнездо за захранващ кабел
(в задната част)



Акcesoари



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 СЪПКИ

Първоначални настройки

- 01** Извадете Вашия Instant Pot Pro Plus 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.

Провеждане на първоначален (воден) тест


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

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 220240 V.

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

- 04** Поставете и затворете капака според инструкциите в раздел **“Контрол на**

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 антиблокиращия щит, разположени върху капака.

налягането: Капак за готвене под налягане”.

Етап 2: Готвене (тестово)

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


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

 Персоналните настройки се запамятват в програмата, когато започне готвенето.

03 Натиснете поле **Venting**, за да изберете метод за освобождаване на налягането, като превключите между **Natural (Естествено)**, **Pulse (На пулсации)** и **Quick (Бързо)** освобождаване. Изберете **Quick (Бързо)** освобождаване на налягането.

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


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

 Дисплеят показва **On (Включен)** и индикаторът за прогреса показва **Preheating (Предварително загряване)**.

Етап 3: Освобождаване на налягането

Когато програмата приключи, иконата за **Quick (Бързо)** освобождаване на налягането мига, докато парата бъде изпусната напълно.

01 Проверете **индикатора за налягане** на контролния панел, за да се уверите, че е безопасно да отворите капака, след което внимателно отворете и свалете капака, както е описано в раздел **“Контрол на налягането: Капак за готвене под налягане”**.

 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 :)

ОПАСНОСТ

НЕ се опитвайте да свалите капака, докато не изгасне индикаторът за налягане, и НИКОГА не се опитвайте да отворите капака принудително със сила. Съдържанието в уреда е под изключително високо налягане. Неспазването на тези инструкции може да причини наранявания и/или материални щети.

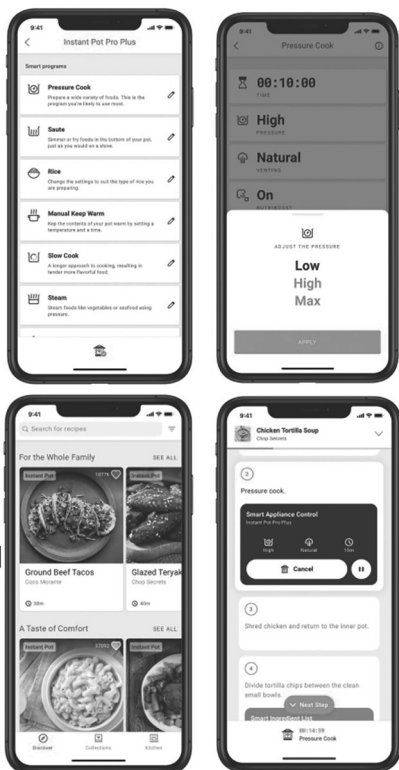
ВНИМАНИЕ

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 за ръцете, когато боравите с горещия вътрешен съд, за да избегнете наранявания и/или изгаряния.

ГОТВЕНЕ С INSTANT BRANDS CONNECT

Направете готвенето бързо и лесно, като управлявате настройките на Вашия Instant Pot™ Pro Plus чрез официалното приложение **Instant Connect** (на английски език). С него ще имате пълен контрол върху програмите за готвене, както и достъп до над 1000 интерактивни рецепти.



Контрол върху програмите за готвене

Pro Plus включва 9 програми за готвене и Вие можете да управлявате всяка от тях, както и да наблюдавате прогреса в приготвянето на храната чрез приложението **Instant Connect** (на английски език). Можете да изберете между зададените настройки по подразбиране или да зададете персонални настройки за време, степен на налягането, температура и метод за освобождаване на налягането.

Рецепти

Приложението **Instant Connect** включва над 1000 изпробвани и вкусни рецепти. За разлика от стандартните рецепти обаче, приложението ще може да включи мултикукърта и да зададе настройките на Вашия Pro Plus точно, както изисква рецептата. Всичко, което трябва да направите, е да подготвите съставките и да ги поставите в уреда.

fresco

СВЪРЗВАНЕ С INSTANT BRANDS CONNECT

Можете да управлявате Вашия Instant Pot Pro Plus чрез приложението **Instant Connect** (на английски език), като използвате своя мобилен телефон.

Изтегляне на приложението:

- Сканирайте QRкода или
- Потърсете **Instant Connect** в Apple Store или Google Play Store.
- За да се присъедините, е необходимо да създадете акаунт.



Изисквания за свързване:

Можете да използвате съвместими мобилни устройства за сдвояване чрез WiFi или Bluetooth:

- Версия на Android 5.0 или по-късна.
- iOS версия 12.0 или по-късна.

Instant Pot може да се свърже единствено към 2.4GHz WiFi мрежа. Bluetooth-ът на Вашето устройство трябва да бъде включен, за да се свърже с Instant Pot.

Следвайте стъпките, описани по-надолу, за да започнете свързването:

Преди да започнете, се уверете, че:

- Сте свалили приложението **Instant Connect** и сте създали акаунт, ако вече нямате такъв.
- Знаете потребителското име и парола на Вашата WiFi мрежа.
- Bluetooth-ът на Вашето устройство е включен.
- Вашият Pro Plus е включен в захранването и в момента не е в процес на готвене.
- Мобилното Ви устройство се намира в близост до уреда.

01 Отворете приложението и изберете секция **Appliances (Уреди)**. Натиснете **Add an Appliance (Добавете уред)**.

02 Изберете **“Instant Pot Pro Plus”** от списъка.

03 Следвайте инструкциите в приложението, за да започнете сдвояващия процес с уреда.

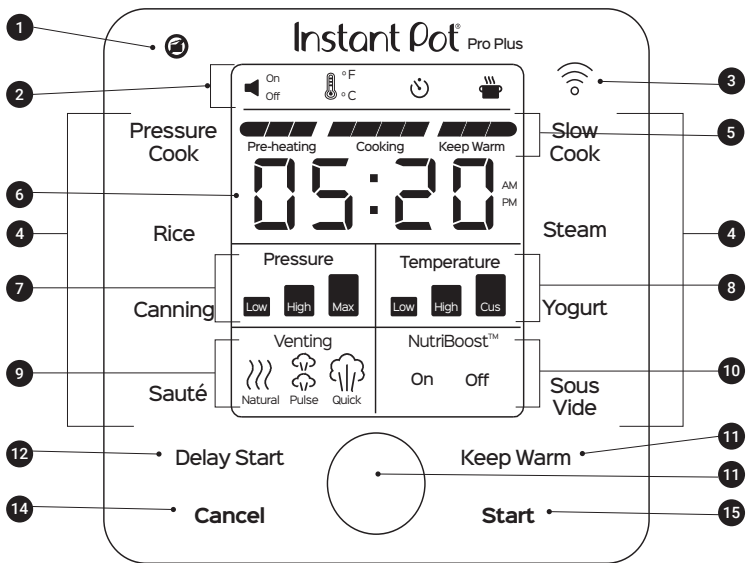
Когато сте готови, ще можете да управлявате Вашия Instant Pot Pro Plus чрез приложението и да се радвате на по-интелигентно и по-лесно приготвяне на храната.



Можете да направите Първоначалния воден тест с помощта на приложението. Преди да започнете изпълнението му, се уверете, че уредът е свързан с мобилното устройство според описаните стъпки.

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ

Pro Plus има тъч скрийн дисплей, който позволява лесна употреба.



1	Индикатор за налягането	Свети в червено, когато в уреда има налягане, за да покаже, че капакът е заключен и не може да бъде отворен.	
2	Икони за статус		Показва дали звукът е включен (On) или изключен (Off) .
			Показва дали температурната скала е показана във Фаренхайт (°F) или Целзий (°C)
			Иконата се появява, когато Delay Start (Отложен старт) или кухненски таймер е включен.
			Появява се, когато Keep Warm (Поддържане на храната топла) работи в момента или е настроен да се включи след приключване на готвенето.
3	WiFi индикатор	Светва, когато се съдвои с приложението Instant Connect и се свърже с уреда. Вижте раздел WiFi за повече информация.	

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ

4	Програми	<ul style="list-style-type: none"> • Pressure Cook (Готвене под налягане) • Rice/Grain (Ориз/Зърнени) • Canning (Консервиране) • Sauté (Сотиране) 	<ul style="list-style-type: none"> • Slow Cook (Бавно готвене) • Steam (Пара) • Yogurt (Йогурт/Кисело мляко) • Sous Vide (Су Вид)
		За повече информация вижте раздел “Готвене” .	
5	Индикатор за прогреса	Показва кога уредът е във фаза Preheating (Предварително загряване) , Cooking (Готвене) и Keep Warm (Поддържане на топла храна) .  За повече информация вижте раздел “Контролен панел: Индикатор за прогреса” .	
6	Време за готвене	Когато уредът е в режим на готовност, дисплеят показва OFF (Изключен) . Когато програмата работи, дисплеят показва оставащото време за готвене, а при Keep Warm (Поддържане на топла храна) дисплеят отброява изминалото време.	
7	Pressure (Налягане)	Изберете между Low (Ниско) , High (Високо) и Max (Максимално) налягане.	
8	Temperature (Температура)	Изберете между Low (Ниска) , High (Висока) и Custom (Ръчен режим) . Някои програми показват температурата в (°C) или (°F).	
9	Venting (Освобождаване на налягането)	Изберете между три метода за освобождаване на налягането:	
		 Natural (Естествено)  Pulse (На пулсации)  Quick (Бързо)	
10	NutriBoost	Превключете между On (Включен) или Off (Изключен) . Вижте раздел “Готвене: NutriBoost” за повече информация.	
11	Основен бутон	 Основният бутон може да се натиска или върти. За-въртете основния бутон, за да преминете през готовите настройки на избраната програма, да промените статус и да регулирате времето, температурата и нивото на налягане. Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора.	
12	Delay Start (Отложен старт)	Отложете началото на готвенето. Натиснете два пъти, за да го включите като кухненски таймер.	
13	Keep Warm (Поддържане на топла храна)	Включва и изключва функцията Keep Warm . Може да се използва само при програми Pressure Cook, Canning, Rice и Slow Cook, или като самостоятелна програма, когато уредът е в режим на готовност.	
14	Cancel (Отказ)	Спира избраната програма по всяко време и връща уреда в режим на готовност.	
15	Start (Старт)	Стартира избраната програма.	

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ

Индикатор за прогреса

Фаза Preheating (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 показва температура.



Фаза Cooking (Готвене)

Фазата на готвене започва, след като уредът достигне необходимото налягане или температура за съответната програма. Дисплеят отброява оставащото време за готвене.




Фаза Keep Warm (Поддържане на топла храна)

Keep Warm се включва автоматично (ако не е изключена) след приключване на фазата на готвене, за да поддържа храната с температура, подходяща за сервиране.

Може да се използва само при програми Pressure Cook, Rice, Slow Cook и Canning, или като самостоятелна програма, когато уредът е в режим на готовност.



Съобщения за статуса

OFF	Уредът е в режим на готовност.
On	Уредът е във фаза Preheating (Предварително загряване).
Hot	Вътрешният съд е достигнал идеалната температура за готвене и можете да добавите хранителните продукти.  Важи само при програми Sauté и Sous Vide.
00:15	Когато готвенето приключи, дисплеят показва End (Край), докато не премахнете капака или натиснете Cancel (Отказ).
End	Когато готвенето приключи, дисплеят показва End (Край), докато не премахнете капака или натиснете Cancel (Отказ).

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

ПЪРВОНАЧАЛНИ НАСТРОЙКИ

Настройки	Описание				
Включване и изключване на звука	<p>Когато уредът е в режим на готовност, натиснете и задръжте иконата за звука за 2 секунди, за да превключите между включване и изключване на звука.</p>  Звуковият сигнал при съобщения за грешка или съобщения, свързани с безопасността, не може да бъде изключен.				
Промяна на температурната скала (°C или °F)	Когато уредът е в режим на готовност, натиснете и задръжте иконата за температурната скала, за да превключите между °C и °F.				
Регулиране и запазване на персонални настройки за време и температура на готвене	Въведените промени във времето за готвене, температурата и нивото на налягането се запамяват при започване на съответната програма. За повече информация вижте раздел “Готвене” .				
Отложен старт на готвенето (Delay Start)	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Време по подразбиране</th> <th>Времени диапазон</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>6 часа (06:00)</td> <td>10 минути до 24 часа (00:10 до 24:00)</td> </tr> </tbody> </table>	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)				
<p>01 Изберете и настройте съответната програма, при която опцията е приложима.</p> <p>02 След като настроите програмата, натиснете Delay Start.</p> <p>03 Когато времето започне да мига, завъртете основния бутон, за да зададете желаното време за забавяне.</p> <p>04 Натиснете Start (Старт), за да започне обратното отброяване на забавянето.</p>  Функцията Delay Start не може да се използва при програми Sauté, Yogurt и Sous Vide.					
Възстановяване на фабричните настройки на отделна програма	Когато уредът е в режим на готовност, натиснете и задръжте сензорния бутон на конкретната програма за 5 секунди. Времето на готвене, нивото на налягане и/или температурата на готвене на съответната програма се връщат към фабричните си настройки.				
Възстановяване на фабричните настройки на всички програми	Когато уредът е в режим на готовност, натиснете и задръжте Cancel (Отказ) , докато уредът издаде звуков сигнал. Времето на готвене, нивото на налягане и/или температурата на готвене на всички програми се връщат към фабричните си настройки.				

ГОТВЕНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ

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.

Preheating (Предварително загряване)

Какво виждате?	Какво не виждате?	Съвети
Индикаторът за прогреса показва Preheating (Предварително загряване) . Дисплеят показва On (Включен) .	Докато уредът загрява, част от течността се изпарява и се образува пара. След като се натрупа достатъчно пара, поплавъчният клапан се повдига нагоре и заключва капачка 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 Low (Ниско) , High (Високо) и Max (Максимално) налягане през цялото готвене.	По-високото налягане означава по-висока температура. Настройките на програми (напр. време за готвене, ниво на налягане и т.н.) могат да се регулират по всяко време през фазата на готвене.

ГОТВЕНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ

Освобождаване на налягането

Какво виждате?	Какво не виждате?	Съвети
<p>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.</p> <p>Ако функцията не е включена, уредът започва да освобождава налягането и иконата за освобождаване на налягането мига, докато цялата пара бъде изпусната.</p>	<p>Въпреки че фазата на готвене е приключила, уредът все още е под налягане и горещ.</p> <p>Освобождаването на налягането понижава температурата и позволява да свалите безопасно капака.</p>	<p>Следвайте инструкциите на съответната рецепта относно избора на метод за освобождаване на налягането.</p> <p>Вижте раздел “Освобождаване на налягането: Методи за освобождаване на налягането” за информацията относно техниките за безопасно освобождаване на налягането.</p>

ОСВОБОЖДАВАНЕ 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 освобождаване на налягането и винаги изчакайте, докато индикаторът за налягане изгасне, преди да отворите капака.

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 индикаторът за налягане свети, и НИКОГА не се опитвайте да отворите капака принудително със сила. Съдържанието в уреда е под изключително високо налягане. Изчакайте индикаторът за налягане да изгасне, преди да се опитате да свалите капака. Неспазването на тези инструкции може да причини наранявания и/или материални щети.

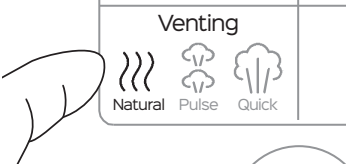

ОСВОБОЖДАВАНЕ НА НАЛЯГАНЕТО

Методи за освобождаване на налягането

- Естествено освобождаване на налягането (Natural Release, NR или NPR)
- Бързо освобождаване на налягането (Quick Release, QR или QPR)
- Освобождаване на налягането на пулсации (Pulse Release, PR или PPR)

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>Натиснете поле Venting на контролния панел, за да превключите на Natural (Естествено освобождаване на налягането).</p> 	<p>Храната продължава да се готви, дори след като програмата 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>Когато налягането се освободи напълно, светлинният индикатор изгасва и тогава може безопасно да отворите капака.</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).

ОСВОБОЖДАВАНЕ НА НАЛЯГАНЕТО

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>Натиснете поле Venting на контролния панел, за да превключите на Quick (Бързо освобождаване на налягането).</p> 	<p>Когато готвенето приключи, Pro Plus предупреждава с еднократно изпускане на пара и звуков сигнал, че ще последва бързо освобождаване на налягането и от клапана ще излезе силна струя пара.</p> <p>Това е нормално!</p> <p>Когато налягането се освободи напълно, светлинният индикатор изгасва и тогава може безопасно да отворите капака.</p>

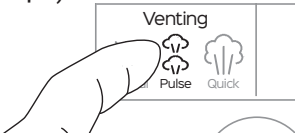
⚠ ЗАБЕЛЕЖКА

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).

Ако забележите голямо количество пръски по време на освобождаване на налягането, изберете полето **Venting**, за да превключите на **Natural (Естествено освобождаване на налягането)**, след което натиснете **Start (Старт)**. Изчакайте няколко минути, преди отново да се опитате да изпуснете бързо парата. При ново наличие на пръски, използвайте Естествено освобождаване за останалото налягане.

Освобождаване на налягането на пулсации (PR или PPR)

Когато готвенето приключи, уредът периодично изпуска пара, за да освободи натрупаното налягане – методът е идеален за ориз, зърнени храни и много други.

Какво да направите?	Какво да очаквате?
<p>Натиснете поле Venting на контролния панел, за да превключите на Pulse (Освобождаване на налягането на пулсации).</p> 	<p>Когато готвенето приключи, Pro Plus изпуска налягането на кратки пулсации на всеки 15 секунди.</p> <p>Когато налягането се освободи напълно, светлинният индикатор изгасва и тогава може безопасно да отворите капака.</p>

КОНТРОЛ НА НАЛЯГАНЕТО

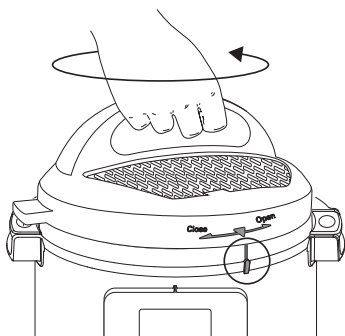
Вижте раздел **“Грижа, почистване и съхранение”** относно инструкции за поставяне и сваляне на отделните части.

Капак за готвене под налягане

Кое е ценното?	Какво трябва да знаете?
<p>Когато затворите капака, уредът автоматично се запечатва 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 свали 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>

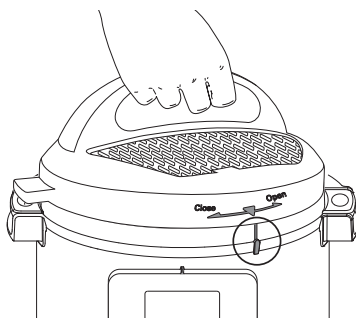
Сваляне на капака

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.

