

# Instant Pot® DUO™

ΧΥΤΡΑ ΠΙΕΣΗΣ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΧΡΗΣΕΩΝ



## Οδηγός για γρήγορα

- 2 Σημαντικές διασφαλίσεις
- 6 Καλώς Ηρθατε
- 7 Προϊόντα, και αξεσουάρ
- 9 Γρήγορα
- 11 Μαγείρεμα υπό πίεση
- 12 Απελευθέρωση πίεσης
- 14 Πίνακας
- 16 Χαρακτηριστικά ελέγχου πίεσης
- 21 Μαγείρεμα
- 24 Φροντίδα, και αποθήκευση
- 28 Εγγύηση
- 32 Επικοινωνία

Πλήρης εγχειρίδιο, βίντεο οδηγιών χρήσης, συχνές ερωτήσεις απαντήσεις  
Κατεβάστε την εφαρμογή Στιγμαίος Γυάλα με 1000-[instantpot.gr](https://www.instantpot.gr) ή [instantpot.com/app](https://www.instantpot.com/app).





# ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΕΙΣ

(Ναι, πρέπει)

Στο Instant Brands™ η ασφάλειά σας έρχεται πάντα πρώτη. Το Instant Pot® Duo™ σχεδιάστηκε με γνώμονα την ασφάλειά σας. Ρίξτε μια ματιά στη μεγάλη λίστα μηχανισμών ασφαλείας αυτού του Instant Pot στο [instantpot.co.uk](http://instantpot.co.uk) για να δείτε τι εννοούμε. Όπως πάντα, να είστε προσεκτικοί όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές και να ακολουθείτε τις βασικές προφυλάξεις ασφαλείας.

- 01** ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΟΝ ΟΔΗΓΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΈΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΙ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ, ΤΙΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΕΙΣ ΚΑΙ ΤΙΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΠΡΙΝ ΑΠΌ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.  
Η ΜΗ ΤΗΡΗΣΗ ΑΥΤΩΝ ΤΩΝ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΕΩΝ ΚΑΙ ΟΔΗΓΙΩΝ ΜΠΟΡΕΪ ΝΑ ΠΡΟΚΑΛΕΣΕΙ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟ Ή/ΚΑΙ ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ.
- 02** Η χρήση οποιωνδήποτε άλλων καπακιών χύτρας πίεσης μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό ή/και ζημιά. Το γυάλινο καπάκι Instant Pot, το οποίο μπορεί να αγοραστεί ξεχωριστά, μπορεί να χρησιμοποιηθεί για μαγείρεμα χωρίς πίεση .
- 03** Μην επιτρέπετε σε παιδιά κοντά στη χύτρα ταχύτητας όταν χρησιμοποιούνται. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Χρησιμοποιείτε μόνο το καπάκι Instant Pot Duo με τη βάση της χύτρας πίεσης Instant Pot Duo.
- 04** Μην τοποθετείτε τη χύτρα ταχύτητας σε ζεστό φούρνο ή σε θερμαινόμενη επιφάνεια.
- 05** Μην μετακινείτε τη χύτρα πίεσης ενώ βρίσκεται υπό πίεση.
- 06** Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας για άλλο σκοπό εκτός από αυτόν που προορίζεται.
- 07** Αυτή η συσκευή μαγειρεύει υπό πίεση. Εγκαύματα μπορεί να προκύψουν από ακατάλληλη χρήση της χύτρας πίεσης. Βεβαιωθείτε ότι η χύτρα είναι σωστά κλειστή πριν εφαρμόσετε θερμότητα. Ανατρέξτε στον Οδηγό για γρήγορα αποτελέσματα.

## ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Διαβάστε προσεκτικά και πλήρως αυτό το εγχειρίδιο και διατηρήστε το για μελλοντική αναφορά.

Η μη τήρηση των οδηγιών ασφαλείας μπορεί να προκαλέσει σοβαρό τραυματισμό ή ζημιά.



# ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΕΙΣ

- 08** Ποτέ μην πιέζετε να ανοίξετε τη χύτρα ταχύτητας. Μην ανοίγετε πριν βεβαιωθείτε ότι η εσωτερική πίεσή του έχει μειωθεί εντελώς. Ανατρέξτε στον Οδηγό για γρήγορα αποτελέσματα.
- 09** Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας χωρίς να προσθέσετε νερό, καθώς αυτό θα το έβλαπτε σοβαρά.
- 10** Μην γεμίζετε την χύτρα πέραν των 2/3 της χωρητικότητάς της. Όταν μαγειρεύετε τρόφιμα που επεκτείνονται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, όπως ρύζι ή αφυδατωμένα λαχανικά, μην γεμίζετε την κουζίνα σε περισσότερο από το 1/2 της χωρητικότητάς της.
- 11** Κατά το μαγείρεμα ζυμωμένων τροφίμων, να είστε προσεκτικοί όταν αφαιρείτε το καπάκι για να αποφύγετε την εξαγωγή τροφίμων.
- 12** Χρησιμοποιήστε τις κατάλληλες πηγές θερμότητας σύμφωνα με τον οδηγό γρήγορα αποτελέσματα.
- 13** Μετά το μαγείρεμα του κρέατος με δέρμα (όπως η γλώσσα βόδι), το οποίο μπορεί να διογκωθεί υπό την επίδραση της πίεσης, μην τρυπάτε το κρέας ενώ το δέρμα είναι πρησμένο καθώς μπορεί να ζεματιστείτε.
- 14** Η επιφάνεια θέρμανσης στο εσωτερικό της βάσης Instant Pot υπόκειται σε υπολειμματική θερμότητα μετά τη χρήση.
- 15** Πριν από κάθε χρήση, ελέγξτε ότι οι βαλβίδες είναι καθαρές . Ανατρέξτε στον Οδηγό για γρήγορα αποτελέσματα.
- 16** Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας στη λειτουργία υπό πίεση για τηγάνισμα τροφίμων.
- 17** Μην παραποιήσετε κανένα από τα συστήματα ασφαλείας πέρα από τις οδηγίες συντήρησης που καθορίζονται στις οδηγίες χρήσης.
- 18** Χρησιμοποιείτε μόνο ανταλλακτικά και αξεσουάρ Instant Pot σύμφωνα με το σχετικό μοντέλο.
- 19** Μην χειρίζεστε οποιαδήποτε συσκευή με χαλασμένη πρίζα ή μετά από βλάβη της συσκευής ή έχει υποστεί ζημιά με οποιονδήποτε τρόπο. Εάν η πρίζα ή το σύρμα παροχής ηλεκτρικού ρεύματος έχει υποστεί ζημιά,

## **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

Διαβάστε προσεκτικά και πλήρως αυτό το εγχειρίδιο και διατηρήστε το για μελλοντική αναφορά.

Η μη τήρηση των οδηγιών ασφαλείας μπορεί να προκαλέσει σοβαρό τραυματισμό ή ζημιά.



# ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΕΙΣ

οι χρήστες θα πρέπει να επικοινωνήσουν με το Customer Care για περαιτέρω βοήθεια.

- 20** Μόνο για οικιακή χρήση. Δεν προορίζεται για εμπορική ή εξωτερική χρήση.
- 21** Λάβετε υπόψη ότι ορισμένα τρόφιμα όπως τα βραστά μήλα, τα βακκίνια, το κριθάρι μαργαριταριών, το πλιγούρι βρώμης ή άλλα δημητριακά, τα μπιζέλια, τα noodles, τα μακαρόνια, το ραβέντι ή τα μακαρόνια μπορούν να αφρίσουν και να φράξουν την απελευθέρωση ατμού. Αυτά τα τρόφιμα δεν πρέπει να μαγειρεύονται υπό συνθήκες μαγειρέματος υπό πίεση, εκτός εάν είναι μέσα στις συνταγές της χύτρας Instant Pot.
- 22** Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά, από άτομα των οποίων οι φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες εμποδίζουν την ασφαλή χρήση της συσκευής ή από άτομα με περιορισμένη γνώση του τρόπου χρήσης μιας χύτρας πίεσης. Απαιτείται στενή επίβλεψη κατά τη χρήση της συσκευής this κοντά σε αυτά τα άτομα.
- 23** Τα χυμένα τρόφιμα μπορούν να προκαλέσουν σοβαρά εγκαύματα. Παρέχεται ένας σύρμα παροχής ηλεκτρικού ρεύματος για τη μείωση των κινδύνων που προκύπτουν από την αρπαγή, την εμπλοκή και την ολίσθηση.
  - Κρατήστε τη συσκευή μακριά από παιδιά.
  - Ποτέ μην τραβάτε το σύρμα ισχύος πάνω από τις άκρες των πινάκων ή των μετρητών.

## **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

Διαβάστε προσεκτικά και πλήρως αυτό το εγχειρίδιο και διατηρήστε το για μελλοντική αναφορά.

Η μη τήρηση των οδηγιών ασφαλείας μπορεί να προκαλέσει σοβαρό τραυματισμό ή ζημιά.



# ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΕΙΣ

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ υποδοχές τροφοδοσίας κάτω από τον πάγκο και ποτέ μην χρησιμοποιείτε adaptor ή σύρμα προέκτασης (extension).
- 24** Αποσυνδέστε το Instant Pot και αφήστε το να κρυώσει πριν το καθαρίσετε. Αφήστε όλες τις επιφάνειες να στεγνώσουν καλά πριν από τη χρήση.
- 25** Η συσκευή δεν προτίθεται να λειτουργήσει με εξωτερικό χρονομετρητή ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- 26** Μην βυθίζετε τη βάση της κουζίνας σε νερό. Για προστασία από ηλεκτροπληξία, μην βυθίζετε τη βάση μολύβδου, βύσματος τροφοδοσίας ή κουζίνας σε οποιοδήποτε υγρό.
- 27** Πάντα να βεβαιώνετε ότι ο δακτύλιος σφράγισης είναι πλήρως καθορισμένος στην αυλάκωση στο εσωτερικό της σχάρας του δακτυλίου σφράγισης.
- 28** Αποφύγετε τη διαρροή φαγητών στη πρίζα.

## ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

### ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Για να αποφύγετε τραυματισμούς, διαβάστε και κατανοήστε τις οδηγίες σε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης πριν επιχειρήσετε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη συσκευή.

### ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Χρησιμοποιήστε μόνο γειωμένη υποδοχή.

- ΜΗΝ αφαιρείτε τη γείωση.
- ΜΗΝ χρησιμοποιείτε προσαρμογέα.
- ΜΗΝ χρησιμοποιείτε υποψήφιο πελάτη επέκτασης.

### ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Διαβάστε προσεκτικά και πλήρως αυτό το εγχειρίδιο και διατηρήστε το για μελλοντική αναφορά.

Η μη τήρηση των οδηγιών ασφαλείας μπορεί να προκαλέσει σοβαρό τραυματισμό ή ζημιά.



# ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΕΙΣ

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

## ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Η ΜΗ ΤΗΡΗΣΗ ΟΠΟΙΑΣΔΗΠΟΤΕ ΑΠΌ ΤΙΣ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΕΙΣ Ή/ΚΑΙ ΟΙ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΟΥΣ ΧΡΗΣΗΣ ΕΙΝΑΙ Η ΚΑΚΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ ΠΟΥ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΑΚΥΡΩΣΕΙ ΤΗΝ ΕΓΓΥΗΣΗ ΣΑΣ ΚΑΙ ΝΑ ΔΗΜΙΟΥΡΓΗΣΕΙ ΤΟΝ ΚΙΝΔΥΝΟ ΣΟΒΑΡΟΥ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ.







### Ειδικές οδηγίες για το σύνολο μολύβδου

Σύμφωνα με τις απαιτήσεις ασφαλείας CE, παρέχεται ένας σύντομος μολύβδος παροχής ηλεκτρικού ρεύματος για τη μείωση των κινδύνων που προκύπτουν από την αρπαγή, την εμπλοκή και την ολίσθηση.

Αυτή η συσκευή έχει ένα γειωμένο βύσμα. Για να μειώσετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, συνδέστε το μολύβδο τροφοδοσίας σε μια γειωμένη και εύκολα προσβάσιμη ηλεκτρική πρίζα.

### Προδιαγραφές προϊόντων

Οι παρακάτω πίνακες αντιπροσωπεύουν όλα τα διαθέσιμα μοντέλα στην οικογένεια Duo 7 σε 1. Για να δείτε μια πλήρη λίστα μεγεθών, χρωμάτων και μοτίβων, μεταβείτε στο [instantpot.co.uk](https://instantpot.co.uk).

				
Ντουέτο Μίνι	700 Watt (Εκτύπωση)	220–240V~ 50/60 Hz	3 Λίτρα	3,9 κιλά
Ντουέτο 60	1000 Watt (Εκτύπωση)	220–240V~ 50/60 Hz	5.7 Λίτρα	5,4 κιλά
Ντουέτο 80	1200 Watt (Εκτύπωση)	220–240V~ 50/60 Hz	8 Λίτρα	7,2 κιλά
	Ντουέτο Μίνι		Ντουέτο 60	
	cm: 29 W x 25,5 W x 28,5 h		cm: 33,5 W x 31 W x 31,7 H	
	Ντουέτο 80			cm: 37,6 W x 33,8 W x 36,1 H

\* Δεν είναι όλα τα μοντέλα και τα μεγέθη διαθέσιμα σε όλες τις χώρες.

## ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Διαβάστε προσεκτικά και πλήρως αυτό το εγχειρίδιο και διατηρήστε το για μελλοντική αναφορά.

Η μη τήρηση των οδηγιών ασφαλείας μπορεί να προκαλέσει σοβαρό τραυματισμό ή ζημιά.

# ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΕΙΣ

## Βρείτε το όνομα μοντέλου και τον σειριακό αριθμό σας

**Όνομα μοντέλου:** Βρείτε το στην ετικέτα στο πίσω μέρος της βάσης multicooker, κοντά στον μολυβδο τροφοδοσίας.

**Σειριακός αριθμός:** Γυρίστε τη βάση multicooker — θα βρείτε αυτές τις πληροφορίες σε ένα αυτοκόλλητο στο κάτω μέρος.

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

Διαβάστε προσεκτικά και πλήρως αυτό το εγχειρίδιο και διατηρήστε το για μελλοντική αναφορά.

Η μη τήρηση των οδηγιών ασφαλείας μπορεί να προκαλέσει σοβαρό τραυματισμό ή ζημιά.



