

Instant Pot®

DUO CRISP™ + FRITEUZĂ CU AER

OALĂ SUB PRESIUNE ȘI FRITEUZĂ CU AER MULTIFUNCȚIONALE - 5,7 ȘI 8 LITRI

Manual de utilizare



Bine ați venit în lumea gătitului instant.

Vă mulțumim că ne-ați primit în bucătăria dumneavoastră.

Având și noi familii, am dezvoltat friteuza cu aer Instant Pot® Duo Crisp™ + pentru a permite familiilor ocupate, dar și profesioniștilor deopotrivă, să gătească mese sănătoase și delicioase mai ușor și în mai puțin timp.

Am colaborat cu bucătari, autori și bloggeri pentru a compila o colecție de rețete pe care sperăm să le savurați!

Spor la gătit,



Robert J. Wang
Fondator și Director de Inovație



Descarcă aplicația Instant Pot pentru a accesa peste 1000 de idei de rețete.



Alătură-te altor bucătari Instant Pot din comunitatea Instant Pot UK de pe Facebook pentru sfaturi, trucuri și inspirație din rețetele pe care le-au creat.



Abonează-te la newsletter-ul nostru electronic pentru a primi periodic cărți electronice cu rețete și pentru a-ți găsi următoarea cină preferată.



Și, bineînțeles, vrem să auzim părerea ta, așa că nu uita să ne etichetezi online @instantpotuk și să împărtășești experiențele tale și preparatele pe care le crezi folosind #InstantChefAtHome #instantpot.

Cuprins

MĂSURI DE PROTECȚIE IMPORTANTE.....	5
Instrucțiuni speciale pentru setul de cabluri	11
Specificații ale produsului.....	11
Configurarea inițială	12
Produs, piese și accesorii	13
Panou de control	18
Setări inteligente ale programului	20
Mesaje de stare.....	22
Curățarea înainte de prima utilizare.....	23
Prezentare generală a caracteristicilor de control al presiunii	25
Capac pentru gătit sub presiune	25
Buton de eliberare rapidă	26
Supapă de eliberare a aburului	27
Scut antiblocare	28
Inel de etanșare.....	29
Supapă cu plutitor.....	30
Colector de condens.....	31
Introducere în gătitul sub presiune	32
Depresurizarea aragazului (metode de ventilație).....	34
Eliberare naturală (NR)	34
Eliberare rapidă (QR).....	34
NR de 10 minute.....	35
Test inițial de funcționare (test cu apă)	36

Programe inteligente: Fără prăjire cu aer.....	37
Gătire sub presiune și la abur.....	37
Sote	40
Gătire lentă.....	42
Sous Vide.....	43
Instrucțiuni de gătit sous vide	45
Programe inteligente: Prăjire cu aer	47
Friptură.....	50
Coaceți	51
Grătar.....	52
Deshidratare.....	53
Prezentare generală a programului inteligent.....	54
Diagrama timpului de gătire	55
Raporturi cereale-apă.....	55
Îngrijire, curățare și depozitare	56
Depanare.....	58
Garanție	62

La utilizarea aparatelor electrice, trebuie respectate întotdeauna măsurile de siguranță de bază:

- 01 CITIȚI ACEST DOCUMENT ÎN ÎNTREAGUL SPECIALITATE ÎNAINTE DE A UTILIZA APARATUL. NERESPECTAREA ACESTOR MĂSURI DE SIGURANȚĂ ȘI INSTRUCȚIUNI POATE DUCEA VĂTĂMĂRI CU CAUZA ACCIDENTĂRII ȘI/SAU DAUNE MATERIALE.
- 02 Folosiți doar capacul pentru gătit sub presiune Instant Pot Duo Crisp™ și capacul pentru friteuza cu aer Duo Crisp împreună cu baza de gătit Instant Pot Duo Crisp. Utilizarea oricăror alte Capacele pentru gătit sub presiune sau capacele pentru friteuzele cu aer pot provoca vătămări corporale și/sau daune materiale.
- 03 Pentru a reduce riscul de scurgeri de presiune, gătiți numai într-un cuptor autorizat. Recipient interior Instant Pot din oțel inoxidabil. NU utilizați aparatul fără a instala recipientul interior detașabil.
- 04 Folosiți întotdeauna un vas interior din oțel inoxidabil Instant Pot atunci când utilizați sistemul de gătit cu aer. capacul friteuzei. NU folosiți un vas interior cu acoperire ceramică.
- 05 **⚠ CAUTION** Când gătiți sub presiune, nu deschideți aparatul până când nu s-a depresurizat și toată presiunea internă nu a fost eliberată. Dacă supapa cu flotor este încă ridicată și/sau capacul este dificil de deschis, acest lucru indică faptul că aparatul este încă sub presiune – nu îl forțați pentru a-l deschide. Orice presiune din aparat poate fi periculoasă. Consultați Eliberarea presiunii: Metode de ventilare pentru informații despre eliberarea presiunii. Deschiderea aparatului în timp ce este încă sub presiune poate duce la eliberarea bruscă a conținutului fierbinte și poate provoca arsuri sau alte răni.
- 06 Folosiți întotdeauna aparatul pe o suprafață stabilă, necombustibilă și plană.
- 07 Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele prevăzute. Nerespectarea acestor instrucțiuni poate duce la vătămări corporale sau daune materiale.
- 08 Numai pentru uz casnic. Nu utilizați în exterior. Nu este destinat uzului comercial.
- 09 **⚠ CAUTION** Nu așezați aparatul pe sau în apropierea unui aragaz pe gaz sau electric sau a unui cuptor încălzit. Căldura provenită de la o sursă externă va deteriora aparatul. Nerespectarea acestor instrucțiuni poate duce la vătămări corporale sau daune materiale.
- 10 **⚠ CAUTION** Nu utilizați aparatul în apropierea apei sau a flăcărilor. A nu se expune la lumina directă a soarelui. Nerespectarea acestor instrucțiuni poate duce la vătămări corporale sau daune materiale.



AVERTIZARE

Citiți cu atenție și în întregime acest manual și păstrați-l pentru referințe ulterioare. Nerespectarea instrucțiunilor de siguranță poate duce la vătămări corporale grave sau daune materiale.

MĂSURI DE GARANTIE IMPORTANTE

- 11 **CAUTION** Nu atingeți suprafețele fierbinți. Folosiți doar mânerele laterale pentru transport sau mutare. Trebuie să acționați cu mare atenție atunci când mutați aparatul care conține lichide fierbinți. Nu mutați aparatul atunci când este sub presiune.
- 12 **CAUTION** Baza aragazului și capacul friteuzei cu aer conțin componente electrice. Pentru a evita electrocutarea, nu puneți niciun fel de lichid în baza aragazului sau în capacul friteuzei cu aer și nu introduceți cablul de alimentare, ștecherul sau aparatul în apă sau alt lichid. Nu clătiți aparatul sub jet de apă.
- 13 **CAUTION** Nu umpleți peste PC MAX — 2/3, așa cum este indicat pe interiorul recipientului. Când gătiți alimente care se dilată în timpul gătirii, cum ar fi orezul sau legumele uscate, nu umpleți vasul interior peste jumătatea liniei. Umplerea excesivă poate cauza riscul de înfundare a conductei de eliberare a aburului și de dezvoltare a unei presiuni excesive. Consultați secțiunea Gătire: Gătire sub presiune și abur.
- 14 **WARNING** Acest aparat gătește sub presiune. Asigurați-vă că aparatul este închis corect înainte de utilizare. Nerespectarea acestei instrucțiuni poate duce la arsuri, răniri și/sau daune materiale. Consultați Funcțiile de control al presiunii: Capac pentru gătit sub presiune – Închiderea capacului.
- 15 Când gătiți carne cu piele (de exemplu, cârnați cu membrană), pielea se poate umfla la încălzire. Nu perforați pielea cât timp este umflată; acest lucru ar putea duce la opărire.
- 16 **CAUTION** Când gătiți sub presiune alimente cu o textură aluată sau groasă sau cu un conținut ridicat de grăsimi/ulei, conținutul se poate stropi la deschidere. capacul. Vă rugăm să urmați instrucțiunile rețetei pentru metoda de eliberare a presiunii. Consultați Eliberarea presiunii: Metode de ventilare.
- 17 ani **CAUTION** Înainte de a utiliza capacul pentru gătit sub presiune, verificați dacă supapa de eliberare a aburului, conducta de eliberare a aburului, scutul antiblocare și supapa cu plutitor sunt prezente. înfundare. Nerespectarea acestei reguli poate duce la vătămări corporale sau daune materiale.
- 18 Nu utilizați acest aparat pentru prăjire în baie de ulei sau prăjire sub presiune cu ulei.
- 19 Nu vă aplecați și nu vă așezați mâinile sau fața peste supapa de eliberare a aburului sau supapa cu plutitor atunci când aparatul este în funcțiune sau are reziduuri. presiune. Nu atingeți partea metalică a capacului în timp ce aparatul este în funcțiune, deoarece acest lucru ar putea provoca vătămări corporale.
- 20 Nu acoperiți și nu obstrucționați supapa de eliberare a aburului și/sau supapa cu plutitor cu o cârpă sau orice alte obiecte. Acoperirea sau obstrucționarea supapei de eliberare a aburului și/sau a supapei cu plutitor poate crea o problemă de siguranță și poate provoca vătămări.



AVERTIZARE

Citiți cu atenție și în întregime acest manual și păstrați-l pentru referințe ulterioare. Nerespectarea instrucțiunilor de siguranță poate duce la vătămări corporale grave sau daune materiale.

MĂSURI DE GARANTIE IMPORTANTE

- 21 Opriti aparatul dacă iese abur din supapa de eliberare a aburului și/sau din supapa cu plutitor într-un flux constant mai mult de 3 minute. Este posibil să existe presiune reziduală în aparat. Lăsați aparatul să se depresurizeze natural sau eliberați toată presiunea în exces înainte de a deschide. Consultați Eliberarea presiunii: Metode de ventilare pentru informații despre depresurizarea în siguranță.
- 22 Opriti aparatul dacă iese abur din părțile laterale ale capacului și asigurați-vă că inelul de etanșare este instalat corect. Consultați Îngrijire, curățare și depozitare: Demontarea și instalarea pieselor pentru informații despre verificarea inelului de etanșare.
- 23 Pentru a deconecta, apăsați Anulare, apoi scoateți ștecherul din sursa de alimentare.
- 24 Deconectați aparatul de la priză atunci când nu îl utilizați, precum și înainte de a adăuga sau scoaterea pieselor sau accesoriilor și înainte de curățare. Pentru a deconecta, prindeți ștecherul și trageți-l din priză. Nu trageți niciodată de cablul de alimentare.
- 25 Verificați periodic aparatul și cablul de alimentare. Nu utilizați aparatul dacă cablul de alimentare sau ștecherul sunt deteriorate sau după ce aparatul funcționează defectuos sau este scăpat pe jos sau deteriorat în vreun fel. Pentru asistență, contactați Serviciul Clienți la UKSupport@instantbrands.com sau +44 (0) 3331 230051.
- 26 **CAUTION** Alimentele vărsate pot provoca arsuri grave. Este prevăzut un cablu de alimentare scurt pentru a reduce pericolele rezultate din apucare, încercare și împiedicare. • Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor.
- Nu așezați niciodată cablul de alimentare peste marginile meselor sau ale blatului de lucru.
 - Nu folosiți niciodată prize de sub blatul de bucătărie și nu le folosiți niciodată cu un cablu prelungitor.
- 27 **CAUTION** Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginile meselor sau blatului de gătit și nu atingeți suprafețe fierbinți sau flacără deschisă, inclusiv plita.
- 28 Destinat exclusiv utilizării pe blat. Păstrați aparatul pe o suprafață stabilă, platformă rezistentă la căldură. Nu așezați aparatul pe nimic care ar putea bloca orificiile de ventilație de pe partea inferioară a bazei aragazului sau de pe capacul friteuzei cu aer. Lăsați cel puțin 13 cm spațiu în jurul capacului friteuzei cu aer atunci când este utilizat. Nu așezați aparatul pe o sobă încinsă. Nu utilizați aparatul pe sau în apropierea materialelor combustibile, cum ar fi fețe de masă și perdele.



AVERTIZARE

Citiți cu atenție și în întregime acest manual și păstrați-l pentru referințe ulterioare. Nerespectarea instrucțiunilor de siguranță poate duce la vătămări corporale grave sau daune materiale.