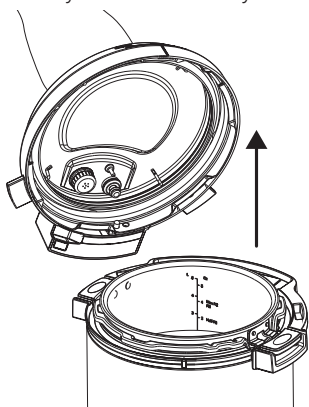
Вижте раздел **“Освобождаване на налягането: Методи за освобождение на налягането”** относно техники за безопасно освобождение на налягането.



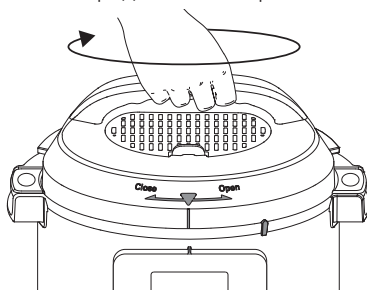
КОНТРОЛ НА НАЛЯГАНЕТО

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.



Вижте раздел „Освобождение на налягането“ за безопасни методи за изпускане на парата.

QuickCool™

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

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 нагрява изключително много, така че не сваляйте предпазния капак QuickCool, освен ако няма да използвате технологията QuickCool Tray.

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

Изчакайте индикаторът за налягане да изгасне, след което премахнете съда, изхвърлете водата и отворете капака. Внимавайте, когато премахвате съда, тъй като част или целият лед може да се е разтопил.

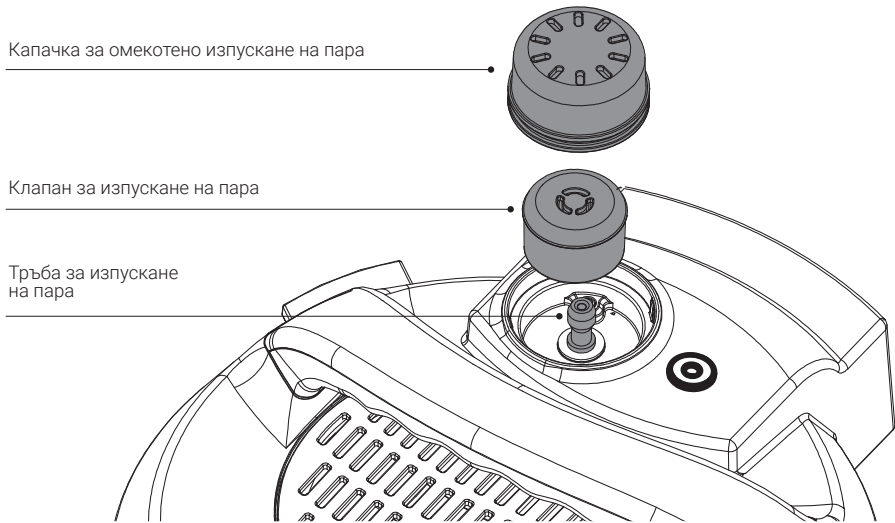
ВНИМАНИЕ

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

КОНТРОЛ НА НАЛЯГАНЕТО

Механизъм за изпускане на пара

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



Кое е ценното?

Когато клапанът освобождава пара, капачката за омекотено изпускане на пара разсейва парата, така че Бързото освобождаване 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.

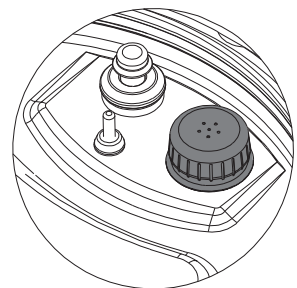
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

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.




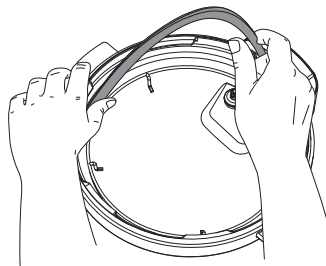
КОНТРОЛ НА НАЛЯГАНЕТО

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.



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.

Индикатор за налягането

Индикаторът за налягането на контролния панел показва кога можете да отворите капака безопасно.

• Под налягане

Индикаторът за налягането свети в червено, за да покаже, че не е безопасно да отворите капака.

• Освободено налягане

Когато индикаторът за налягането не свети, можете да отворите капака безопасно.



ОПАСНОСТ

НЕ се опитвайте да свалите капака, докато индикаторът за налягането свети в червено и **НИКОГА** не се опитвайте да отворите капака принудително със сила. Съдържанието в уреда е под изключително високо налягане. Неспазването на тези инструкции може да причини наранявания и/или материални щети.

ГОТВЕНЕ

Програми Pressure Cook (Готвене под налягане), Rice (Ориз) и Canning (Консервиране)

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 три програми можете да избирате между три нива на налягането.

Ниво на налягането	Препоръчителна употреба	Бележки
Low (Ниско) 30 – 50 kPa	Риба и морски дарове, крехки зеленчуци и ориз. Консервиране на висококиселинни храни.	Когато готвите под налягане, нивото на налягането 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.	
Max (Максимално) 95 – 105 kPa	Консервиране на нискокиселинни храни, големи разфасовки месо и ароматни бульони.	

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)

*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.

ГОТВЕНЕ

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.

Интелигентна програма	Време по подразб.	Времени диапазон	Налягане по подразб.	Възможни нива на налягане
Pressure Cook (Готвене под налягане)	10 минути (00:10)	0 минути до 4 часа (00:00 до 04:00)	High (Високо)	Low (Ниско) High (Високо) Max (Макс.)
Rice (Ориз)	12 минути (00:12)	0 минути до 1 час (00:00 до 01:00)	Low (Ниско)	Low (Ниско) High (Високо)
Canning (Консервиране)	30 минути (00:30)	0 минути до 4 часа (00:00 до 04:00)	Max (Макс.)	Low (Ниско) Max (Макс.)

- 01 Добавете храна и течност във вътрешния съд, според рецептата.
- 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”**.
- 04 Изберете програма, която искате да използвате в случая: **Pressure Cook (Готвене под налягане)**, **Rice (Ориз)** или **Canning (Консервиране)**.
- 05 Натиснете полето на контролния панел, показващо времето за готвене в часове или минути, след което завъртете основния бутон, за да зададете желаното време.
- 06 Натиснете поле **Pressure (Налягане)** на контролния панел, за да превключите между **Low (Ниско)**, **High (Високо)** и **Max (Максимално)**.
- 07 Натиснете поле **Venting** на контролния панел, за да превключите между трите метода за освобождаване на налягането: **Natural (Естествено)**, **Quick (Бързо)** и **Pulse (Освобождаване на пулсации)**.
- 08 Натиснете **Start (Старт)**, за да започнете.
-  Дисплеят показва **On (Включен)**, а индикаторът за прогреса показва **Preheating (Предварително загряване)**.
- 09 Когато фазата на готвене (Cooking) приключи, дисплеят показва **End**

ГОТВЕНЕ

(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.

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”**.

Canning (Консервиране)

Програма Canning (Консервиране) е функция на готвенето под налягане, която се базира на традиционните методи при консервиране. Спазвайки безопасните принципи на консервиране, то може да бъде лесен и икономичен начин за запазване качествата на храната в домашни условия.

Pro Plus използва две настройки на налягането при консервиране:

Low (Ниско)	Перфектно за консервиране на плодове с висока киселинност, включително сосове, конфитюри и лютеница.
Max (Максимално)	Подходящо за консервиране на зеленчукови сосове и зеленчуци с висока киселинност, както и нискокиселинни храни като сосове и супи, съдържащи месо.



ВНИМАНИЕ

Винаги следвайте изпитана рецепта при консервиране на храна, тъй като промяната в съставките, времето за готвене и температурата могат да бъдат опасни за здравето. Спазвайте точно времето, температурата / нивото на налягането или метода, посочени в рецептата, за да защитите храната от развитието на вредни бактерии, плесен и ензими. Неправилното консервиране може да причини разваляне на храната и да бъде опасно за Вашето здраве. Не консервирайте храни под налягане на надморска височина над 2000 м.

ГОТВЕНЕ

Стерилизиране на бурканите преди консервиране

Консервираната храна трябва да се постави в стерилизирани, празни буркани.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Винаги проверявайте бурканите, капачките и уплътненията за деформации. Стерилизацията на бурканите и капачките трябва да се извърши непосредствено преди пълненето им, като не ги оставяте отворени за продължителен период от време, за да бъде избегнат излишен контакт с въздуха.

- 01** Почистете бурканите и капачките с гореща вода и препарат за съдове, след което ги изплакнете обилно с вода.
- 02** Поставете вътрешния съд в основния корпус и добавете решетката за готвене на пара на дъното му, като зададете следните настройки:
 - a. Ниво на налягането: **Low (Ниско)**.
 - b. Време за готвене: 10 минути (**00:10**).
 - c. Метод за освобождаване на налягането: **Quick (Бързо)**.
- 03** Поставете бурканите и техните капачки върху решетката, като можете да подредите 4 буркана x 500 мл. едновременно.
- 04** Добавете вода във вътрешния съд до първата линията (1) за пълнене.
- 05** Следвайте стъпки от **03** до **07** в раздел Pressure Cook (Готвене под налягане), Rice (Ориз) и Canning (Консервиране).
- 06** Натиснете **Start (Старт)**, за да започнете стерилизирането.

Пълнене на бурканите за консервиране

Изберете рецепта, която е проверена и одобрена за консервиране под налягане. Дори и да има промяна в съставките, процесът трябва да остане същият.

- 01** Напълнете топлите и стерилизирани буркани с храната или течностите за консервиране.
- 02** Следвайте инструкциите в избраната рецепта за нивото, до което да напълните бурканите.
- 03** Поставете стерилизираните капачки върху бурканите и ги затворете, без да ги затягате твърде силно.
Поставете бурканите във вътрешния съд върху решетката.
- 04** Добавете вода във вътрешния съд, докато 1/4 от бурканите е потопена (около 1.5 литра вода).
- 05** Следвайте стъпки в **раздел Програми Pressure Cook (Готвене под налягане), Rice (Ориз) и Canning (Консервиране)**, като започнете от стъпка **02**, за да настроите подходящото време и ниво на налягането, описани в рецептата, която използвате.

ГОТВЕНЕ

NutriBoost™

NutriBoost е настройка, чрез която по време на готвене при програми **Pressure Cook (Готвене под налягане)** и **Rice (Ориз)** се освобождава налягане на пулсации. Постига се ефект на кипене, подобряващ вкуса и текстурата на ястието. С функцията получавате прекрасни резултати при приготвянето на костен бульон или ризото.

NutriBoost е много лесна за използване – натиснете поле NutriBoost на контролния панел, след което изберете **On (Включено)** или **Off (Изключено)**, според предпочитанията Ви.


Интелигентна програма	Какво трябва да знаете
Pressure Cook (Готвене под налягане)	Мултикукърът ще изпусна пара на пулсации в последните 15 минути от фазата на готвене (Cooking).
Rice (Ориз)	Мултикукърът ще изпусна пара на пулсации в първите 3 минути от фазата на готвене (Cooking).

ЗАБЕЛЕЖКА

За да избегнете появата на пръски и запушване на системата за изпускане на пара, не използвайте функцията NutriBoost, когато пригответе 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). Не оставяйте уреда без надзор, когато използвате NutriBoost.

Програма Steam (Пара)

Програма Steam работи като стандартна тенджерата за готвене на пара, при която завирате вода, за да сготвите храната с пара.

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

Интелигентна програма	Време по подразбиране	Времени диапазон	Темп. по подразб.
Steam (Пара)	10 минути (00:10)	1 минута до 1 час (00:01 до 01:00)	98°C (Не се регулира)

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.



ГОТВЕНЕ

ЗАБЕЛЕЖКА

Капакът за готвене под налягане може да бъде свалян по всяко време на готвенето за лесен достъп или ако желаете да наблюдавате храната. Уредът продължава да изпуска пара, за да избегне натрупването на налягане във вътрешния съд.

ЗАБЕЛЕЖКА

Ако в уреда има пара, може да усетите известно съпротивление при затварянето на капака. Поставете капака изцяло в улея, преди да го затворите.

- 01** Добавете вода във вътрешния съд.
 - 02** Поставете вътрешния съд в основния корпус.
-
-  **Instant Съвет:** 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”**.
 - 04** Изберете програма **Steam (Пара)**.
 - 05** Завъртете основния бутон, за да настроите времето за готвене.
 - 06** Натиснете **Start (Старт)**, за да започнете.
Дисплеят показва **On (Включен)**, а индикаторът за прогреса показва **Pre-heating (Предварително загряване)**.
 - 07** Когато уредът достигне необходимата температура, индикаторът за прогреса се премества на фаза **Cooking (Готвене)** и таймерът започва обратно отброяване.
 - 08** Когато програмата приключи, дисплеят показва **End (Край)**.
Автоматичната функция **Keep Warm** не може да се използва с програма **Steam (Пара)**.
При програма **Steam (Пара)** можете да настроите таймер за отложен старт (**Delay start**), докато сте в леглото, работите или пригответе друго ястие. За да зададете таймер за отложен старт, вижте раздел **“Контролен панел: Настройки”**.
-  При готвене на пара се препоръчва използването на решетката за готвене на пара или други подходящи и одобрени от Instant Pot аксесоари.

ГОТВЕНЕ

Програма Slow Cook (Бавно готвене)

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

Времени диапазон	Ниво на темп. / налягане	Препоръчителна употреба	Бележки
30 минути до 24 часа (00:30 до 24:00)	Low (Ниско)	Целодневно готвене	Капакът за готвене под налягане може да бъде свалян по всяко време на готвенето за лесен достъп или ако желаете да наблюдавате храната, докато се готви. Също така, можете да използвате всеки стъклен капак с подходящ размер и отвор за пара. Ястията трябва да се готвят поне 3 часа, освен ако в рецептата не е посочено друго.
	High (Високо)	Бавно готвене, но за пократко време	

Капакът за готвене под налягане може да бъде свалян по всяко време на готвенето за лесен достъп или ако желаете да наблюдавате храната. Уредът продължава да изпуска пара, за да избегне натрупването на налягане във вътрешния съд. За безопасно изпускане на парата, вижте раздел **“Освобождение на налягането”**.


- Добавете хранителните продукти и течни съставки във вътрешния съд според съответната рецепта.
- Поставете вътрешния съд в основния корпус.
- Поставете и затворете капака за готвене под налягане, както е описано в раздел **“Контрол на налягането: Капак за готвене под налягане”**.
- Изберете програма **Slow Cook (Бавно готвене)**.
- Натиснете полето на контролния панел, показващо времето за готвене в часове или минути, след което завъртете основния бутон, за да зададете желаното време.
- Натиснете поле **Temperature (Температура)** на контролния панел, за да превключите между Low (Ниска) или High (Висока).
- Натиснете **Start (Старт)**, за да започнете. Индикаторът за прогреса показва **Preheating (Предварително загряване)** и таймерът започва обратно отброяване веднага.
- Когато уредът достигне зададената температура, индикаторът за прогреса се премества на фаза **Cooking (Готвене)**.
- 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**). Ако предпочитате да не се включва автоматично след приключване на програмата, можете да я изключите по всяко време, като натиснете **Keep Warm**.

ГОТВЕНЕ

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 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 StirFry (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!

Време по подразб.	Времеви диапазон	Температура по подразб.	Температурен диапазон
30 минути (00:30)	1 минута до 1 час (00:01 до 01:00)	High (Висока)	Low (Ниска) High (Висока) Custom (Ръчен режим) – Нива от 1 до 6

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

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

03 Завъртете основния бутон, за да настроите времето за готвене.

04 Натиснете поле **Temperature (Температура)** на контролния панел, 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 превключите между бте температурни нива. Дисплеят показва от LE 1 (найниската) до LE 6 (найвисоката) температура. Тези нива са подобни на температурните нива на стандартен котлон.

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

Дисплеят показва **On (Включен)**, а индикаторът за прогрес

са показва **Preheating (Предварително загряване)**.

06 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.

07 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.

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

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

ГОТВЕНЕ

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.



ВНИМАНИЕ

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

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.

Ниво на темп.	Темп. диапазон	Време по подразб.	Времени диапазон	Препор. употреба
Low (Ниска)	Не се регулира	8 часа (08:00)	30 минути до 99 часа и 30 минути (00:30 до 99:30)	Ферментация
High (Висока)	Не се регулира	(boil)	Не се регулира	Пастьоризация
Custom (Ръчен режим) – 33°C (по подразб.)	25 до 85°C	8 часа (08:00)	30 минути до 99 часа и 30 минути (00:30 до 99:30)	Ферментация немлечни продукти

Ако започвате с...	Направете това!
Пастьоризирано или непастьоризирано мляко	Следвайте всички стъпки, описани на следващата страница
УНТ мляко (Ултрапастьоризирано / Дълготрайно)	Преминете към Етап 2: Добавяне на закваска – т.нар. „Студен старт“

ГОТВЕНЕ

Ще са Ви необходими:

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


Етап 1: Пастьоризиране 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”**.

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

04 Натиснете поле **Temperature (Температура)** на контролния панел, за да превключите на **High (Висока)**.

 Времето и температурата на пастьоризация 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 **Preheating (Предварително загряване)**.

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

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

Етап 2: Добавяне на закваска

01 Оставете пастьоризираното 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 мляко 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 не под налягане”**.

Етап 3: Ферментация на млякото

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

02 Натиснете поле **Temperature (Температура)** на контролния панел, за да превключите на **Low (Ниска)**.

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

03 Натиснете полето на контролния панел, показващо времето за готвене в часове или минути, след което завъртете основния бутон, за да зададете желаното време за ферментация.

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

Дисплеят показва **On (Включен)**, а индикаторът за прогреса показва **Preheating (Предварително загряване)**.

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

ГОТВЕНЕ

Съвети за приготвяне на кисело мляко

- Колкото по-гъсто е прясното мляко, толкова по-плътнo ще е киселото мляко!
- За още по-плътнo/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 тензух 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 приготвеното 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 плътнo.
- 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**.

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 преглътвайте 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.