# Καλώς ήλθατε στον κόσμο της άμεσης μαγειρικής

Ως ο νέος ιδιοκτήτης μιας χύτρας πολλαπλών πιέσεων Instant Pot® Duo™ 7 σε 1, θα θέλαμε να σας καλωσορίσουμε στο Instant Brands. Στο Instant Brands™, δεσμευόμαστε να βοηθήσουμε τους homechefs σε όλο τον κόσμο να μαγειρεύουν πιο υγιεινά και να λαμβάνουν νόστιμα γεύματα στο τραπέζι, ταχύτερα και ευκολότερα από ποτέ. Οι πολυλειτουργικές συσκευές μαγειρέματος θα αναζωπυρώσουν το πάθος σας για να κάνετε τα γεύματα καταπληκτικά. Έχουμε δημιουργήσει έναν κόσμο μαγειρικών πόρων για να σας βοηθήσουμε στο ταξίδι σας για να δημιουργήσετε μια ποικιλία γαστρονομικών αριστουργημάτων στο σπίτι.



Γίνετε μέλος άλλου άμεσου σπιτιού  
Κατεβάστε τους άμεσους σεφ στο Instant Εφαρμογή Pot για πρόσβαση σε 1000+ ιδέες συνταγών. κόλπα και έμπνευση συνταγές που έχουν δημιουργήσει.



Pot UK  
κοινότητα στο Facebook για συμβουλές, από το



Και φυσικά, θέλουμε να ακούσουμε  
Εγγραφείτε στο ηλεκτρονικό μας μην ξεχάσετε να μας προσθέσετε ετικέτες online @instantpotuk και να μοιράζεστε εμπειρίες σας και τα πιάτα που θα σας αρέσουν στο δημιουργήστε χρησιμοποιώντας #InstantChefAtHome #instantpot.



ενημερωτικό δελτίο από εσάς, οπότε για να λαμβάνετε τακτικές συνταγές ηλεκτρονικά βιβλία και να βρίσκετε τις επόμενο δείπνο.

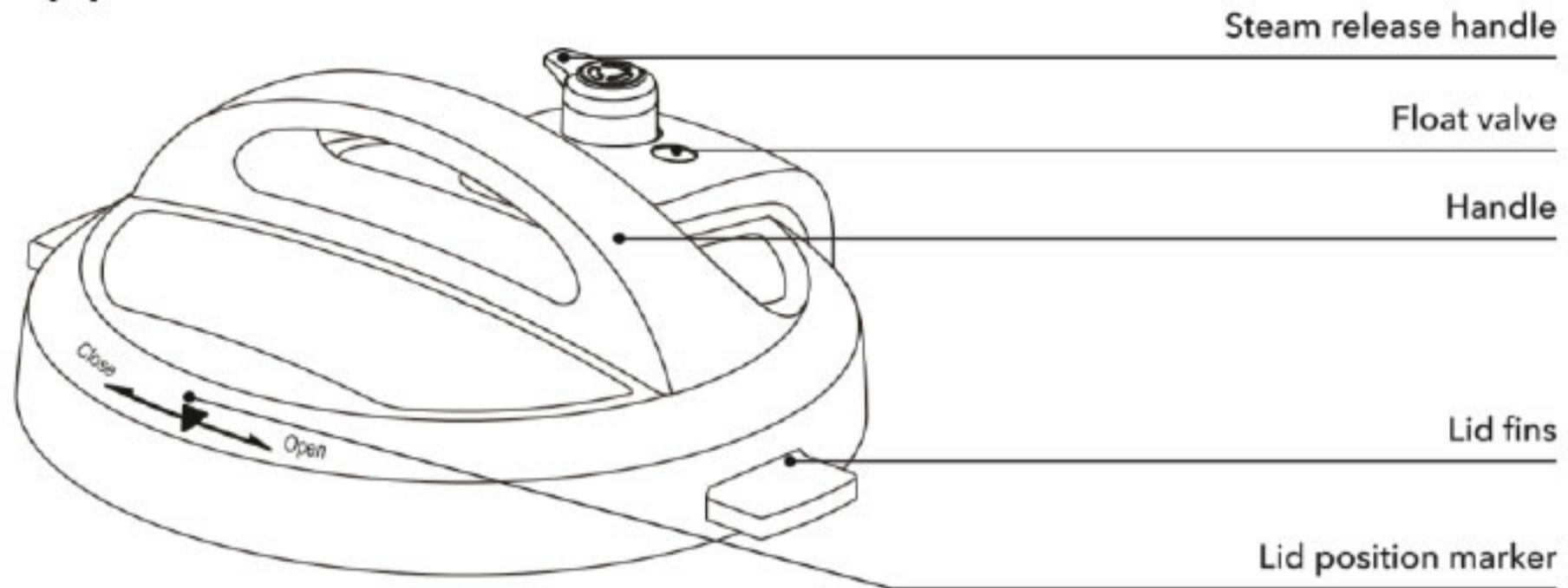
Το Instant Pot® απλοποιεί τις χαρές του σπιτικού μαγειρέματος. Το Duo™ κάνει ό, τι μπορείτε να κάνετε με 7 άλλες συσκευές: χύτρα ταχύτητας, τηγάνι, ατμόπλοιο, αργή χύτρα, χύτρα ρυζιού, θερμαντήρα τροφίμων και κατασκευαστή γιαουρτιού. Καθαρίστε την ακαταστασία από τον κόμη σας και κάντε τα όλα με ένα μόνο εργαλείο. Εάν έχετε οποιαδήποτε σχόλια ή απορίες, επικοινωνήστε μαζί μας μέσω του γραφείου βοήθειας στο [www.instantpot.co.uk/support/instant-pot-help-desk/](http://www.instantpot.co.uk/support/instant-pot-help-desk/) ή στέλνοντας ένα μήνυμα ηλεκτρονικού ταχυδρομείου στο [EUSupport@instantbrands.com](mailto:EUSupport@instantbrands.com). Μπορείτε επίσης να βρείτε χρήσιμη τη σελίδα Συχνές Ερωτήσεις στην ιστοσελίδα μας, η οποία απαντά σε συνήθεις ερωτήσεις μαγειρικής πίεσης. Τέλος, μην ξεχάσετε να καταχωρήσετε τη συσκευή σας online, απλά κατευθυνθείτε προς [www.instantpot.co.uk](http://www.instantpot.co.uk).

## Προϊόν και εξαρτήματα

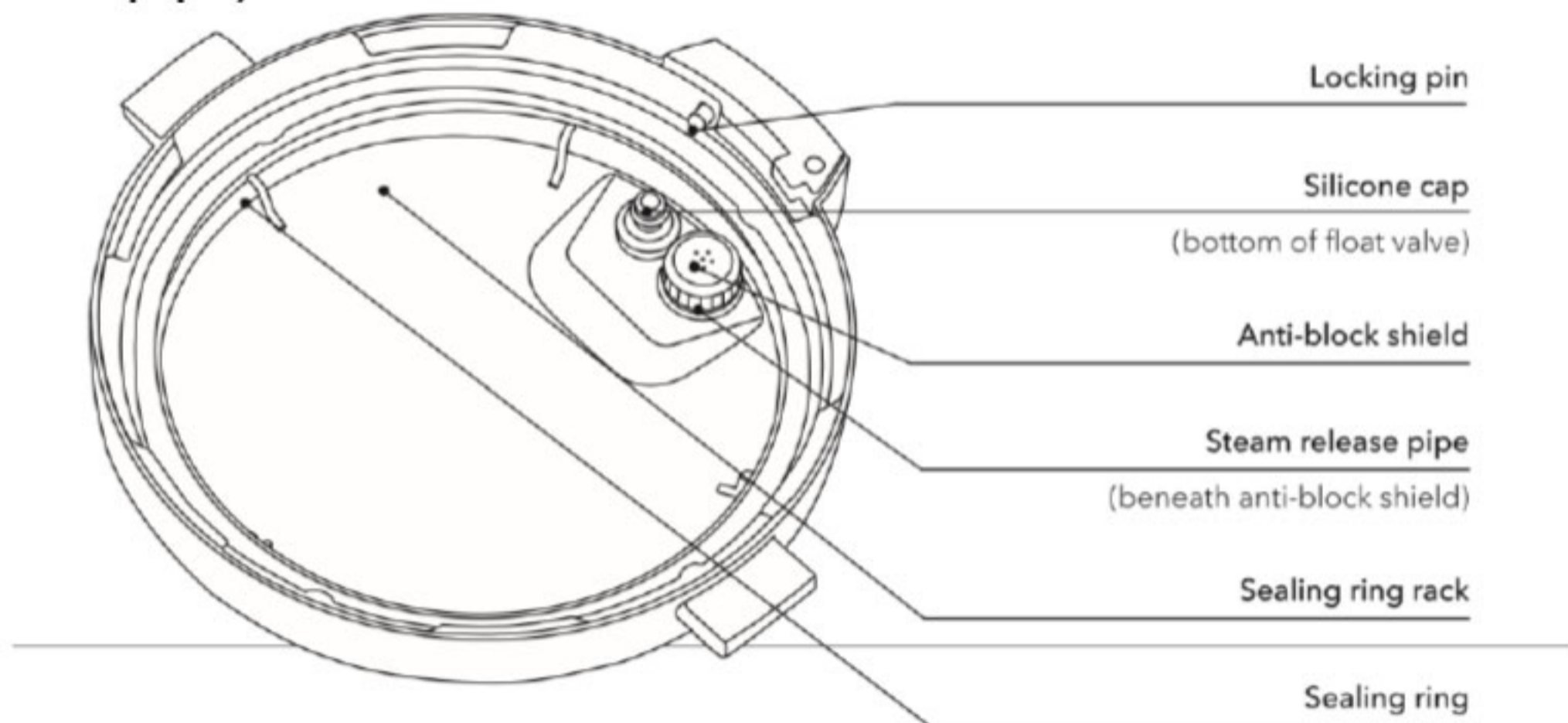
Αντιπροσωπεύει όλα τα μοντέλα Duo Mini, 5,7 και 8 Λίτρων. Δείτε **Φροντίδα, καθαρισμός και αποθήκευση: Αφαίρεση και εγκατάσταση εξαρτημάτων** για να μάθετε πώς ταιριάζουν όλα μαζί.



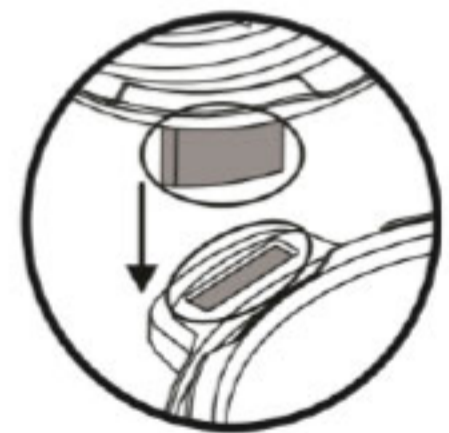
## Κορυφή του καπακιού



## Κάτω μέρος του καπακιού



Stand the lid up in the multicooker base to keep it off your countertop! Insert the left or right lid fin into the corresponding slot in the multicooker base handles to stand it up and save some space.

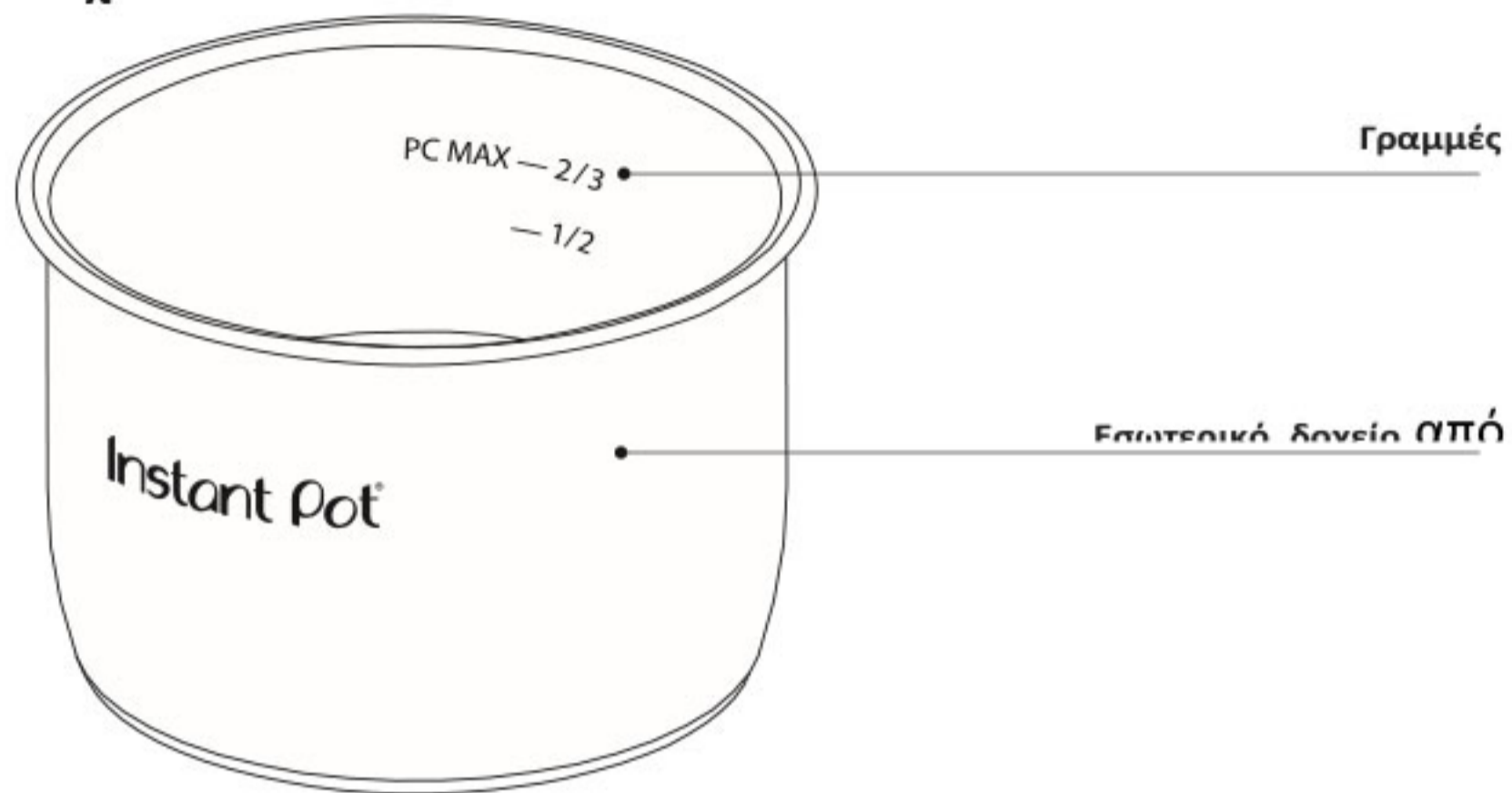


*Οι απεικονίσεις σε αυτό το έγγραφο είναι μόνο για αναφορά και μπορεί να διαφέρουν από το πραγματικό προϊόν. Να αναφέρεστε πάντα στο πραγματικό προϊόν.*