MĂSURI DE GARANTIE IMPORTANTE

- 29 **CAUTION** Nu acoperiți orificiile de aerisire în timp ce capacul friteuzei cu aer este în funcțiune. Acest lucru va împiedica gătitul uniform și poate deteriora aparatul.
- 30 **CAUTION** Nu utilizați accesorii sau atașamente neautorizate de Instant Brands Inc. Utilizarea atașamentelor nerecomandate de producător poate cauza riscuri de vătămare corporală, incendiu sau electrocutare.
- 31 de ani **CAUTION** Înainte de a introduce recipientul interior în aparat, ștergeți suprafața exterioară a acestuia, precum și elementul de încălzire, situat în partea de jos a interiorului bazei aragazului, cu o lavetă curată și uscată. Asigurați-vă că sunt uscate și fără resturi. Consultați Îngrijire, Curățare și Depozitare. Nerespectarea acestei instrucțiuni poate duce la vătămări corporale sau daune materiale.
- 32 Nu încercați să reparați, să înlocuiți sau să modificați componentele aparatului, deoarece acest lucru poate provoca electrocutare, incendiu sau vătămări corporale și va anula garanția.
- 33 Nu modificați niciunul dintre mecanismele de siguranță, deoarece acest lucru poate duce la vătămări corporale sau daune materiale.
- 34 Evitați contactul cu piesele în mișcare, deoarece acest lucru poate provoca răni.
- 35 Nu utilizați aparatul în alte sisteme electrice decât 220-240V~ 50/60 Hz. Nu utilizați cu convertoare sau adaptoare de curent.
- 36 Acest aparat NU trebuie utilizat de către copii sau de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse. Este necesară o supraveghere atentă atunci când orice aparat este utilizat în apropierea copiilor și a acestor persoane. Copiii nu trebuie să se joace cu acest aparat.
- 37 Pentru a preveni vătămările corporale și deteriorarea aparatului, înlocuiți inelul de etanșare doar cu un inel de etanșare autorizat de Instant Pot. Vizitați magazinul nostru online pentru detalii de achiziție.
- 38 Utilizarea accesoriilor nerecomandate de producătorul aparatului poate provoca vătămări corporale.
- 39 Se recomandă o întreținere adecvată înainte și după fiecare utilizare:
- Verificați dacă supapa de eliberare a aburului, conducta de eliberare a aburului, scutul antiblocare și supapa cu plutitor de pe capacul de gătit sub presiune sunt îndeplinite;
 - Verificați elementul de încălzire și capacul elementului de pe capacul friteuzei cu aer pentru grăsime și resturi alimentare;
 - Înainte de a introduce recipientul interior în baza multicookerului, asigurați-vă că ambele părți sunt uscate și lipsite de resturi alimentare;
 - Nu permiteți copiilor să curețe sau să întrețină unitatea.



Citiți cu atenție și în întregime acest manual și păstrați-l pentru referințe ulterioare. Nerespectarea instrucțiunilor de siguranță poate duce la vătămări corporale grave sau daune materiale.

MĂSURI DE GARANTIE IMPORTANTE

Consultați secțiunea Îngrijire, curățare și depozitare pentru mai multe informații.

- 40 Când folosiți capacul friteuzei cu aer cald, nu umpleți prea mult coșul acesteia. Umplerea excesivă poate face ca alimentele să intre în contact cu elementul de încălzire, ceea ce poate duce la incendiu și/sau vătămări corporale.
- 41 Nu conectați niciodată acest aparat la un temporizator extern sau la un comutator separat. sistem de control de la distanță.
- 42 **CAUTION** NU atingeți accesoriile în timpul sau imediat după gătit. Pentru a evita vătămările corporale, • Folosiți întotdeauna echipament de protecție pentru mâini rezistent la căldură atunci când scoateți accesorii și pentru a manipula oala interioară.
- Așezați întotdeauna accesoriile fierbinți pe o suprafață rezistentă la căldură sau placă de gătit.
 - Așezați capacul friteuzei cu aer doar pe protecția furnizată; nu așezați pe blat.
 - Procedați cu mare precauție când aruncați unsoarea fierbinte. Nerespectarea acestei prevederi poate duce la vătămări corporale grave sau daune materiale.
- 43 În timpul gătitului, temperatura internă a aparatului atinge câteva sute de grade. Pentru a evita vătămările corporale, nu introduceți niciodată mâinile neprotejate în interiorul aparatului până când acesta nu s-a răcit la temperatura camerei.
- 44 **CAUTION** Când capacul friteuzei cu aer este în funcțiune, aerul cald este eliberat prin orificiile de ventilație. Țineți mâinile și fața la o distanță sigură de orificiile de ventilație și fiți extrem de atenți atunci când scoateți accesoriile fierbinți din aparat. Nerespectarea acestei instrucțiuni poate duce la vătămări corporale sau daune materiale.
- 45 Dacă unitatea emite fum negru atunci când utilizați capacul friteuzei cu aer, apăsați Anulați și deconectați aparatul imediat. Așteptați până când fumul se oprește înainte de a scoate capacul, apoi curățați bine. Pentru informații suplimentare, consultați secțiunea Depanare online.
- 46 Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timp ce este utilizat.
- 47 **CAUTION** Trebuie procedat cu mare precauție atunci când vasul interior conține alimente fierbinți, ulei fierbinte sau alte lichide fierbinți. Utilizarea necorespunzătoare, inclusiv mutarea capacului sau a bazei friteuzei cu aer cald, poate duce la vătămări corporale. Nu mutați aparatul în timp ce este în funcțiune.



Citiți cu atenție și în întregime acest manual și păstrați-l pentru referințe ulterioare. Nerespectarea instrucțiunilor de siguranță poate duce la vătămări corporale grave sau daune materiale.

MĂSURI DE GARANTIE IMPORTANTE

- 48 Nu trebuie introduse în cuptor alimente și/sau ustensile metalice supradimensionate.
recipientul interior sau coșul friteuzei cu aer cald, deoarece acestea pot cauza risc de incendiu și/sau vătămare corporală.
- 49 Nu depozitați materiale în baza oalei sau în recipientul interior atunci când nu este utilizat.
- 50 Nu așezați materiale combustibile în baza aragazului sau în recipientul interior, cum ar fi hârtie, carton, plastic, polistiren sau lemn.
- 51 Nu utilizați accesoriile incluse într-un cuptor cu microunde, prăjitor de pâine, cuptor cu convecție sau convențional, sau pe o plită ceramică, o serpentina electrică, un aragaz pe gaz sau un grătar de exterior.
- 52 Oala interioară detașabilă poate fi extrem de grea atunci când este plină cu ingrediente. Aveți grijă când ridicați vasul interior de pe baza aragazului pentru a evita arsurile.
- 53 Aveți grijă când scoateți capacul. Căldura și aburul ies imediat ce capacul este îndepărtat. Nu așezați niciodată fața, mâinile sau pielea expusă peste orificiul aparatului, pe unde ies căldură și abur atunci când scoateți capacul.

PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI.

Găsiți numele modelului și numărul de serie

Numele modelului: Găsiți-l pe eticheta cu specificațiile tehnice de pe spatele bazei aragazului, lângă cablul de alimentare.

Număr de serie: Puteți găsi numărul de serie pe un autocolant alb lângă eticheta cu caracteristicile tehnice.



AVERTIZARE Citiți cu atenție și în întregime acest manual și păstrați-l pentru referințe ulterioare. Nerespectarea instrucțiunilor de siguranță poate duce la vătămări corporale grave sau daune materiale.

MĂSURI DE GARANTIE IMPORTANTE

AVERTIZARE

Pentru a evita accidentările, citiți și înțelegeți manualul de instrucțiuni înainte de a utiliza acest aparat.

AVERTIZARE

Pericol de electrocutare. Folosiți doar o priză cu împământare. NU îndepărtați împământarea. NU utilizați un adaptor. NU utilizați un prelungitor. Nerespectarea instrucțiunilor poate provoca electrocutare și/sau deces.

AVERTIZARE

NERESPECTAREA ORICĂREIA DINTRE MĂSURILE DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE ȘI INSTRUCȚIUNILE IMPORTANTE PENTRU UTILIZARE ÎN SIGURANȚĂ CONSTITUIE O UTILIZARE GREȘITĂ A APARATULUI DUMNEAVOASTRĂ CARE POATE ANULA GARANȚIA ȘI POATE CREA RISCUL DE VĂTĂMĂRI GRAVE.

Instrucțiuni speciale pentru setul de plumb

Conform cerințelor de siguranță, este prevăzut un cablu de alimentare scurt pentru a reduce pericolele rezultate din apucare, încurcare și împiedicare.

Acest aparat este livrat cu (1) cablu de alimentare. Pentru a reduce riscul de electrocutare, conectați cablul de alimentare la o priză electrică cu împământare și ușor accesibilă.

Specificații ale produsului

Model: Duo Crisp AF 6	1500 W	220-240 V~ 50-60 Hz	5,7 litri	8,9 kg
Model: Duo Crisp AF 8	1500 W	220-240 V~ 50-60 Hz	8 litri	10,06 kg


	Duo Crisp AF 6	Duo Crisp AF 8
	Cu capac pentru oala sub presiune: cm: 34,5 L x 34,5 l x 33 ĩ	Cu capac pentru oala sub presiune: cm: 37,5 L x 34,5 l x 36 ĩ
	Cu capac pentru friteuza cu aer: cm: 34,5 L x 34,5 l x 35,5 ĩ	Cu capac pentru friteuza cu aer: cm: 37,5 L x 34,5 l x 38,8 ĩ



AVERTIZARE Citiți cu atenție și în întregime acest manual și păstrați-l pentru referințe ulterioare. Nerespectarea instrucțiunilor de siguranță poate duce la vătămări corporale grave sau daune materiale.

Configurarea inițială

- Citiți toate **măsurile de siguranță importante** din acest manual de utilizare înainte de utilizare aparatul. Nerespectarea acestei prevederi poate duce la daune materiale și/sau vătămare corporală.
- Folosiți doar capacul pentru gătit sub presiune Instant Pot Duo Crisp și capacul pentru friteuza cu aer cald. baza oalei Instant Pot Duo Crisp. Folosind orice alte capace pentru oale sub presiune sau Capacele friteuzelor cu aer pot provoca vătămări corporale și/sau daune materiale.
- Îndepărtați toate materialele de ambalare și accesoriile din interiorul și din jurul aparat.
- Așezați aparatul pe o suprafață stabilă și plană, departe de materiale combustibile și surse externe de căldură.
- Lăsați cel puțin 13 cm de spațiu în jurul aparatului atunci când utilizați capacul friteuzei cu aer.
- Nu îndepărtați autocolantele de avertizare de siguranță de pe capace sau numărul de serie sau eticheta cu caracteristicile tehnice de pe baza aragazului.
- Urmați **instrucțiunile de îngrijire, curățare și depozitare** pentru a spăla aparatul înainte de gătire.

 ATEN IE			
Nu așezați aparatul pe plită.	Nu așezați nimic deasupra și nu acoperiți aparatul.	Nu blocați supapa de eliberare a aburului situată pe capacul de gătit sub presiune.	Nu blocați orificiile de aerisire de pe capacul friteuzei cu aer.

Produs, piese și accesorii

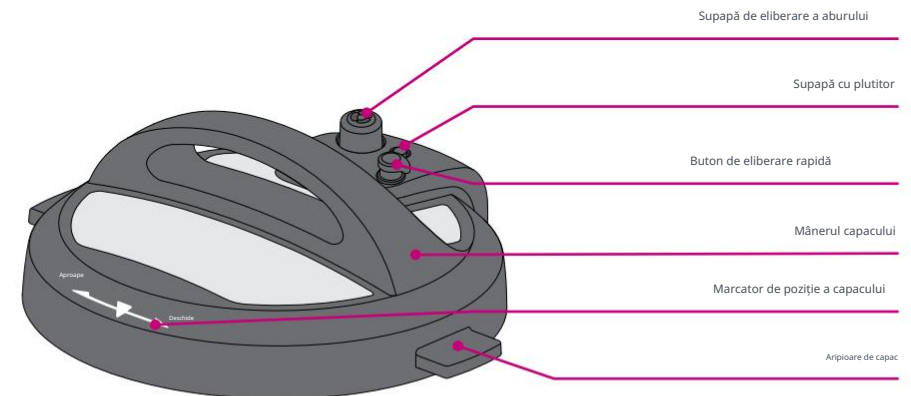
Friteuză Duo Crisp + cu aer cald

Înainte de a utiliza Instant Pot Duo Crisp, verificați dacă toate componentele sunt incluse.