Време по подразб.	Времени диапазон	Темп. по подразб.	Температурен диапазон
3 часа (03:00)	30 минути до 99 часа и 30 минути (00:30 до 99:30)	56°C	25 до 90°C


ГОТВЕНЕ

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

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** Натиснете полето на контролния панел, показващо времето за готвене в часове или минути, след което завъртете основния бутон, за да зададете желаното време.
- 03** Натиснете поле **Temperature (Температура)** на контролния панел, за да зададете желаната температура на водната баня.
- 04** Натиснете **Start (Старт)**, за да започнете.
Дисплеят показва **On (Включен)**, а индикаторът за прогреса показва **Preheating (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 не 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

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 от 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

Таблица за готвене на Sous Vide

Храна	Препоръчителна дебелина	Очаквана степен на приготвяне (готовност)	Темп. на готвене*	Минимално време на готвене*	Максимално време на готвене*
Говеждо и агнешко месо					
По крехки парчета месо: Бонфиле, Котлети, Контра филе, Рибай стек, Тбоун стек, Ръмп стек, Пържоли	25 см.	Rare (Слабо сготвено)	50°C / 122°F	1 час	4 часа
		Mediumrare (Между слабо и средно сготвено)	54°C / 129°F	1.5 часа	4 часа
Потвърди парчета месо: Врат, Плешка, Джолан	46 см.	Medium (Средно сготвено)	60°C / 140°F	1.5 часа	4 часа
		Mediumwell (Средно добре сготвено)	63°C / 145°F	1.5 часа	4 часа
Птиче месо					
Пилешки гърди	35 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)	35 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	57 см.	Сочно и нежно	74°C / 165°F	2 часа	7 часа
Патешки гърди	35 см.	Меки и сочни	64°C / 146°F	2 часа	4 часа
Свинско месо					
Корем	36 см.	Традиционно твърд	82°C / 180°F	10 часа	22 часа
Ребра	23 см.	Нежно, да пада от костта	59°C / 138°F	10 часа	22 часа
Котлети	24 см.	Розови и сочни	57°C / 135°F	1 час	4 часа
		Изцяло бели и сочни	64°C / 147°F	1 час	4 часа
Риба и морски дарове					
Риба	23 см.	Мека	43°C / 110°F	10 минути	30 минути
		Полупрозрачна, започва да се чуги	46°C / 115°F	20 минути	45 минути
		Mediumrare (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
		Welldone (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

ГОТВЕНЕ

Храна	Препоръчителна дебелина	Очаквана степен на приготвяне (готовност)	Темп. на готвене*	Минимално време на готвене*	Максимално време на готвене*
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
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.

Keep Warm (Поддържане на топла храна)

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

Време по подразб.	Времеви диапазон	Темп. по подразб.	Температурен диапазон
10 часа (10:00)	10 минути до 10 часа (00:10 до 10:00)	High (Висока)	Low (Ниска) High (Висока) 25 до 90°C

- 01 Натиснете бутона **Keep Warm (Поддържане на топла храна)**.
- 02 Натиснете полето на контролния панел, показващо времето за готвене в часове или минути, след което завъртете основния бутон, за да зададете желаното време.
- 03 Натиснете поле **Temperature (Температура)** на контролния панел, за да превключите на **Low (Ниска)**, **High (Висока)** и **Custom (Ръчен режим)**.
За да зададете персонализирана температура, изберете Custom (Ръчен режим), след това завъртете основния бутон, за да настроите желаната температура.
- 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. По-гъстите ястия могат да попречат на равномерното нагриване, което може да доведе до развалена 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.

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 оставяйте 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 	<p>Подходяща за почистване в съдомиялна машина, ако е поставена върху горния ред.</p>
Капак и части <ul style="list-style-type: none"> Клапан за изпускане на пара Капачка за омекотено изпускане на пара Антиблокиращ щит Уплътнителен пръстен Поплавъчен клапан Силиконова тапа на поплавъчен клапан QuickCool™ предпазен капак Колектор за конденз 	<p>Подходяща за почистване в съдомиялна машина, ако е поставена върху горния ред.</p> <p>Премахвайте всички подвижни части от капака преди почистване. Вижте раздел “Грижа, почистване и съхранение: Сваляне и поставяне на части”.</p> <ul style="list-style-type: none"> След като сте премахнали клапана за изпускане на пара и антиблокиращия 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 510 минути, след което Бързо освободете налягането.
	<ul style="list-style-type: none"> Проверявайте колектора за конденз след всяка употреба и го изпразвайте и почиствайте при необходимост. Не оставяйте в него да престояват храна или влага, тъй като това може да доведе до развитието на вредни бактерии.
Вътрешен съд	<p>Подходящ за почистване в съдомиялна машина.</p> <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 неагресивен препарат (като Bar Keeper’s Friend) гъба и търкане. При твърди или загорели остатъци от храна, добавете вряла вода и неагресивен препарат за съдове във вътрешния съд и оставете да се наикисне за няколко часа за лесно почистване. Уверете се, че всички външни повърхности са сухи, преди да поставите вътрешния съд в основния корпус.

ГРИЖА, ПОЧИСТВАНЕ И СЪХРАНЕНИЕ

Части / Аксесоари	Методи за почистване и инструкции
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.

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.

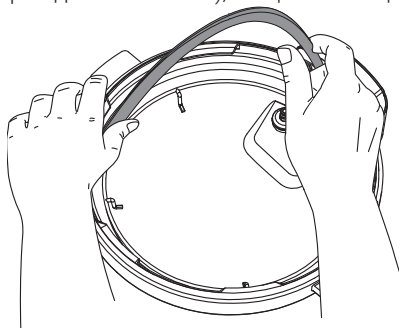
ГРИЖА, ПОЧИСТВАНЕ И СЪХРАНЕНИЕ

Сваляне и поставяне на части

Силиконов уплътнителен пръстен

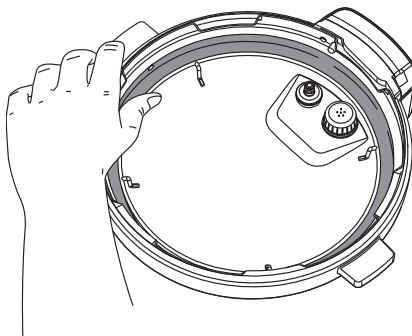
Сваляне

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




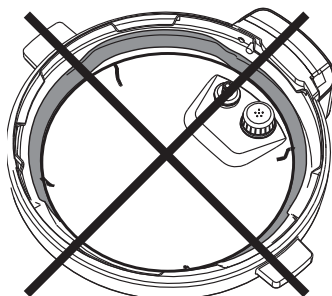
Поставяне


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



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.



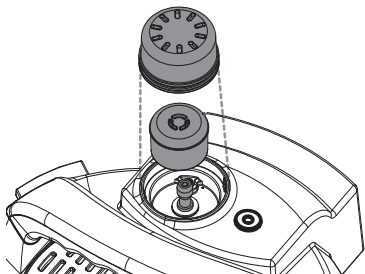
 Уплътнителният пръстен трябва да е плътно поставен във водача. Може да се върти и движи леко, но не трябва да пада, когато обърнете капака.

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.

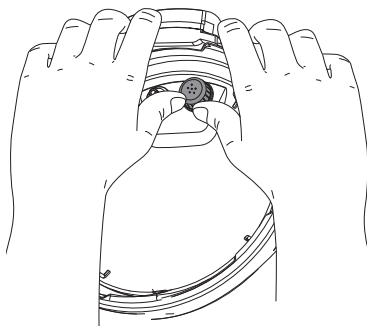
 Клапанът стои свободно (хлабаво), когато е поставен правилно, но трябва да остане на мястото си при обръщане на капака.

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

Анти-блокиращ щит

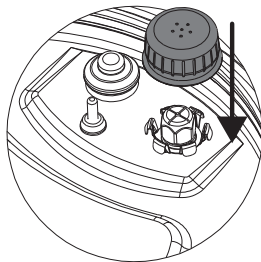
Сваляне

Хванете капака като автомобилен волан и натиснете с палци анти-блокиращия щит силно отстрани (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.

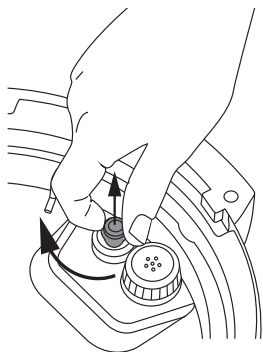


ГРИЖА, ПОЧИСТВАНЕ И СЪХРАНЕНИЕ

Поплавъчен клапан и силиконова тапа

Сваляне

Премахнете черната тапата от горната страна на капака. 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.




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 и поставете черната тапа от горната страна на капака.

 Не изхвърляйте поплавъчния клапан или силиконовата тапа!

Колектор за конденз

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

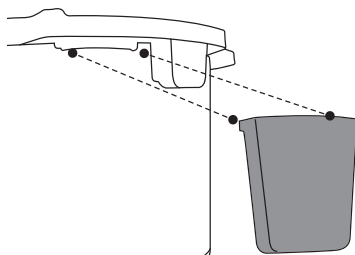
Сваляне

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.



ГРИЖА, ПОЧИСТВАНЕ И СЪХРАНЕНИЕ

Предпазен капак QuickCool

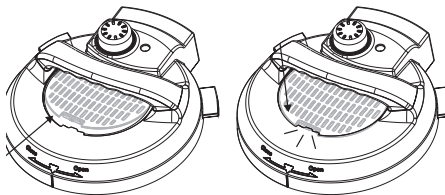
Сваляне

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 гъбките пластини под нагревателя се движат 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.
	Поплаватъчният клапан (ПК) е в повдигнато положение.	Натиснете внимателно поплаватъчния клапан надолу с дълъг прибор.
	Съдържанието в уреда е все още горещо.	Спуснете 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 рецептата. Отворете капака само, след като индикаторът за налягането е изгаснал.
Затруднение при отварянето на капака	Поплаватъчният клапан (ПК) е заседнал в повдигнато 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.	От поле Venting на контролния панел изберете Quick Release (Бързо освобождаване на налягането), за да изпуснете напълно парата.

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 .
Уредът не може да вдигне налягане	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.)
	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 .
Уредът не може да вдигне налягане	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	Уредът регулира излишното налягане.	Това е нормално; не се изисква действие.
Струи пара излизат от клапана за изпускане на пара по време на готвене под налягане	Няма достатъчно течност във вътрешния съд (ВС)	Добавете вода/течност на водна основа във ВС според вместимостта на уреда: (5.7 литра – 375 мл.)
	Грешка в сензора за налягане.	Свържете се с Отдел за обслужване на клиенти .
Дисплейт 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	
Код за грешка се показва на дисплея и уредът издава продължителен звуков 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.)
		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.	
Код за грешка се показва на дисплея и уредът издава продължителен звуков сигнал	Lid (Капак)	Капакът не е в правилната позиция за избраната програма.	Отворете и затворете капака. Не използвайте капака за готвене под налягане, когато използвате програмата Sauté (Сотиране).
	Alt	Зададената температура за безопасно консервиране не е достигната.	Натиснете Cancel (Отказ) . Проверете дали всички чисти са правилно поставени и с нарушен вид. Уверете се, че във вътрешния съд има поне 1 ч.ч. (250 мл.) вода, преди да рестартирате. Не консервирайте под налягане при надморска височина над 2000 м.
	Food burn	Установена е висока температура на дъното на ВС; уредът автоматично намалява температурата, за да се избегне прегряване.	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.

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 повдигнат 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 разплетат 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: DO NOT IMMERSE IN WATER. UNPLUG BEFORE CLEANING AND WHEN IN NOT IN USE. HOUSEHOLD USE ONLY.
ВНИМАНИЕ: НЕ ПОТАПЯЙТЕ ВЪВ ВОДА. ИЗКЛУЧЕТЕ ОТ ЗАХРАНВАНЕТО И КОГАТО УРЕДЪТ НЕ СЕ ИЗПОЛЗВА.
ПРЕДНАЗНАЧЕН САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА. 818150431

КАПАК ЗА ГОТВЕНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ

ПРЕДУПРЕДИТЕЛЕН СТИКЕР (ЧЕРЕН)

1. Използвайте само капака за готвене под налягане Instant Pot Pro Plus с основния корпус Instant Pot Pro Plus. Използването на какъвто и да е друг капак за готвене под налягане може да причини нараняване, повреда на уреда и/или материални щети.
2. По време на готвене и след готвене металните части на капака ще бъдат горещи.
3. Никога не поставяйте ръцете си, не излагайте лицето си и/или незащитена кожа в близост до механизма за изпускане на пара.
4. Ако вътрешният съд прилепне към капака след готвене, освободете напълно налягането, като от поле **“Venting”** изберете **“Quick Release”**, за да освободите вакуума.
5. Ако индикаторът за налягането свети в червено – **не отваряйте капака**. Ако индикаторът за налягането е изгаснал – **можете да отворите капака**.

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.

НАУЧЕТЕ ПОВЕЧЕ

Открийте цял свят от информация и помощни материали за Вашия Instant Pro Plus. Ето къде да намерите някои от най-полезните ресурси:

Отдел за Обслужване на клиенти

support@instantpot.bg

0700 31 027

Мобилно приложение с рецепти (английски език)

Instant Connect

Изтеглете от iOS App Store / Google Play

Рецепти и Таблици с времена за готвене

www.instantpot.bg

Видео инструкции и помощни материали

www.instantpot.bg

Полезна информация, съвети и добри практики

www.instantpot.bg

Резервни части и аксесоари

www.instantpot.bg

Видео рецепти

www.youtube.com/c/InstantPotBulgaria

www.tiktok.com/@instantpotbulgaria

Присъединете се към Общността



@instantpotBG



@instantpotBG



InstantPotBulgaria

Инстант Хоум ЕООД 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.

ГАРАНЦИЯ

Ограничена гаранция

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

Инстант Хоум ЕООД, ЕИК 207830221, 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 ограничена 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 ограничена 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, ограничената гаранция за заместващия уред изтича 24 месеца след датата на оригиналната покупка. Срокът на гаранцията спира да тече през времето, необходимо за поправката 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 естествено овехтяване на уреда, както и подмяна на консумативи (уплътнения, филтри, филтриращи елементи, елементи с керамични и незалепващи покрития, 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 удяране 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 ограничават до ремонт или подмяна.

на на уреда или част от него и не надвишава покупната цена на съпоставим уред за подмяна. С изключение 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 регистрира своята за заявка за рекламация/сервиз на www.instantpot.bg/garancia-i-serviz, като предостави:

- Име, имейл адрес и телефонен номер.
- Копие на оригинален касов бон / фактура за покупка, модел и сер. номер на уреда.
- Описание на дефекта на продукта, вкл. снимки или видео, ако е възможно.
- Всички части от уреда, независимо от състоянието им: Основен корпус, Капак за готвене под налягане, Вътрешен съд и др. 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, насърчвайки 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.



get started

INSTANT™ **POT PRO™ PLUS**

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ

Instant®

Καλώς ήρθατε

στον κόσμο της νέας σας Instant Pot Pro Plus!

Η συσκευή Instant Pot Pro Plus θα σας βοηθήσει να μαγειρέψετε υγιεινά και νόστιμα γεύματα πολύ πιο εύκολα και σε πολύ μικρότερο χρονικό διάστημα από τις παραδοσιακές μεθόδους μαγειρέματος. Ελπίζουμε ότι θα ερωτευτείτε τη νέα σας συσκευή και θα τη χρησιμοποιήσετε με ευχαρίστηση για πολλά χρόνια.



Μάθετε περισσότερα για το Instant Pot Pro Plus και το μαγείρεμα με ερμητικός πολυμάγειρα στο www.instant-home.gr



Κατεβάστε την επίσημη εφαρμογή Instant Connect για πρόσβαση σε 1000+ ιδέες για συνταγές(στα αγγλικά)

Εάν έχετε ερωτήσεις ή χρειάζεστε βοήθεια, επικοινωνήστε με το **Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών** στη διεύθυνση:

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

Στη ιστοσελίδα μας www.instant-home.gr θα βρείτε απαντήσεις σε Συχνές Ερωτήσεις σχετικά με τη χρήση των συσκευών **Instant Brands**.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Διαβάστε όλες τις οδηγίες, συμπεριλαμβανομένων των οδηγιών ασφαλείας, και την εγγύηση, πριν χρησιμοποιήσετε τη νέα σας συσκευή Instant Vortex Plus VersaZone. Η μη τήρηση των μέτρων ασφαλείας και των οδηγιών μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό ή/και υλικές ζημιές.

Μια μετάφραση των ετικετών προειδοποίησης που τοποθετούνται στα εξαρτήματα της συσκευής βρίσκεται στη **σελίδα 105**.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ

Σημαντικά μέτρα ασφαλείας	58
Προϊόν, ανταλλακτικά και αξεσουάρ	64
Πρώτα βήματα	66
Μαγείρεμα με Instant Connect	68
Σύνδεση με Instant Connect	69
Πίνακας Ελέγχου	70
Αρχικές ρυθμίσεις	73
Μαγείρεμα υπό πίεση	74
Απελευθέρωση πίεσης	75
Έλεγχος πίεσης	78
Μαγείρεμα.....	82
Προγράμματα.....	86
Φροντίδα, καθαρισμός και αποθήκευση	97
Αντιμετώπιση προβλημάτων	102
Μετάφραση ετικετών προειδοποίησης	105
Μάθετε περισσότερα.....	106
Εγγύηση.....	107
Στοιχεία επικοινωνίας	110

INSTANT™

INSTANT POT® PRO PLUS







ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Για Instant Brands, η ασφάλειά σας όταν χρησιμοποιείτε τις συσκευές μας έχει πάντα προτεραιότητα και η σειρά Pro Plus έχει σχεδιαστεί με αυτήν την κορυφαία προτεραιότητα.

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές, θα πρέπει πάντα να τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφαλείας για να μειώσετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, άλλων σωματικών τραυματισμών, πυρκαγιάς ή / και υλικών ζημιών.

Πριν από τη χρήση, διαβάστε όλες τις οδηγίες και χρησιμοποιήστε τη συσκευή σύμφωνα με αυτές. Η μη τήρηση των προφυλάξεων ασφαλείας και των οδηγιών μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμό ή / και υλικές ζημιές και θα ακυρώσει την εγγύησή σας.

Χαρακτηριστικά προϊόντος

					
Μοντέλο: Pro Plus 60	1200 W	220-240V~ 50-60 Hz	5,7 λίτρα	7,05 κιλά.	cm: 33.5Mx33.1Πx32.3Υ

Μοντέλο και σειριακός αριθμός της συσκευής

Θα βρείτε πληροφορίες σχετικά με **το μοντέλο προϊόντος** στην ασημένια ετικέτα πληροφοριών στο πίσω μέρος του κύριου περιβλήματος, κοντά στο καλώδιο τροφοδοσίας.