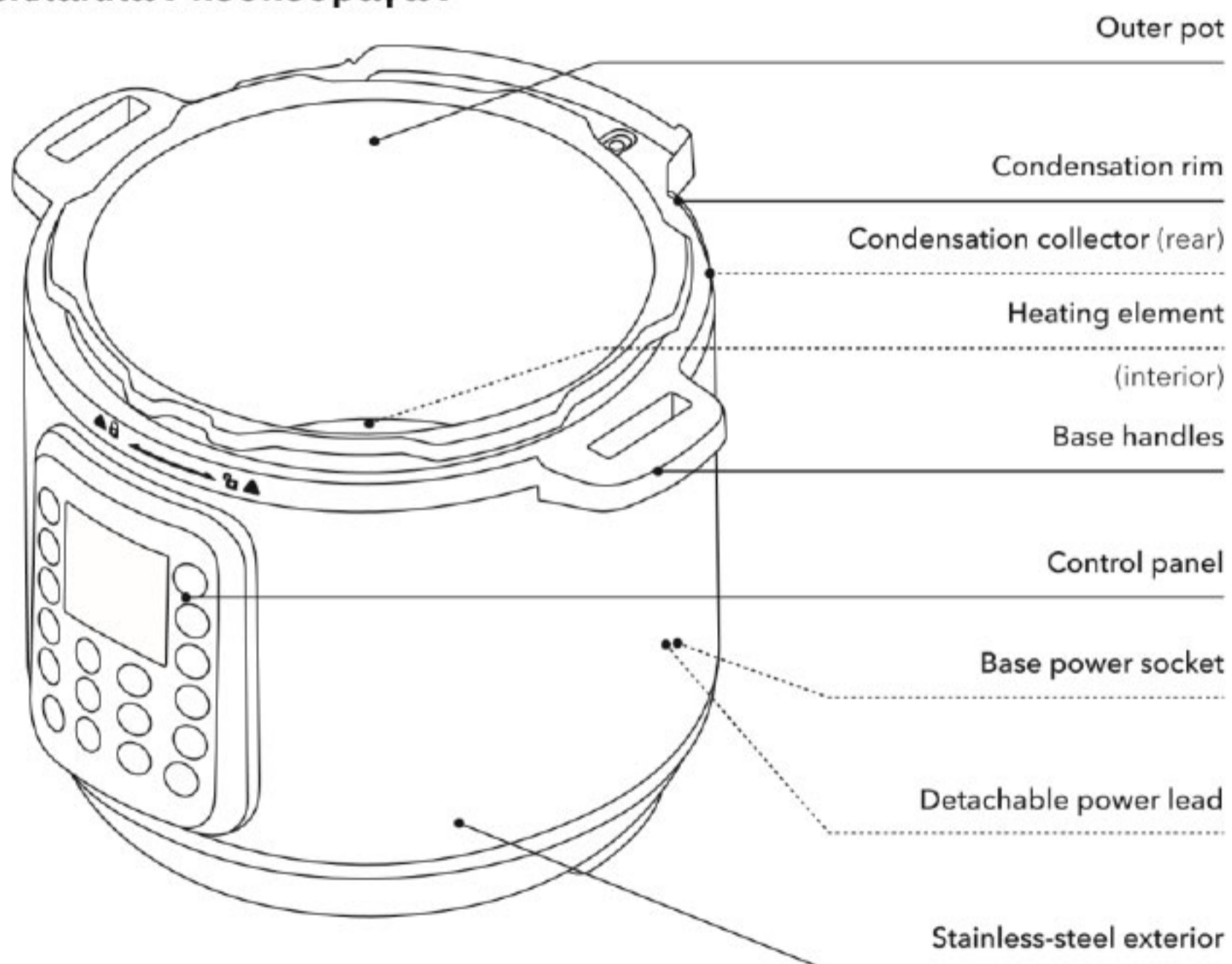


# Προϊόντα, εξαρτήματα και αξεσουάρ

## Εσωτερικό δοχείο



## Βάση πολλαπλών κουκουβάγων



Οι απεικονίσεις σε αυτό το έγγραφο είναι μόνο για αναφορά και μπορεί να διαφέρουν από το πραγματικό προϊόν. Να αναφέρεστε πάντα στο πραγματικό προϊόν.



# ΞΕΚΙΝΗΣΕΤΕ

## Αρχική ρύθμιση (Δεν θα δαγκώσει!)

Εσείς — ναι, μπορείτε να το κάνετε αυτό!



**"Αυτή είναι η πάντα εύκολη συμβουλή μου προς τους ανθρώπους: Μάθετε πώς να μαγειρεύετε - δοκιμάστε νέες συνταγές, μάθετε από τα λάθη σας, να είστε ατρόμητοι και πάνω απ' όλα να διασκεδάσετε!"**

**– Τζούλια Τσάιλντ**

**02** Αφαιρέστε όλο το υλικό συσκευασίας και τα εξαρτήματα μέσα και γύρω από το multicooker.



Ελέγξτε κάτω από το εσωτερικό δοχείο!

**03** Πλένετε την εσωτερική κατσαρόλα και σε πλυντήριο πιάτων ή με ζεστό νερό και πλύσιμο υγρού. Ξεπλύνετε με ζεστό, καθαρό νερό και χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί για να στεγνώσετε καλά το εξωτερικό της εσωτερικής κατσαρόλας.

**04** Σκουπίστε το θερμαντικό στοιχείο με ένα μαλακό, στεγνό πανί για να βεβαιωθείτε ότι δεν έχουν απομείνει σωματίδια αδέσποτης συσκευασίας στη βάση πολλαπλών συσκευών.

Μην αφαιρείτε τα αυτοκόλλητα προειδοποίησης ασφαλείας από το καπάκι ή την ετικέτα αξιολόγησης από το πίσω μέρος της βάσης πολλαπλών χρηστών.

**05** Μπορεί να μπείτε στον πειρασμό να βάλετε το Duo πάνω στην εστία σας - *αλλά μην το κάνετε!*

Τοποθετήστε τη βάση της χύτρας σε σταθερή, επίπεδη επιφάνεια, μακριά από εύφλεκτο υλικό και εξωτερικές πηγές θερμότητας.

## Λείπει κάτι ή είναι κατεστραμμένο;

Επικοινωνήστε με έναν Σύμβουλο Εξυπηρέτησης Πελατών μέσω ηλεκτρονικού ταχυδρομείου στο [info@hadjikyriakos.com.cy](mailto:info@hadjikyriakos.com.cy) ή τηλεφωνικά στο 77777007 και θα χαρούμε να κάνουμε κάποια μαγεία για εσάς!

- Ελέγξτε το προϊόν, τα εξαρτήματα και τα αξεσουάρ για να γνωρίσετε τα εξαρτήματα του Instant Pot και, στη συνέχεια, διαβάστε τις λειτουργίες ελέγχου πίεσης.
- Ενώ κάνετε την αρχική δοκιμή (δοκιμή νερού), διαβάστε Το μαγείρεμα πίεσης 101 για να μάθετε πώς συμβαίνει η μαγεία!

### ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Διαβάστε τις <b>σημαντικές διασφαλίσεις</b> πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή. Η μη ανάγνωση και η τήρηση αυτών των οδηγιών για ασφαλή χρήση μπορεί να προκαλέσει	Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε εστία ή σε άλλη συσκευή. Η θερμότητα από εξωτερική πηγή θα προκαλέσει ζημιά στη συσκευή.	Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω από τη συσκευή και μην καλύπτετε ή μπλοκάρτε τη λαβή απελευθέρωσης ατμού ή την ασπίδα κατά του
---	--	--



ζημιά στη συσκευή, υλικές ζημιές ή προσωπικό τραυματισμό.		μπλοκ, που βρίσκεται στο καπάκι της συσκευής.
---	--	---



# ΞΕΚΙΝΗΣΕΤΕ

## Αρχική δοκιμή (δοκιμή νερού)

Αφιερώστε λίγα λεπτά για να μάθετε πώς λειτουργεί αυτό το Instant Pot.

### Στάδιο 1: Ρύθμιση του Duo για μαγείρεμα υπό πίεση

**01** Αφαιρέστε την εσωτερική κατσαρόλα από τη βάση multicooker και προσθέστε 750 mL νερού στην εσωτερική κατσαρόλα και στη συνέχεια τοποθετήστε την πίσω μέσα στη βάση multicooker.

**02** Ασφαλίστε το μόλυβδο τροφοδοσίας στην υποδοχή τροφοδοσίας βάσης στο πίσω μέρος της βάσης multicooker.

Βεβαιωθείτε ότι η σύνδεση είναι στενή.

Συνδέστε το στοιχείο τροφοδοσίας σε μια πηγή ενέργειας 220-240V. Η οθόνη εμφανίζεται off.

**03** Τοποθετήστε και κλείστε το καπάκι όπως περιγράφεται στα **χαρακτηριστικά ελέγχου πίεσης: Καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση**.

**04** Γυρίστε τη λαβή απελευθέρωσης ατμού στη **θέση σφράγισης**.

### Στάδιο 2: "Μαγείρεμα" (... ζεστό νερό α λα βασιλιάς, οποιοσδήποτε;)

**01** Επιλέξτε **Χύτρα ταχύτητας (Pressure Cook)**.

**02** Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά - / + για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος σε 5 λεπτά (**00:05**).

Οι ρυθμίσεις αποθηκεύονται όταν ξεκινά ένα έξυπνο πρόγραμμα, οπότε την επόμενη φορά που θα χρησιμοποιήσετε το Pressure Cook, θα είναι προεπιλεγμένο σε 5 λεπτά.

**03** Πατήστε **Διατήρηση θερμοκρασίας (Stay Warm)** για να απενεργοποιήσετε την αυτόματη ρύθμιση Διατήρηση θέρμανσης.



**04** Το multicooker χτυπάει μετά από 10 δευτερόλεπτα και η οθόνη **εμφανίζεται on**.

Ενώ το multicooker κάνει το πράγμα του, διαβάστε **Το ψήκισμα πίεσης 101** στην επόμενη σελίδα για να μάθετε πώς συμβαίνει η μαγεία.



**05** Όταν ολοκληρωθεί το Έξυπνο πρόγραμμα, η οθόνη εμφανίζει **τέλος**.

**Στάδιο 3: Απελευθέρωση πίεσης 01**  
Ακολουθήστε τις οδηγίες για μια γρήγορη απελευθέρωση στην **απελευθέρωση πίεσης: Μέθοδοι εξαερισμού**.

**02** Περιμένετε να πέσει η βαλβίδα πλωτήρα και, στη συνέχεια, ανοίξτε προσεκτικά και αφαιρέστε το καπάκι όπως περιγράφεται στα **χαρακτηριστικά ελέγχου πίεσης: Καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση**.

**03** Με τη σωστή προστασία των χεριών αφαιρούμε την εσωτερική κατσαρόλα από τη βάση πολλαπλών μαγειρευτής, πετάμε το νερό και στεγνώνουμε καλά την εσωτερική κατσαρόλα.



### ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Ο ατμός με πίεση απελευθερώνεται από την κορυφή της λαβής απελευθέρωσης ατμού. Κρατήστε το εκτεθειμένο δέρμα μακριά από τη λαβή απελευθέρωσης ατμού.

### ⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

**ΜΗΝ επιχειρήσετε να αφαιρέσετε το καπάκι ενώ η βαλβίδα πλωτήρα είναι επάνω και ΠΟΤΕ μην προσπαθήσετε να ανοίξετε το καπάκι.** Τα περιεχόμενα είναι υπό υπερβολική πίεση. Η βαλβίδα πλωτήρα πρέπει να είναι κάτω πριν επιχειρήσετε να αφαιρέσετε το καπάκι. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να οδηγήσει σε σωματικές βλάβες ή/και υλικές ζημιές.

### ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Η εσωτερική κατσαρόλα θα είναι ζεστή μετά το μαγείρεμα. Χρησιμοποιείτε πάντα την κατάλληλη προστασία από τη θερμότητα όταν χειρίζεστε μια ζεστή εσωτερική κατσαρόλα.

## Μαγείρεμα υπό πίεση για αρχάριους.

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

Όταν μαγειρεύετε με πίεση, το Instant Pot περνάει από 3 στάδια. **Προθερμαντική**

Τι βλέπετε	Αυτό που δεν βλέπετε	Συμβουλές
Η οθόνη εμφανίζεται στην οθόνη.	Ενώ το multicooker προθερμαίνεται, εξατμίζει το υγρό για να δημιουργήσει ατμό. Μόλις δημιουργηθεί αρκετός ατμός, η βαλβίδα επίπλευσης εμφανίζεται και κλειδώνει το καπάκι στη θέση του.	Ο χρόνος που χρειάζεται για να τον πιέσει ο πολυψύκτης εξαρτάται από πράγματα όπως η θερμοκρασία και ο όγκος των τροφίμων και του υγρού. Τα κατεψυγμένα τρόφιμα έχουν το μεγαλύτερο χρόνο προθερμαίνοντας. Για τα ταχύτερα αποτελέσματα, ξεπαγώσετε το φαγητό σας πριν το μαγειρέψετε. Δεν χρειάζεται να κάνετε παρέα κατά τη διάρκεια αυτού του σταδίου - εμπιστευτείτε αυτή τη μαγεία IP!