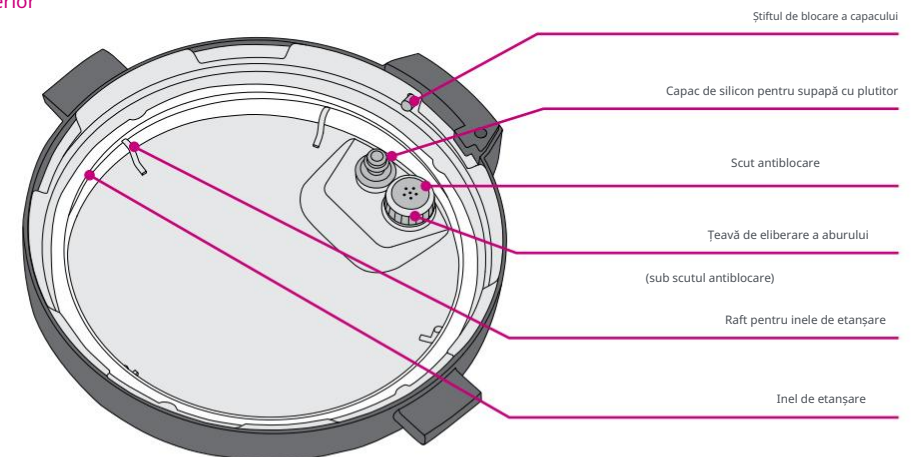
Capac de gătit sub presiune

Folosiți următoarele programe cu capacul de gătit sub presiune: Gătire sub presiune, Gătire lentă, Abur, Sous Vide, Pornire întârziată și Menținere la cald. Aceste programe nu prăjesc la aer.

Top



Interior



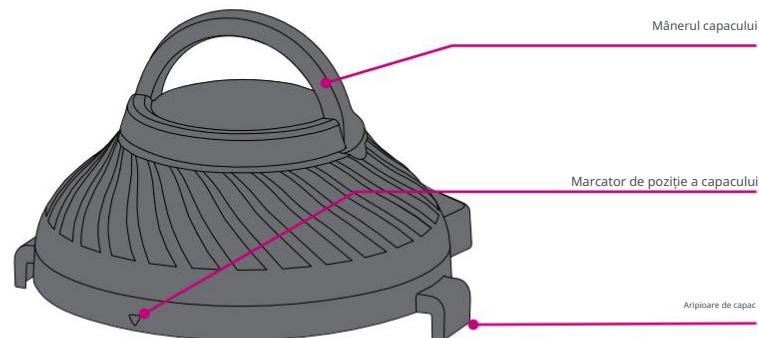
Ilustrațiile din acest document sunt doar cu titlu de referință și pot diferi de produsul real. Referiți-vă întotdeauna la produsul real.

Produs, piese și accesorii

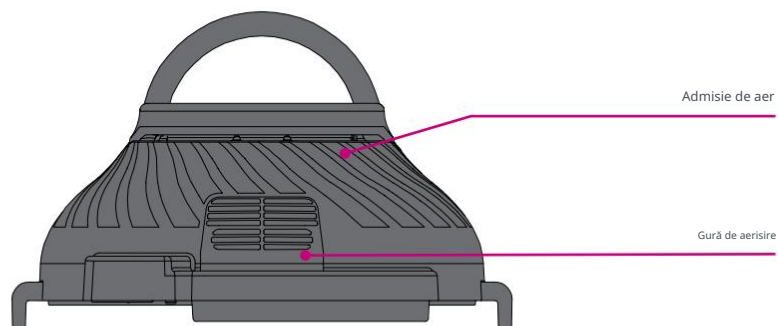
Capacul friteuzei

cu aer Folosiți următoarele programe inteligente cu capacul friteuzei cu aer: Prăjire cu aer, Roast, Coacere, Grătar și Deshidratare.

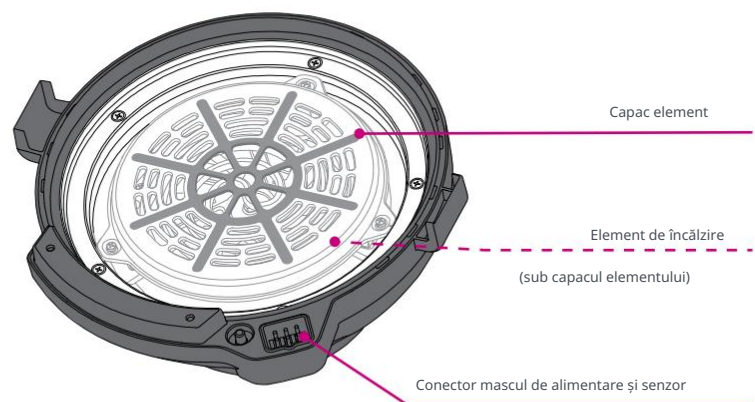
Față



Spate



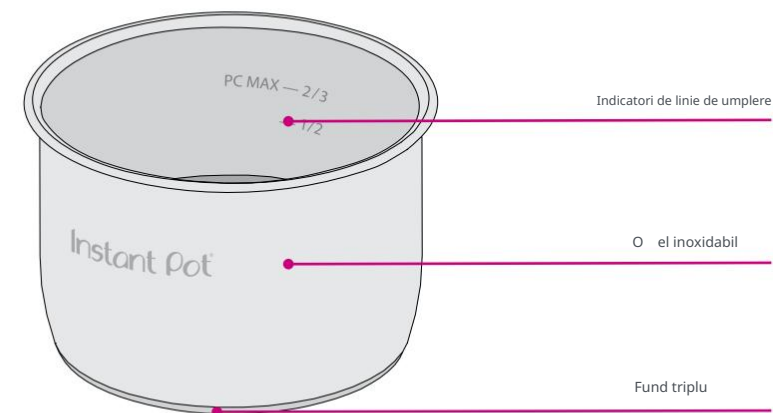
Interior



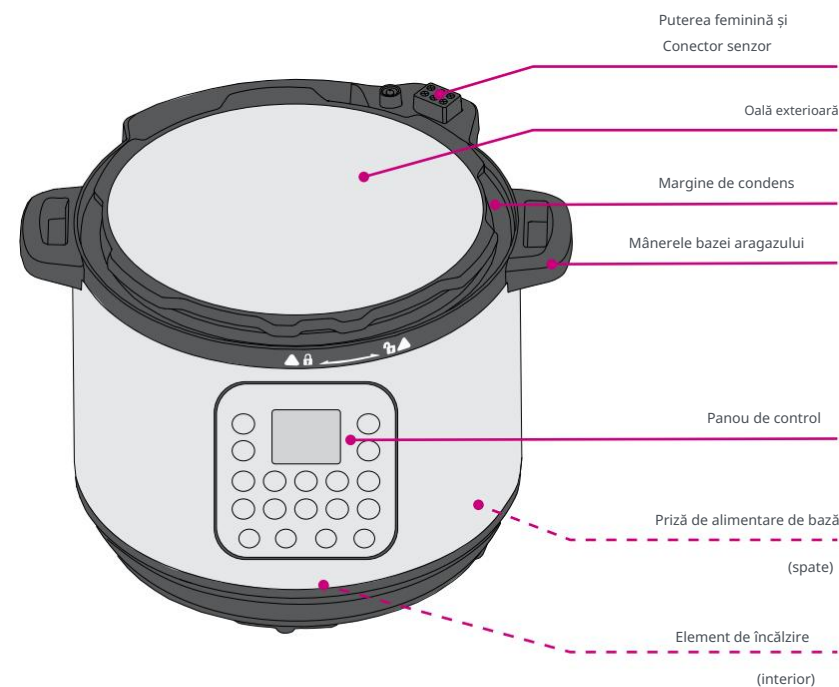
Ilustrațiile din acest document sunt doar cu titlu de referință și pot diferi de produsul real. Referiți-vă întotdeauna la produsul real.

Produs, piese și accesorii

Oală interioară



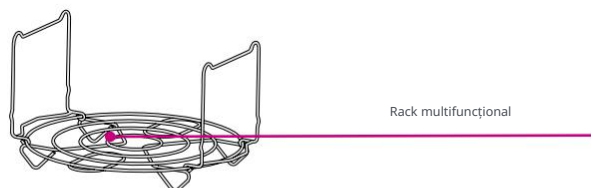
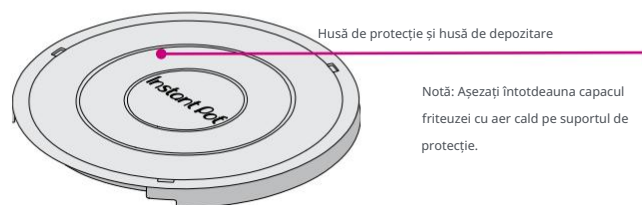
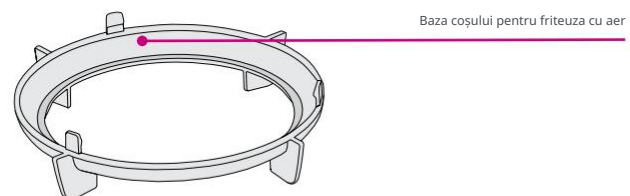
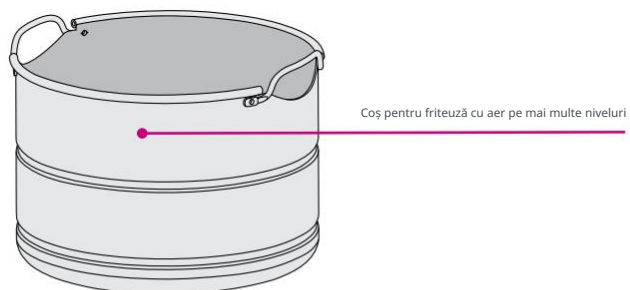
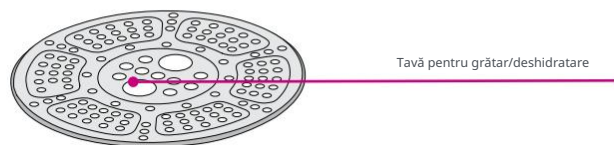
Baza aragazului



Ilustrațiile din acest document sunt doar cu titlu de referință și pot diferi de produsul real. Referiți-vă întotdeauna la produsul real.

Produs, piese și accesorii

Accesorii



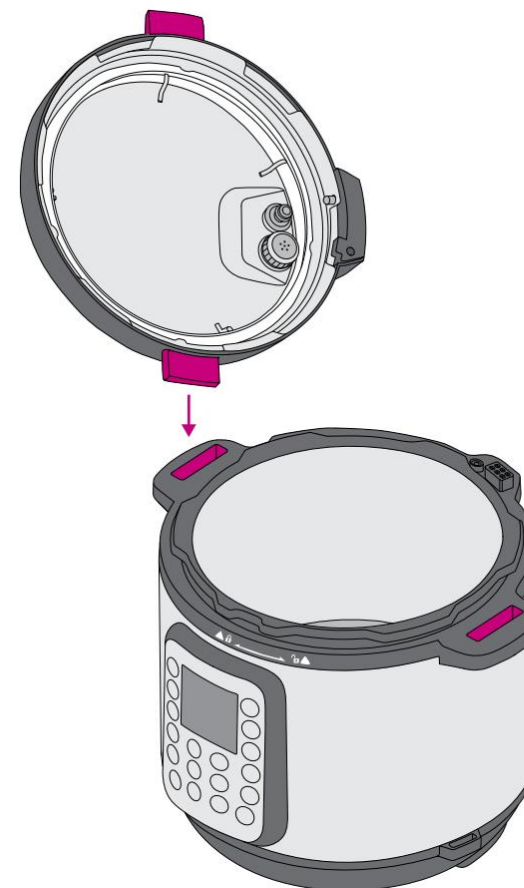
Ilustrațiile din acest document sunt doar cu titlu de referință și pot diferi de produsul real. Referiți-vă întotdeauna la produsul real.

Produs, piese și accesorii

Poziția capacului în picioare

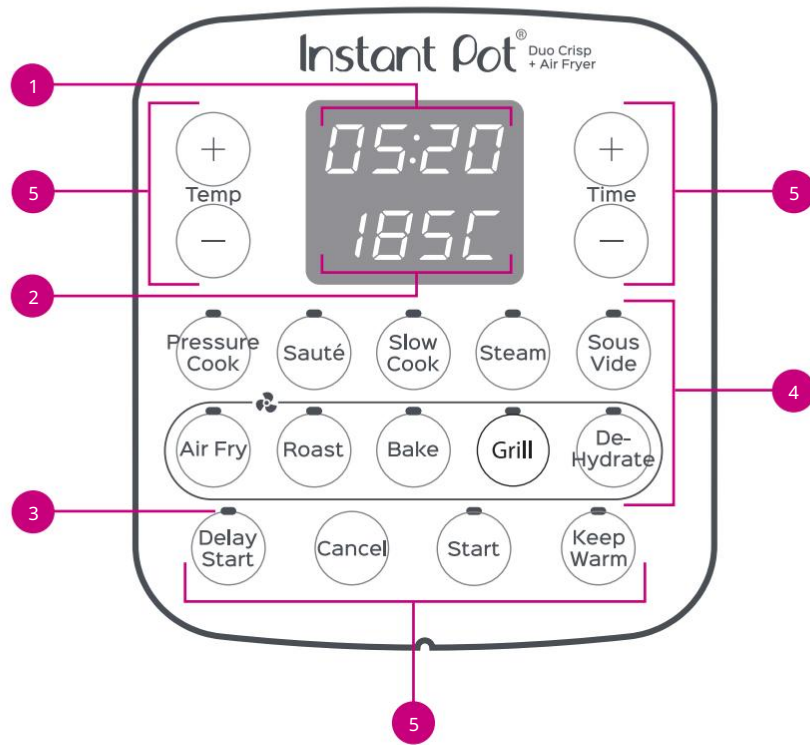
Ai observat că mânerele de la baza aragazului au o fantă dreptunghiulară? Păstrați blaturile uscate după ridicarea capacului de gătit sub presiune, introducând aripioara capacului stâng sau drept în slotul corespunzător de pe baza aragazului.