Θα βρείτε **τον σειριακό αριθμό της συσκευής** στο λευκό αυτοκόλλητο δίπλα στην ετικέτα πληροφοριών.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Διαβάστε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης προσεκτικά και πλήρως και αποθηκεύστε το για μελλοντική αναφορά. Η μη τήρηση των οδηγιών ασφαλείας μπορεί να οδηγήσει σε σοβαρό τραυματισμό ή/και υλικές ζημιές.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ



ΠΡΟΣΟΧΗ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Εγκατάσταση της συσκευής

Σχεδιασμένο μόνο για χρήση σε πάγκο κουζίνας. Να χειρίζεστε πάντα τη συσκευή πάνω σε σταθερή, μη εύφλεκτη, επίπεδη επιφάνεια.

Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι στεγνά και απαλλαγμένα από υπολείμματα τροφίμων πριν τοποθετήσετε το εσωτερικό δοχείο στο κύριο περίβλημα της συσκευής.

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.

ΜΗΝ τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε οτιδήποτε μπορεί να μπλοκάρει τις οπές εξαερισμού στο κάτω μέρος.

Χρήση

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.

- Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν το εσωτερικό δοχείο περιέχει καυτό φαγητό, καυτό λίπος ή άλλα καυτά υγρά.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή ενώ λειτουργεί και να είστε εξαιρετικά προσεκτικοί όταν ρίχνετε καυτό λίπος.

ΜΗΝ αγγίζετε τα ζεστά αξεσουάρ ή/και το εσωτερικό δοχείο με απροστάτευτα χέρια κατά τη διάρκεια ή αμέσως μετά το μαγείρεμα.

- 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

Χρησιμοποιήστε μόνο το καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση Instant Pot Pro Plus με το κύριο περίβλημα Instant Pot Pro Plus. Η χρήση άλλου καπακιού μαγειρέματος υπό πίεση μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό, ζημιά ή/και υλικές ζημιές.

ΜΗ χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς εσωτερικό δοχείο.

ΜΗΝ αγγίζετε τα μεταλλικά μέρη και τις ζεστές επιφάνειες της συσκευής ή το ερμητικό καπάκι, καθώς και τυχόν αξεσουάρ κατά τη διάρκεια ή αμέσως μετά τη

ΠΡΟΣΟΧΗ

χρήση, καθώς θα είναι ζεστά. Για να σηκώσετε, να μετακινήσετε ή να μεταφέρετε τη συσκευή, χρησιμοποιήστε μόνο τις πλευρικές λαβές του κύριου περιβλήματος.

MH χρησιμοποιείτε τη συσκευή για βαθύ τηγάνισμα με λάδι/λίπος.

MHN μετακινείτε τη συσκευή κατά τη χρήση.

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.

MHN χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε άλλο σκοπό εκτός από αυτόν για τον οποίο προορίζεται. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμό ή/και υλικές ζημιές.

Μόνο για οικιακή χρήση. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους. Δεν προορίζεται για εμπορική χρήση.

MHN αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση.

Προειδοποιήσεις σχετικά με το μαγείρεμα υπό πίεση

Όταν μαγειρεύετε υπό πίεση, χρησιμοποιήστε μόνο το καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση Instant Pot Pro Plus. Για οδηγίες σχετικά με τον τρόπο χρήσης του καπακιού, διαβάστε «**Έλεγχος πίεσης: Καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση**».

Αυτή η συσκευή μαγειρεύει υπό πίεση. Αφήστε τη συσκευή να απελευθερώσει την πίεση εντελώς φυσικά, απελευθερώστε την γρήγορα ή σε παλμούς, πριν ανοίξετε το καπάκι. Η ακατάλληλη χρήση της συσκευής μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα, τραυματισμούς ή/και υλικές ζημιές.

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κλειστή με το σωστό τρόπο πριν ξεκινήσετε το πρόγραμμα μαγειρέματος.

Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα εξαγωγής ατμού είναι τοποθετημένη στο καπάκι πριν από τη χρήση.

MHN καλύπτετε ή φράζετε τη βαλβίδα εξαγωγής ατμού και/ή τη βαλβίδα ένδειξης της πίεσης με πετσέτες ή άλλα αντικείμενα.

Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα εξαγωγής ατμού, η βαλβίδα πλωτήρα, ο σωλήνας εξαγωγής ατμού και η προστασία κατά του μπλοκαρίσματος δεν είναι φραγμένα.

Για οδηγίες σχετικά με τον τρόπο καθαρισμού αυτών των εξαρτημάτων, ανατρέξτε στην ενότητα «**Φροντίδα, καθαρισμός και αποθήκευση**».

Απενεργοποιήστε τη συσκευή αν βγαίνει ατμός από την άκρη του καπακιού μαγειρέματος υπό πίεση ή μια σταθερή ροή ατμού βγαίνει από τη βαλβίδα εξαγωγής ατμού / βαλβίδα ένδειξης της πίεσης για περισσότερο από 3 λεπτά. Αφού βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει, ελέγξτε τον δακτύλιο στεγανοποίησης ή τα στοιχεία σιλικόνης για ρωγμές ή παραμορφώσεις. Εάν βρείτε, επικοινωνήστε με το **Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών**.

MHN προσπαθήστε να ανοίξετε και να αφαιρέσετε το καπάκι από το κύριο περίβλημα με τη βία πριν πέσει η πίεση εντελώς. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών

ΠΡΟΣΟΧΗ

μπορεί να οδηγήσει σε ξαφνική έκχυση καυτού περιεχομένου και μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα, τραυματισμούς, ζημιές ή / και υλικές ζημιές.

MHN εκθέτετε το πρόσωπο, τα χέρια ή απροστάτευτο δέρμα σας πάνω από τη βαλβίδα εξαγωγής ατμού ή τη βαλβίδα ένδειξης της πίεσης όταν η συσκευή λειτουργεί ή έχει υπολειπόμενη πίεση.

MHN εκθέτετε το πρόσωπο, τα χέρια ή το μη προστατευμένο δέρμα πάνω από τη βαλβίδα απελευθέρωσης ατμού ή τη βαλβίδα επίπλευσης όταν η συσκευή λειτουργεί ή έχει υπολειπόμενη πίεση.

MHN λυγίζετε πάνω από τη συσκευή όταν αφαιρείτε το καπάκι, καθώς απελευθερώνονται θερμότητα και ατμός.

MHN μετακινείτε τη συσκευή ενώ βρίσκεται υπό πίεση.

Υπερπλήρωση του εσωτερικού δοχείου κατά τη διάρκεια μαγειρέματος υπό πίεση

Η υπερπλήρωση της συσκευής κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος αυξάνει τον κίνδυνο απόφραξης του σωλήνα εξαγωγής ατμού. Αυτό μπορεί να αυξήσει σημαντικά την πίεση προκαλώντας καύση, τραυματισμό ή / και υλικές ζημιές.

MHN γεμίζετε το εσωτερικό δοχείο πάνω από την ένδειξη **PC Max Fill – 2/3 (Ανώτατο σημείο μαγειρέματος υπό πίεση)** που είναι σημειωμένη στο εσωτερικό μέρος του εσωτερικού δοχείου.

MHN 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. Η υπερπλήρωση του εσωτερικού δοχείου αυξάνει σημαντικά τον κίνδυνο απόφραξης του σωλήνα εξαγωγής ατμού και μπορεί να αυξήσει σημαντικά την πίεση.

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 κράνμπερι, 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 σύστημα εξαγωγής ατμού. **MHN** γεμίζετε το εσωτερικό δοχείο πάνω από την ένδειξη γραμμή Half Fill (Μεσαίο σημείο μαγειρέματος υπό πίεση), όταν μαγειρεύετε αυτά τα φαγητά.

Κατά το μαγείρεμα κρέατος με δέρμα/περιτύλιγμα (π.χ. λουκάνικο με περιτύλιγμα), το δέρμα/περιτύλιγμα μπορεί να διογκωθεί κατά τη θέρμανση ή υπό πίεση.

MHN τρυπάτε το κρέας με αιχμηρά αντικείμενα όσο το δέρμα/ περιτύλιγμα είναι ακόμη διογκωμένο, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα.

MHN τοποθετείτε πολύ μεγάλα τεμάχια τροφίμων στο εσωτερικό δοχείο, καθώς αυτό μπορεί να δημιουργήσει κίνδυνο ζημιάς στη συσκευή και να προκαλέσει πυρκαγιά, τραυματισμό ή / και υλικές ζημιές.

Εξαρτήματα

Μην χρησιμοποιείτε εξαρτήματα, αξεσουάρ ή/και προσθήκες που δεν είναι εγκεκριμένα από την Instant Brands. Η χρήση εξαρτημάτων, αξεσουάρ ή/και προσαρ-

ΠΡΟΣΟΧΗ

τημάτων που δεν έχουν εγκριθεί από τον κατασκευαστή μπορεί να οδηγήσει σε σοβαρό τραυματισμό, πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή/και να ακυρώσει την εγγύηση.

Για να μειώσετε τον κίνδυνο ανεπιθύμητης εξαγωγής ατμού, χρησιμοποιήστε μόνο ένα πρωτότυπο εσωτερικό δοχείο Instant Pot σχεδιασμένο για αυτό το μοντέλο.

Για προστασία από τραυματισμό ή ζημιά στη συσκευή, αντικαταστήστε τον δακτύλιο στεγανοποίησης μόνο με έναν αυθεντικό δακτύλιο στεγανοποίησης Instant Pot.

MH χρησιμοποιείτε τα αξεσουάρ που περιλαμβάνονται με τη συσκευή σε φούρνο μικροκυμάτων, τοστιέρα, φούρνο μεταφοράς ή συμβατικό φούρνο, σε κεραμική, ηλεκτρική εστία ή εστίες αερίου ή σχάρα/γκριλ.

Φροντίδα και αποθήκευση

Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου πριν από τον καθαρισμό ή την αποθήκευση.

MHN αποθηκεύετε υλικά στο κύριο περίβλημα ή στο εσωτερικό δοχείο όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται.

MHN τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά στο κύριο περίβλημα ή στο εσωτερικό δοχείο όπως χαρτί, χαρτόνι, πλαστικό, φελιζόλ ή ξύλο.

Καλώδιο τροφοδοσίας

Ένα κοντό καλώδιο τροφοδοσίας χρησιμοποιείται στη συσκευή για να μειωθεί ο κίνδυνος τραβήγματος, μπερδέματος και σκοντάμματος.

Το χυμένο φαγητό μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από παιδιά.

MHN αφήνετε ποτέ το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του πάγκου της κουζίνας, μην χρησιμοποιείτε πρίζα που βρίσκεται κάτω από τον πάγκο και μην χρησιμοποιείτε καλώδιο επέκτασης.

MHN αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να αγγίζει καυτές επιφάνειες ή ανοιχτές φλόγες, συμπεριλαμβανομένων των εστιών μαγειρέματος.

MHN χρησιμοποιείτε τη συσκευή με επέκταση, μετατροπέα ηλεκτρικής ενέργειας, εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειριστηρίου.

Συνδέστε το φις του καλωδίου τροφοδοσίας μόνο σε γειωμένη πρίζα.

MHN αφαιρείτε τη γείωση.

Προειδοποιήσεις σχετικές με την τροφοδοσία

Η συσκευή περιέχει ηλεκτρικά εξαρτήματα που ενέχουν κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία ή/και θάνατο.

Για την προστασία από ηλεκτροπληξία:

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 φις και τραβήξτε το από την

ΠΡΟΣΟΧΗ

πρίζα. Για να αποφύγετε ζημιά στο καλώδιο τροφοδοσίας, **ΜΗΝ** τραβάτε ποτέ το ίδιο το καλώδιο.

Ελέγχετε τακτικά την κατάσταση της συσκευής και του καλωδίου τροφοδοσίας.

ΜΗΝ χρησιμοποιείτε μια συσκευή με ελαττωματικό καλώδιο ή φινιρίσματα ή μια συσκευή που είναι ελαττωματική, έχει πέσει ή έχει υποστεί ζημιά με οποιονδήποτε τρόπο.

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.

ΜΗΝ επεμβαίνετε σε κανέναν από τους μηχανισμούς ασφαλείας, καθώς αυτό μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμό ή/και υλικές ζημιές.

ΜΗΝ βυθίζετε το καλώδιο τροφοδοσίας, το φινιρίσμα ή τη συσκευή σε νερό ή σε οποιοδήποτε υγρό.

ΜΗ συνδέετε τη συσκευή σε ηλεκτρικό δίκτυο διαφορετικό από το 220-240V ~ 50-60Hz.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ!

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

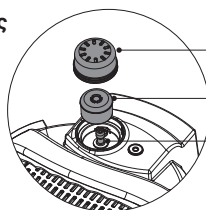
Διαβάστε το παρόν εγχειρίδιο προσεκτικά και πλήρως και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά. Η μη τήρηση των οδηγιών ασφαλείας μπορεί να προκαλέσει σοβαρό τραυματισμό ή/και υλικές ζημιές.

ΠΡΟΪΟΝ, ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΑΞΕΣΟΥΑΡ

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

Καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση – πάνω μέρος

Μηχανισμός εξαγωγής ατμού



Πώμα ήπιας εξαγωγής ατμού

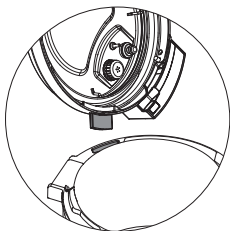
Βαλβίδα εξαγωγής ατμού

Σωλήνας εξαγωγής ατμού

Αυτί καπακιού

Λαβή καπακιού

Κάλυμμα ασφαλείας QuickCool



Βαλβίδα ένδειξης της πίεσης
(κάτω από την τάπα σιλικόνης)

Αυτί καπακιού

Ένδειξη θέσης καπακιού

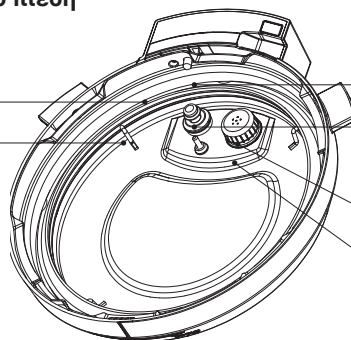


Instant συμβουλή: Κρατήστε το καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση σε όρθια θέση, ώστε να μην εμποδίζει τον πάγκο κουζίνας. Τοποθετήστε το αριστερό ή το δεξιό αυτί του καπακιού στην αντίστοιχη υποδοχή για το καπάκι στο κύριο περίβλημα για να το κρατήσετε όρθιο και να ελευθερώσετε χώρο! Προσοχή: Το αυτί του 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 αντμπλοκαρίσματος

Σωλήνας εξαγωγής ατμού
(κάτω από την ασπίδα αντμπλοκαρίσματος)

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

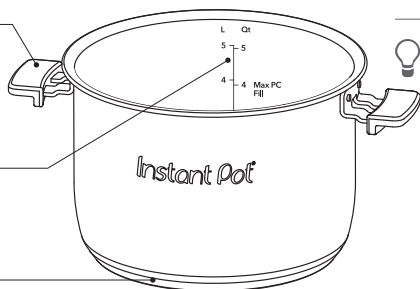
ΠΡΟΪΟΝ, ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΑΞΕΣΟΥΑΡ

Εσωτερικό δοχείο από ανοξείδωτο χάλυβα

Λαβές ολικόνης
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.

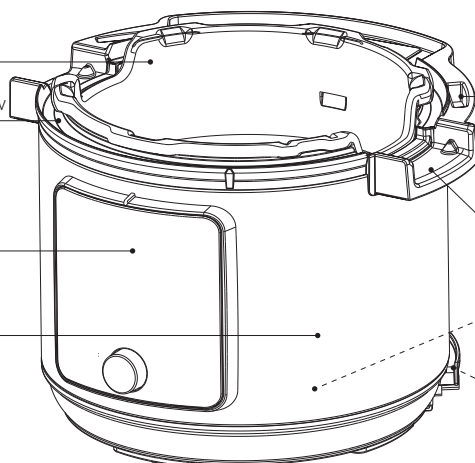
Κύριο περίβλημα

Κύριο περίβλημα

Κανάλι συμπυκνωμάτων

Πίνακας ελέγχου

Επένδυση από
ανοξείδωτο χάλυβα



Βάση για το καπάκι

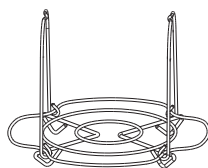
Συλλέκτης συμπυκνωμάτων
(στο πίσω μέρος)

Λαβές του κύριου
περιβλήματος

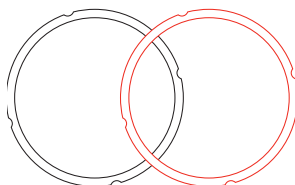
Θερμαντήρας
(στο πίσω μέρος)

Υποδοχή για καλώδιο
τρόφοδοσίας
(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.

ΠΡΩΤΑ ΒΗΜΑΤΑ

Αρχικές ρυθμίσεις

- 01** Βγάλτε την Instant Pot Pro Plus 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 περίβλημα.
 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.
- 05** 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.

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 Plus 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)**.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Διαβάστε την ενότητα "ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ" 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 μπλοκάρτε τον μηχανισμό εξαγωγής ατμού ή την προστασία κατά του μπλοκαρίσματος που βρίσκονται στο καπάκι.

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

Στάδιο 2: Μαγείρεμα (δοκιμή)

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

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


 Οι προσωπικές ρυθμίσεις αποθηκεύονται στο πρόγραμμα όταν αρχίζει το μαγείρεμα.

03 Πατήστε το πεδίο **Venting** για να επιλέξετε τη μέθοδο απελευθέρωσης πίεσης, όπως εναλλαγή μεταξύ **Natural (Φυσικό)**, **Pulse (Σε παλμούς)** και **Quick (Ταχεία)** απελευθέρωση πίεσης.

Επιλέξτε το **Quick (Ταχεία)** απελευθέρωση πίεσης.

04 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.

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

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


Στάδιο 3: Απελευθέρωση πίεσης

Όταν ολοκληρωθεί το πρόγραμμα, το εικονίδιο για **Quick (Ταχεία)** απελευθέρωσης πίεσης αναβοσβήνει μέχρι να απελευθερωθεί πλήρως ο ατμός.

01 Ελέγξτε την ένδειξη πίεσης στον πίνακα ελέγχου για να βεβαιωθείτε ότι είναι ασφαλές να ανοίξετε το καπάκι

και, στη συνέχεια, προσεκτικά ανοίξτε και αφαιρέστε το καπάκι όπως περιγράφεται στην ενότητα «**Έλεγχος πίεσης: Καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση**».



 Χρησιμοποιώντας κατάλληλα μέσα προστασίας χεριών, αφαιρέστε το εσωτερικό δοχείο από το κύριο περίβλημα, απορρίψτε το νερό και στεγνώστε καλά το εσωτερικό δοχείο.