### Μαγείρεμα

Τι βλέπετε	Αυτό που δεν βλέπετε	Συμβουλές
------------	----------------------	-----------



<p>Η βαλβίδα επίπλευσης ανεβαίνει και κατεβαίνει από όλο τον ατμό, στη συνέχεια εμφανίζεται και παραμένει ευθυγραμμισμένη με το καπάκι. Η οθόνη μεταβαίνει στο χρονόμετρο αντίστροφης μέτρησης μαγειρέματος.</p>	<p>Όταν φτάσει στο απαιτούμενο επίπεδο πίεσης, αρχίζει το μαγείρεμα. Το Instant Pot διατηρεί αυτόματα την πίεση μαγειρέματος σε <b>υψηλή</b> ή <b>χαμηλή</b> πίεση.</p>	<p>Υψηλότερη πίεση σημαίνει υψηλότερη θερμοκρασία. Ρυθμίσεις έξυπνου προγράμματος (π.χ. χρόνος μαγειρέματος, επίπεδο πίεσης κ.λπ.) μπορεί να ρυθμιστεί ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.</p>
--	---	---

### Απελευθέρωση πίεσης

Τι βλέπετε	Αυτό που δεν βλέπεις	Συμβουλές
<p>Εάν το Keep Warm είναι ζεστό μετά το μαγείρεμα, ο χρονομέτρης μετράει από τις <b>00:00</b>. Εάν όχι, το multicooker επιστρέφει σε κατάσταση αναμονής και η οθόνη εμφανίζει <b>τέλος</b>. Η βαλβίδα πλωτήρα είναι ακόμα ανεξευμένη.</p>	<p>Αν και τα τρόφιμα έχουν τελειώσει το μαγείρεμα, ο πολυψύκτης εξακολουθεί να είναι συμπιεσμένος και ζεστός, γι' αυτό και η βαλβίδα επίπλευσης είναι επάνω. Η απελευθέρωση της πίεσης μειώνει τη θερμοκρασία μέσα στον πολυψύκτη, γεγονός που σας επιτρέπει να αφαιρέσετε με ασφάλεια το καπάκι μόλις πέσει η βαλβίδα πλωτήρα.</p>	<p>Δείτε την ενότητα <b>Απελευθέρωση πίεσης</b> για πληροφορίες σχετικά με τις τεχνικές ασφαλούς εξαερισμού και για ποιο λόγο χρησιμοποιούνται. Ακολουθήστε τις οδηγίες συνταγών σας για να επιλέξετε την καλύτερη μέθοδο εξαερισμού για το γεύμα σας.</p> <p> Το Instant Pot ψύχεται γρηγορότερα αν το Keep Warm είναι απενεργοποιημένο.</p>

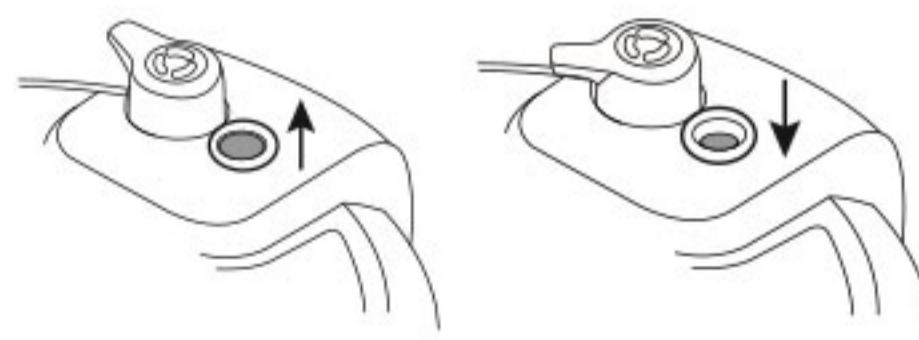
Για συμβουλές αντιμετώπισης προβλημάτων, προβάλετε το πλήρες εγχειρίδιο χρήσης online στο [instantpot.co.uk](http://instantpot.co.uk).

## Απελευθέρωση πίεσης

Πρέπει να απελευθερώσετε πίεση μετά το μαγείρεμα υπό πίεση πριν προσπαθήσετε να ανοίξετε το καπάκι. Ακολουθήστε τις οδηγίες της συνταγής σας για να επιλέξετε μια μέθοδο εξαερισμού και περιμένετε πάντα μέχρι να πέσει η βαλβίδα επίπλευσης στο καπάκι πριν ανοίξετε.

### Μέθοδος εξαερισμού

- Φυσική απελευθέρωση (NR ή NPR)
- Γρήγορη απελευθέρωση (QR ή QPR) • Χρονομετρημένη φυσική απελευθέρωση



Πιεστήριο

Αποσυμπίεση

### ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

<p>Ο ατμός που εξάγεται από τη λαβή απελευθέρωσης ατμού είναι ζεστός. <b>ΜΗΝ τοποθετείτε τα χέρια, το πρόσωπο ή</b></p>	<p><b>ΜΗΝ</b> καλύπτετε τη λαβή</p>
---	-------------------------------------



οποιοδήποτε εκτεθειμένο δέρμα πάνω από τη λαβή απελευθέρωσης ατμού όταν απελευθερώνετε πίεση.



απελευθέρωσης ατμού.

### ⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

**ΜΗΝ επιχειρήσετε να αφαιρέσετε το καπάκι ενώ η βαλβίδα πλωτήρα είναι επάνω και ΠΟΤΕ μην προσπαθήσετε να ανοίξετε το καπάκι.** Τα περιεχόμενα είναι υπό υπερβολική πίεση. Η βαλβίδα πλωτήρα πρέπει να είναι κάτω πριν επιχειρήσετε να αφαιρέσετε το καπάκι. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να προκαλέσει σοβαρό προσωπικό τραυματισμό ή/και υλικές ζημιές.

#### Φυσική απελευθέρωση (NR ή NPR)

Το μαγείρεμα σταματά σταδιακά. Καθώς η θερμοκρασία μέσα στο multicooker μειώνεται, το Instant Pot αποσυμπιέζει φυσικά με την πάροδο του χρόνου.

Τι να κάνετε	Τι να περιμένετε
<p>Μόλις τελειώσετε το μαγείρεμα, αφήστε τη λαβή απελευθέρωσης ατμού στη θέση σφράγισης μέχρι να απελευθερωθεί όλη η πίεση.</p>  <p>Θέση σφράγισης</p>	<p>Το γεύμα σας συνεχίζει να μαγειρεύει ακόμα και μετά το τέλος του Έξυπνου Προγράμματος.</p> <p> Αυτό ονομάζεται "μαγείρεμα μεταφοράς" ή "ανάπαυση", και είναι ιδανικό για μεγάλα κομμάτια κρέατος.</p> <p>Ο χρόνος αποσυμπιέσης μπορεί να διαφέρει ανάλογα με τον όγκο, τον τύπο και τη θερμοκρασία των τροφίμων και του υγρού. Μπορεί να διαρκέσει έως και 40 λεπτά με μερικά πιάτα, οπότε σχεδιάστε μπροστά - αξίζει την αναμονή!</p> <p>Όταν η πίεση έχει απελευθερωθεί πλήρως, η βαλβίδα επίπλευσης πέφτει στο καπάκι.</p>

### ΠΑΡΑΤΗΡΩ

Χρησιμοποιήστε το NR για να αποσυμπιέσετε το multicooker μετά το μαγείρεμα τροφίμων υψηλής περιεκτικότητας σε άμυλο (π.χ. σούπες, στιφάδο, τσίλι, ζυμαρικά, πλιγούρι βρώμης και congee) ή μετά το μαγείρεμα τροφίμων που επεκτείνονται όταν μαγειρεύονται (π.χ. φασόλια και κόκκοι).

## Απελευθέρωση πίεσης

#### Γρήγορη απελευθέρωση (QR ή QPR)

Σταματά το μαγείρεμα γρήγορα και αποτρέπει το υπερβολικό ψητού. Ιδανικό για γρήγορο μαγείρεμα λαχανικών και ντελικάτα θαλασσινά!

Τι να κάνετε	Τι να περιμένετε
--------------	------------------



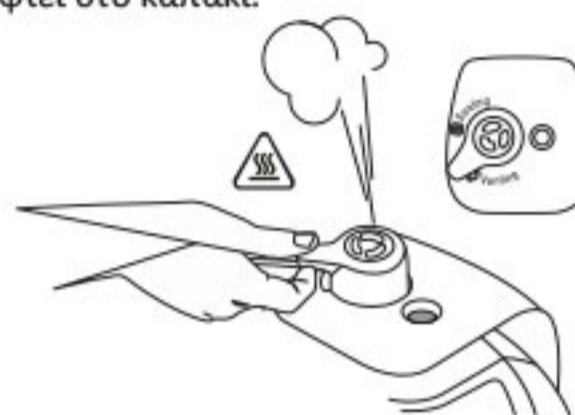
Προσεκτικά, γρήγορα και με σιγουριά, γυρίστε τη λαβή απελευθέρωσης ατμού στο **Venting** και περιμένετε να απελευθερωθεί όλη η πίεση μέσα στο multicooker.



Θέση εξαερισμού


Ένας πίδακας ατμού εκτινάσσεται μέσα από την κορυφή της λαβής απελευθέρωσης ατμού. Αυτό είναι **φυσιολογικό!**

Όταν η πίεση έχει απελευθερωθεί πλήρως, η βαλβίδα επίπλευσης πέφτει στο καπάκι.



### Χρονομεθυμένη φυσική απελευθέρωση

Το μαγείρεμα μεταφοράς συνεχίζεται για συγκεκριμένο χρονικό διάστημα και στη συνέχεια σταματά γρήγορα όταν απελευθερώσετε την υπόλοιπη πίεση. Ιδανικό για φινίρισμα ρυζιού και κόκκων.

Τι να κάνετε	Τι να περιμένετε
Αφήστε τη λαβή απελευθέρωσης ατμού στη θέση <b>σφράγισης</b> για λίγο (σύμφωνα με τη συνταγή σας) στη συνέχεια γυρίστε την στο <b>Venting</b> και περιμένετε να απελευθερωθεί όλη η πίεση μέσα στο multicooker.	Ένας πίδακας ατμού εκτινάσσεται μέσα από την κορυφή της λαβής απελευθέρωσης ατμού.  Η θερμοκρασία μέσα στο multicooker πέφτει, οπότε η απελευθέρωση ατμού μπορεί να μην είναι τόσο ισχυρή όσο ένα κανονικό QR. Όταν η πίεση έχει απελευθερωθεί πλήρως, η βαλβίδα επίπλευσης πέφτει στο καπάκι.

Εάν υπάρχουν σημαντικές πιτσιλιές κατά τον εξαερισμό, γυρίστε τη λαβή απελευθέρωσης ατμού πίσω στη **σφράγιση**. Περιμένετε λίγα λεπτά πριν προσπαθήσετε να απελευθερώσετε ξανά την πίεση. Εάν οι πιτσιλιές συνεχιστούν, χρησιμοποιήστε το NR για να απελευθερώσετε με ασφάλεια την υπόλοιπη πίεση.

### ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

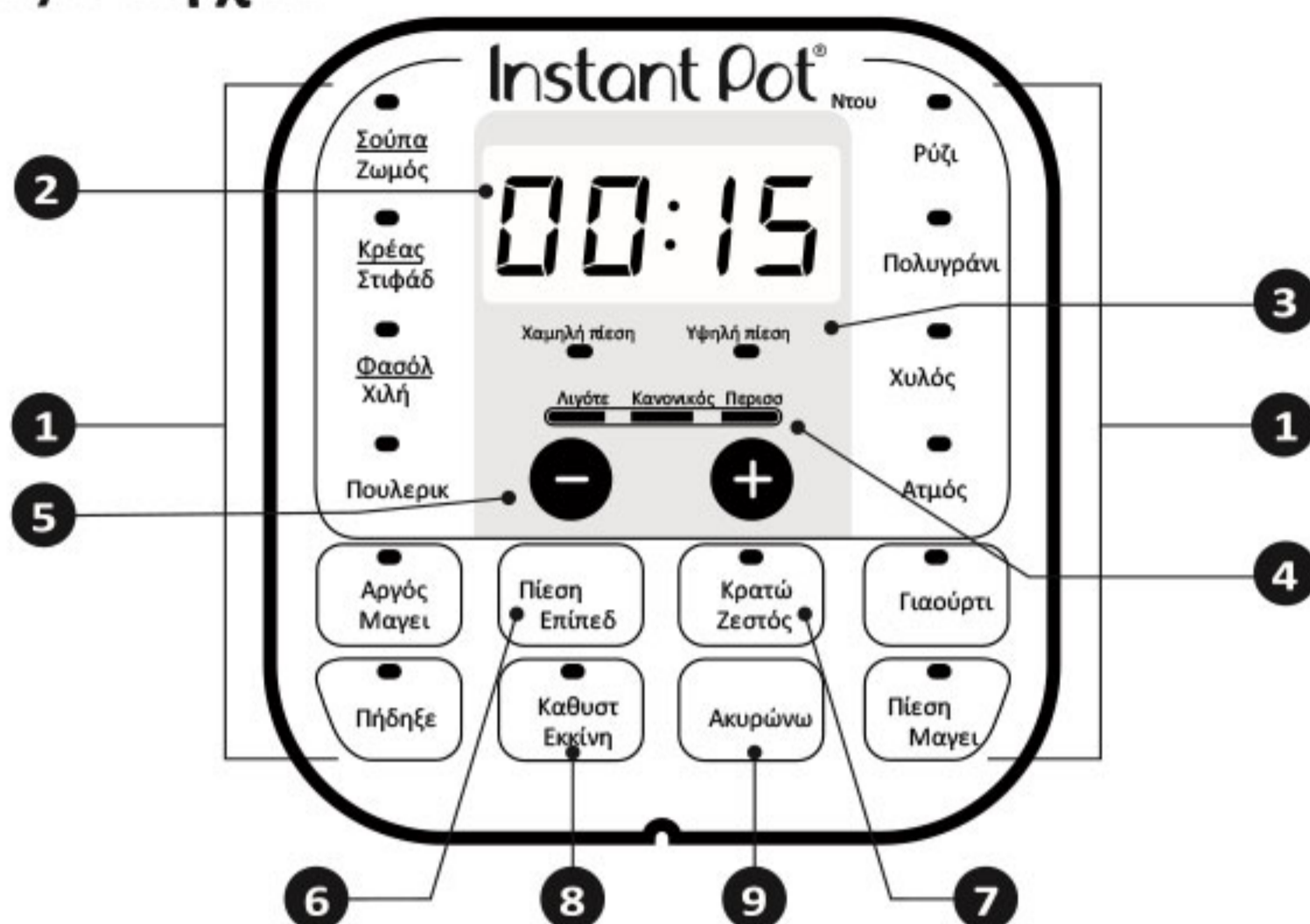
Ο ατμός που εξάγεται από τη λαβή απελευθέρωσης ατμού είναι ζεστός. **ΜΗΝ** τοποθετείτε τα χέρια, το πρόσωπο ή οποιοδήποτε εκτεθειμένο δέρμα πάνω από τη λαβή απελευθέρωσης ατμού όταν απελευθερώνετε πίεση.

### ⚠ ΠΑΡΑΤΗΡΩ

Μην χρησιμοποιείτε QR όταν μαγειρεύετε λιπαρά, λιπαρά, παχιά ή υψηλής περιεκτικότητας σε άμυλο τρόφιμα (π.χ. στιφάδο, τσίλι, ζυμαρικά και congee) ή όταν μαγειρεύετε τρόφιμα που επεκτείνονται όταν μαγειρεύονται (π.χ. φασόλια και κόκκοι).