Odată ce capacul este în siguranță în poziție verticală, este ușor să scoateți vasul interior.



Ilustrațiile din acest document sunt doar cu titlu de referință și pot diferi de produsul real. Referiți-vă întotdeauna la produsul real.

Panou de control



1 Afișaj timp

Cronometrul indică ora de gătire și ora de pornire cu întârziere în format oră (05:20 înseamnă 5 ore și 20 de minute).

Cronometrul numără crescător în timp ce este în modul Menținere la cald.

2 Afișaj temperatură/presiune

Capac pentru gătit sub presiune: Afișajul indică nivelul presiunii sau temperaturii Lo (scăzut) sau Hi (ridicat).

Notă: Când utilizați programul Sous Vide Smart, afișajul indică temperatura în °C (Celsius) sau °F (Fahrenheit).

Capac pentru friteuza cu aer: Afișajul indică temperatura în °C (Celsius) sau °F (Fahrenheit).

Ilustrațiile din acest document sunt doar cu titlu de referință și pot diferi de produsul real. Referiți-vă întotdeauna la produsul real.

Panou de control

3 Indicatori LED se

aprend pentru a indica programul inteligent activ și setările selectate.

4 Programe inteligente

Gătire sub presiune:

- Gătit sub presiune
- Sote
- Gătire lentă
- Abur
- Sous Vide

Prăjire cu aer :

- Prăjire cu aer cald
- Friptură
- Coaceți
- Grătar
- Deshidratează

5 Setări inteligente ale programului

- + / - Temperatură
- + / - Timp
- Pornire întârziată
- Mențineți cald
- Anulare
- Începeți

Setări inteligente ale programului

Anulare și apăsați Mod de așteptare	Anulare pentru a opri un Program Inteligent în orice moment. Afișajul revine în modul Standby și indică OPRIT.
Activează sunetul Pornit/Oprit	În modul Standby, apăsați și țineți apăsat + peste Time până când afișajul indică S On (sunet activat) sau SOFF (sunet dezactivat). Notă: Alertele de eroare nu pot fi dezactivate.
Reglați scala de temperatură: °C sau °F	În modul Standby, apăsați și mențineți apăsat + deasupra temperaturii până când afișajul indică °F (Fahrenheit) sau °C (Celsius). Temperatura este afișată în unitatea indicată.
Setați o întârziere Pornire cronometru	Funcția Pornire întârziată poate fi aplicată programelor de gătit sub presiune, gătit lent și gătit inteligent cu abur. Setați Pornirea cu întârziere pentru o perioadă minimă de 10 minute până la un maxim de 24 de ore. 1. Selectați un Program Inteligent și ajustați setările pe măsură ce doriți, apoi apăsați Pornire întârziată. Notă: După ce ați selectat Pornirea cu întârziere, nu există nicio modalitate de a reveni la setările de gătit. Pentru a regla Programul Inteligent setări, apăsați Anulare și introduceți noile selecții. 2. Când cronometrul clipește, utilizați butoanele + / Time pentru a regla timpul de întârziere. De exemplu, 02:00 indică faptul că gătitul va începe după 2 ore. 3. Apăsați din nou Întârziere pornire pentru a comuta la câmpul minute și urmați același proces ca la pasul anterior. 4. Apăsați Start pentru a începe. Cronometrul începe numărătoarea inversă. 5. Când Pornirea cu întârziere ajunge la 00:00, Programul inteligent începe. Afișajul indică Pornit și aragazul începe să preîncălzească.
Menține automat mâncarea caldă după gătire	Funcția Menținere la cald este activată în mod implicit pentru programele Sub presiune, Gătire lentă și Gătire inteligentă cu abur. Pentru a dezactiva încălzirea automată, selectați un Program Inteligent aplicabil, apoi apăsați Mențineți Cald. Indicatorul LED se stinge pentru a indica faptul că setarea este dezactivată.

Setări inteligente ale programului

Reîncălziți mâncarea sau mențineți-o caldă pentru perioade lungi de timp	Funcția de menținere la cald poate fi setată de la un minim de 10 minute până la un maxim de 24 de ore. 1. În modul Standby, selectați Menținere caldă. 2. Apăsați din nou Menține cald pentru a comuta între Lo (Scăzut) și Niveluri de temperatură ridicate (hi). 3. Folosiți butoanele / + Time pentru a seta un cronometru de încălzire. 4. Apăsați Start pentru a începe. 5. Când funcția de menținere la cald este finalizată, afișajul indică End (Sfârșit).
Ajustați și salvare personalizată temperaturi	Aplicabil pentru programele inteligente Sous Vide, Air Fry, Roast, Bake, Grill și Deshidratare. 1. Selectați un Program Inteligent aplicabil. 2. Folosiți butoanele / + Temp pentru a regla temperatura în °F sau °C. 3. Apăsați Start pentru a porni programul și a salva temperatura. Data viitoare când se selectează Programul Inteligent, se afișează noua temperatură. Când prăjiți cu aer, temperatura de gătire poate fi ajustată oricând cu butoanele / + Temp. Ajustările efectuate după începerea gătirii nu sunt salvate.
Resetare individuală Inteligent Program	Cu aragazul în modul Standby, apăsați și țineți apăsat un buton al Programului Inteligent până când aragazul revine în modul Standby, va emite un semnal sonor și va afișa OPRIT. Nivelul de presiune, timpul de gătire și temperatura Programului Inteligent sunt readuse la setările implicite din fabrică.
Resetează toate funcțiile inteligente Programe	Cu aragazul în modul Standby, apăsați și mențineți apăsat butonul Anulare până când aragazul emite un bip. Toate nivelurile de presiune, timpii de gătire și temperaturile Programului Inteligent sunt readuse la setările implicite din fabrică.

OFF

Indică faptul că aragazul este în modul Standby.

On

Indică faptul că aragazul este în modul Preîncălzire.

Lid

Poate indica faptul că lipsește capacul, că nu este fixat corect sau că se folosește un capac greșit pentru Programul Inteligent selectat.

Cronometrul afișat indică una dintre următoarele:

- Când rulează un Program Inteligent, cronometrul de pe afișaj numărătoarea inversă indică timpul de gătire rămas în cadrul Programului Smart.
- Când pornirea cu întârziere este pornită, cronometrul afișat numără jos până când începe Programul Inteligent.
- Când funcționează funcția Keep Warm, cronometrul afișat numără în sus pentru a indica cât timp s-a încălzit mâncarea.

05:20

Hot

Indică faptul că programul Sauté Smart a atins temperatura de gătire și că se pot adăuga alimente în recipientul interior.

End

Indică faptul că un Program Inteligent s-a încheiat și că funcția Menținere la cald este dezactivată.

Food
burn

Indică supraîncălzirea camerei de gătit.
Consultați [Depanarea](#).

E

Indică faptul că a apărut o eroare. Consultați [Depanarea](#).

Scoateți vasul interior de pe baza aragazului și spălați-l cu apă fierbinte și detergent de vase. Clătiți cu apă caldă și curată și folosiți o cârpă moale pentru a usca exteriorul vasului interior.

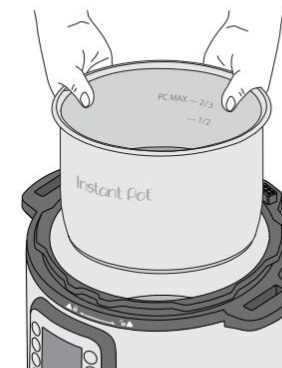
Notă: Recipientul interior se poate spăla în mașina de spălat vase.

Ștergeți elementul de încălzire cu o lavetă moale pentru a vă asigura că nu există particule de ambalaj înainte de a pune recipientul interior înapoi pe baza oalei.

Notă: Înainte de a găti, asigurați-vă întotdeauna că elementul de încălzire este curat și uscat înainte de a introduce recipientul interior în baza aragazului. Nerespectarea acestei instrucțiuni poate deteriora aragazul.

Recipientul interior este o parte integrantă a siguranței produsului. Alimentele trebuie plasate în recipientul interior și niciodată direct pe baza aragazului.

Pentru a evita vătămările corporale sau deteriorarea aparatului, înlocuiți un vas interior deformat sau deteriorat. Folosiți numai vasele interioare Instant Pot autorizate, fabricate pentru acest model, atunci când gătiți.



⚠ ATENȚIE Pentru a evita riscul de vătămare corporală și/sau deteriorare a proprietății, precum și deteriorarea aragazului, nu turnați alimente sau lichid în baza aragazului.

⚠ AVERTISMENT Nu umpleți recipientul interior mai mult decât PC MAX - 2/3 (gătire sub presiune maximă), așa cum este indicat pe recipientul interior.

Procedați cu mare atenție atunci când gătiți și ventilați alimente precum mere compotate, merisoare, orz perlat, fulgi de ovăz, mazăre despicată, tăiței etc., deoarece aceste alimente pot face spumă, pot stropi sau pot bloca conducta de eliberare a aburului și/sau supapa de eliberare a aburului. Nu umpleți recipientul interior mai sus decât linia - 1/2 atunci când gătiți aceste alimente.

Ilustrațiile din acest document sunt doar cu titlu de referință și pot diferi de produsul real. Referiți-vă întotdeauna la produsul real.

Curățarea înainte de prima utilizare

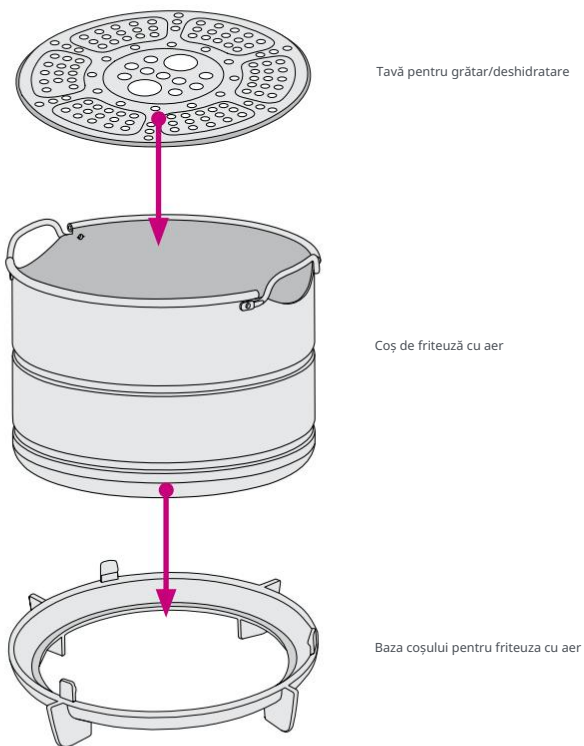
Accesorii

Spălați accesoriile cu apă fierbinte și detergent de vase înainte de prima utilizare și apoi după fiecare utilizare. Clătiți cu apă caldă și curată și uscați accesoriile cu o lavetă moale.

Pentru a asambla coșul cu mai multe niveluri al friteuzei cu aer:

1. Așezați baza coșului de la friteuza cu aer pe mai multe niveluri pe o suprafață stabilă.
2. Poziționați coșul friteuzei cu aer peste bază și apăsați ferm în jos. Dinții de pe bază ar trebui să se introducă în canelura de pe exteriorul coșului.
3. Pentru a ridica și poziționa cu ușurință tava de grătar/deshidratare, țineți de orificiile mari din mijlocul tăvii cu 2 degete.
4. Introduceți tava pentru grătar/deshidratare în coșul friteuzei cu aer cu mai multe niveluri, asigurându-vă ca marginea ridicată să fie orientată în jos.

Notă: Coșul friteuzei cu aer trebuie utilizat cu recipientul interior din oțel inoxidabil.



Ilustrațiile din acest document sunt doar cu titlu de referință și pot diferi de produsul real. Referiți-vă întotdeauna la produsul real.