Αυτό είναι! Μπορείτε να αρχίσετε να μαγειρεύετε :)

ΚΙΝΔΥΝΟΣ

ΜΗΝ προσπαθήσετε να αφαιρέσετε το καπάκι μέχρι να σβήσει η ένδειξη πίεσης και ΠΟΤΕ μην προσπαθήσετε να ανοίξετε το καπάκι με την βία. Το περιεχόμενο μέσα στη συσκευή βρίσκεται υπό εξαιρετικά υψηλή πίεση. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό ή/και υλικές ζημιές.

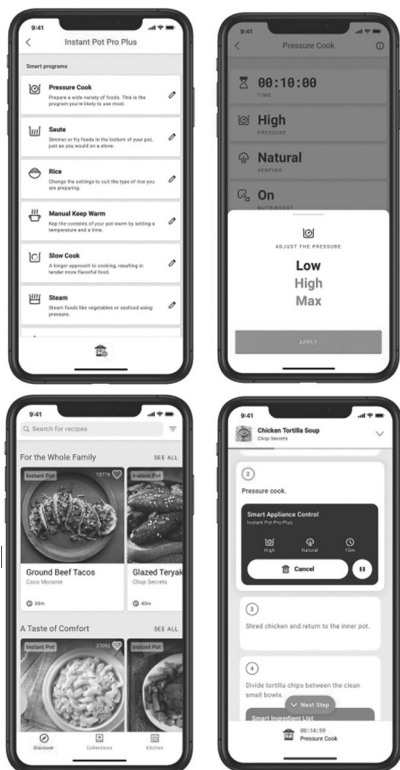
ΠΡΟΣΟΧΗ

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.

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ INSTANT CONNECT

Κάντε το μαγείρεμα γρήγορο και εύκολο με τη διαχείριση των ρυθμίσεων του Instant Pot Pro Plus μέσω της επίσημης εφαρμογής Instant Connect (στα αγγλικά). Θα έχετε πλήρη έλεγχο των προγραμμάτων μαγειρικής, καθώς και πρόσβαση σε περισσότερες από 1000 διαδραστικές συνταγές.



Έλεγχος των προγραμμάτων μαγειρέματος

Pro Plus περιλαμβάνει 9 προγράμματα μαγειρικής και μπορείτε να διαχειριστείτε, καθώς και να παρακολουθήσετε την πρόοδο στην προετοιμασία του φαγητού μέσω της **Instant Connect** (στα Αγγλικά). Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ των προεπιλεγμένων ρυθμίσεων ή να ορίσετε προσωπικές ρυθμίσεις για το χρόνο, το επίπεδο πίεσης, τη θερμοκρασία και τη μέθοδο απελευθέρωσης πίεσης.

Συνταγές

Η εφαρμογή Instant Connect περιλαμβάνει πάνω από 1000 δοκιμασμένες και νόστιμες συνταγές. Σε αντίθεση με τις τυπικές συνταγές, ωστόσο, η εφαρμογή θα μπορεί να ενεργοποιήσει το πολθμάγειρα και να ορίσει τις ρυθμίσεις του ακριβώς όπως απαιτεί η συνταγή. Το μόνο που έχετε να κάνετε είναι να προετοιμάσετε τα συστατικά και να τα βάλετε στη συσκευή.

fresco

ΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ INSTANT CONNECT

Μπορείτε να διαχειριστείτε το Instant Pot Pro Plus μέσω της εφαρμογής **Instant Connect** (στα αγγλικά) χρησιμοποιώντας το κινητό σας τηλέφωνο.

Κατεβάστε την εφαρμογή:

- Σκαναρίστε τον κωδικό OR ή
- Αναζητήστε Instant Connect στο Apple Store ή Google Play Store
- Για να συμμετάσχετε, πρέπει να δημιουργήσετε έναν λογαριασμό.



Απαιτήσεις σύνδεσης:

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε συμβατές κινητές συσκευές χρησιμοποιώντας WiFi ή Bluetooth:

- Έκδοση Android 5.0 ή νεότερη.
- iOS έκδοση 12.0 ή νεότερη.

Instant Pot μπορεί να συνδεθεί μόνο σε δίκτυο 2.4GHz WiFi. Το Bluetooth της συσκευής σας πρέπει να είναι ενεργοποιημένο για να συνδεθείτε στο Instant Pot.

Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα για να ξεκινήσετε τη σύνδεση:

Πριν ξεκινήσετε, βεβαιωθείτε ότι:

- Έχετε κατεβάσει την εφαρμογή Instant Connect και έχετε δημιουργήσει έναν λογαριασμό εάν δεν έχετε ήδη.
- Γνωρίζετε το όνομα χρήστη και τον κωδικό πρόσβασης του WiFi δικτύου.
- Το Bluetooth της συσκευής σας είναι ενεργοποιημένο.
- Ο Instant Pot Pro Plus σας είναι συνδεδεμένο με το ρεύμα και δεν βρίσκεται στη φάση μαγειρέματος.
- Το κινητό σας βρίσκεται κοντά στη συσκευή.

01 Ανοίξτε την εφαρμογή και επιλέξτε την ενότητα **Appliances (Συσκευές)**. Πατήστε **Add an Appliance (Προσθήκη συσκευής)**.

02 Επιλέξτε «**Instant Pot Pro Plus**» από τη λίστα.

03 Ακολουθήστε τις οδηγίες της εφαρμογής για να ξεκινήσετε τη διαδικασία σύζευξης με τη συσκευή.

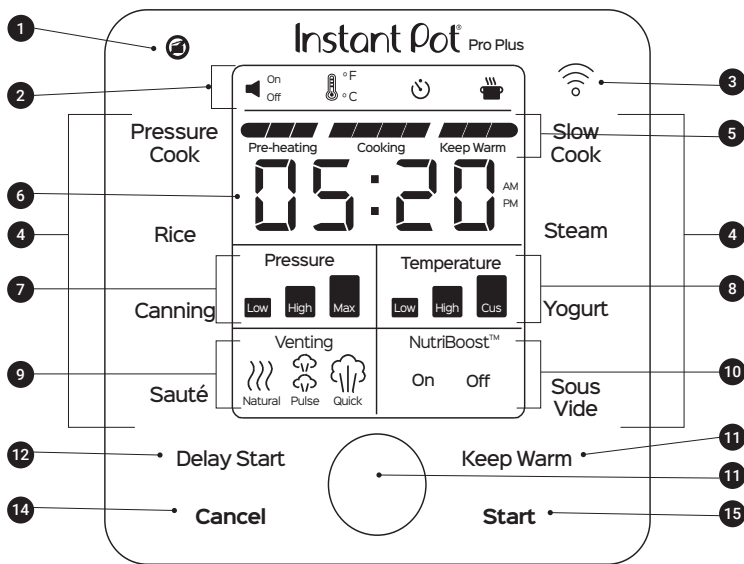
Όταν είστε έτοιμοι, μπορείτε να διαχειριστείτε το Instant Pot Pro Plus σας μέσω της εφαρμογής και να απολαύσετε πιο έξυπνη και ευκολότερη προετοιμασία φαγητού.



Μπορείτε να κάνετε την αρχική δοκιμή νερού χρησιμοποιώντας την εφαρμογή. Πριν ξεκινήσετε να τη χρησιμοποιείτε, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι συνδεδεμένη με το κινητό σύμφωνα με τα προαναφερθέντα βήματα.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

Pro Plus διαθέτει οθόνη αφής που επιτρέπει την ευκολία χρήσης.



1	Ένδειξη πίεσης	Ανάβει κόκκινο όταν υπάρχει πίεση στη συσκευή για να δείξει ότι το καπάκι είναι κλειδωμένο και δεν μπορεί να ανοίξει.	
2	Εικονίδια κατάστασης		Δείχνει εάν ο ήχος είναι ενεργοποιημένος (On) ή απενεργοποιημένος (Off) .
			Δείχνει εάν η κλίμακα θερμοκρασίας εμφανίζεται σε Φαρενάιτ (°F) ή Κελσίου (°C)
			Το εικονίδιο εμφανίζεται όταν Delay Start (Καθιστερημένη έναρξη) ή ο χρονοδιακόπτης κουζίνας είναι ενεργοποιημένοι.
			Εμφανίζεται όταν Keep Warm (Διατήρηση ζεστού φαγητού) λειτουργεί ή έχει ρυθμιστεί να ενεργοποιείται μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.
3	Ένδειξη WiFi	Ανάβει όταν συνδυάζεται με την Instant Connect και έχει συνδεθεί με τη συσκευή. Ανατρέξτε στην ενότητα WiFi για περισσότερες πληροφορίες.	

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

4	Προγράμματα	<ul style="list-style-type: none"> • Pressure Cook (Μαγείρεμα υπό πίεση) • Rice/ Grain (Ρύζι/ Σπόροι) • Canning(Κονσερβοποίηση) • Saute (Σοτάρισμα) 	<ul style="list-style-type: none"> • Slow Cook (Αργό μαγείρεμα) • Steam (Ατμός) • Yogurt (Γιαούρτι) • Sous Vide (Μαγείρεμα σε κενό αέρος)
		Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα « Μαγείρεμα ».	
5	Ένδειξη προόδου	<p>Δείχνει πότε η συσκευή βρίσκεται στη φάση Pre-heating (Προθέρμανση), Cooking (Μαγείρεμα) και Keep Warm (Διατήρηση ζεστού φαγητού).</p> <p> Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα «Πίνακας ελέγχου: Ένδειξη προόδου».</p>	
6	Χρόνος μαγειρέματος	Όταν η συσκευή βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής, στην οθόνη εμφανίζεται OFF (Απενεργοποίηση) . Όταν το πρόγραμμα εκτελείται, η οθόνη δείχνει τον υπόλοιπο χρόνο μαγειρέματος και στο Keep Warm (Διατήρηση ζεστού φαγητού) η οθόνη μετρά τον χρόνο που έχει παρέλθει.	
7	Pressure (Πίεση)	Επιλέξτε μεταξύ Low (Χαμηλή), High (Υψηλή), Max (Μέγιστη) .	
8	Temperature (Θερμοκρασία)	Επιλέξτε μεταξύ Low (Χαμηλή), High (Υψηλή) και Custom (Χειροκίνητος τρόπος λειτουργίας) . Ορισμένα προγράμματα δείχνουν τη θερμοκρασία σε (°C) ή (°F).	
9	Venting (Απελευθέρωση πίεσης)	Επιλέξτε ανάμεσα σε τρεις μεθόδους απελευθέρωσης πίεσης:	
		 Natural (Φυσική)	 Pulse (Με παλμούς)
		 Quick (Ταχεία)	
10	NutriBoost	Εναλλαγή μεταξύ On (Ενεργοποίηση) ή Off (Απενεργοποίηση) . Ανατρέξτε στην ενότητα « Μαγείρεμα: NutriBoost » για περισσότερες πληροφορίες.	
11	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.	
12	Delay Start (Καθυστερημένη έναρξη)	Καθυστερήστε την έναρξη του μαγειρέματος. Πατήστε δύο φορές για να το ενεργοποιήσετε ως χρονοδιακόπτη κουζίνας.	
13	Keep Warm (Διατήρηση ζεστού φαγητού)	Ενεργοποιεί ή απενεργοποιεί τη λειτουργία Keep Warm . Μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο στα προγράμματα Pressure Cook, Canning, Rice και Slow Cook ή ως αυτόνομο πρόγραμμα όταν η συσκευή βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής.	
14	Cancel (Ακύρωση)	Διακόπτει το επιλεγμένο πρόγραμμα ανά πάσα στιγμή και επαναφέρει τη συσκευή σε κατάσταση αναμονής.	
15	Start (Εναρξη)	Ξεκινά το επιλεγμένο πρόγραμμα.	

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

Ένδειξη προόδου

Φάση Preheating (Προθέρμανση)

Η συσκευή βρίσκεται σε φάση προθέρμανσης. Η οθόνη δείχνει **On (Ενεργοποίηση)** κατά τη διάρκεια αυτής της φάσης για να υποδείξει ότι η συσκευή λειτουργεί και αυξάνεται η θερμοκρασία.



Φάση Cooking (Μαγείρεμα)

Η φάση μαγειρέματος ξεκινά αφού η συσκευή φτάσει στην απαιτούμενη πίεση ή θερμοκρασία για το αντίστοιχο πρόγραμμα. Η οθόνη μετρά αντίστροφα τον υπόλοιπο χρόνο μαγειρέματος.




Φάση Keep Warm (Διατήρηση ζεστού φαγητού)

Το Keep Warm ενεργοποιείται αυτόματα (εάν δεν είναι απενεργοποιημένο) μετά την ολοκλήρωση της φάσης μαγειρέματος για να διατηρηθεί το φαγητό σε θερμοκρασία κατάλληλη για σερβίρισμα.

Μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο σε προγράμματα Pressure Cook, Rice, Slow Cook, και Canning ή ως αυτόνομο πρόγραμμα όταν η συσκευή βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής.



Μηνύματα κατάστασης

OFF	Η συσκευή βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής.
On	Η συσκευή βρίσκεται στη φάση Preheating (Προθέρμανση).
Hot	Το εσωτερικό δοχείο έχει φτάσει στην ιδανική θερμοκρασία για μαγείρεμα 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).
End	Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, η οθόνη δείχνει End (Τέλος) μέχρι να αφαιρέσετε το καπάκι ή να πατήσετε Cancel (Ακύρωση).

Βλέπετε κάτι άλλο; Ανατρέξτε στην ενότητα **“Αντιμετώπιση προβλημάτων”**.

ΑΡΧΙΚΕΣ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

Ρυθμίσεις	Описание				
Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του ήχου	Όταν η συσκευή βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής, πιέστε και κρατήστε το εικονίδιο του ήχου για 2 δευτερόλεπτα για εναλλαγή μεταξύ ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του ήχου.  Το ηχητικό σήμα για μηνύματα σφάλματος ή μηνύματα που σχετίζονται με την ασφάλεια δεν μπορεί να απενεργοποιηθεί.				
Αλλαγή της κλίμακας θερμοκρασίας (°C ή °F)	Όταν η συσκευή βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής, πιέστε και κρατήστε το εικονίδιο κλίμακας θερμοκρασίας για εναλλαγή μεταξύ °C και °F.				
Ρύθμιση και διατήρηση των προσωπικών ρυθμίσεων για χρόνο και θερμοκρασία μαγειρέματος	Οι αλλαγές που εισήχθησαν στο χρόνο μαγειρέματος, στην θερμοκρασία και το επίπεδο πίεσης αποθηκεύονται στην αρχή του αντίστοιχου προγράμματος. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα “Μαγείρεμα” .				
Καθυστερημένη έναρξη μαγειρέματος (Delay Start)	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Προεπιλεγμένη ώρα</th> <th>Χρονικό εύρος</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>6 ώρες (06:00)</td> <td>10 λεπτά έως 24 ώρες (00:10 έως 24:00)</td> </tr> </tbody> </table>	Προεπιλεγμένη ώρα	Χρονικό εύρος	6 ώρες (06:00)	10 λεπτά έως 24 ώρες (00:10 έως 24:00)
	Προεπιλεγμένη ώρα	Χρονικό εύρος			
6 ώρες (06:00)	10 λεπτά έως 24 ώρες (00:10 έως 24:00)				
<ol style="list-style-type: none"> 01 Επιλέξτε και ρυθμίστε το πρόγραμμα όπου ισχύει η επιλογή. 02 Αφού ρυθμίσετε το πρόγραμμα, πατήστε Delay Start. 03 Όταν αναβοσβήνει η ώρα, γυρίστε το κύριο κουμπί για να ορίσετε τον επιθυμητό χρόνο καθυστέρησης. 04 Πατήστε Start (Έναρξη) για να ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση της καθυστέρησης.  Η λειτουργία Delay Start δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί με τα προγράμματα Sauté, Yogurt και Sous Vide.					
Επαναφορά εργοστασιακών ρυθμίσεων ενός μεμονωμένου προγράμματος	Όταν η συσκευή βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής, πατήστε παρατεταμένα το κουμπί αφής του συγκεκριμένου προγράμματος για 5 δευτερόλεπτα. Ο χρόνος μαγειρέματος, το επίπεδο πίεσης ή/και η θερμοκρασία μαγειρέματος του αντίστοιχου προγράμματος επιστρέφουν στις εργοστασιακές τους ρυθμίσεις.				
Επαναφορά όλων των προγραμμάτων στις εργοστασιακές ρυθμίσεις	Όταν η συσκευή βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής, πατήστε παρατεταμένα το κουμπί Cancel (Ακύρωση) , έως ότου η συσκευή εκπέμψει ένα ηχητικό σήμα. Ο χρόνος μαγειρέματος, το επίπεδο πίεσης και η θερμοκρασία μαγειρέματος όλων των προγραμμάτων επιστρέφουν στις εργασιακές τους ρυθμίσεις.				

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ

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 μερικά τρόφιμα πολύ πιο γρήγορα από το τυπικό 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 ανασκώνεται 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, ξεπαγώστε 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 μετακινείται και δείχνει Cooking (Μαγείρεμα) . Η οθόνη αρχίζει να μετρά αντίστροφα τον υπολειπόμενο χρόνο μαγειρέματος.	Όταν η συσκευή φτάσει στο απαιτούμενο επίπεδο πίεσης, αρχίζει η φάση μαγειρέματος. Ανάλογα με τις ρυθμίσεις, η συσκευή διατηρεί αυτόματα High (Υψηλή) , Low (Χαμηλή) ή Max (Μέγιστη) πίεση καθ' όλη τη διάρκεια του μαγειρέματος.	Υψηλότερη πίεση σημαίνει υψηλότερη θερμοκρασία. Οι ρυθμίσεις του προγράμματος (π.χ. χρόνος μαγειρέματος, επίπεδο πίεσης κ.λπ.) μπορούν να προσαρμοστούν ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια της φάσης μαγειρέματος.

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ

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 αρχίζει να απελευθερώνει την πίεση, μέχρι όλος ο ατμός να απελευθερωθεί.	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.