*Οι απεικονίσεις σε αυτό το έγγραφο είναι μόνο για αναφορά και μπορεί να διαφέρουν από το πραγματικό προϊόν. Να αναφέρεστε πάντα στο πραγματικό προϊόν.*

## Πίνακας ελέγχου



		<b>Μαγείρεμα υπό πίεση</b>	<b>Μαγείρεμα χωρίς πίεση</b>
<b>1</b>	<b>Έξυπνα Προγράμματα</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Σούπα/Ζωμός</li> <li>• Κρέας/στιφάδο</li> <li>• Φασολιά/Τσίλι</li> <li>• Πουλερικά</li> <li>• Ρύζι</li> <li>• Πολυγράνι</li> <li>• Χυλός</li> <li>• Ατμός</li> <li>• Χύτρα πίεσης</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Αργός μάγειρας</li> <li>• Πήδηξε</li> <li>• Γιαούρτι</li> <li>• Διατηρήστε ζεστό</li> </ul>
<b>2</b>	<b>Χρονική επίδειξη</b>	Εμφανίζει την ώρα σε μορφή HH:MM. Μετράει πάνω ή κάτω, ανάλογα με το Έξυπνο Πρόγραμμα.	
<b>3</b>	<b>Πεδία πίεσης</b>	Οι λυχνίες LED δείχνουν εάν ο πολυψύκτης χρησιμοποιεί χαμηλή ή υψηλή πίεση κατά το μαγείρεμα υπό πίεση.	
<b>4</b>	<b>Λιγότερο / Κανονικό / Περισσότερα</b>	Προκαθορισμένος χρόνος μαγειρέματος ή επίπεδα θερμοκρασίας, ανάλογα με το Έξυπνο Πρόγραμμα.	
<b>5</b>	<b>- / + κουμπιά</b>	Ρυθμίστε το χρόνο για το μαγείρεμα, καθυστερήστε την εκκίνηση και διατηρήστε το ζεστό.	
<b>6</b>	<b>Επίπεδο πίεσης</b>	Εναλλαγή μεταξύ χαμηλής πίεσης και υψηλής πίεσης.	



7	Διατηρήστε ζεστό	Ενεργοποιεί ή απενεργοποιεί τη ρύθμιση "Διατήρηση θέρμανσης".
8	Έναρξη καθυστέρησης	Καθυστέρησε την έναρξη του μαγειρέματος.
9	Ακυρώνω	Σταματήστε ένα έξυπνο πρόγραμμα ανά πάσα στιγμή.

## Μηνύματα κατάστασης

OFF	Το Instant Pot είναι σε κατάσταση αναμονής, έτοιμο για δράση!
Lid	Μπορεί να υποδεικνύει ότι το καπάκι λείπει ή δεν είναι σωστά ασφαλισμένο.
On	Ο πολυψυκκτητής προθερμαίνεται.
Auto	Το έξυπνο πρόγραμμα ρυζιού τρέχει.
boil	Το έξυπνο πρόγραμμα γιαουρτιού βρίσκεται στη διαδικασία παστερίωσης του γάλακτος (δηλαδή, το έξυπνο πρόγραμμα γιαουρτιού έχει οριστεί σε Περισσότερα).
Hot	Η εσωτερική κατσαρόλα έχει φτάσει στην τέλεια θερμοκρασία και είναι έτοιμη να αρχίσει να μαγειρεύει το φαγητό σας.  Ισχύει μόνο για τον Σατέ.
00:00	Η οθόνη εμφανίζει ένα από τα εξής: <ul style="list-style-type: none"> <li>Όταν εκτελείται η Εκκίνηση καθυστέρησης, ο πολυσυγκετευτήρας <b>μετράει αντίστροφα</b> μέχρι να ξεκινήσει το Έξυπνο πρόγραμμα.</li> <li>Όταν εκτελείται ένα <b>πρόγραμμα Smart</b>, ο πολυψυκτικός <b>μετράει αντίστροφα</b> τον υπόλοιπο χρόνο μαγειρέματος.</li> <li>Όταν το <b>Keep Warm</b> λειτουργεί, ο πολυψύκτης <b>μετράει</b> το χρονικό διάστημα που τα τρόφιμα θερμαίνονται.</li> </ul>
End	Το έξυπνο πρόγραμμα τελείωσε και το <b>Keep Warm</b> είναι κλειστό.

Food  
burrn

Ο πολυψύκτης υπερθερμαίνεται λόγω ανεπαρκούς υγρού.  
Ανατρέξτε στην ενότητα Αντιμετώπιση προβλημάτων για περισσότερες πληροφορίες.

Μπορείς να δεις κάτι άλλο; Ανατρέξτε στην ενότητα Αντιμετώπιση προβλημάτων για περισσότερες πληροφορίες.

Δείτε το πλήρες εγχειρίδιο χρήσης online στο [instantpot.co.uk](http://instantpot.co.uk) για περισσότερες πληροφορίες.

## Χαρακτηριστικά ελέγχου πίεσης (Η μικρή σας τσάντα με κόλπα!)



Δείτε Φροντίδα, καθαρισμός και αποθήκευση για την εγκατάσταση και αφαίρεση εξαρτημάτων.

### Καπάκι μαγειρέματος πίεσης

Τι αγαπάμε σε	αυτόΤι πρέπει να γνωρίζετε γι 'αυτό
<p>Το καπάκι έχει σχεδιαστεί με πτερύγια καπακιού που ταιριάζουν απόλυτα μέσα στις λαβές στην αριστερή και δεξιά πλευρά της βάσης multicooker για να σας βοηθήσουν να διατηρήσετε τον πάγκο σας στεγνό!</p> <p>Όταν το Instant Pot είναι συνδεδεμένο, παίζει λίγο jingle όταν ανοίγετε και κλείνετε το καπάκι.</p>	<p>Το καπάκι αφαιρείται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος χωρίς πίεση, ώστε να μπορείτε να δοκιμάζουμε τη γεύση καθώς προχωράτε.</p> <p>Όταν μαγειρεύετε υπό πίεση, το καπάκι κλειδώνει στη θέση του μόνο όταν πιέζεται ο πολυψυκτητής. Προσπαθήστε να μην αφαιρέσετε το καπάκι χωρίς λόγο!</p>




## Αφαίρεση του

- 01** Πιάστε τη λαβή του καπακιού και δεξιόστροφα για να ευθυγραμμίσετε το μέλ με το σύμβολο στο χείλος του βάση πολλών .
- 02** Σηκώστε το καπάκι προς τα πάνω και από τον στο καπάκι στοιχίζεται με το σύμβολο η βάση πολλών .



## Κλείσιμο του καπακιού

- 01** Ευθυγραμμίστε το σύμβολο στο καπάκι με το σύμβολο στη βάση multicooker και, στη συνέχεια, χαμηλώστε το καπάκι στην τροχιά.
- 02** Γυρίστε το καπάκι δεξιόστροφα μέχρι το σύμβολο στο καπάκι στοιχίζεται με το σύμβολο η βάση πολλών .



Οι απεικονίσεις σε αυτό το έγγραφο είναι μόνο για αναφορά και μπορεί να διαφέρουν από το πραγματικό προϊόν. Να αναφέρεστε πάντα στο πραγματικό προϊόν.

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Χρησιμοποιείτε μόνο ένα συμβατό καπάκι Instant Pot Duo με τη βάση πολλαπλών σκούτερ Instant Pot Duo. Η χρήση οποιωνδήποτε άλλων καπακιών χύτρας πίεσης μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό ή/και ζημιά.

### ΠΡΟΣΟΧΗ

Ελέγχετε πάντα το καπάκι για ζημιές και υπερβολική φθορά πριν από το μαγείρεμα.

## Χαρακτηριστικά ελέγχου πίεσης

### Λαβή απελευθέρωσης ατμού

Η λαβή απελευθέρωσης ατμού ελέγχει τον ατμό, εξαερώνοντάς τον από την κορυφή της λαβής απελευθέρωσης ατμού ή σφραγίζοντας τον μέσα στο Instant Pot.

Τι αγαπάμε γι 'αυτό

Τι πρέπει να γνωρίζετε γι 'αυτό



Είναι εύκολο να καταλάβετε  
πότε η θέση Han ή Venting .



Θέση σφράγισης

LE είναι στη σφράγιση



Θέση εξαερισμού

Η λαβή απελευθέρωσης ατμού κάθεται  
χαλαρά στο σωλήνα απελευθέρωσης  
ατμού για να περιστρέφεται εύκολα  
ενώ βρίσκεται υπό πίεση, έτσι μπορεί  
να αισθάνεται λίγο ταλαντευόμενο.  
Αυτό είναι φυσιολογικό!

Η λαβή απελευθέρωσης ατμού είναι ενσωματωμένη στην ασφάλεια του προϊόντος και  
απαραίτητη για το μαγείρεμα υπό πίεση. Θα πρέπει να εγκαθίσταται πριν από τη χρήση και να  
καθαρίζεται τακτικά.

Βλέπε **Απελευθέρωση πίεσης** για ασφαλείς μεθόδους εξαερισμού και πληροφορίες σχετικά με  
την πίεση και την αποσυμπίεση.

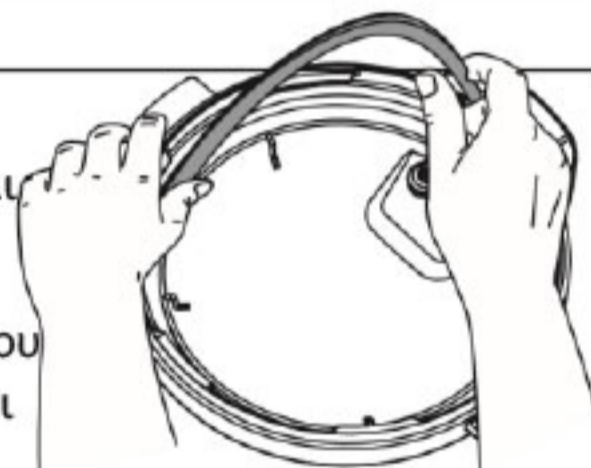
Μην καλύπτετε ή μπλοκάρτε τη λαβή απελευθέρωσης ατμού με  
οποιοδήποτε τρόπο.




### Δακτύλιος σφράγισης

Όταν το καπάκι μαγειρέματος πίεσης είναι κλειστό, ο δακτύλιος  
σφράγισης δημιουργεί αεροστεγή σφραγίδα μεταξύ του καπακιού και  
της εσωτερικής κασαρόλας.

Ο δακτύλιος σφράγισης πρέπει να εγκατασταθεί πριν από τη χρήση του  
πολυψύκτη. Μόνο ένας δακτύλιος σφράγισης πρέπει να εγκαθίσταται  
στο καπάκι κάθε φορά.



 Η σιλικόνη είναι πορώδης, έτσι απορροφά ισχυρά αρώματα και ορισμένες γεύσεις. Κρατήστε  
επιπλέον δακτυλίους σφράγισης σε ετοιμότητα για να περιορίσετε τη μεταφορά αρωμάτων  
και γεύσεων μεταξύ των πιάτων.

### ΠΡΟΣΟΧΗ

Χρησιμοποιείτε μόνο εγκεκριμένους δακτυλίους σφράγισης Instant Pot.  
ΜΗΝ χρησιμοποιείτε τεντωμένο ή κατεστραμμένο δακτύλιο σφράγισης

- Ελέγχετε πάντα για κοψίματα, παραμόρφωση και σωστή  
εγκατάσταση του δακτυλίου σφράγισης πριν από το μαγείρεμα.
- Οι δακτύλιοι σφράγισης εκτείνονται με την πάροδο του χρόνου με  
κανονική χρήση. Ο δακτύλιος σφράγισης πρέπει να αντικαθίσταται  
κάθε 12-18 μήνες ή νωρίτερα εάν παρατηρήσετε τέντωμα,  
παραμόρφωση ή ζημιά.



Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να προκαλέσει απόρριψη τροφής, η οποία μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμό ή υλικές ζημιές.

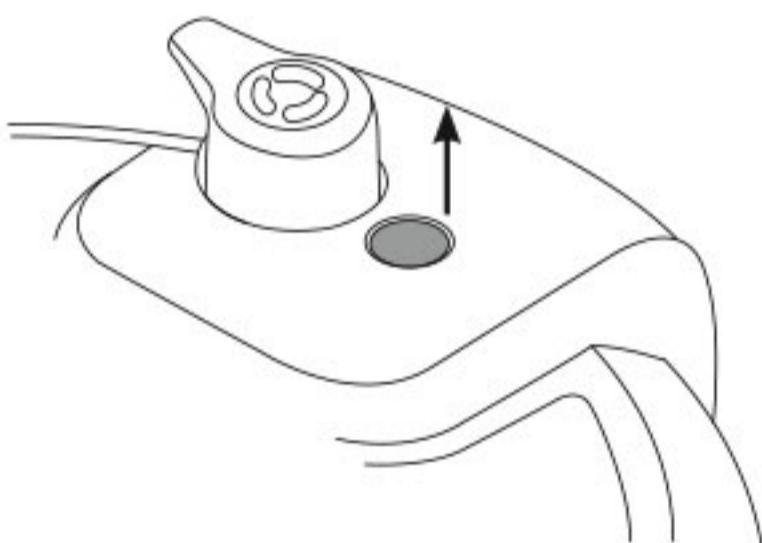
## Χαρακτηριστικά ελέγχου πίεσης

### Βαλβίδα πλωτήρα

Η βαλβίδα επίπλευσης είναι μια οπτική ένδειξη για το αν υπάρχει πίεση στον πολυψύκτη (υπό πίεση) ή όχι (αποσυμπίεση). Εμφανίζεται σε δύο θέσεις:

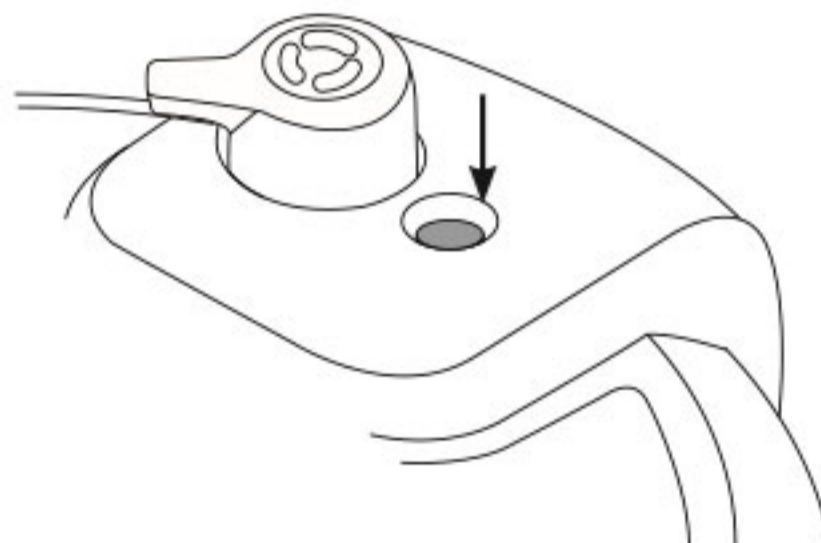
#### Πιεστήριο

Η βαλβίδα πλωτήρα έχει εμφανώς σκάσει και είναι ευθυγραμμισμένο με το



#### Αποσυμπίεση

Η βαλβίδα επίπλευσης έπεσε στο καπάκι.