Prezentare generală a funcțiilor de control al presiunii

Capac pentru gătit sub

presiune Capacul din oțel inoxidabil inclus este necesar pentru majoritatea proceselor de gătit și este esențial pentru gătitul sub presiune. Asigurați-vă întotdeauna că utilizați capacul pentru gătit sub presiune Duo Crisp doar cu baza oalei Duo Crisp.



Când este conectat la priză, aragazul emite un tintinnator la deschiderea și închiderea capacului.

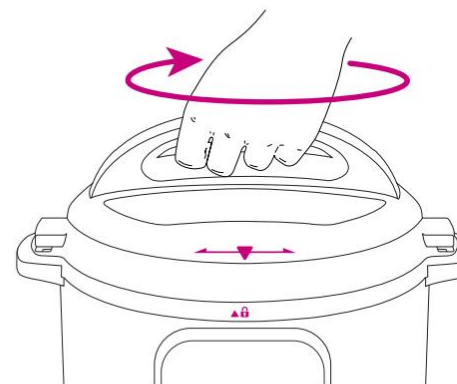
Deschideți și scoateți capacul

Prindeți mânerul capacului și rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic pentru a alinia simbolul de pe capac cu simbolul de pe marginea bazei oalei, apoi ridicați capacul de pe baza oalei.



Închideți capacul

Aliniați simbolul de pe capac cu capacul de pe șină.   simbolul de pe baza aragazului și partea inferioară. Rotiți capacul în sensul acelor de ceasornic până când simbolul de pe capac se aliniază cu simbolul de pe baza aragazului." data-bbox="735 620 745 630"/>



Ilustrațiile din acest document sunt doar cu titlu de referință și pot diferi de produsul real. Referiți-vă întotdeauna la produsul real.

Prezentare generală a funcțiilor de control al presiunii

Capacul pentru gătit sub presiune se etanșează automat pentru o gătire ușoară sub presiune, dar nu se blochează atunci când este închis. Capacul poate fi îndepărtat în timpul preîncălzirii, dar se blochează după ce oala a fost presurizată.

Consultați [Prezentarea generală a caracteristicilor de control al presiunii — Supapă cu plutitor](#) pentru informații despre presurizare și depresurizare.

PERICOL Nu încercați să scoateți capacul în timp ce supapa cu plutitor este ridicată.

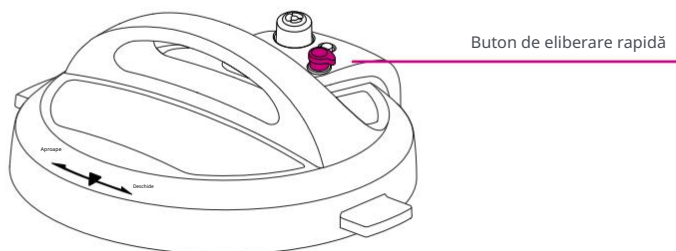
ATENȚIE Verificați întotdeauna capacul pentru a depista eventuale deteriorări sau uzură excesivă înainte de a găti.

AVERTISMENT Folosiți doar capacul Instant Pot Duo Crisp împreună cu Baza oalei sub presiune Instant Pot Duo Crisp. Utilizarea oricăror alte capace pentru oale sub presiune poate provoca vătămări corporale și/sau daune materiale.

Buton de eliberare rapidă

Butonul de eliberare rapidă controlează supapa de eliberare a aburului, etanșând și ventilând aragazul după cum doriți.

Consultați [Depresurizarea aragazului \(Metode de ventilare\)](#) pentru detalii despre depresurizarea în siguranță.

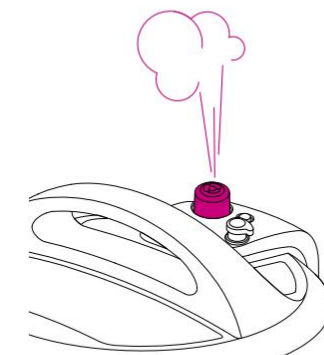


Ilustrațiile din acest document sunt doar cu titlu de referință și pot diferi de produsul real. Referiți-vă întotdeauna la produsul real.

Prezentare generală a funcțiilor de control al presiunii

Supapă de eliberare a aburului

Supapa de eliberare a aburului este fixată lejer pe conducta de eliberare a aburului. Când aparatul de gătit eliberează presiunea, aburul este ejectat din partea superioară a supapei de eliberare a aburului.



Supapa de eliberare a aburului este parte integrantă a siguranței produsului și necesară pentru gătitul sub presiune. Trebuie instalată înainte de utilizare și curățată periodic.

Scoateți supapa de eliberare a aburului

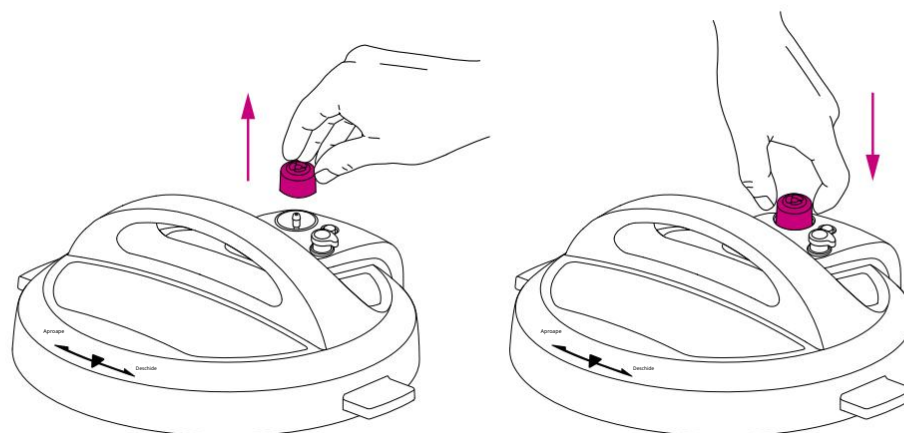
Trageți supapa de eliberare a aburului în sus și scoateți-o din conducta de eliberare a aburului.

Supapa de eliberare a aburului trebuie instalată înainte de utilizare și curățată frecvent.

Instalați supapa de eliberare a aburului

Plasați supapa de eliberare a aburului pe conducta de eliberare a aburului și apăsați ferm în jos.

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



Elimina

Instala

AVERTISMENT Nu acoperiți și nu blocați supapa de eliberare a aburului.

Ilustrațiile din acest document sunt doar cu titlu de referință și pot diferi de produsul real. Referiți-vă întotdeauna la produsul real.

Prezentare generală a funcțiilor de control al presiunii

Scut antiblocare

Scutul antiblocare previne pătrunderea particulelor de alimente prin conducta de eliberare a aburului, ajutând la reglarea presiunii.

Ca parte integrantă a siguranței produsului, scutul antiblocare trebuie instalat înainte de utilizare și curățat frecvent.

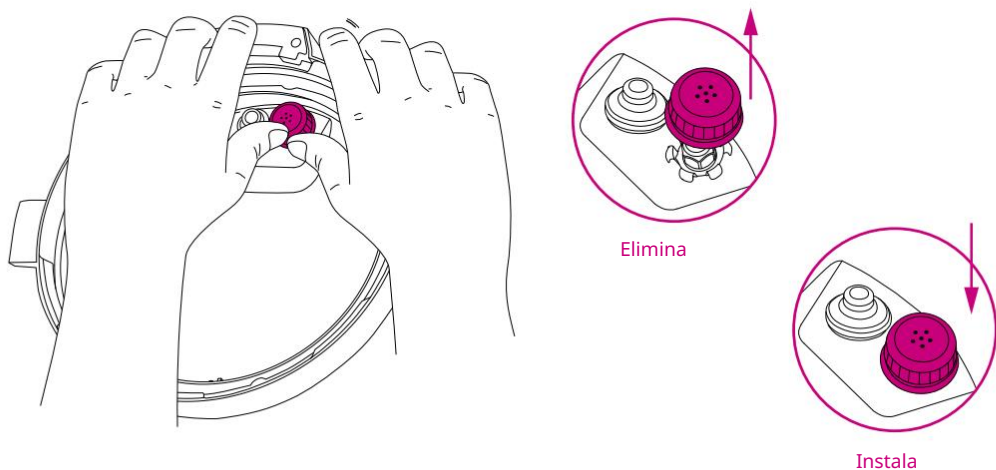
Scoateți scutul antiblocare

Prindeți capacul ca pe un volan și folosiți degetele mari pentru a apăsa ferm pe lateralul scutului antiblocare (apăsând spre lateralul capacului și în sus) până când acesta se desprinde de pe țepii de dedesubt.

Instalați scutul antiblocare

Așezați scutul antiblocare peste țepi și apăsați în jos până când se fixează în poziție.

Nu încercați să folosiți oala sub presiune fără a fi instalat sistemul antiblocare.



Ilustrațiile din acest document sunt doar cu titlu de referință și pot diferi de produsul real. Referiți-vă întotdeauna la produsul real.

Prezentare generală a funcțiilor de control al presiunii

Inel de etanșare

Când capacul de gătit sub presiune este închis, inelul de etanșare instalat pe partea inferioară a capacului creează o etanșare etanșă între capac și baza oalei.

Inelul de etanșare trebuie instalat înainte de utilizarea aragazului și trebuie curățat după fiecare utilizare.

Când folosiți aragazul, trebuie instalat un singur inel de etanșare în capac. Folosiți unul pentru mâncăruri dulci și unul pentru mâncăruri sărate.

Inelele de etanșare se întind în timp, în urma utilizării normale. Ca parte integrantă a siguranței produsului, inelul de etanșare trebuie înlocuit la fiecare 12-18 luni sau mai devreme dacă se observă întindere, deformare sau deteriorare.

Scoateți inelul de etanșare

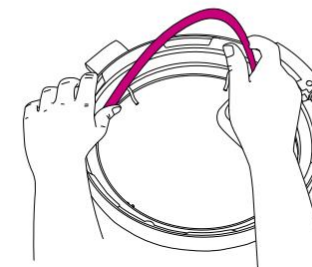
Prindeți marginea siliconului și trageți inelul de etanșare din spatele suportului circular din oțel inoxidabil pentru inelul de etanșare.

După ce inelul de etanșare a fost scos, inspectați suportul pentru a vă asigura că este fixat, centrat și are o înălțime uniformă pe tot perimetrul capacului. Nu încercați să reparați un suport deformat pentru inelul de etanșare.

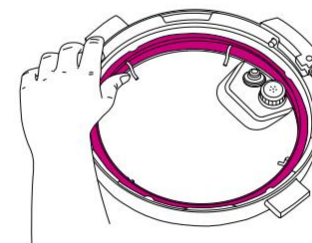
Instalați inelul de etanșare

Așezați inelul de etanșare peste suportul inelului de etanșare și apăsați-l în poziție. Apăsați ferm pentru a vă asigura că nu se încrețește.

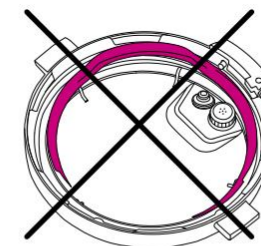
Când este instalat corect, inelul de etanșare este fixat în spatele suportului pentru inelul de etanșare și nu ar trebui să cadă atunci când capacul este întors.



Elimina



Instala



Inc corect

Sfat imediat: Siliconul este poros, așa că poate absorbi arome puternice și anumite arome. Păstrați la îndemână inele de etanșare suplimentare pentru a limita transferul acelor arome și arome între preparate. Vizitați [magazinul nostru](#) pentru a-ți codifica culorile gătitului.

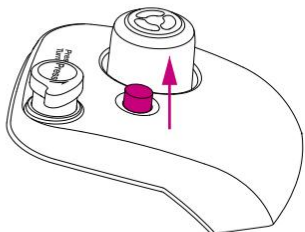
ATENȚIE Verificați întotdeauna dacă există tăieturi, deformări și corectați-le. Instalarea inelului de etanșare înainte de gătit. Nu utilizați un inel de etanșare întins sau deteriorat. Folosiți doar inele de etanșare autorizate pentru Instant Pot. Nerespectarea acestor instrucțiuni poate provoca scurgerea alimentelor, ceea ce poate duce la vătămări corporale sau daune materiale.

Ilustrațiile din acest document sunt doar cu titlu de referință și pot diferi de produsul real. Referiți-vă întotdeauna la produsul real.

Prezentare generală a funcțiilor de control al presiunii

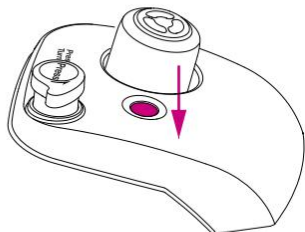
Supapă cu plutitor

Supapa cu plutitor oferă o indicație vizuală a presiunii din interiorul aragazului și apare în 2 poziții.



Presurizat

Supapa cu plutitor a ieșit vizibil deasupra suprafeței capacului.