ΑΠΕΛΕΥΘΕΡΩΣΗ ΤΗΣ ΠΙΕΣΗΣ

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

Ακολουθήστε τις οδηγίες της κατάλληλης συνταγής για να επιλέξετε μια μέθοδο απελευθέρωσης πίεσης και περιμένετε πάντα μέχρι να σβήσει η ένδειξη πίεσης πριν ανοίξετε το καπάκι.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Ο ατμός που απελευθερώνεται μέσω της βαλβίδας εξαγωγής ατμού είναι καυτός. **ΜΗΝ** τοποθετείτε τα χέρια, το πρόσωπο ή το απροστάτευτο δέρμα πάνω από τον 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 ενώ η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης είναι ανασηκωμένη και ΠΟΤΕ μην προσπαθήσετε να ανοίξετε το καπάκι με 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)
- Απελευθέρωση πίεσης με παλμούς (Pulse Release, PR ή PPR)

ΑΠΕΛΕΥΘΕΡΩΣΗ ΤΗΣ ΠΙΕΣΗΣ

Φυσική απελευθέρωση πίεσης (NR ή NPR)

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

Τι να κάνετε;	Τι μπορείτε να περιμένετε;
<p>Πατήστε Venting στον πίνακα ελέγχου, για να μεταβείτε στο Natural (Φυσική απελευθέρωση πίεσης).</p>  <p>The diagram shows a control panel with a 'Venting' button. Below it are three icons representing different modes: 'Natural' (wavy lines), 'Pulse' (a pulse icon), and 'Quick' (a cloud icon). A hand is shown pressing the 'Venting' button.</p>	<p>Το φαγητό συνεχίζει να μαγειρεύεται ακόμα και μετά το τέλος του προγράμματος.</p> <p> Instant Συμβουλή: Αυτό ονομάζεται μαγείρεμα με υπολειπόμενη θερμότητα (carryover cooking) ή «ξεκούραση» (resting) και είναι ιδανικό για 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!</p> <p>Όταν η πίεση απελευθερωθεί πλήρως, η φωτεινή ένδειξη σβήνει και στη συνέχεια μπορείτε να ανοίξετε με ασφάλεια το καπάκι.</p>



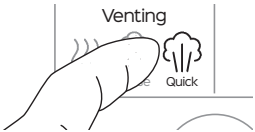
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ

Χρησιμοποιήστε NR για να απελευθερώσετε πίεση μετά την προετοιμασία τροφίμων με υψηλή περιεκτικότητα σε άμυλο (όπως σούπες, βραστά, τσίλι, ζυμαρικά, κουάκερ βρώμης και ρυζιού) ή μετά την προετοιμασία τροφίμων που επεκτείνονται όταν μαγειρεύονται (όπως φασόλια και δημητριακά).

ΑΠΕΛΕΥΘΕΡΩΣΗ ΤΗΣ ΠΙΕΣΗΣ

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 μπορείτε να περιμένετε;
<p>Πατήστε το πεδίο Venting στον Πίνακα Ελέγχου για να μεταβείτε στο Quick (Ταχεία Απελευθέρωση πίεσης).</p> 	<p>Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, το Pro Plus προειδοποιεί με μόνο μια Γρήγορη ανακούφιση της πίεσης και ένας ηχητικό σήμα θα βγει από τη βαλβίδα.</p> <p>Αυτό είναι φυσιολογικό!</p> <p>Όταν η πίεση απελευθερωθεί πλήρως, η φωτεινή ένδειξη σβήνει και στη συνέχεια μπορείτε να ανοίξετε με ασφάλεια το καπάκι.</p>

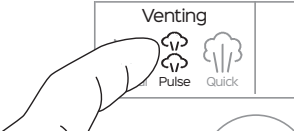
⚠ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ

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).

Εάν παρατηρήσετε μεγάλη ποσότητα πιτσιλιών κατά τη διάρκεια της απελευθέρωσης της πίεσης, επιλέξτε **Venting** για να μεταβείτε στο **Natural (Φυσική απελευθέρωση της πίεσης)** και, στη συνέχεια, πατήστε **Start (Εναρξη)**. Περιμένετε λίγα λεπτά πριν προσπαθήσετε να απελευθερώσετε ξανά τον ατμό. Σε περίπτωση νέων πιτσιλιών, χρησιμοποιήστε φυσική απελευθέρωση για την υπόλοιπη πίεση.

Απελευθέρωση πίεσης με παλμούς (PR ή PPR)

Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, η συσκευή απελευθερώνει περιοδικά ατμό για να απελευθερώσει τη συσσωρευμένη πίεση – η μέθοδος είναι ιδανική για ρύζι, δημητριακά και πολλά άλλα.

Τι να κάνετε;	Τι μπορείτε να περιμένετε;
<p>Πιέστε το πεδίο Venting στον πίνακα ελέγχου για να μεταβείτε στο Pulse (Απελευθέρωση πίεσης με παλμούς).</p> 	<p>Όταν τελειώσει το μαγείρεμα, το Pro Plus απελευθερώνει την πίεση με σύντομους παλμούς κάθε 15 δευτερόλεπτα.</p> <p>Όταν η πίεση απελευθερωθεί πλήρως, η φωτεινή ένδειξη σβήνει και στη συνέχεια μπορείτε να ανοίξετε με ασφάλεια το καπάκι.</p>

ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΙΕΣΗΣ

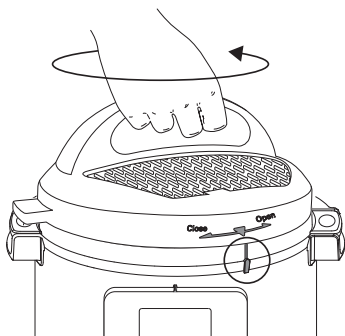
Ανατρέξτε στην ενότητα «Φροντίδα, καθαρισμός και αποθήκευση» για οδηγίες σχετικά με τη συναρμολόγηση και την αποσυναρμολόγηση των εξαρτημάτων.

Καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση

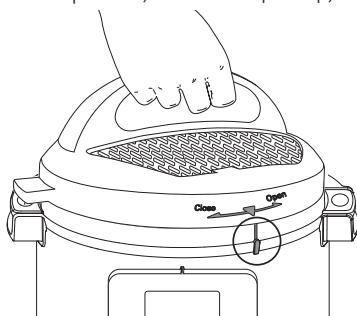
Τι είναι πολύτιμο;	Τι πρέπει να γνωρίζετε;
<p>Όταν κλείνετε το καπάκι, η συσκευή σφραγίζει αυτόματα για πραγματικά εύκολο μαγείρεμα υπό πίεση.</p> <p>Η λαβή του καπακιού είναι άνετη στη χρήση, είτε είστε αριστερόχειρας είτε δεξιόχειρας, και το καπάκι μπορεί να σταθεί όρθιο πάνω στο κύριο περίβλημα!</p> <p>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 μαγειρέματος χωρίς πίεση, ώστε να μπορείτε εύκολα να δοκιμάσετε το φαγητό.</p> <p>Όταν μαγειρεύετε υπό πίεση, το καπάκι κλειδώνει όταν η συσκευή αυξάνει την πίεση. Προσπαθήστε να μην βγάξετε το καπάκι χωρίς λόγο!</p>

Αφαίρεση του καπακιού

01 Πιάστε τη λαβή και γυρίστε το καπάκι αριστερόστροφα έως ότου η ένδειξη του καπακιού ευθυγραμμιστεί με την ένδειξη του κύριου περιβλήματος.



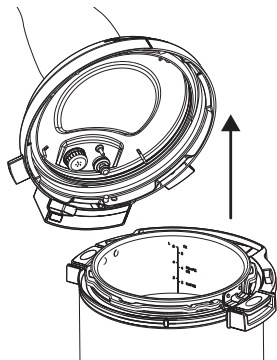
02 Σηκώστε το καπάκι προς τα πάνω και τραβήξτε το από το κύριο περίβλημα. Ανατρέξτε στην ενότητα «Απελευθέρωση πίεσης: Μέθοδοι απελευθέρωσης πίεσης» σχετικά με τις τεχνικές ασφαλούς απελευθέρωσης πίεσης.



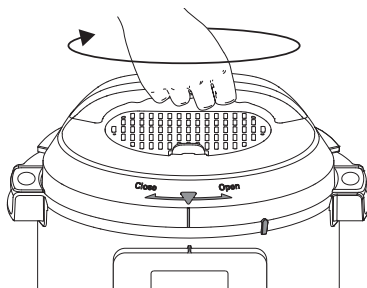
ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΙΕΣΗΣ

Κλείσιμο καπακιού

01 Πιάστε τη λαβή και ευθυγραμμίστε την ένδειξη του καπακιού με την κύρια ένδειξη περιβλήματος και, στη συνέχεια, χαμηλώστε το καπάκι στον αγωγό.



02 Γυρίστε το καπάκι δεξιόστροφα μέχρι η ένδειξη του καπακιού να ευθυγραμμιστεί με τη μέση του πίνακα ελέγχου.



Ανατρέξτε στην ενότητα «Απελευθέρωση πίεσης» για ασφαλείς μεθόδους εκκένωσης ατμού.

QuickCool™

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

Τι είναι πολύτιμο;	Τι πρέπει να γνωρίζετε;
Εξοικονομεί πολύ χρόνο – μπορείτε να απελευθερώσετε την πίεση φυσικά έως και 50-70% πιο γρήγορα!	Το μεταλλικό μέρος του καπακιού θερμαίνεται πάρα πολύ, οπότε μην αφαιρείτε το προστατευτικό κάλυμμα QuickCool εκτός αν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε το QuickCool Tray.

Για να χρησιμοποιήσετε τη τεχνολογία QuickCool Tray, γεμίστε την με πάγο ή νερό και στη συνέχεια καταψύξτε την. Όταν έρθει η ώρα για μια φυσική απελευθέρωση πίεσης, βγάλτε το κάλυμμα ασφαλείας QuickCool από το καπάκι μαγειρέματος και τοποθετήστε το ήδη παγωμένο εξάρτημα QuickCool Tray στο εκτεθειμένο μέταλλο στο καπάκι.

Περιμένετε την ένδειξη πίεσης να πέσει και, στη συνέχεια, αφαιρέστε το δοχείο, και ανοίξτε το καπάκι. Προσέξτε κατά την αφαίρεση του δοχείου, καθώς ενδέχεται να έχει λιώσει λίγος ή όλος ο πάγος.

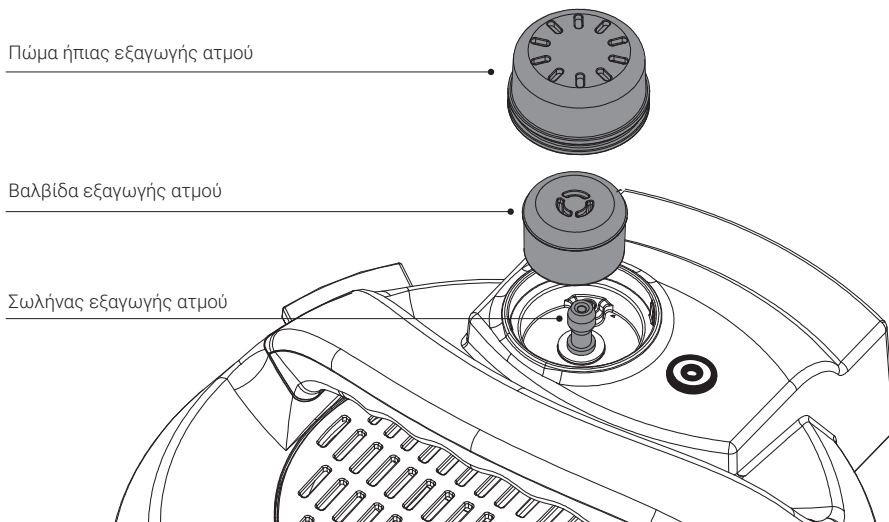
ΠΡΟΣΟΧΗ

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

ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΙΕΣΗΣ

Μηχανισμός εξαγωγής ατμού

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



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 απλό 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.

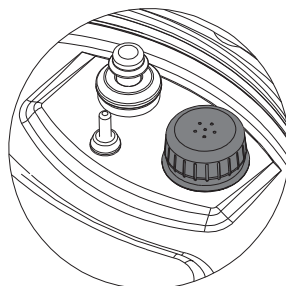
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

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

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.




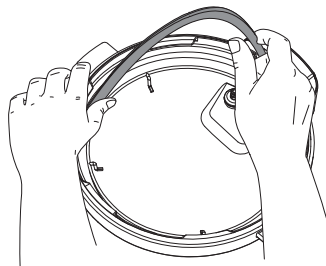
ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΙΕΣΗΣ

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.



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 δακτύλιους στεγανοποίησης Instant Pot.

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

Ένδειξη πίεσης

Η ένδειξη πίεσης στον πίνακα ελέγχου δείχνει τότε μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι με ασφάλεια.

• Υπό πίεση

Η ένδειξη πίεσης ανάβει με κόκκινο χρώμα για να υποδείξει ότι δεν είναι ασφαλές να ανοίξετε το καπάκι.

• Χωρίς πίεση

Όταν η ένδειξη πίεσης δεν είναι αναμμένη, μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι με ασφάλεια.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ

ΜΗΝ προσπαθήσετε να αφαιρέσετε το καπάκι εφόσον η ένδειξη πίεσης είναι αναμμένη με κόκκινο χρώμα και **ΠΟΤΕ** μην προσπαθήσετε να ανοίξετε το καπάκι με τη βία. Το περιεχόμενο μέσα στη συσκευή βρίσκεται υπό εξαιρετικά υψηλή πίεση. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό ή/και υλικές ζημιές

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Προγράμματα Pressure Cook (Μαγείρεμα υπό πίεση), Rice (Ρύζι) και Canning (Κονσερβοποίηση)

Αυτά τα προγράμματα χρησιμοποιούν ατμό υπό πίεση για να προετοιμάσουν το φαγητό γρήγορα, ομοιόμορφα και πλήρως, για νόστιμα αποτελέσματα κάθε φορά!

Για καλύτερα αποτελέσματα κατά το μαγείρεμα υπό πίεση, ακολουθείτε πάντα το δοκιμασμένο Instant Pot συνταγή ή τους δοκιμασμένους πίνακες χρόνων μαγειρέματος υπό πίεση, οι οποίοι περιλαμβάνουν επίσης αναλογία οσπρίων/νερού για την παρασκευή διαφορετικών τύπων ρυζιού και δημητριακών.


Με αυτά τα τρία προγράμματα, μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε τρία επίπεδα πίεσης.

Επίπεδο πίεσης	Συνιστάμενη χρήση	Σημειώσεις
Low (Χαμηλή) 30 – 50 kPa	Ψάρια και θαλασσινά, τρυφερά λαχανικά και ρύζι. Κονσερβοποίηση τροφίμων με υψηλή οξύτητα.	Όταν μαγειρεύετε υπό πίεση, το επίπεδο πίεσης ελέγχει τη θερμοκρασία μαγειρέματος, επομένως η υψηλότερη πίεση οδηγεί σε υψηλότερη θερμοκρασία μαγειρέματος.
High (Υψηλή) 70 – 90 kPa	Αυγά, κρέας, πουλερικά, λαχανικά ρίζας, πλιγούρι βρώμης, όσπρια, δημητριακά, ζωμός οστών, στιφάδο.	
Max (Μέγιστη) 95 – 105 kPa	Κονσερβοποίηση τροφίμων με χαμηλή οξύτητα, μεγάλων τεμαχίων κρέατος και αρωματικών ζωμών.	

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

Μέγεθος / χωρητικότητα συσκευής	Ελάχιστη ποσότητα υγρού κατά το μαγείρεμα υπό πίεση*
5.7 λίτρα	375 ml. (1½ φλιτζάνια)

* Εάν η συνταγή δεν ορίζει διαφορετικά.


 **Instant Συμβουλή:** Η χρήση του πλέγμα μαγειρέματος ατμού βοηθά στην ομοιόμορφη θέρμανση του φαγητού, αποτρέπει τη διαρροή θρεπτικών ουσιών στο υγρό μαγειρέματος, επιτρέπει στο λίπος να στάζει από το φαγητό και εμποδίζει την καύση των τροφίμων στο κάτω μέρος του εσωτερικού δοχείου.

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Για να αποφύγετε το κάψιμο, το ζεμάτισμα ή / και άλλους τραυματισμούς, να είστε προσεκτικοί όταν μαγειρεύετε υπό πίεση με περισσότερα από ~ 60 ml (1/4 φλιτζάνι) λίπους, σάλτσες με βάση το βούτυρο, συμπυκνωμένες σούπες με βάση την κρέμα ή παχιές σάλτσες. Προσθέστε ένα κατάλληλο υγρό για να αραιώσετε τις σάλτσες. Αποφύγετε συνταγές που απαιτούν περισσότερο από ~60 ml (1/4 φλιτζάνι) περιεκτικότητας σε λάδι ή λίπος.

Έξυπνο πρόγραμμα	Προεπιλεγμένος χρόνος	Χρονικό εύρος	Προεπιλεγμένη πίεση	Πιθανά επίπεδα πίεσης
Pressure Cook (Μαγείρεμα υπό πίεση)	10 λεπτά (00:10)	0 λεπτά до 4 ώρες (00:00 до 04:00)	High (Υψηλή)	Low (Χαμηλή) High (Υψηλή) Max (Μέγ.)
Rice (Ρύζι)	12 λεπτά (00:12)	0 λεπτά до 1 ώρα (00:00 до 01:00)	Low (Χαμηλή)	Low (Χαμηλή) High (Υψηλή)
Canning (Κονσερβοποίηση)	30 λεπτά (00:30)	0 λεπτά до 4 ώρες (00:00 до 04:00)	Max (Μέγ.)	Low (Χαμηλή) Max (Μέγ.)

- 01 Προσθέστε τα συστατικά και το υγρό στην εσωτερικό δοχείο, σύμφωνα με τη συνταγή.
- 02 Τοποθετήστε το εσωτερικό δοχείο στο κύριο περιβλήμα.
- 03 Τοποθετήστε και κλείστε το καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση όπως περιγράφεται στην ενότητα «**Έλεγχος πίεσης: Καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση**».
- 04 Επιλέξτε το πρόγραμμα που θέλετε να χρησιμοποιήσετε: **Pressure Cook (Μαγείρεμα υπό πίεση)**, **Rice (Ρύζι)** ή **Canning (Κονσερβοποίηση)**.
- 05 Πατήστε την ένδειξη στον πίνακα ελέγχου που εμφανίζει το χρόνο μαγειρέματος σε ώρες ή λεπτά και, στη συνέχεια, περιστρέψτε το κύριο κουμπί για να ορίσετε την ώρα που θέλετε.
- 06 Πατήστε **Pressure (Πίεση)** στον πίνακα ελέγχου για να μεταβείτε μεταξύ **Low (Χαμηλή)**, **High (Υψηλή)** και **Max (Μέγιστη)**.
- 07 Πατήστε **Venting** στον πίνακα ελέγχου για να μεταβείτε μεταξύ των τριών μεθόδων απελευθέρωσης πίεσης: **Natural (Φυσικό)**, **Quick (Ταχεία)** και **Pulse (Μερική φυσική)**.
- 08 Πατήστε **Start (Εναρξη)** για να ξεκινήσετε.
-  Η οθόνη δείχνει **On (Ενεργοποίηση)** και η ένδειξη προόδου δείχνει **Preheat (Προθέρμανση)**.
- 09 Όταν τελειώσει η φάση μαγειρέματος (Cooking), η οθόνη εμφανίζει **End**

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

(Τέλος) εάν το Keep Warm είναι απενεργοποιημένο.