Η βαλβίδα επίπλευσης και το καπάκι σιλικόνης συνεργάζονται για να σφραγίσουν σε ατμό υπό πίεση. Αυτά τα εξαρτήματα πρέπει να εγκατασταθούν πριν από τη χρήση. Μην επιχειρήσετε να χειριστείτε το Instant Pot χωρίς τη σωστή εγκατάσταση της βαλβίδας επίπλευσης. **Μην αγγίζετε τη βαλβίδα πλωτήρα κατά τη χρήση.**

### ⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

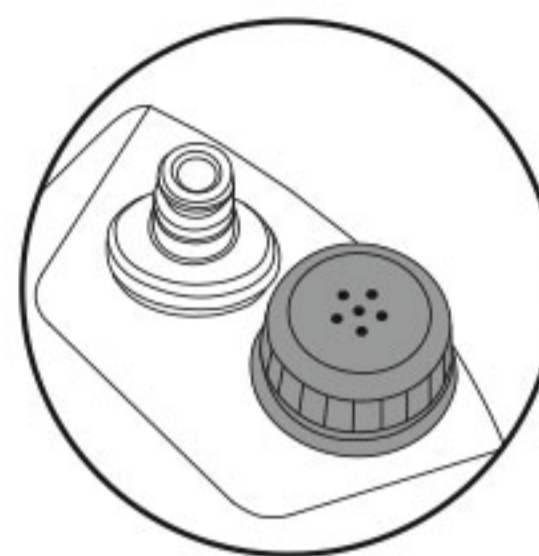
**ΜΗΝ επιχειρήσετε να αφαιρέσετε το καπάκι ενώ η βαλβίδα πλωτήρα είναι επάνω και ΠΟΤΕ μην προσπαθήσετε να ανοίξετε το καπάκι. Τα περιεχόμενα είναι υπό υπερβολική πίεση. Η βαλβίδα πλωτήρα πρέπει να είναι κάτω πριν επιχειρήσετε να αφαιρέσετε το καπάκι. Η μη τήρηση**

αυτών των οδηγιών μπορεί να οδηγήσει σε ύπουλο προσωπικό τραυματισμό ή/και υλικές ζημιές.

### **Ασπίδα κατά του μπλοκ**

Η ασπίδα κατά του μπλοκ εμποδίζει τα σωματίδια τροφίμων να ανέβουν μέσω του σωλήνα απελευθέρωσης ατμού, βοηθώντας στη ρύθμιση της πίεσης.

Η ασπίδα κατά του μπλοκ είναι αναπόσπαστο μέρος της ασφάλειας των προϊόντων και απαραίτητο για το μαγείρεμα υπό πίεση.



*Οι απεικονίσεις σε αυτό το έγγραφο είναι μόνο για αναφορά και μπορεί να διαφέρουν από το πραγματικό προϊόν. Να αναφέρεστε πάντα στο πραγματικό προϊόν.*

## **Μαγείρεμα υπό πίεση**

Είτε είστε μάγος στην κουζίνα ή έναν πλήρη αρχάριο, αυτό το έξυπνο πιάτο μαγειρεύεται ομοιόμορφα και βαθιά, γιατί τα Προγράμματα σας βοηθούν να μαγειρεύετε στα νόστιμα αποτελέσματα που περιμένετε κάθε φορά.

πάτημα κουμπιού.

- Σούπα/Ζωμός
- Κρέας/στιφάδο
- Φασολιά/Τσίλι
- Πουλερικά\*
- Ρύζι
- Πολυγύρου\*
- Χυλός
- Ατμός



- Χύτρα πίεσης

\*Δεν διατίθεται σε μοντέλο 3 λίτρων.  
Χρησιμοποιήστε τον χύτρα ταχύτητας αντ' αυτού.



Επίπεδο	Πρότεινε πίεσης Σημειώσεις χρήση	
Χαμηλή πίεση 5,8 – 7,2 psi (35-55 kPa)	Ψάρια και θαλασσινά, μαλακά λαχανικά και ρύζι.	Το επίπεδο πίεσης ελέγχει τη θερμοκρασία, οπότε μια υψηλότερη πίεση οδηγεί σε υψηλότερη θερμοκρασία μαγειρέματος.
Υψηλή πίεση 10.2 – 11.6 psi (65-85 kPa)	Αυγά, κρέας, πουλερικά, ριζικά λαχανικά, βρώμη, φασόλια, κόκκοι, ζωμός οστών, στιφάδο, τσίλι.	

Για να αποφύγετε τραυματισμούς

περισσότερο από 60 ml λαδιού, σαλτσες με βάση το λάδι, συμπυκνωμένες σούπες με βάση την κρέμα και χοντρές σάλτσες. Προσθέστε κατάλληλο υγρό σε λεπτές σάλτσες. Αποφύγετε συνταγές που απαιτούν περισσότερο από 60 ml λαδιού ή λίπους content.

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Πάντα να μαγειρεύετε με την εσωτερική κατσαρόλα μέσα Μην γεμίζετε την εσωτερική κατσαρόλα ψηλότερα από τη θέση **PC MAX**. Τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται στη γραμμή — **2/3** (Μέγιστος χρόνος μαγειρέματος πίεσης) ως εσωτερική κατσαρόλα. **ΜΗΝ ρίχνετε φαγητό ή υποδεικνύετε στην εσωτερική κατσαρόλα. υγρό στη βάση πολλαπλών κουκουβάγων.** Όταν μαγειρεύετε τρόφιμα που **αφρίζουν** ή **αφρίζουν** Για να αποφύγετε τον κίνδυνο τραυματισμού ή/και (π.χ. βραστά μήλα,

υγρά μπιζέλια) ή **επεκτείνετε** (π.χ. βρώμη, ρύζι, φασόλια, συστατικά στην εσωτερική κατσαρόλα και στη συνέχεια εισάγετε pasta) μην γεμίζετε την εσωτερική κατσαρόλα ψηλότερα από την εσωτερική κατσαρόλα στη βάση πολλαπλών συσκευών.

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

- Για αβοειδή τραυματισμό ή ζημιά στη συσκευή, αντικαταστήστε την εσωτερική γλάστρα εάν είναι βαθουλωμένη, παραμορφωμένη ή κατεστραμμένη.



- Χρησιμοποιείτε μόνο εγκεκριμένες εσωτερικές γλάστρες Instant Pot κατασκευασμένες για αυτό το μοντέλο κατά το μαγείρεμα. Να βεβαιώνετε πάντα ότι η εσωτερική κατσαρόλα και το θερμαντικό στοιχείο είναι καθαρά και στεγνά πριν τοποθετήσετε την εσωτερική κατσαρόλα στη βάση πολλαπλών ψησταριών.

Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να προκαλέσει ζημιά στον πολυσυγκαστήρα. Αντικαταστήστε τα κατεστραμμένα εξαρτήματα για να βεβαιωθείτε ότι είναι ασφαλές για χρήση.


## Μαγείρεμα υπό πίεση

Για να δημιουργηθεί ατμός, τα υγρά μαγειρέματος πίεσης πρέπει να είναι βαπτισμένα με νερό, όπως ζωμός, ζωμός, σούπα ή χυμός. Εάν χρησιμοποιείτε κονσερβοποιημένη, συμπυκνωμένη ή κρεμ σούπα, προσθέστε νερό σύμφωνα με τις παρακάτω οδηγίες.

Στιγμιαίο μέγεθος δοχείου	Ελάχιστο υγρό για το μαγείρεμα υπό πίεση
3 Λίτρα	250 mL
5.7 Λίτρα	375 mL
8 Λίτρα	500 mL

*\*Εκτός αν ορίζεται διαφορετικά από τη συνταγή σας.*

Για να πάρετε το μαγείρεμα πίεσης, ακολουθήστε τα ίδια βασικά βήματα όπως κάνατε στην **αρχική δοκιμή (δοκιμή νερού)** - αλλά προσθέστε φαγητό αυτή τη φορά!

 Η χρήση της πολυλειτουργικής σχάρας θα διασφαλίσει ότι τα τρόφιμα σας είναι στον ατμό και δεν βράζουν. Βοηθά στη ομοιόμορφη θέρμανση των τροφίμων, αποτρέπει τα θρεπτικά συστατικά από το βδέλλες στο υγρό μαγειρέματος και σταματά τα τρόφιμα από το κάψισμα στο κάτω μέρος της εσωτερικής κατσαρόλας.

Όταν ολοκληρωθεί το Έξυπνο Πρόγραμμα, ακολουθήστε τη συνταγή σας για να επιλέξετε την κατάλληλη μέθοδο εξαερισμού. Δείτε **Απελευθέρωση πίεσης: Μέθοδοι εξαερισμού** για ασφαλείς τεχνικές εξαερισμού. Βρείτε πλήρεις οδηγίες χρήσης και πιέστε τα δρομολόγια μαγειρέματος online στο [instantpot.co.uk](https://instantpot.co.uk).

Βρείτε συνταγές και αξιόπιστες συνταγές, καθώς και προγράμματα μαγειρέματος υπό πίεση κάτω από την καρτέλα Συνταγές στο [instantpot.co.uk](https://instantpot.co.uk) και κατεβάστε την εφαρμογή Instant Pot από [instantpot.com/app](https://instantpot.com/app)!



### **⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ**

**ΜΗΝ επιχειρήσετε να αφαιρέσετε το καπάκι ενώ η βαλβίδα πλωτήρα είναι επάνω και ΠΟΤΕ μην προσπαθήσετε να ανοίξετε το καπάκι.** Τα περιεχόμενα είναι υπό υπερβολική πίεση. Η βαλβίδα πλωτήρα πρέπει να είναι κάτω πριν επιχειρήσετε να αφαιρέσετε το καπάκι. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να προκαλέσει σοβαρό προσωπικό τραυματισμό ή/και υλικές ζημιές.

### **⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ**

Χρησιμοποιήστε ένα θερμόμετρο κρέατος για να διασφαλίσετε ότι το κρέας φτάνει σε ασφαλή ελάχιστη εσωτερική θερμοκρασία. Ανατρέξτε στον ιστότοπο του ΠΟΥ (Παγκόσμιος Οργανισμός Υγείας) στο [https://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/en/5keys\\_en.pdf?ua=1](https://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/en/5keys_en.pdf?ua=1) ή/και ελέγξτε τις συστάσεις ασφάλειας της τοπικής σας κυβέρνησης για περισσότερες πληροφορίες.

# Άλλα στυλ μαγειρικής

Το Duo είναι κάτι πολύ περισσότερο από μια χύτρα ταχύτητας. Αυτά τα έξυπνα προγράμματα δεν μαγειρεύονται με πίεση, αλλά είναι εξίσου εύχρηστα.

- Αργός μάγειρας
- Πήδηξε
- Γιαούρτι



Ελέγχετε πάντα προσεκτικά το καπάκι μαγειρέματος πίεσης Instant Pot, την εσωτερική κατσαρόλα και τη βάση multicooker για να βεβαιωθείτε ότι είναι καθαρά και σε καλή κατάσταση λειτουργίας πριν από τη χρήση.

## ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Πάντα να μαγειρεύετε με την εσωτερική κατσαρόλα στη θέση της. Τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται στην εσωτερική κατσαρόλα. **ΜΗΝ ρίχνετε τρόφιμα ή υγρά στη βάση πολλαπλών συσκευών.**

Για να αποφύγετε τον κίνδυνο τραυματισμού ή/και υλικών ζημιών, τοποθετήστε τα τρόφιμα και τα υγρά συστατικά στο εσωτερικό δοχείο και, στη συνέχεια, τοποθετήστε το εσωτερικό δοχείο στη βάση πολλαπλών συσκευών.

Μην γεμίζετε την εσωτερική κατσαρόλα υψηλότερη από τη γραμμή **PC MAX — 2/3** (Μέγιστο μαγείρεμα υπό πίεση), όπως υποδεικνύεται στην εσωτερική κατσαρόλα.

Όταν μαγειρεύετε τρόφιμα που **αφρίζουν** ή **αφρίζουν** (π.χ. βραστά μήλα, βακκίνια ή μπιζέλια) ή **επεκτείνονται** (π.χ. βρώμη, ρύζι, φασόλια, ζυμαρικά) δεν γεμίζουν την εσωτερική κατσαρόλα υψηλότερη από τη γραμμή **— 1/2** όπως υποδεικνύεται στην εσωτερική κατσαρόλα.



## ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ


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

- Για να αποφύγετε προσωπικό τραυματισμό ή ζημιά στη συσκευή, αντικαταστήστε την εσωτερική γλάστρα εάν είναι βαθουλωμένη, παραμορφωμένη ή κατεστραμμένη.
- Χρησιμοποιείτε μόνο εγκεκριμένες εσωτερικές γλάστρες Instant Pot κατασκευασμένες για αυτό το μοντέλο κατά το μαγείρεμα. Να βεβαιώνετε πάντα ότι η εσωτερική κατσαρόλα και το θερμαντικό στοιχείο είναι καθαρά και στεγνά πριν τοποθετήσετε την εσωτερική κατσαρόλα στη βάση πολλαπλών ψησταριών.

Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να προκαλέσει ζημιά στον πολυσυγκαστήρα. Αντικαταστήστε τα κατεστραμμένα εξαρτήματα για να βεβαιωθείτε ότι είναι ασφαλές για χρήση.

### Αργός μάγειρας

Το Slow Cook είναι συμβατό για χρήση με οποιαδήποτε τυπική συνταγή αργής κουζίνας, ώστε να μπορείτε να συνεχίσετε να μαγειρεύετε τα κλασικά σας!