Depresurizat

Supapa cu plutitor a coborât și partea superioară este la același nivel cu capacul.

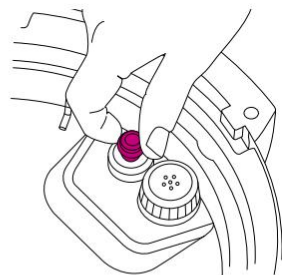
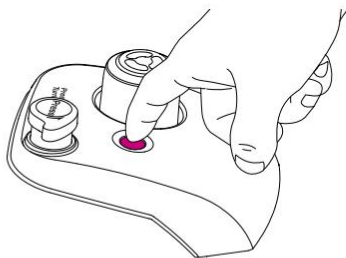
Supapa cu plutitor și capacul de silicon funcționează împreună pentru a etanșa aburul sub presiune. Aceste piese trebuie instalate înainte de utilizare și trebuie curățate după fiecare utilizare.

⚠ PERICOL În timp ce supapa cu plutitor este ridicată, conținutul aragazului este sub presiune extremă. Nu încercați să scoateți capacul. Toată presiunea trebuie eliberată, iar supapa cu plutitor trebuie să fie Consultată secțiunea **Depresurizarea aragazului (Metode de ventilare)** pentru informații despre eliberarea presiunii. Nerespectarea acestor instrucțiuni poate duce la daune materiale și/sau vătămări corporale.

Scoateți supapa cu plutitor din capac

Așezați un deget pe partea superioară plată a supapei cu plutitor, apoi întoarceți capacul. Detașați capacul de silicon de pe partea inferioară a supapei cu plutitor.

Scoateți supapa cu plutitor din partea superioară a capacului. Nu aruncați supapa cu plutitor sau capacul de silicon.



Fund

Ilustrațiile de sus din acest document sunt doar cu titlu de referință și pot diferi de produsul real. Referiți-vă întotdeauna la produsul real.

Prezentare generală a funcțiilor de control al presiunii

Instalați supapa cu plutitor

Introduceți capătul îngust al supapei cu plutitor în orificiul supapei cu plutitor din partea superioară a capacului. Așezați un deget pe partea superioară plată a supapei cu plutitor, apoi întoarceți capacul. Atașați ferm capacul de silicon pe partea inferioară a supapei cu plutitor.

Nu încercați să folosiți oala sub presiune fără ca supapa cu plutitor și/sau capacul de silicon să fie instalate corect în capacul oalei sub presiune.

Colector de condens

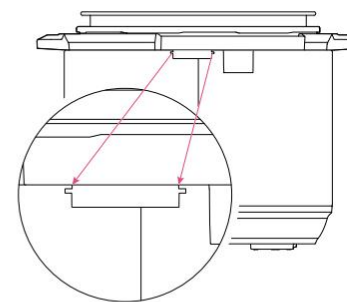
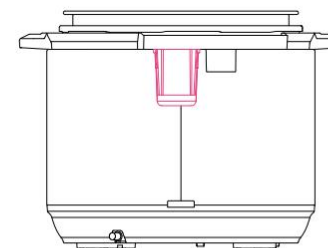
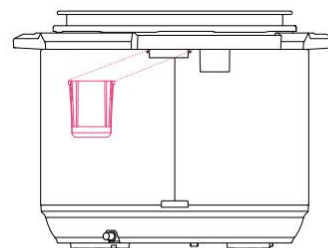
Colectorul de condens se află în spatele bazei aragazului și acumulează umezeala de preaplin de la marginea condensului. Acesta trebuie instalat înainte de gătire, apoi golit și clătit după fiecare utilizare.

Scoateți colectorul de condens

Trageți de colectorul de condens de pe baza aragazului; nu trageți în jos. Rețineți urechile de pe baza aragazului și canelurile de pe colectorul de condens.

Instalați colectorul de condens

Aliniați canelurile colectorului de condens peste clemele de pe spatele bazei aragazului și glisați colectorul de condens în poziție.



Ilustrațiile din acest document sunt doar cu titlu de referință și pot diferi de produsul real. Referiți-vă întotdeauna la produsul real.

Introducere în gătitul sub presiune

Gătitul sub presiune folosește presiunea aburului pentru a ridica punctul de fierbere al apei peste 100°C / 212°F. Această metodă de gătit eficientă din punct de vedere energetic este cea mai rapidă modalitate de a găti complet o varietate de mâncăruri preferate.

Oalele sub presiune trec prin 3 etape atunci când gătesc sub presiune:

1. Preîncălzire și presurizare

După ce ați terminat de introdus selecțiile, apăsați Start pentru a începe. Afișajul arată Pornit pentru a indica faptul că a început preîncălzirea. În timp ce aparatul de gătit se preîncălzește, acesta vaporizează lichidul din vasul interior pentru a crea abur. Odată ce s-a acumulat suficient abur în vasul interior, supapa cu plutitor se ridică și blochează capacul aparatului de gătit pentru gătit sub presiune în siguranță.

Când supapa cu plutitor se ridică, capacul de silicon atașat la partea inferioară a acesteia (pe partea inferioară a capacului) sigilează aburul din interiorul camerei de gătit (oala interioară) și permite creșterii presiunii. O presiune mai mare înseamnă o temperatură de gătit mai mare.

Deși este normal să observați ieșire de abur prin supapa cu plutitor în timpul preîncălzirii, dacă observați ieșire de abur din jurul marginilor capacului, apăsați Anulare și consultați [Depanare](#).

Notă: Timpul necesar pentru presurizare al aragazului este determinat de o varietate de factori, inclusiv volumul alimentelor și al lichidului.

2. Gătit

După ce supapa cu plutitor iese în evidență, aragazul are nevoie de câteva minute pentru a termina de acumulat presiune. Când se atinge nivelul de presiune necesar, începe gătitul. Afișajul comută de la Pornit la cronometrul pentru numărătoare inversă, afișat în formatul HH:MM (ore: minute).

Setările programului inteligent (de exemplu, timpul de gătit, temperatura și/sau nivelul de presiune și dacă funcția Keep Warm se va activa automat sau nu) pot fi ajustate oricând în timpul gătirii. Consultați [Setările programului inteligent](#) pentru detalii.

AVERTIZARE

Recipientul interior trebuie folosit întotdeauna atunci când există presiune gătitul sau prăjirea cu aer. NU puneți NICIODATĂ alimente sau lichide în baza aragazului. Nerespectarea acestor instrucțiuni va duce la deteriorarea aragazului.

Introducere în gătitul sub presiune


3. Depresurizare

După ce gătitul sub presiune este complet, urmați instrucțiunile rețetei pentru depresurizarea oalei.

Dacă funcția automată de menținere la cald este activată după finalizarea gătirii, cronometrul numără crescător de la 00:00 pentru a indica timpul scurs până la 10 ore. Dacă nu, aragazul revine în modul Standby și afișează Sfârșit.

Notă: Aragazul se răcește și scade presiunea mai repede dacă funcția automată de menținere la cald este dezactivată.

Consultați secțiunea [Depresurizarea aragazului \(Metode de ventilație\)](#) pentru informații despre eliberarea presiunii după gătit.

 **PERICOL** În timp ce supapa cu plutitor este ridicată, conținutul aragazului este sub presiune extremă. Nu încercați să scoateți capacul în timp ce supapa cu plutitor este încă ridicată. Toată presiunea trebuie eliberată, iar supapa cu plutitor trebuie să fie coborâtă înainte de a încerca să scoateți capacul. Nu încercați niciodată să forțați deschiderea capacului. Nerespectarea instrucțiunilor poate duce la daune materiale și/sau vătămări corporale.

Depresurizarea aragazului (metode de ventilație)

Urmați întotdeauna instrucțiunile rețetei pentru depresurizarea aragazului.

Când oala s-a depresurizat complet, supapa cu plutitor cade în capac, așa cum este indicat în **Prezentare generală a caracteristicilor de control al presiunii — Supapă cu plutitor.**

Eliberare naturală (NR)

Lăsați butonul de eliberare rapidă în poziția de etanșare ridicată. Pe măsură ce temperatura din interiorul aragazului scade, acesta se depresurizează în mod natural în timp.



Poziția sigiliului

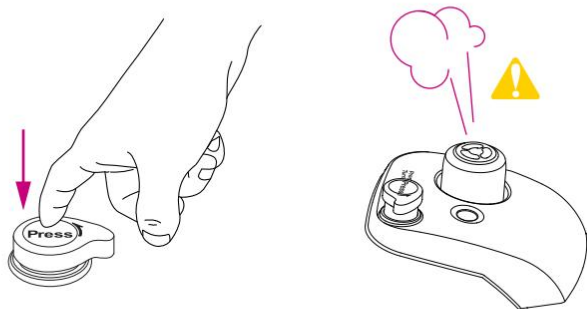
Timpul de depresurizare variază în funcție de volumul și tipul de alimente și lichide. Când oala s-a depresurizat complet, supapa cu plutitor cade în capac.

Eliberare rapidă (QR)

ATENȚIE Folosiți NR pentru a depresuriza aragazul după gătit alimente cu conținut ridicat de amidon (de exemplu, supe, tocănițe, ardei iute, paste, fulgi de ovăz și congee) sau după gătitul alimentelor care se dilată la fierbere (de exemplu, fasole și cereale).

Apăsați butonul de eliberare rapidă până când se aude un clic și se blochează în poziția de ventilație. Când este apăsat, un flux de abur este eliberat prin partea superioară a supapei de eliberare a aburului.

Notă: Aburul poate varia în opacitate, dar este întotdeauna zgomotos!

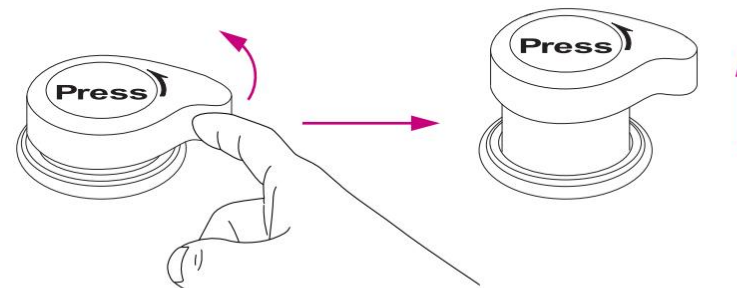


ATENȚIE Aburul ejectat din supapa de eliberare a aburului este fierbinte. Nu puneți mâinile, fața sau orice altă parte a pielii expuse peste supapa de eliberare a aburului la eliberarea presiunii.

Ilustrațiile din acest document sunt doar cu titlu de referință și pot diferi de produsul real. Referiți-vă întotdeauna la produsul real.

Depresurizarea aragazului (metode de ventilație)

Dacă apar stropi continui în timpul aerisirii, setați aragazul înapoi la modul Sigilare apăsând butonul de eliberare rapidă. Butonul iese din nou pentru a indica faptul că este sigilat și oprește procesul de depresurizare. Așteptați câteva minute înainte de a încerca din nou să activați QR. Dacă stropirea continuă, folosiți NR pentru a elibera în siguranță presiunea rămasă.



AVERTISMENT Nu utilizați QR atunci când gătiți alimente cu conținut ridicat de amidon (de exemplu, tocănițe, chili, paste și congee) sau când gătitul alimentelor care se dilată la fierbere (de exemplu, fasole și cereale).

NR de 10 minute

Lăsați butonul de eliberare rapidă în poziția de etanșare ridicată timp de 10 minute după finalizarea gătirii, apoi apăsați butonul de eliberare rapidă până când se aude un clic și se blochează în poziția de ventilație. Când este apăsat, un flux de abur este eliberat prin partea superioară a supapei de eliberare a aburului.

Dacă apar stropi continui în timpul aerisirii, setați oala înapoi la modul Sigilare apăsând butonul de eliberare rapidă. Așteptați încă 5 minute înainte de a încerca din nou să activați QR. Dacă stropirea continuă, folosiți NR pentru a elibera în siguranță presiunea rămasă.

PERICOL În timp ce supapa cu plutitor este ridicată, conținutul aragazului este sub presiune extremă. Nu încercați să scoateți capacul în timp ce supapa cu plutitor este încă ridicată. Toată presiunea trebuie eliberată, iar supapa cu plutitor trebuie să fie coborâtă înainte de a încerca să scoateți capacul. Nu încercați niciodată să forțați deschiderea capacului. Nerespectarea instrucțiunilor poate duce la daune materiale și/sau vătămări corporale.

AVERTIZARE

Nu vă aplecați și nu atingeți supapa de eliberare a aburului.

Nu așezați pielea neprotejată peste supapa de eliberare a aburului.

Nu acoperiți și nu obstrucționați supapa de eliberare a aburului.

Ilustrațiile din acest document sunt doar cu titlu de referință și pot diferi de produsul real. Referiți-vă întotdeauna la produsul real.