Εάν το Keep Warm είναι ενεργοποιημένο, ο χρονοδιακόπτης αρχίζει να μετρά την ώρα από τις 00:00 έως τις 10:00 (10:00).



Τα τρόφιμα δεν πρέπει να διατηρούνται ζεστά για περισσότερο από 10 ώρες. Εάν μαγειρεύετε παχιά ή υψηλής περιεκτικότητας σε άμυλο τρόφιμα, είναι πιθανό η θερμότητα να μην εξαπλωθεί

ομοίμορφα. Για να διασφαλίσετε την ασφάλεια των τροφίμων, ανακατέψτε το περιεχόμενο των παχύτερων γευμάτων κάθε 40 έως 60 λεπτά.

Μπορείτε να ρυθμίσετε την καθυστερημένη **εκκίνηση (Delay Start)** για αυτόματη εκκίνηση του προγράμματος μαγειρέματος υπό πίεση στην επιθυμητή στιγμή. Για να ορίσετε ένα χρονόμετρο καθυστερημένης έναρξης, ανατρέξτε στην **ενότητα «Πίνακας Ελέγχου: Ρυθμίσεις»**.

Canning (Κονσερβοποίηση)

Το πρόγραμμα Canning (Κονσερβοποίηση) είναι μια λειτουργία του μαγειρέματος υπό πίεση, η οποία βασίζεται σε παραδοσιακές μεθόδους κονσερβοποίησης. Τηρώντας τις ασφαλείς αρχές της κονσερβοποίησης, μπορεί να είναι ένας εύκολος και οικονομικός τρόπος για να διατηρηθεί η ποιότητα των τροφίμων στο σπίτι.

Pro Plus χρησιμοποιεί δύο ρυθμίσεις πίεσης κονσερβοποίησης:

Low (Χαμηλή)	Ιδανικό για κονσερβοποίηση φρούτων με υψηλή οξύτητα, όπως σάλτσες, μαρμελάδες κτλ.
Max (Μέγιστο)	Κατάλληλο για κονσερβοποίηση σάλτσας λαχανικών και λαχανικών με υψηλή οξύτητα, καθώς και τρόφιμα χαμηλής οξύτητας όπως σάλτσες και σούπες που περιέχουν κρέας.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Ακολουθείτε πάντα μια δοκιμασμένη συνταγή κατά τη συντήρηση των τροφίμων, καθώς οι αλλαγές στα συστατικά, το χρόνο μαγειρέματος και τη θερμοκρασία μπορούν να επηρεάσουν την υγεία. Ακολουθήστε ακριβώς το χρόνο, το επίπεδο θερμοκρασίας / πίεσης ή τη μέθοδο που καθορίζεται στη συνταγή για την προστασία των τροφίμων από την ανάπτυξη επιβλαβών βακτηρίων, μούχλας και ενζύμων.

Η ακατάλληλη κονσερβοποίηση μπορεί να προκαλέσει αλλοίωση των τροφίμων και να είναι επικίνδυνη για την υγεία σας. Μην διατηρείτε τρόφιμα υπό πίεση σε υψόμετρα άνω των 2000 μέτρων.

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Αποστείρωση βάζων πριν από την κονσερβοποίηση

Τα κονσερβοποιημένα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται σε αποστειρωμένα, άδεια βάζα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Ελέγχετε πάντα τα βάζα, τα καπάκια και τους δακτυλίους στεγανοποίησης για παραμορφώσεις. Η αποστείρωση των βάζων και των καπακιών πρέπει να πραγματοποιείται αμέσως πριν από την πλήρωση, χωρίς να τα αφήνετε ανοιχτά για μεγάλο χρονικό διάστημα για να αποφύγετε περιττή επαφή με τον αέρα.

- 01** Καθαρίστε τα βάζα και τα καπάκια με ζεστό νερό και απορρυπαντικό πιάτων, στη συνέχεια ξεπλύνετε καλά με νερό.
- 02** Τοποθετήστε το εσωτερικό δοχείο στο κύριο περίβλημα και προσθέστε το πλέγμα μαγειρέματος ατμού στο κάτω μέρος του, ρυθμίζοντας τις ακόλουθες ρυθμίσεις:
 - a. Επίπεδο πίεσης: **Low (Χαμηλή)**.
 - b. Χρόνος μαγειρέματος: 10 λεπτά (**00:10**).
 - c. Μέθοδος απελευθέρωσης πίεσης: **Quick (Ταχεία)**.
- 03** Τοποθετήστε τα βάζα και τα καπάκια τους στο πλέγμα, καθώς μπορείτε να βάλετε 4 βάζα x 500 ml. ταυτόχρονα.
- 04** Προσθέστε νερό στο εσωτερικό δοχείο μέχρι την πρώτη ένδειξη γέμισης (1).
- 05** Ακολουθήστε τα βήματα **03** έως **07** στην ενότητα Pressure Cook (Μαγείρεμα υπό πίεση), Rice (Ρύζι) και Canning (Κονσερβοποίηση).
- 06** Πατήστε **Start (Εναρξη)** για να ξεκινήσει η αποστείρωση.

Γέμηση των βάζων κονσερβοποίησης

Επιλέξτε μια δοκιμασμένη συνταγή και που έχει εγκριθεί για κονσερβοποίηση. Ακόμη και αν υπάρχει αλλαγή στα συστατικά, η διαδικασία πρέπει να παραμείνει η ίδια.

- 01** Γεμίστε ζεστά και αποστειρωμένα βάζα με τρόφιμα ή κονσερβοποιημένα υγρά.
- 02** Ακολουθήστε τις οδηγίες στην επιλεγμένη συνταγή για το επίπεδο στο οποίο θα γεμίσετε τα βάζα.
- 03** Τοποθετήστε τα αποστειρωμένα καπάκια στα βάζα και κλείστε τα χωρίς να τα σφίξετε πολύ σκληρά. Τοποθετήστε τα βάζα στο εσωτερικό δοχείο πάνω στο πλέγμα.
- 04** Προσθέστε νερό στο εσωτερικό δοχείο μέχρι να βυθιστεί το 1/4 των βάζων (περίπου 1,5 λίτρα νερού).
- 05** Ακολουθήστε τα βήματα στην ενότητα Προγράμματα Pressure Cook (Μαγείρεμα υπό πίεση), Rice (Ρύζι) και Canning (Κονσερβοποίηση), ξεκινώντας από το βήμα **02** για να προσαρμόσετε το κατάλληλο χρόνο και επίπεδο πίεσης που περιγράφεται στη συνταγή που χρησιμοποιείτε.

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

NutriBoost™

Nutriboost είναι μια ρύθμιση με την οποία κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος στα προγράμματα **Pressure Cook (Μαγείρεμα υπό πίεση)** και **Rice (Ρύζι) η πίεση** απελευθερώνεται με παλμούς Επιτυγχάνεται αποτέλεσμα βρασμού, βελτιώνοντας τη γεύση και την υφή του πιάτου. Με τη λειτουργία έχετε υπέροχα αποτελέσματα στην παρασκευή ζυμού οστών ή ριζότο.

NutriBoost είναι πολύ εύκολο στη χρήση – πατήστε το NutriBoost στον Πίνακα Ελέγχου και, στη συνέχεια, επιλέξτε **On (Ενεργοποίηση)** ή **Off (Απενεργοποίηση)**, ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.


Έξυπνο πρόγραμμα	Τι πρέπει να γνωρίζετε
Pressure Cook (Μαγείρεμα υπό πίεση)	Ο πολυμάγειρας θα απελευθερώσει τον ατμό σε παλμούς στα τελευταία 15 λεπτά της φάσης μαγειρέματος (Cooking).
Rice (Ρύζι)	Ο πολυμάγειρας θα απελευθερώσει ατμό σε παλμούς στα πρώτα 3 λεπτά της φάσης μαγειρέματος (Cooking).

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ

Για να αποφύγετε το πιτσίλισμα και την απόφραξη του συστήματος απελευθέρωσης ατμού, μην χρησιμοποιείτε τη λειτουργία Nutriboost κατά την προετοιμασία τροφίμων με υψηλή περιεκτικότητα σε άμυλο (όπως σούπες, σούπες, τσίλι, ζυμαρικά, πλιγούρι βρώμης και χυλό ρυζιού) ή μετά την προετοιμασία τροφίμων που επεκτείνονται κατά το μαγείρεμα (όπως φασόλια και δημητριακά). Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη, όταν χρησιμοποιείτε NutriBoost.

Πρόγραμμα Steam (Ατμός)

Το πρόγραμμα Steam λειτουργεί ως κανονική κατασρόλα για μαγείρεμα στον ατμό, όπου βράζετε νερό στο εσωτερικό δοχείο για να μαγειρέψετε το φαγητό στον ατμό.

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

Έξυπνο πρόγραμμα	Προεπιλεγμένος χρόνος	Χρονικό Εύρος	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία
Steam (Ατμός)	10 λεπτά (00:10)	1 λεπτό έως 1 ώρα (00:01 έως 01:00)	98°C (Δεν ρυθμίζεται)

ΠΡΟΣΟΧΗ

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



ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ

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. Η συσκευή εξακολουθεί να βγάζει ατμό για να αποφευχθεί η συσσώρευση πίεσης στο εσωτερικό δοχείο.

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.

- 01** Προσθέστε νερό στο εσωτερικό δοχείο.
 - 02** Τοποθετήστε το εσωτερικό δοχείο στο κύριο περίβλημα.
-
-  **Instant Συμβουλή:** Βάλτε το πλέγμα μαγειρέματος ατμού και προσθέστε τα προϊόντα διατροφής.
- 03** Τοποθετήστε και κλείστε το καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση όπως περιγράφεται στην **ενότητα «Ελεγχος πίεσης: Καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση»**.
 - 04** Επιλέξτε το πρόγραμμα **Steam (Ατμός)**.
 - 05** Περιστρέψτε το κύριο κουμπί για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος.
 - 06** Πατήστε **Start (Εναρξη)** για να ξεκινήσετε.
Η οθόνη εμφανίζει το **On (Ενεργοποίηση)** και η ένδειξη προόδου δείχνει το **Preheating (Προθέρμανση)**.
 - 07** Όταν η συσκευή φτάσει στην απαιτούμενη θερμοκρασία, η ένδειξη προόδου μετακινείται στη **φάση Cooking (Μαγείρεμα)** και ο χρονοδιακόπτης ξεκινά την αντίστροφη μέτρηση.
 - 08** Όταν ολοκληρωθεί το πρόγραμμα, στην οθόνη εμφανίζεται **End (Τέλος)**.
Η αυτόματη λειτουργία Keep Warm δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί με πρόγραμμα Steam (Ατμός).
Με το πρόγραμμα Steam (Ατμός), μπορείτε να ρυθμίσετε ένα διακόπτη καθυστερημένης έναρξης (**Delay Start**) ενώ βρίσκεστε στο κρεβάτι, εργάζεστε ή προετοιμάζετε ένα άλλο πιάτο. Για να ορίσετε τον διακόπτη καθυστερημένης έναρξης, ανατρέξτε στην **ενότητα «Πίνακας Ελέγχου: Ρυθμίσεις»**.
-  Κατά το μαγείρεμα ατμού, συνιστάται η χρήση του πλέγματος μαγειρέματος ατμού ή άλλων κατάλληλων και εγκεκριμένων από Instant Pot αξεσουάρ.

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Πρόγραμμα Slow Cook (Αργό μαγείρεμα)

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

Χρονικό Εύρος	Επίπεδο θερμοκρασίας / πίεσης	Συνιστάμενη χρήση	Σημειώσεις
30 λεπτά έως 24 ώρες (00:30 έως 24:00)	Low (Χαμηλή)	Ολόημερο μαγείρεμα	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 επίσης να χρησιμοποιήσετε οποιοδήποτε γυάλινο καπάκι κατάλληλου μεγέθους και με άνοιγμα ατμού. Τα πιάτα πρέπει να μαγειρεύονται για τουλάχιστον 3 ώρες, εκτός εάν αναφέρεται διαφορετικά στη συνταγή.
	High (Υψηλή)	Αργό μαγείρεμα, αλλά για μικρότερο χρονικό διάστημα	

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. Η συσκευή εξακολουθεί να βγάζει ατμό για να αποφευχθεί η συσσώρευση πίεσης στο εσωτερικό δοχείο.

Για ασφαλή απελευθέρωση ατμού, ανατρέξτε στην ενότητα **«Απελευθέρωση πίεσης»**.

- 01** Προσθέστε τα υλικά και τα υγρά συστατικά στο εσωτερικό δοχείο σύμφωνα με τη συνταγή.
- 02** Τοποθετήστε το εσωτερικό δοχείο στο κύριο περίβλημα.
- 03** Τοποθετήστε και κλείστε το καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση όπως περιγράφεται στην ενότητα **«Έλεγχος πίεσης: Καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση»**.
- 04** Επιλέξτε το πρόγραμμα **Slow Cook (Αργό μαγείρεμα)**.
- 05** Πατήστε τον πίνακα ελέγχου που δείχνει το χρόνο μαγειρέματος σε ώρες ή λεπτά και, στη συνέχεια, περιστρέψτε το κύριο κουμπί για να ορίσετε την επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.
- 06** Πατήστε Temperature (Θερμοκρασία) στον πίνακα ελέγχου για εναλλαγή μεταξύ Low (Χαμηλή) ή High (Υψηλή).
- 07** Πατήστε **Start (Έναρξη)** για να ξεκινήσετε.

Η ένδειξη προόδου δείχνει **Preheating (Προθέρμανση)** και το χρονόμε-

τρο ξεκινά αμέσως την αντίστροφη μέτρηση.


- 08** Όταν η συσκευή φτάσει στη ρυθμισμένη θερμοκρασία, η ένδειξη προόδου μετακινείται στη **φάση Cooking (Μαγείρεμα)**.
- 09** Όταν ολοκληρωθεί η φάση μαγειρέματος, η οθόνη εμφανίζει **End (Τέλος)** εάν η λειτουργία Keep Warm είναι απενεργοποιημένη. Εάν το Keep Warm (Διατήρηση ζεστού φαγητού) είναι ενεργοποιημένο, ο χρονοδιακόπτης αρχίζει να μετρά την ώρα από τις **00:00** έως τις **10:00 (10:00)**. Εάν προτιμάτε να μην ενεργοποιείται αυτόματα μετά την ολοκλήρωση του προγράμματος, μπορείτε να το απενεργοποιήσετε ανά πάσα στιγμή πατώντας **Keep Warm**.

Μπορείτε να ρυθμίσετε την καθυστερημένη **έναρξη (Delay Start)** για αυτόματη έναρξη του προγράμματος αργού μαγειρέματος την ώρα που θέλετε. Για να ρυθμίσετε τον διακόπτη καθυστερημένης έναρξη, ανατρέξτε στην **ενότητα «Πίνακας Ελέγχου: Ρυθμίσεις»**

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

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.

Προεπιλεγμένος χρόνος	Χρονικό εύρος	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία	Θερμοκρασιακό εύρος
30 λεπτά (00:30)	1 λεπτό έως 1 ώρα (00:01 έως 01:00)	High (Υψηλή)	Low (Χαμηλή) High (Υψηλή) Custom (Χειροκίνητος τρόπος λειτουργίας) – Επίπεδα 1 έως 6

01 Τοποθετήστε το εσωτερικό δοχείο στο κύριο περίβλημα. **Μην χρησιμοποιείτε καπάκι.**

02 Επιλέξτε το πρόγραμμα **Sauté (Σοτάρισμα)**.

03 Περιστρέψτε το κύριο κουμπί για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος.

04 Πατήστε **Temperature (Θερμοκρασία)** στον πίνακα ελέγχου για εναλλαγή μεταξύ **Low (Χαμηλή)**, **High (Υψηλή)** ή **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.


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

Η οθόνη εμφανίζει **On (Ενεργοποίηση)** και η ένδειξη προόδου δείχνει το

Preheat (Προθέρμανση).

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

07 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.

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

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

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

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.

ΠΡΟΣΟΧΗ

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.

Πρόγραμμα Yogurt (Γιαούρτι)

Σχεδιασμένο για 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 λίτρα.

Επίπεδο θερμοκρασίας.	Θερμοκρασιακό εύρος	Προεπιλεγ- μένος χρόνος	Χρονικό εύρος	Συνιστάμενη χρήση
Low (Χαμηλή)	Δεν ρυθμι- ζεται	8 ώρες (08:00)	30 λεπτά έως 99 ώρες και 30 λεπτά (00:30 έως 99:30)	Ζύμωση
High (Υψηλή)	Δεν ρυθμι- ζεται	(Boil)	Δεν ρυθμίζεται	Παστερίωση
Custom (Χειροκίνητος τρόπος λειτουργί- ας) - 33°C (από προεπιλογή)	25 έως 85°C	8 ώρες (08:00)	30 λεπτά έως 99 ώρες και 30 λεπτά (00:30 έως 99:30)	Ζύμωση μη γαλακτοκομικών προϊόντων

Αν ξεκινάτε με...	Κάντε αυτό!
Παστεριωμένο ή μη παστεριωμένο γάλα	Ακολουθήστε όλα τα βήματα στην επόμενη σελίδα
Γάλα (UHT) (Υπερπαστεριωμένο/μακράς διαρκείας)	Προχωρήστε στο στάδιο 2: Προσθήκη εκκινητή για- ουρτιού - τη λεγόμενη. "Ψυχρή εκκίνηση"

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Θα χρειαστείτε:

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


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 πίεσης: Καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση»**.

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


04 Πατήστε το πεδίο **Temperature (Θερμοκρασία)** στον πίνακα ελέγχου 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 το **boil (Βρασμός)** και ο δείκτης προόδου δείχνει **Preheating (Προθέρμανση)**.


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

 Το γάλα πρέπει να φτάσει τουλάχιστον στους 72°C για να παστεριωθεί σωστά. Χρησιμοποιήστε ένα θερμόμετρο για να ελέγξετε τη θερμοκρασία.