 Εάν η βαλβίδα πλωτήρα αυξηθεί, βεβαιωθείτε ότι η λαβή απελευθέρωσης ατμού είναι set στη θέση εξαερισμού. Δείτε δυνατότητες ελέγχου πίεσης: **Λαβή απελευθέρωσης ατμού.**

Ρύθμιση	Προτεινόμενη χρήση	Σημειώσεις
Λιγότερος	Χαμηλή ρύθμιση στις τυπικές αργές κουζίνες.	Το λιγότερο χρησιμοποιείται συνήθως για χαμηλό και αργό, ολόημερο μαγείρεμα και θα πρέπει να ρυθμιστεί για τουλάχιστον 10 ώρες (10:00) για καλύτερα αποτελέσματα.
Κανονικός	Μεσαία ρύθμιση σε τυπικές αργές κουζίνες.	Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα γυάλινο καπάκι για αργό μαγείρεμα εάν έχει μια τρύπα εξαερισμού.
Περισσότερο	Υψηλή ρύθμιση στις τυποποιημένες αργές κουζίνες.	Βεβαιωθείτε ότι η λαβή απελευθέρωσης ατμού έχει ρυθμιστεί σε <b>Venting</b> .

Βρείτε πλήρεις οδηγίες χρήσης online στο [instantpot.co.uk](https://instantpot.co.uk).

## ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ



# Άλλα στυλ μαγειρικής

Το πρόγραμμα Sauté Smart φτάνει σε υψηλές θερμοκρασίες. Εάν δεν παρακολουθείται, τα τρόφιμα μπορεί να καούν σε αυτή τη ρύθμιση. **Μη χρησιμοποιείτε το καπάκι και μην αφήνετε το multicooker σας χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση του Sauté.**

## Πήδηξε

Το Sauté μπορεί να χρησιμοποιηθεί αντί για τηγάνι, πλέγμα ή επίπεδη κορυφή.

Ρύθμιση	Προτεινόμενη χρήση	Σημειώσεις
Λιγότερος	Σιγοβράζει, πυκνώνει και μειώνει τα υγρά.	Η οθόνη που μεταβαίνει από <b>Hot</b> σε <b>On</b> υποδεικνύει ότι ο πολυψητής διατηρεί το μαγείρεμα θερμοκρασία. Για λόγους ασφαλείας, 30 λεπτά είναι ο μέγιστος χρόνος μαγειρέματος.
Κανονικός	Τηγάνι ή σοτάρετε.	
Περισσότερο	Ανακάτεμα ή μαύρισμα κρέατος.	

Όταν πίνετε το μαγείρεμα μετά τη χρήση του Sauté, σβήνετε την εσωτερική κατσαρόλα για να βεβαιωθείτε ότι τα τρόφιμα δεν καίγονται.

**Για να απολέξετε:** Αφαιρέστε τα τρόφιμα από την εσωτερική κατσαρόλα και προσθέστε ένα λεπτό υγρό (π.χ. νερό, ζωμό, κρασί) στη ζεστή επιφάνεια. Χρησιμοποιήστε μια ξύστρα ξύλου ή σιλικόνης για να χαλαρώσετε οτιδήποτε μπορεί να κολλήσει στο κάτω μέρος της εσωτερικής κατσαρόλας.

Βρείτε πλήρεις οδηγίες χρήσης online στο [instantpot.co.uk](http://instantpot.co.uk).

## Γιαούρτι

Το γιαούρτι έχει σχεδιαστεί για να παράγει αβίαστα νόστιμες συνταγές γαλακτοκομικών προϊόντων που έχουν υποστεί ζύμωση και μη γαλακτοκομικά προϊόντα.

Στιγμιαίο μέγεθος δοχείου	Ελάχιστος όγκος γάλακτος	Μέγιστος όγκος γάλακτος
3 Λίτρα	500 mL	1.9 Λ
5.7 Λίτρα	1000 mL	3.8 Λ
8 Λίτρα	1500 mL	5.8 Λ

Ρύθμιση	Προτεινόμενη χρήση	Σημειώσεις
Λιγότερος	Για ζύμωση χαμηλότερης θερμοκρασίας (π.χ. Jiu Niang, ένα γλυκό επιδόρπιο ρυζιού που έχει υποστεί ζύμωση).	Ο προεπιλεγμένος χρόνος ζύμωσης είναι 24 ώρες (24:00). Προσαρμόστε το χρόνο ζύμωσης με βάση τη συνταγή.



# Άλλα στυλ μαγειρικής

<b>Κανονικός</b>	Η ζύμωση του γάλακτος μετά την καλλιέργεια έχει προστεθεί.	Μια μεγαλύτερη ζύμωση θα οδηγήσει σε πιο πυγμάχο γιαούρτι. Ρυθμίστε όπως επιθυμείτε έως και 99 ώρες και 30 λεπτά ( <b>99:30</b> ).
<b>Περισσότερο</b>	Παστεριώνοντας το γάλα.	Ο χρόνος παστερίωσης είναι προκαθορισμένος και δεν μπορεί να προσαρμοστεί. Η οθόνη εμφανίζει <b>boil</b> ενώ εκτελείται η παστερίωση. Για πολύ παχύ γιαούρτι, παστεριωμένο γάλα δύο φορές!

Βρείτε πλήρεις οδηγίες χρήσης online στο [instantpot.co.uk](http://instantpot.co.uk).



# Φροντίδα, καθαρισμός και αποθήκευση

Καθαρίστε το Duo και τα εξαρτήματά του μετά από κάθε χρήση. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών καθαρισμού μπορεί να οδηγήσει σε καταστροφική βλάβη, η οποία μπορεί να οδηγήσει σε υλικές ζημιές ή/και σοβαρό προσωπικό τραυματισμό.

Να αποσυνδέετε πάντα τον πολυψύκτη σας και να τον αφήνετε να κρυώσει στο temperature του δωματίου πριν από τον καθαρισμό. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ μεταλλικά μαξιλάρια σάρωσης, λειαντικές σκόνες ή σκληρά χημικά απορρυπαντικά σε οποιοδήποτε από τα εξαρτήματα ή τα εξαρτήματα του Instant Pot.

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

Μέθοδοι	και οδηγίες partsCleaning
Αξεσουάρ • Ράφι ατμού	Πλυντήριο πιάτων ασφαλές εάν τοποθετηθεί στην επάνω σχάρα.
Καπάκι και εξαρτήματα <ul style="list-style-type: none"><li>• Συλλέκτης συμπύκνωσης</li><li>• Ασπίδα κατά του μπλοκ</li><li>• Δακτύλιος σφράγισης</li><li>• Λαβή απελευθέρωσης ατμού</li><li>• Βαλβίδα πλωτήρα</li><li>• Καπάκι σιλικόνης</li></ul>	Πλυντήριο πιάτων ασφαλές εάν τοποθετηθεί στην επάνω σχάρα. Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από το καπάκι πριν καθαρίσετε. Δείτε <b>Φροντίδα, καθαρισμός και αποθήκευση: Αφαίρεση και εγκατάσταση εξαρτημάτων</b> . <ul style="list-style-type: none"><li>• Ελέγξτε τον συλλέκτη συμπύκνωσης μετά από κάθε χρήση και αδειάστε ανάλογα με τις ανάγκες. Μην αφήνετε τα τρόφιμα ή την υγρασία να παραμείνουν στάσιμα στον συλλέκτη συμπύκνωσης.</li><li>• Με τη λαβή απελευθέρωσης ατμού και την ασπίδα αντι-φραγμού που αφαιρούνται, καθαρίστε το εσωτερικό του σωλήνα απελευθέρωσης ατμού για να προεξοχληθεί το απόφραξη.</li><li>• Για να στραγγίξετε νερό από το καπάκι μετά το πλύσιμο των πιάτων, πάρτε τη λαβή του καπακιού και κρατήστε το καπάκι κάθετα πάνω από ένα νεροχύτη και, στη συνέχεια, γυρίστε το κατά 360°, όπως γυρίζοντας ένα τιμόνι.</li><li>• Μετά τον καθαρισμό, αποθηκεύστε το καπάκι ανάποδα στη βάση πολλαπλών σκούτερ.</li><li>• Αποθηκεύστε τα ξέπλυμα σφράγισης σε καλά αεριζόμενο χώρο για να μειώσετε την υπολειμματική οσμή από τα γεύματα υψηλής γεύσης. Για να εξαλείψετε τις οσμές, προσθέστε 250 mL νερό και 250 mL λευκό ξύδι στην εσωτερική κατσαρόλα και εκτελέστε το Pressure Cook για 5-10 λεπτά και στη συνέχεια την πίεση QR.</li></ul>
Εσωτερικό δοχείο	Χρηματοκιβώτιο πλυντηρίου πιάτων. <ul style="list-style-type: none"><li>• Η βαριά χρώση σκληρού νερού μπορεί να απαιτήσει ένα σφουγγάρι με ξύδι και λίγο τρίψιμο για να αφαιρεθεί.</li><li>• Εάν υπάρχουν σκληρά ή καμένα υπολείμματα τροφίμων στο κάτω μέρος, μουλιάστε σε ζεστό νερό για λίγες ώρες για εύκολο καθαρισμό.</li><li>• Βεβαιωθείτε ότι όλες οι εξωτερικές επιφάνειες είναι στεγνές πριν τις τοποθετήσετε σε βάση πολλαπλών κρυψώνων.</li></ul>
Αποσπώμενος μόλυβδος δύναμης	Πλύσιμο χεριών μόνο. Μην πλένετε σε πλυντήριο πιάτων. <ul style="list-style-type: none"><li>• Χρησιμοποιήστε ένα ελάχιστο υγρό πανί για να σκουπίσετε τυχόν σωματίδια από τον μόλυβδο.</li></ul>
Βάση πολλαπλών κουκουβάγων	Πλύσιμο χεριών μόνο. Μην πλένετε σε πλυντήριο πιάτων. <ul style="list-style-type: none"><li>• Σκουπίστε το εσωτερικό της εξωτερικής γλάστρας καθώς και το χείλος συμπύκνωσης με ένα μόλις υγρό πανί. Αφήστε τα να στεγνώσουν εντελώς πριν τοποθετήσετε εσωτερική κατσαρόλα.</li><li>• Καθαρίστε τη βάση πολυψυκτή και τον πίνακα ελέγχου με ένα μαλακό, μόλις damp πανί ή σφουγγάρι.</li></ul>

Μπορεί να εμφανιστεί αποχρωματισμός μετά το πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων, αλλά αυτό δεν θα επηρεάσει την ασφάλεια ή την απόδοση της κουζίνας.

## **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

Η βάση πολλαπλών ψηών Instant Pot περιέχει ηλεκτρικά εξαρτήματα. Για να αποφύγετε πυρκαγιά, ηλεκτρική διαρροή ή προσωπικό τραυματισμό, βεβαιωθείτε ότι η βάση multicooker παραμένει στεγνή.

- ΜΗΝ βυθίζετε τη βάση multicooker σε νερό ή άλλο υγρό ή μην προσπαθήσετε να το περάσετε μέσα από ένα dishwasher.
- ΜΗΝ ξεπλένετε το θερμαντικό στοιχείο.
- ΜΗΝ βυθίζετε ή ξεπλένετε τον μόνυβδο τροφοδοσίας ή το φιν.

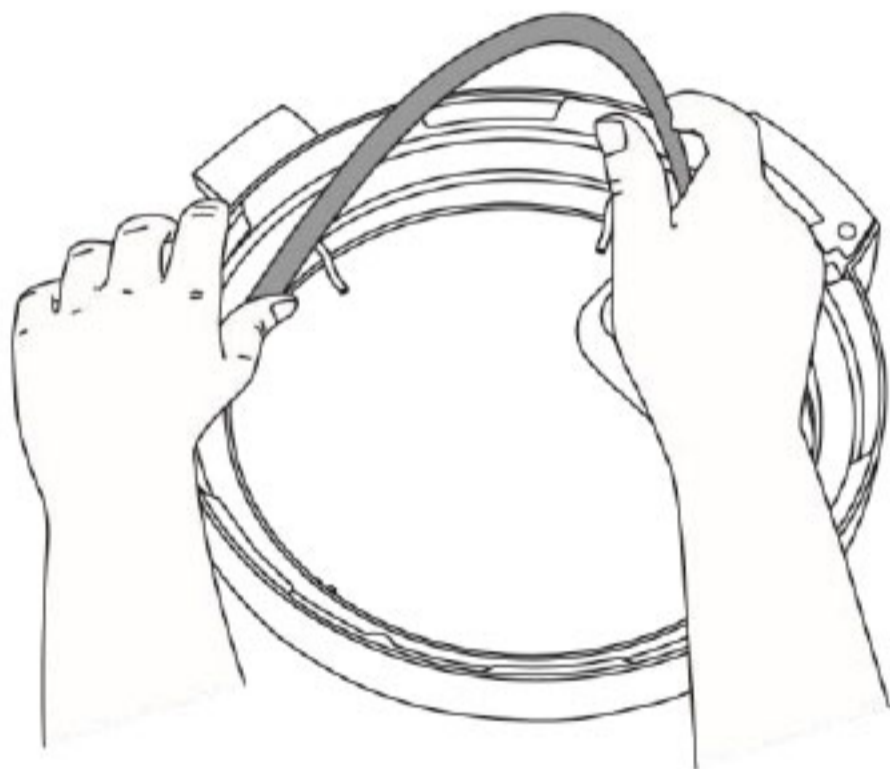


## Removing and installing parts Silicone sealing ring

### Remove the sealing ring

Grip the edge of the silicone and pull the sealing ring out from behind the circular stainless steel sealing ring rack.

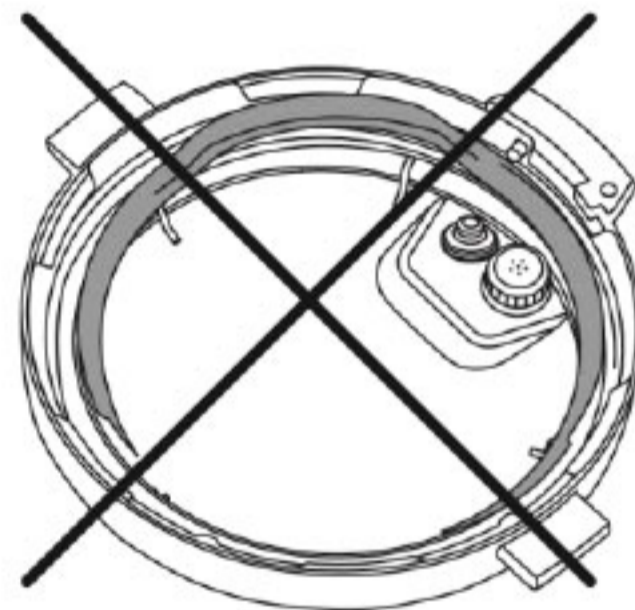
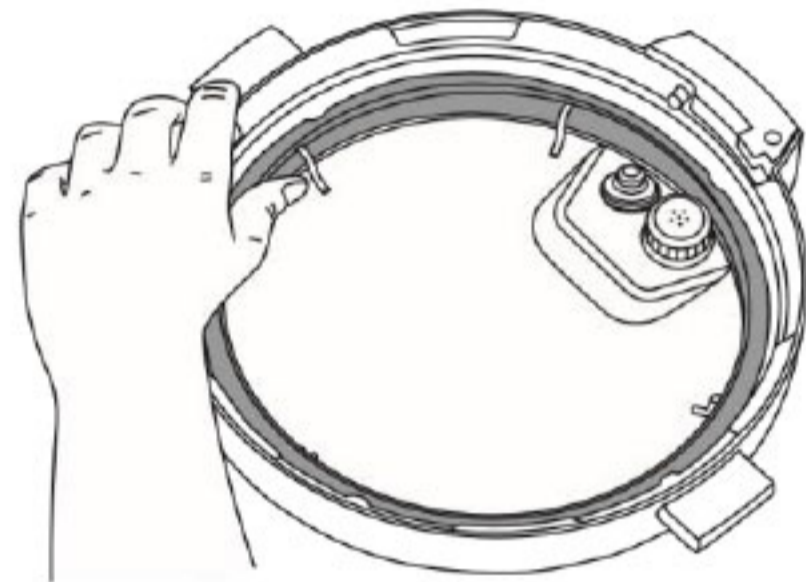
With the sealing ring removed, inspect the steel rack to make sure it is secured, centred and an even height all the way around the lid. Do not attempt to repair a deformed sealing ring rack.