Test inițial de funcționare (test cu apă)

Urmați acești pași pentru a începe să vă familiarizați cu friteuza dumneavoastră Instant Pot Duo Crisp + Air Fryer.

Notă: Asigurați-vă întotdeauna că folosiți recipientul interior din oțel inoxidabil atunci când prăjiți cu aer. NU puneți NICIODATĂ alimente sau lichide în baza oalei.

Timp total de testare: Aproximativ 20 de minute.

1. Scoateți recipientul interior de pe baza aragazului.
2. Adăugați 750 ml de apă în vasul interior.
3. Introduceți recipientul interior în baza aragazului.
4. Conectați cablul de alimentare corespunzător tipului de priză la baza aragazului, apoi introduceți ștecherul într-o priză accesibilă. Afișajul indică OPRIT.
5. Așezați și închideți capacul conform descrierii din secțiunea **Funcții de control al presiunii — Presiune**

Capac de gătit.

Notă: Capacul se etanșează automat pentru gătitul sub presiune.

6. Apăsăți butonul de gătire sub presiune pentru a selecta programul inteligent de gătire sub presiune.
7. Folosiți **butoanele** + / - Time pentru a regla timpul de gătire la 5 minute (00:05).

Notă: Ajustările timpului de gătire sunt salvate în Programul Inteligent atunci când începe gătitul.

8. Apăsăți Menținere caldă pentru a dezactiva setarea automată Menținere caldă.
9. Apăsăți Start pentru a începe. Afișajul arată Pornit pentru a indica faptul că aragazul a început preîncălzirea.

Notă: Pentru a înțelege cum funcționează gătitul sub presiune, citiți **Introducere în gătitul sub presiune** **Gătitul** în timp ce aragazul se încălzește.

10. Supapa cu flotor se ridică atunci când aragazul este presurizat. După câteva minute, aragazul atinge nivelul de presiune țintă și începe gătitul. Afișajul se schimbă de la Pornit la numărătoarea inversă a timpului de gătire.
11. Când Programul Inteligent este finalizat, afișajul indică Sfârșit.
12. Apăsăți butonul de eliberare rapidă până când se aude un clic în poziția Vent. Aburul sub presiune se eliberează prin partea superioară a supapei de eliberare a aburului.
13. Supapa cu plutitor coboară când presiunea a fost eliberată complet.
14. Deschideți și scoateți capacul conform descrierii din secțiunea **Funcții de control al presiunii - Presiune** **Capac de gătit.**
15. Scoateți cu grijă vasul interior de pe baza oalei, aruncați apa și uscați bine vasul interior.

Ești gata să începi să gătești!

⚠️ ATENȚIE Vasul interior va fi fierbinte după gătire. Folosiți întotdeauna protecție termică adecvată atunci când manipulați un vas interior fierbinte.

Programe inteligente: Fără prăjire cu aer

Indiferent dacă ești un bucătar începător sau un expert culinar, friteuza cu aer Duo Crisp + oferă programe inteligente pentru a te ajuta să gătești rapid!

Toate vasele de gătit rezistente la cuptor pot fi utilizate în oala interioară, iar accesoriile pentru prăjirea cu aer incluse au mai multe niveluri pentru a se potrivi nevoilor dumneavoastră de gătit.

Inspectați întotdeauna cu atenție capacul, vasul interior și baza oalei de gătit sub presiune Instant Pot pentru a vă asigura că sunt curate și în stare bună de funcționare înainte de utilizare.

Gătit sub presiune și la abur

Programele Pressure Cook și Steam Smart sunt programe de gătit sub presiune. Utilizarea aburului sub presiune asigură că preparatul este gătit uniform și în profunzime, pentru rezultate previzibile și delicioase de fiecare dată.

Duo Crisp oferă 2 niveluri de presiune din care puteți alege:

Nivelul de presiune	Utilizare recomandată	Gătit implicit Timp	Timp de gătire Gamă
Scăzut (Lo) 5,8–7,2 psi (35–55 kPa)	Pește și fructe de mare, legume moi, orez	Gătit sub presiune: 00:35	00:00–04:00
Hi (Înalt) 10,2–11,6 psi (65–85 kPa)	Ouă, carne, carne de pasăre, rădăcinoase și alte legume tari, ovăz, fasole, cereale, supă de oase, chili	Aburi: 00:30	

Deoarece nivelul presiunii controlează temperatura, o presiune mai mare duce la o temperatură de gătire mai ridicată.

Lichidele pentru gătit sub presiune trebuie să fie pe bază de apă, cum ar fi bulionul, supa sau sucul. Dacă folosiți supă la conservă, condensată sau pe bază de smântână, adăugați apă conform instrucțiunilor de mai jos.

Sfat imediat: Folosirea raftului multifuncțional vă va asigura că alimentele sunt găsite la abur și nu fierte. Acest lucru asigură o distribuție uniformă a căldurii, previne pătrunderea nutrienților în lichidul de gătit și împiedică arderea alimentelor pe fundul vasului interior.

Nivelul de presiune	Cantitate minimă de lichid necesară*
5,7 litri	1 ½ căni (~12 oz / 375 ml)
8 litri	2 căni (~16 oz / 500 ml)

*Cu excepția cazului în care se specifică altfel în rețeta dumneavoastră

⚠️ ATENȚIE Pentru a evita arderea sau opărirea, fiți precauți atunci când gătiți cu mai mult de 60 ml de ulei, alimente pe bază de ulei, sosuri, supe condensate pe bază de cremă și sosuri groase. Adăugați lichid adecvat în sosurile subțiri. Evitați rețetele care necesită un conținut de ulei sau grăsime mai mare de 60 ml.

Programe inteligente: Fără prăjire cu aer

1. Așezați grătarul pentru gătit la abur pe fundul vasului interior.

2. Conform rețetei dumneavoastră, adăugați lichid în vasul interior, apoi puneți mâncarea ingrediente pe raftul pentru gătit la abur.

Notă: Produsele alimentare reci sau congelate au nevoie de mai mult timp pentru a genera abur și a încetini presurizare. Pentru cele mai rapide rezultate, decongelați ingredientele congelate înainte de gătire.

Notă: Când gătiți fasole sau cereale, consultați [raporturile cereale-apă](#) pentru cele mai bune rezultate.

3. Introduceți recipientul interior în baza aragazului.

4. Conectați cablul de alimentare corespunzător tipului de priză la baza aragazului, apoi introduceți ștecherul într-o priză accesibilă. Afișajul indică OPRIT.

5. Așezați și închideți capacul conform descrierii din secțiunea [Funcții de control al presiunii — Presiune](#)
Capac de gătit.

Notă: Butonul de eliberare rapidă va ieși automat în poziția de etanșare pentru gătit sub presiune.

6. Pentru a selecta programul inteligent, apăsați fie Bucătărie sub presiune, fie Gătire la abur.

7. Puteți selecta timpul de gătire implicit sau puteți utiliza **butoanele + /** Time pentru a creați un timp de gătire personalizat.

Notă: Ajustările timpului de gătire și ale nivelului de presiune sunt salvate atunci când apăsați butonul Start.

8. Apăsați din nou același buton Smart Programme pentru a comuta între Lo (Scăzut) și și niveluri de presiune ridicate (Hi).

9. Apăsați Menține cald pentru a activa sau dezactiva setarea automată Menține cald, pe măsură ce Consultați secțiunea [Menținerea automată a alimentelor la cald după gătire](#) pentru detalii.

10. Apăsați Start pentru a începe. Afișajul arată Pornit pentru a indica faptul că aragazul a funcționat a început preîncălzirea.

11. Dacă modul Menținere la cald este activat când Programul Inteligent este finalizat, aragazul numără crescător pentru a indica timpul scurs. Dacă nu, aragazul intră în modul Standby modul și afișajul indică End.

Urmați instrucțiunile rețetei pentru a selecta metoda de ventilare adecvată. Consultați secțiunea [Depresurizarea aragazului \(Metode de ventilare\)](#).

Programe inteligente: Fără prăjire cu aer

⚠ PERICOL În timp ce supapa cu plutitor este ridicată, conținutul aragazului este sub presiune extremă. Nu încercați să scoateți capacul în timp ce supapa cu plutitor este încă ridicată. Toată presiunea trebuie eliberată, iar supapa cu plutitor trebuie să fie coborâtă înainte de a încerca să scoateți capacul. Nu încercați niciodată să forțați deschiderea capacului. Nerespectarea instrucțiunilor poate duce la daune materiale și/sau vătămări corporale.

⚠ AVERTIZARE

Nu umpleți recipientul interior mai mult decât linia PC MAX — 2/3, așa cum este indicată pe potențiometrul interior.

Când gătiți alimente care se dilată (de exemplu, orez, fasole, paste), nu umpleți recipientul interior mai sus decât linia de — 1/2, așa cum este indicată pe recipientul interior.

Gătiți întotdeauna cu vasul interior la locul lui. Nu turnați alimente sau lichide în baza aragazului.

Pentru a evita riscul de vătămare corporală și/ sau daune materiale, puneți alimentele și ingredientele lichide în recipientul interior, apoi introduceți recipientul interior în baza aparatului de gătit.

Programe inteligente: Fără prăjire cu aer

Sote

Programul Sauté Smart este similar cu utilizarea unei tigăi, a unei plite sau a unui grătar cu blat plat. Folosește Sauté pentru a fierbe la foc mic, a reduce și a îngroșa lichidele, a prăji mâncăruri și pentru a carameliza legumele și a rumeni carnea înainte sau după gătire.

Sotarea cărnii și a legumelor înainte de gătit sub presiune este modalitatea perfectă de a intensifica aromele, iar deglazurarea poate ajuta la adăugarea de profunzime rețetelor. Consultați secțiunea

Deglazurarea vasului interior pentru detalii.

Nivelul temperaturii	Utilizare recomandată	Timp de gătire implicit	Interval de timp de gătire
Lo (Scăzut)	Fierbeți la foc mic, reduceți, îngroșați și caramelizați	00:30	00:01-00:30
Hi (Înalt)	Prăjiți în tigaie, prăjiți, sotați și rumeniți		

Setările Pornire cu întârziere și Menținere la cald nu sunt disponibile pentru programul Sauté Smart.

1. Asigurați-vă că vasul interior este în poziția corectă în baza aragazului. Nu folosiți capac.
2. Conectați cablul de alimentare corespunzător tipului de priză la baza aragazului, apoi introduceți ștecherul într-o priză accesibilă. Afișajul indică OPRIT.
3. Apăsăți Sauté pentru a selecta programul Sauté Smart.
4. Puteți selecta timpul de gătire implicit sau puteți utiliza **butoanele + / -** Time pentru a selectați un timp de gătire personalizat.
5. Apăsăți din nou Sauté pentru a comuta între temperatura Lo (Scăzută) și Hi (Înaltă) niveluri.

Notă: Ajustările timpului de gătire și ale nivelului de temperatură sunt salvate atunci când apăsați Start.

6. Apăsăți Start pentru a începe. Afișajul arată Pornit pentru a indica faptul că aragazul a început preîncălzirea.
7. Când afișajul trece de la Pornit la Fierbinte, a atins ținta temperatură.

Notă: Adăugați ingredientele în vasul interior conform rețetei dumneavoastră. Dacă ingredientele din rețetă sunt adăugate înainte de apariția mesajului Hot, este posibil ca acesta să nu apară deloc. Acest lucru este normal.

8. Când Programul Inteligent se finalizează, afișajul indică Sfârșit.

Notă: Dacă ingredientele au fost sotate până la nivelul de gătit dorit înainte de timpul expirat expiră, apăsați Anulare pentru a încheia Programul Inteligent

Programe inteligente: Fără prăjire cu aer

Deglazurarea vasului interior (gătire sub presiune după sotare)

Când programul Sauté Smart este finalizat, scoateți cu grijă alimentele din recipientul interior și adăugați lichid rece (de exemplu, suc, oțet, supă, vin etc.) pe suprafața fierbinte.

Folosește o racletă din lemn sau silicon pentru a slăbi orice s-ar putea lipi de fundul vasului interior, adăugând lichid după cum este necesar.

Acest lichid este plin de aromă și poate fi folosit ca bază pentru sosuri și alte preparate culinare. Dacă doriți, puteți utiliza programul Sauté Smart pentru a reduce și mai mult lichidul de deglazare.



ATENȚIE Programul Sauté Smart atinge un nivel înalt temperaturi. Dacă nu sunt monitorizate, alimentele se pot arde la această setare. Nu folosiți capacul și nu lăsați aragazul nesupravegheat în timp ce utilizați funcția Sauté.

Programe inteligente: Fără prăjire cu aer

Gătire lentă

Programul Slow Cook Smart este comparabil cu procesul de gătire al slow cooker-elor tradiționale și este compatibil cu orice rețetă standard a slow cooker-ului. Urmați instrucțiunile rețetei pentru gătitul lent.