Στάδιο 2: Προσθήκη κουλούρας εκκίνησης γιαουρτιού

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

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

 Για κουλούρα εκκίνησης μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε απλό γιαούρτι με ενεργές καλλιέργειες (βακτήρια γάλακτος). Ακολουθήστε μια επαληθευμένη συνταγή γιαουρτιού σε Instant Pot όταν χρησιμοποιείτε κανονικό γιαούρτι ως κουλούρα εκκίνησης.

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

Στάδιο 3: Ζύμωση του γάλακτος

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

02 Πατήστε το πεδίο **Temperature (Θερμοκρασία)** στον πίνακα ελέγχου για να μεταβείτε στο **Low (Χαμηλή)**.

Για να ρυθμίσετε την προσωπική θερμοκρασία, επιλέξτε **Custom (Χειροκίνητος τρόπος λειτουργίας)** και, στη συνέχεια, περιστρέψτε το κύριο κουμπί για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία.

03 Πατήστε το πεδίο του πίνακα ελέγχου που δείχνει το χρόνο μαγειρέματος σε ώρες ή λεπτά και, στη συνέχεια, περιστρέψτε το κύριο κουμπί για να ορίσετε το χρόνο ζύμωσης που θέλετε.

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

Η οθόνη εμφανίζει **On (Ενεργοποίηση)** και η ένδειξη προόδου δείχνει **Preheating (Προθέρμανση)**.

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

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

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**

Πρόγραμμα Sous Vide (Μαγείρεμα σε κενό αέρα)

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.

Προεπιλεγμένος χρόνος	Χρονικό Εύρος	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία	Θερμοκρασιακό Εύρος
3 ώρες (03:00)	30 λεπτά έως 99 ώρες και 30 λεπτά (00:30 έως 99:30)	56°C	25 έως 90°C

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ


Θα χρειαστείτε:

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

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 **«Ελεγχος 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 Πατήστε τον πίνακα ελέγχου που εμφανίζει το χρόνο μαγειρέματος σε ώρες ή λεπτά και, στη συνέχεια, περιστρέψτε το κύριο κουμπί για να ορίσετε την ώρα που θέλετε.

03 Πατήστε **Temperature (Θερμοκρασία)** στον πίνακα ελέγχου για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία υδατόλουτρου.

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

Η οθόνη εμφανίζει **On (Ενεργοποίηση)** και η ένδειξη προόδου δείχνει το **Preheating (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.

03 Αφαιρέστε όλο τον αέρα από τις σακούλες και σφραγίστε τις σφίχτα.

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 **«Ελεγχος πίεσης: Καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση»**.

04 Όταν το πρόγραμμα ολοκληρωθεί, στην οθόνη εμφανίζεται **End (Τέλος)**.

Αφαιρέστε το καπάκι και χρησιμοποιήστε μια λαβίδα κουζίνας για να αφαιρέσετε προσεκτικά τις σακούλες από το ζεστό νερό.

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

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

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 μαντεμένο 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.

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

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 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
Παιδάκια	2-3 εκ.	Τρυφερά, πέφτουν από το κόκαλο	59°C / 138°F	10 ώρες	22 ώρες
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 cm.	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

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Τρόφιμα	Συνιστώμενο πάχος	Εκτιμώμενος βαθμός μαγειρέματος («ετοιμότητα»)	Θερμοκρασία μαγειρέματος*	Ελάχιστος χρόνος μαγειρέματος*	Μέγιστος χρόνος μαγειρέματος*
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 συνιστώμενες. Ακολουθείτε πάντα επαληθευμένη συνταγή. Χρησιμοποιήστε θερμόμετρο κρέατος για να βεβαιωθείτε ότι το κρέας είναι ασφαλές για κατανάλωση.

Keep Warm (Διατήρηση ζεστού φαγητού)

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

Προεπιλεγμένος χρόνος	Χρονικό εύρος	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία	Θερμοκρασιακό εύρος
10 ώρες (10:00)	10 λεπτά έως 10 ώρες (00:10 έως 10:00.)	High (Υψηλή)	Low (Χαμηλή) High (Υψηλή) 25 έως 90°C

- 01 Πατήστε το κουμπί **Keep Warm (Διατήρηση ζεστού φαγητού)**.
- 02 Πατήστε τον πίνακα ελέγχου που εμφανίζει το χρόνο μαγειρέματος σε ώρες ή λεπτά και, στη συνέχεια, περιστρέψτε το κύριο κουμπί για να ορίσετε την ώρα που θέλετε.
- 03 Πατήστε το **Temperature (Θερμοκρασία)** στον πίνακα ελέγχου για να μεταβείτε σε **Low (Χαμηλή)**, **High (Υψηλή)** και **Custom (Χειροκίνητος τρόπος λειτουργίας)**. Για να ορίσετε μια προσωπική θερμοκρασία, επιλέξτε **Custom (Χειροκίνητος τρόπος λειτουργίας)** και, στη συνέχεια, γυρίστε το κύριο κουμπί για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία.
- 04 Πατήστε **Start (Εναρξη)** για να ξεκινήσετε. Στην οθόνη εμφανίζεται **On (Ενεργοποίηση)** και η ένδειξη προόδου δείχνει **Keep Warm (Διατήρηση ζεστού φαγητού)**.
- 05 Όταν ολοκληρωθεί το 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 αφαιρεθεί 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.

ΦΡΟΝΔΙΔΑ, ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

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
<p>Αξεσουάρ</p> <ul style="list-style-type: none">• Πλέγμα μαγειρέματος ατμού <p>Καπάκι και εξαρτήματα</p> <ul style="list-style-type: none">• Βαλβίδα εξαγωγής ατμού• Πώμα ήπιας εξαγωγής ατμού• Ασπίδα αντιμπλοκαρίσματος• Δακτύλιος στεγανοποίησης• Βαλβίδα ένδειξης της πίεσης• Τάπα σιλικόνης της βαλβίδας ένδειξης της πίεσης• Κάλυμμα ασφαλείας QuickCool™• Συλλέκτης συμπυκνωμάτων	<p>Κατάλληλα για πλυντήριο πιάτων αν τοποθετηθούν στο άνω καλάθι.</p> <p>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: Αποσυναρμολόγηση και συναρμολόγηση εξαρτημάτων».</p> <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 στοπλυντήριο πιάτων), πιάστε 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.
<p>Εσωτερικό δοχείο</p>	<p>Κατάλληλο για πλυντήριο πιάτων.</p> <ul style="list-style-type: none">• Αφαιρέστε τους επίμονους λεκέδες που προκύπτουν από σκληρό νερό λεκέδες, γαλαζωπούς ή λευκούς αποχρωματισμούς) 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.

ΦΡΟΝΔΙΔΑ, ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Части / Аксесоари	Μεθοδι за почистване и инструкции
Καλώδιο τροφοδοσίας	Μόνο με σκούπισμα. • Χρησιμοποιήστε ένα πολύ ελαφρώς υγρό πανί για να σκουπίσετε τα λερώματα από το καλώδιο τροφοδοσίας.
Κύριο περίβλημα	Μόνο με σκούπισμα. • Σκουπίστε το εσωτερικό του κύριου περιβλήματος, καθώς και το κανάλι συμπτυκνωμάτων, 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.

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.

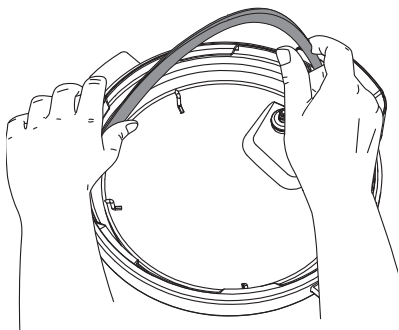
ΦΡΟΝΔΙΔΑ, ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Αποσυναρμολόγηση και συναρμολόγηση εξαρτημάτων

Δακτύλιος στεγανοποίησης από σιλικόνη

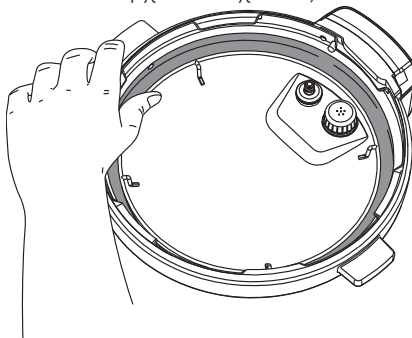
Αποσυναρμολόγηση

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.

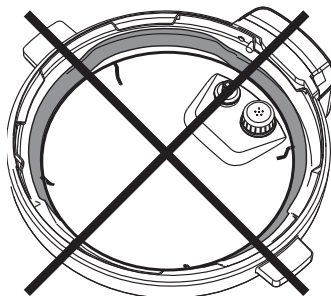



Συναρμολόγηση


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



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.

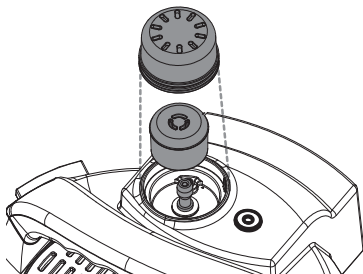
 Ο δακτύλιος στεγανοποίησης πρέπει να είναι τοποθετημένος σφιχτά στον οδηγό. Μπορεί να περιστρέφεται και να μετακινείται ελαφρώς, αλλά δεν πρέπει να πέφτει όταν ανασηκώνετε το καπάκι.

ΦΡΟΝΔΙΔΑ, ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

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.

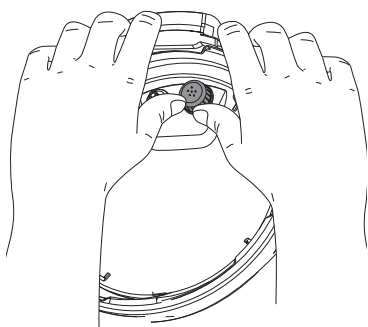
 Η βαλβίδα παραμένει χαλαρή όταν τοποθετείται σωστά, αλλά πρέπει να παραμένει στη θέση της όταν το καπάκι αναποδογυρίζεται.

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

Ασπίδα αντιμπλοκαρίσματος

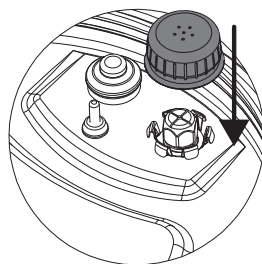
Αποσυναρμολόγηση

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.

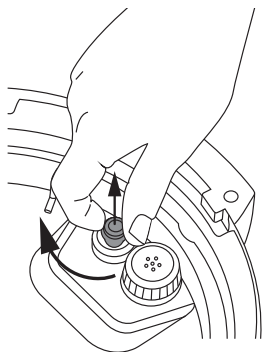


ΦΡΟΝΔΙΔΑ, ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Βαλβίδα ένδειξης της πίεσης και τάπα σιλικόνης

Αποσυρμολόγηση

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.



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.

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

Συλλέκτης συμπυκνωμάτων

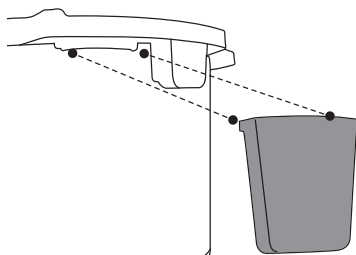
Ο συλλέκτης συμπυκνωμάτων βρίσκεται στο πίσω μέρος του κύριου περιβλήματος και συλλέγει την υπερχείλιση και την περίσσεια υγρασίας από το κανάλι συμπυκνωμάτων.

Αποσυρμολόγηση

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.



ΦΡΟΝΔΙΔΑ, ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Κάλυμμα ασφαλείας QuickCool

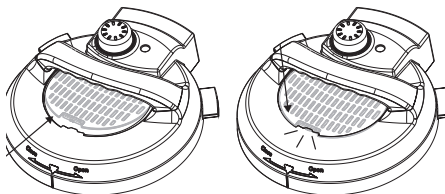
Αποσυναρμολόγηση

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.



ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή Αιτία	Λύση
Ήχος κλικ ή ελαφρύς ήχος σκάσιμο 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.	Επανατοθετήστε το δακτύλιο στεγανοποίησης, φροντίζοντας να εφαρμόσει καλά στον οδηγό του.
	Η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης είναι ανασκωμμένη.	Πιέστε απαλά την βαλβίδα ένδειξης της πίεσης προς τα κάτω με ένα μακρύ εργαλείο.
Δυσκολία στο άνοιγμα του καπακιού	Το περιεχόμενο της συσκευής είναι ακόμα ζεστό.	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.
	⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ Το περιεχόμενο μπορεί να είναι υπό πίεση. Για να αποφύγετε εγκαύματα και τραυματισμούς, ΜΗΝ προσπαθήσετε να ανοίξετε με τη βία το καπάκι.	
Δυσκολία στο άνοιγμα του καπακιού	Πίεση στο εσωτερικό της συσκευής.	Απελευθερώστε την πίεση σύμφωνα με τη συνταγή. Ανοίξτε το καπάκι μόνο αφού η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης έχει πέσει προς τα κάτω.
	Η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης είναι ανασκωμμένη και έχει κολλήσει, λόγω κομματιών ή υπολειμμάτων τροφής.	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.	Από το πεδίο Venting στον πίνακα ελέγχου επιλέξτε Quick Release (Ταχεία απελευθέρωση της πίεσης), για να βεί ο ατμός τελείως.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

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 ανασηκώνεται	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 καινούργια.
	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	Η συσκευή ρυθμίζει την υπερβολική πίεση.	Αυτό είναι φυσιολογικό, δεν απαιτείται καμία ενέργεια.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή Αιτία	Λύση	
Από τη βαλβίδα εξαγωγής ατμού, βγαίνει ατμός κατά το μαγειρέμα	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 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 .	
	Η ηλεκτρική ασφάλεια της συσκευής έχει καεί	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 εμφανιστεί κωδικός σφάλματος, κάντε την Αρχική δοκιμή . Εάν ξαναεμφανιστεί κωδικός σφάλματος, επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών .
	C7	Ο θερμαντήρας έχει υποστεί βλάβη/ δεν λειτουργεί.	Επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών .
		Δεν υπάρχει αρκετό υγρό.	Προσθέστε νερό/ υγρό με βάση του νερού στον εσωτερικό δοχείο σύμφωνα με την χωρητικότητα της συσκευής (5,7 λίτρα – 375 ml).
		Το καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση δεν έχει τοποθετηθεί για λειτουργίες 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).
	Alt	Η προεπιλεγμένη θερμοκρασία για ασφαλή κονσερβοποίηση δεν επιτυγχάνεται.	Πατήστε Cancel (Ακύρωση) . Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι σωστά τοποθετημένα και σε καλή κατάσταση. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει τουλάχιστον 1 φλιτζάνι (250 ml) νερό στο εσωτερικό δοχείο πριν από την επανεκκίνηση. Μη κάνετε κονσερβοποίηση υπό πίεση σε υψόμετρα άνω των 2000 μέτρων.
	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.

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 κράνμπερι, 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 γραμμή **Half Fill (Μεσαίο σημείο μαγειρέματος υπό πίεση)**, όταν μαγειρεύετε αυτά τα φαγητά.

ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ ΦΥΛΛΑΔΙΟ

▲ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

ΠΟΤΕ ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΧΩΡΙΣ ΝΑ ΕΧΕΙ ΤΟΠΟΘΕΤΗΘΕΙ ΤΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΔΟΧΕΙΟ ΑΠΟ ΑΝΟΣΕΙΔΩΤΟ ΧΑΛΥΒΑ.

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 περίβλημα. **Απομακρύνετε αυτό το φυλλάδιο πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή!**

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΑΥΤΟΚΟΛΛΗΤΟ ΣΤΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΤΟΥ ΚΥΡΙΟΥ ΠΕΡΙΒΛΗΜΑΤΟΣ

CAUTION: DO NOT IMMERSE IN WATER. UNPLUG BEFORE CLEANING AND WHEN IN NOT IN USE. HOUSEHOLD USE ONLY.

ΠΡΟΣΟΧΗ: ΜΗΝ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΣΕ ΝΕΡΟ. ΒΓΑΛΤΕ ΤΟ ΦΙΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΙΖΑ ΠΡΙΝ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΚΑΙ ΟΤΑΝ ΔΕΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ. ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ.

ΚΑΠΑΚΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ

▲ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΑΥΤΟΚΟΛΛΗΤΟ (ΜΑΥΡΟ)

1. Χρησιμοποιήστε μόνο το καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση του πολυμάγειρα Instant Pot Pro Plus με το κύριο περίβλημα Instant Pot Pro Plus. 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. Κατά τη διάρκεια και μετά το μαγείρεμα, τα μεταλλικά μέρη του καπακιού θα είναι καυτά.

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

4. Εάν το εσωτερικό δοχείο κολλήσει στο καπάκι μετά το μαγείρεμα, απελευθερώστε την πίεση, διαλέγοντας **Quick Release** στο πεδίο **Venting (Εξαγωγή)** για να απελευθερώσετε το κενό.

5. Εάν η ένδειξη πίεσης είναι κόκκινη – **μην ανοίγετε το καπάκι**. Εάν η ένδειξη πίεσης έχει σβήσει – **μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι**.

▲ 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.

ΜΑΘΕΤΕ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ

Ανακαλύψτε έναν ολόκληρο κόσμο πληροφοριών και υποστηρικτικού υλικού σχετικά με τη Instant Pro Plus σας. Εδώ μπορείτε να βρείτε μερικούς από τους πιο χρήσιμους πόρους:

Τμήμα Εξυπηρέτησης πελατών

support@instant-home.gr

+30 2112345004

Εφαρμογή για κινητά με συνταγές (στα αγγλικά)

Instant Connect

Κατεβάστε από iOS App Store/ Google Play

Συνταγές και χρονοδιαγράμματα μαγειρέματος

www.instant-home.gr

Οδηγίες βίντεο και βοηθητικά υλικά

www.instant-home.gr

Χρήσιμες πληροφορίες, συμβουλές και ορθές πρακτικές

www.instant-home.gr

Ανταλλακτικά και αξεσουάρ

www.instant-home.gr

Γίνετε μέλος της κοινότητας



@instantpotGR



@instantpotGR



InstantPotGreece

Η 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 τις λάβετε από αντιπρόσωπό μας.

Εγγύηση

Περιορισμένη εγγύηση

Για την INSTANT POT PRO Plus, 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 (διτίθενται 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 παραιτείται 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 οποιοδήποτε 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, νομίσματα, 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 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 αξιώσεις 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 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 την Ελλάδα)

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

Произведено в Китай / Κατασκευάζεται στην Κίνα

Όλα τα δικαιώματα διατηρούνται © 2024 Instant Brands™ LLC

Всички права запазени © 2024 Instant Brands LLC

818-0119-31 / 2024-10-02