### Install the sealing ring

Place the sealing ring over the sealing ring rack and press it into place. Press down firmly to prevent puckering.

When installed properly, the sealing ring is snug behind the sealing ring rack and should not fall out when the lid is turned over.



Incorrect

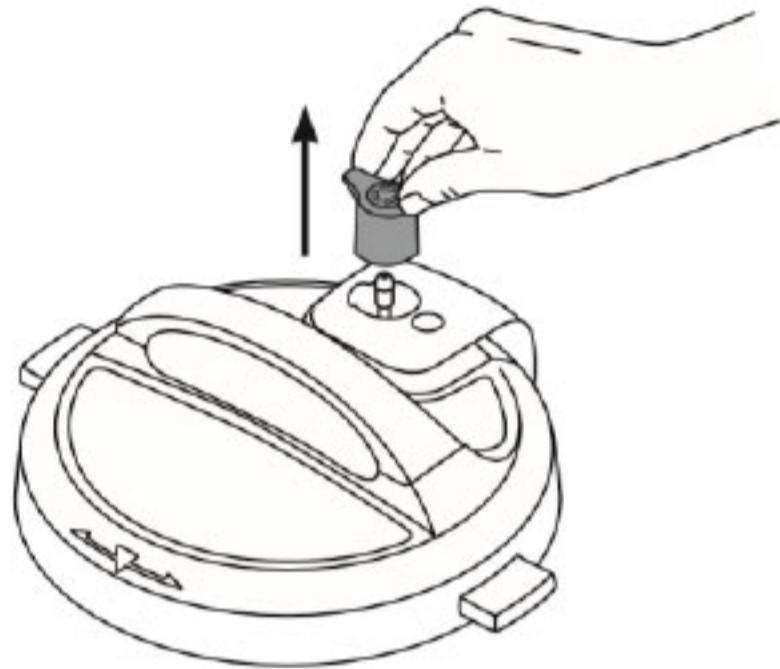
*Illustrations in this document are for reference only and may differ from the actual product. Always refer to the actual product.*

## Steam release handle

### Remove the steam release handle

Pull the steam release handle up and off the steam release pipe.

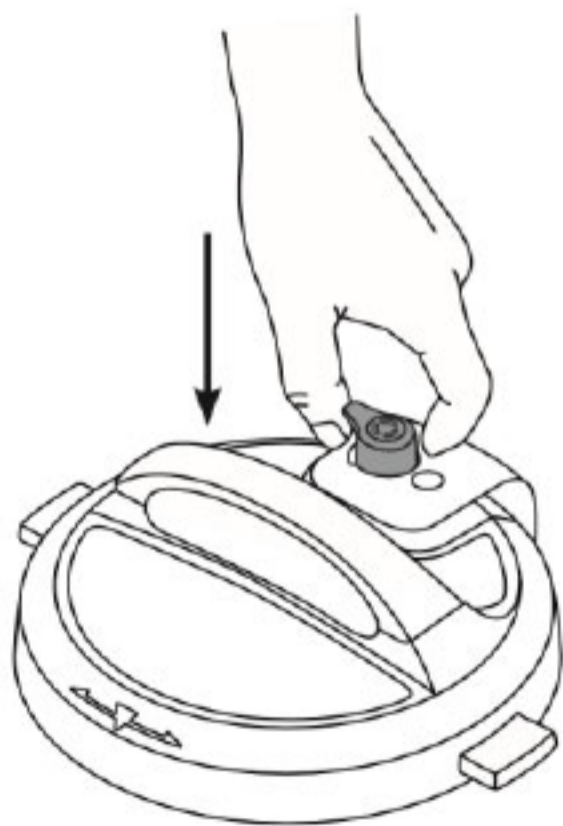
The steam release handle must be installed before using the multicooker.



### Install the steam release handle

Place the steam release handle on the steam release pipe and press down firmly.

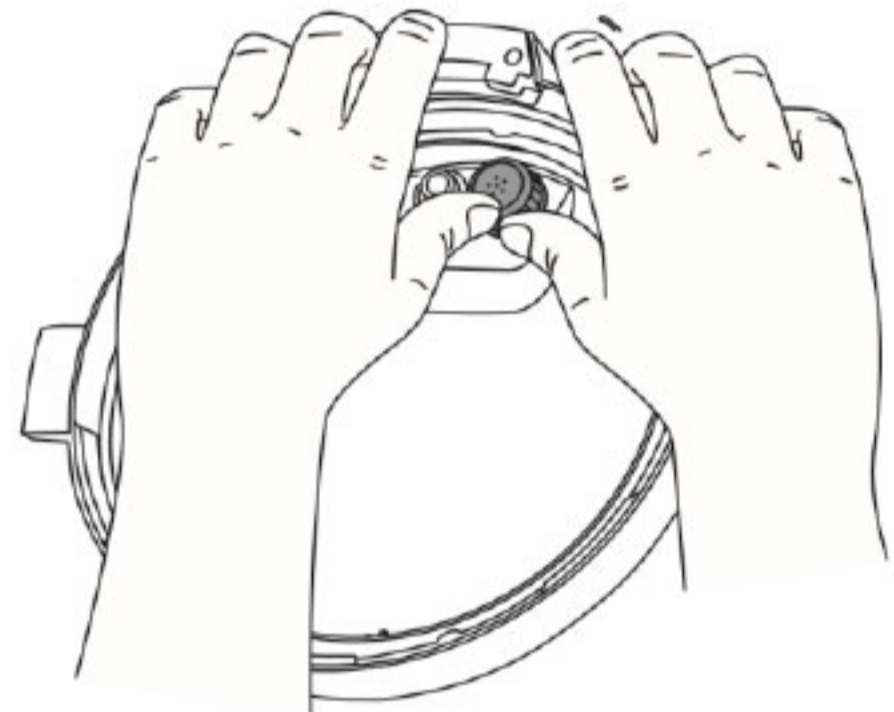
The steam release handle sits loosely on the steam release pipe when installed properly but should remain in place when the lid is turned over.



## Anti-block shield

### Remove the anti-block shield

Grip the lid like a steering wheel and use your thumbs to press firmly against the side of the anti-block shield (pressing towards the side of the lid and up) until it pops off the prongs underneath.

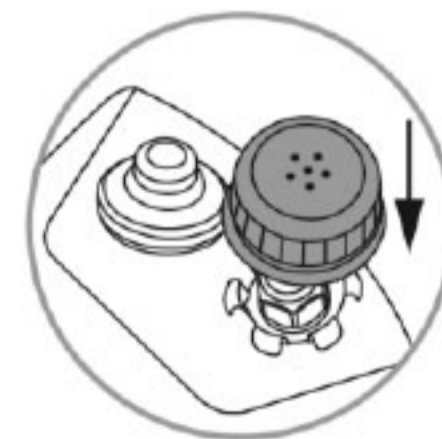


Remove

### Install the anti-block shield

Place the anti-block shield over the prongs and press down until it snaps into position.

Do not attempt to operate the pressure cooker without the anti-block shield installed.



Install




# Φροντίδα, καθαρισμός και αποθήκευση

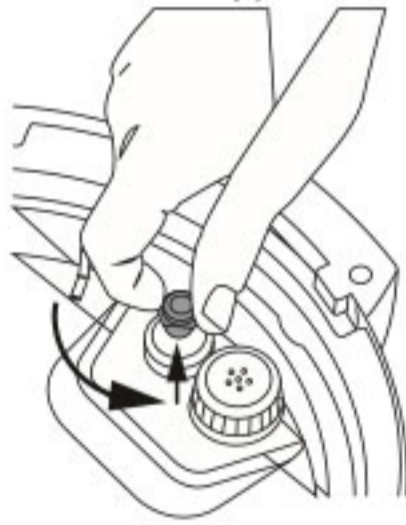
Οι απεικονίσεις σε αυτό το έγγραφο είναι μόνο για αναφορά και μπορεί να διαφέρουν από το πραγματικό προϊόν. Να αναφέρεστε πάντα στο πραγματικό προϊόν.

## Βαλβίδα επίπλευσης και καπάκι σιλικόνης

### Αφαιρέστε τη βαλβίδα πλωτήρα

Τοποθετήστε ένα δάχτυλο στην επίπεδη κορυφή της βαλβίδας πλωτήρα και, στη συνέχεια, γυρίστε το καπάκι προς τα πάνω. Αποσυνδέστε το καπάκι σιλικόνης από την κάτω πλευρά της βαλβίδας επίπλευσης. Αφαιρέστε τη βαλβίδα πλωτήρα από το πάνω μέρος του καπακιού.

 Μην απορρίπτετε τη βαλβίδα επίπλευσης ή το καπάκι σιλικόνης.



Κορυφή

### Εγκατάσταση της βαλβίδας πλωτήρα

Ρίξτε το στενό άκρο της βαλβίδας πλωτήρα στην οπή της βαλβίδας πλωτήρα στην κορυφή του καπακιού. Τοποθετήστε ένα δάχτυλο στην επίπεδη κορυφή της βαλβίδας πλωτήρα και, στη συνέχεια, γυρίστε το καπάκι προς τα πάνω. Συνδέστε σταθερά το καπάκι σιλικόνης στο κάτω μέρος της βαλβίδας πλωτήρα.

Μην επιχειρήσετε να χειριστείτε τη χύτρα ταχύτητας χωρίς να έχετε εγκαταστήσει σωστά τη βαλβίδα πλωτήρα ή/ και το καπάκι σιλικόνης στο καπάκι μαγειρέματος πίεσης.



Κάτω μέρος του καπακιού

## Συλλέκτης συμπύκνωσης

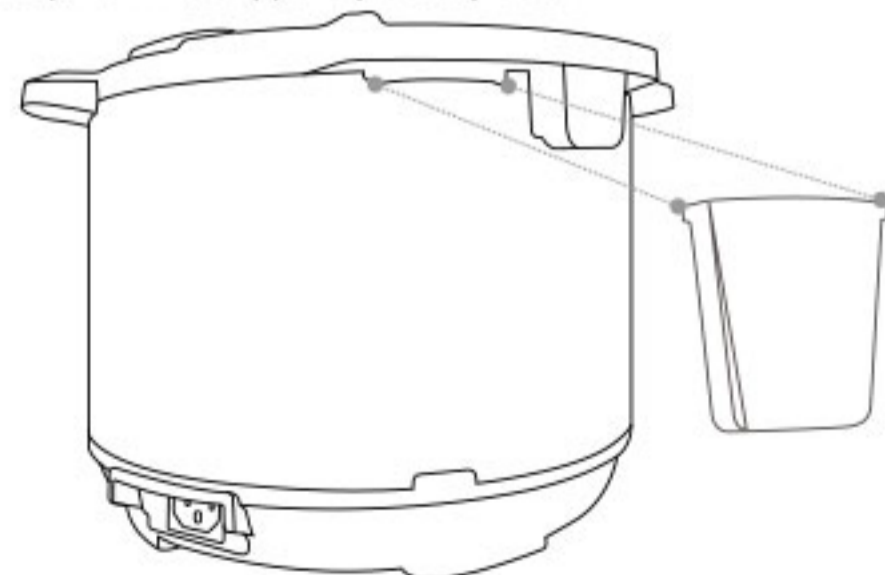
Ο συλλέκτης συμπύκνωσης κάθεται στο πίσω μέρος της βάσης πολυψύκτη και πιάνει οποιαδήποτε υπερχειλίση αφρίζει το χείλος συμπύκνωσης.

Θα πρέπει να εγκατασταθεί πριν από το μαγείρεμα, στη συνέχεια να αδειάσει και να ξεπλυθεί μετά από κάθε χρήση. **Αφαιρέστε τον συλλέκτη συμπύκνωσης**

Τραβήξτε τον συλλέκτη συμπύκνωσης μακριά από τη βάση πολλαπλών κρυψώνων. **μη τραβάς προς τα κάτω.** Σημειώστε τις γλωκοπιές στη βάση του πολυψυκτήρα και τις αυλακώσεις στον συλλέκτη συμπύκνωσης.

### Εγκατάσταση του συλλέκτη συμπύκνωσης

Ευθυγραμμίστε τις αυλακώσεις στον συλλέκτη συμπύκνωσης πάνω από τις γλωττίδες στο πίσω μέρος της βάσης multicooker και σύρετε τον συλλέκτη συμπύκνωσης στη θέση του.



# Φροντίδα, καθαρισμός και αποθήκευση

*Οι απεικονίσεις σε αυτό το έγγραφο είναι μόνο για αναφορά και μπορεί να διαφέρουν από το πραγματικό προϊόν. Να αναφερόμαστε πάντα στο πραγματικό προϊόν.*





## Σημειώσεις

# Instant Pot

Επικοινωνήστε μαζί μας

77777007

Γίνετε μέλος της Επίσημης Κοινότητας Στιγμαίου Ποτ  
[www.facebook.com/groups/InstantPotUKCommunity](http://www.facebook.com/groups/InstantPotUKCommunity)

Κατεβάστε δωρεάν App



@instantpotUK



@instantpotUK



@InstantpotUK



@InstantpotUK



@InstantBrandsUK

Κατασκευασμένο στην Κίνα

Πνευματικά δικαιώματα © 2021 Στιγμαίες μάρκες™ Inc.  
801-0323-91