Nivelul temperaturii	Utilizare recomandată	Interval de timp de gătire	Implicite
Lo (Scăzut)	Gătit toată ziua. Setează pentru cel puțin 06:00 pentru cele mai bune rezultate	06:00	00:30-24:00
Hi (Înalt)	Gătire lentă mai rapidă		

1. Adăugați alimente și ingrediente lichide în recipientul interior.
2. Introduceți recipientul interior în baza aragazului.
3. Conectați cablul de alimentare corespunzător tipului de priză la baza aragazului, apoi introduceți ștecherul într-o priză accesibilă. Afișajul indică OPRIT.
4. Așezați și închideți capacul conform descrierii din secțiunea **Funcții de control al presiunii — Presiune Capac de gătit** sau folosiți un capac de sticlă cu orificiu de ventilație.
5. Apăsăți butonul de eliberare rapidă până când se aude un clic și se blochează în poziția Vent.
6. Apăsăți butonul Slow Cook pentru a selecta programul Slow Cook Smart.
7. Puteți selecta timpul de gătire implicit sau puteți utiliza **butoanele + /** Time pentru a selecta un timp de gătire personalizat.
8. Apăsăți din nou butonul Slow Cook pentru a comuta între Lo (Scăzut) și Hi (Înalt) nivelurile de temperatură.
Notă: Ajustările timpului de gătire și ale nivelului de temperatură sunt salvate atunci când apăsați Start.
9. Dacă doriți, apăsați Mențineți cald pentru a activa sau dezactiva setarea automată Mențineți cald.
10. Apăsăți Start pentru a începe. Cronometrul începe numărătoarea inversă imediat.
11. Dacă modul Menținere la cald este activat când Programul Inteligent este finalizat, aragazul numără crescător pentru a indica timpul scurs. Dacă nu, aragazul intră în modul Standby modul și afișajul indică End.

Notă: Supapa cu plutitor nu trebuie să se ridice în timpul gătirii lente. Capacul este detașabil pe tot parcursul procesului de gătire pentru acces facil. Dacă supapa cu plutitor se ridică, asigurați-vă că butonul de eliberare rapidă este setat în poziția Ventilare. Consultați **Depresurizarea aragazului (Metode de ventilare)**.

Programe inteligente: Fără prăjire cu aer

Sous Vide

Gătitul Sous Vide aduce alimentele sigilate în vid la o temperatură foarte precisă și menține această temperatură pentru o perioadă lungă de timp pentru a obține rezultate de înaltă calitate și delicioase în mod constant.

Implicite Temperatură	Temperatură Gamă	Utilizare recomandată	Gătit implicit Timp	Timp de gătire Gamă
56°C	21°C-93°C	Consultați secțiunea Sous Vide Instrucțiuni de gătit pentru detalii	03:00	00:30-99:30

Ce veți avea nevoie:

- Clește
- Termometru
- Pungi alimentare etanșe sau sigilate în vid
- Opțional: Aparat de etanșat în vid

1. Umpleți vasul interior cu apă caldă până la jumătatea liniei, așa cum este indicat pe vasul interior.
2. Introduceți recipientul interior în baza aragazului.
3. Conectați cablul de alimentare corespunzător tipului de priză la baza aragazului, apoi introduceți ștecherul într-o priză accesibilă. Afișajul indică OPRIT.
4. Așezați și închideți capacul conform descrierii din secțiunea **Funcții de control al presiunii - Presiune Capac de gătit**.
Notă: Comutatorul de eliberare rapidă se va seta automat pe Sigilare când capacul este închis. Pentru La Sous Vide nu contează dacă comutatorul de eliberare rapidă este setat pe Sigilare sau Ventilare.
Notă: Capacul pentru gătit sub presiune nu este necesar atunci când gătiți sous vide, însă este recomandat pentru controlul optim al temperaturii.
5. Apăsăți Sous Vide pentru a selecta programul inteligent Sous Vide.
6. Folosiți **butoanele + /** Temp pentru a regla temperatura în trepte de 1°C / 1°F.
7. Folosiți **butoanele + /** Time pentru a regla timpul de gătire în trepte de 15 minute.
Notă: Ajustările timpului de gătire și ale temperaturii sunt salvate atunci când apăsați butonul Start.
8. Apăsăți Start pentru a începe. Afișajul arată Pornit pentru a indica faptul că aragazul a funcționat a început preîncălzirea.
9. În timp ce aragazul se încălzește, condimentați mâncarea după cum doriți. Consultați secțiunile **Ingrediente și Condimente**.
Separați porțiile individuale de alimente în pungi individuale; scoateți cât mai mult aer cât mai mult posibil, apoi sigilați-le ermetic.

Programe inteligente: Fără prăjire cu aer

10. Aparatul de gătit emite un semnal sonor odată ce temperatura apei este atinsă. Scoateți capacul și scufundați pungile sigilate în apă caldă. Conținutul pungilor ar trebui să fie scufundat, dar garnitura de etanșare trebuie să rămână deasupra liniei de plutire.

ATENȚIE Nu umpleți prea mult vasul interior. Asigurați-vă că tot conținutul (pungi cu apă și mâncare) lăsați cel puțin 5 cm spațiu între marginea ghiveciului interior și linia apei.

11. Așezați și închideți capacul conform descrierii din secțiunea **Funcții de control al presiunii — Presiune**

Capac de gătit.

Notă: Pentru timpi de gătire peste 04:00, verificați periodic nivelul apei pentru a vă asigura conținutul pungii rămâne scufundat. Dacă este necesar, adăugați apă încălzită în vasul interior.

12. După finalizare, afișajul indică End (Sfârșit). Deschideți aragazul și scoateți cu grijă pungile din apă.

13. Scoateți conținutul din pungi și folosiți un termometru pentru a verifica dacă Urmați o rețetă sau consultați **Instrucțiunile de gătire Sous Vide**.

Prăjire inversă

Prăjirea cărnii după gătire, mai degrabă decât înainte, este o modalitate excelentă de a intensifica aromele.

După gătitul sous vide, scoateți carnea din plicul de gătit și uscați-o ușor prin tamponare. Apoi, rumeniți-o ușor în oala interioară cu programul Sauté Smart sau folosiți o tigaie, o flacăra sau un grătar.

Ingrediente și condimente

- Folosiți ingrediente proaspete și de înaltă calitate atunci când gătiți sous vide pentru a vă asigura cea mai bună aromă posibilă.
- Când condimentați cu sare, este mai bine să folosiți mai puțină decât ați putea adăuga în mod normal, în special cu carne, carne de pasăre și pește. În schimb, adăugați sare la gust după gătire.
- Folosiți pudră de usturoi în loc de usturoi crud. Usturoiul crud poate deveni amar și copleșitor atunci când este gătit sous vide. Usturoi pur și de înaltă calitate Pudra oferă cele mai bune rezultate.

Notă: Nu folosiți sare de usturoi în loc de pudră de usturoi!

Depozitarea alimentelor gătite

Dacă preparatul nu va fi consumat imediat, introduceți pliculețele în apă cu gheață pentru a reduce rapid temperatura, apoi păstrați-le la frigider până când sunteți gata să le consumați.

Programe inteligente: Fără prăjire cu aer

Instrucțiuni de gătit sous vide

Mâncare	Recomandat Grosime	Așteptat Starea de coacere	Gătit Temperatură	Minim Timp de gătire	Maxim Timp de gătire
Vită și miel					
Bucăți fragede: Mușchiuleț, șnițele, mușchiuleț, antricot, crupă, T-bone, cotlete	2-5 cm	Rar	50°C	1 oră	4 ore
		Mediu-rare	54°C	1,5 ore	4 ore
Tăieri mai dure: Lamă, mandrină, spată, tălpi, carne de vânat	4-6 cm	Mediu	60°C	1,5 ore	4 ore
		Puț mediu	63°C	1,5 ore	4 ore
Păsări de curte					
Piept de pui	3-5 cm	Moale și succulent	63°C	1,5 ore	4 ore
		În mod tradițional ferm	69°C	1 oră	4 ore
Pulpă de pui	3-5 cm	Suculent și fraged	74°C	1 oră	4 ore
		O ofertă fără os	74°C	4 ore	8 ore
Pulpă de pui	5-7 cm	Suculent și Ofertă	74°C	2 ore	7 ore
Piept de rață	3-5 cm	Moale și succulent	64°C	2 ore	4 ore
Porc					
Burtă	3-6 cm	În mod tradițional ferm	82°C	10 ore	22 de ore
Coaste	2-3 cm	O ofertă fără os	59°C	10 ore	22 de ore

Timpul și temperaturile de gătire sunt doar recomandări. Consultați întotdeauna o rețetă de încredere.

Programe inteligente: Fără prăjire cu aer

Mâncare	Recomandat Grosime	Așteptat Starea de coacere	Gătit Temperatură	Minim Timp de gătire	Maxim Timp de gătire
Cotlete	2-4 cm	Roz și suculent	57°C	1 oră	4 ore
		Alb pe tot parcursul și suculent	64°C	1 oră	4 ore
Pește și fructe de mare					
Pe te	2-3 cm	Moale și untos	43°C	10 minute	30 de minute
		Translucid / începe să se exfolieze	46°C	20 de minute	45 de minute
		Mediu-rare	52°C	20 de minute	45 de minute
		Mediu, uscat	54°C	20 de minute	45 de minute
		Bine făcut, sfărâmișos	57°C	20 de minute	45 de minute
Crevetă	-	În mod tradițional ferm	60°C	30 de minute	45 de minute
Coadă de homar	-	Moale și untos	60°C	1 oră	1 oră
Scolici Saint-jacques	-	Moale și untos	60°C	30 de minute	30 de minute
Ouă					
Ouă	Mare/ Extra mare	Curgător	60°C	-	45 de minute
		Fiertă moale	62°C	-	45 de minute
		Fierbere medie	65°C	-	1 oră
		Fiertă tare	73,9°C	-	1 oră
Fructe și legume					
Fructe	-	-	83,9°C	15 minute	2 ore
Legume	-	-	83,9°C	45 de minute	2,5 ore

Timpul și temperaturile de gătire sunt doar recomandări. Consultați întotdeauna o rețetă de încredere.

Programe inteligente: Prăjire cu aer

Friteuza cu aer Duo Crisp + folosește circulația rapidă a aerului pentru a prăji sau găti alimentele, oferind meselor tale toată aroma bogată și crocantă a prăjirii în ulei, cu puțin sau deloc ulei.

Există câteva modalități de a utiliza capacul friteuzei cu aer pentru prăjirea cu aer:

- Oferă preparatului tău un finisaj auriu-crocant după gătit cu aparatul de gătit sub presiune. Programe inteligente de gătit lent, gătit la abur sau sous vide.
- Gătești mâncarea în întregime cu capacul friteuzei cu aer, cu funcțiile Air Fry, Roast, Bake sau Programe inteligente pentru grătar .

Recipientul interior trebuie folosit întotdeauna la prăjirea cu aer. Pentru cele mai bune rezultate, folosiți coșul pentru friteuza cu aer furnizat, care are mai multe niveluri pentru a se potrivi nevoilor dumneavoastră de gătit. Toate vasele de gătit rezistente la cuptor pot fi folosite în siguranță sau prăjite direct în oala interioară.

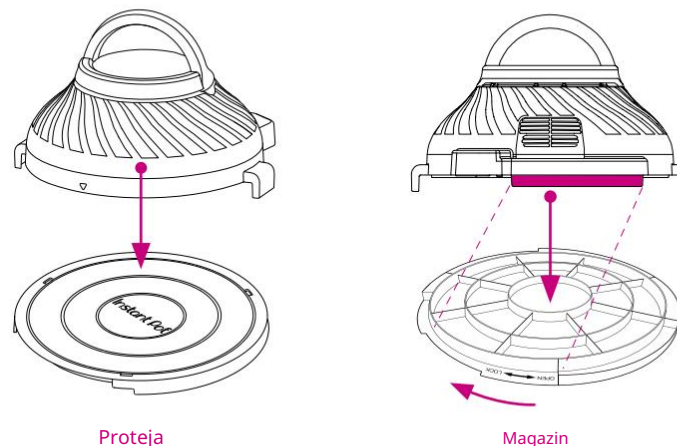
Funcțiile Pornire cu întârziere și Menținere la cald nu sunt disponibile pentru utilizarea cu programele inteligente de prăjire cu aer.

AVERTISMENT Nu aglomerați coșul friteuzei cu aer cu mai multe niveluri sau tavă pentru grătar/deshidratare. Aerul trebuie să poată circula liber în jurul alimentelor.

Capacul friteuzei cu aer

După ce ați ridicat capacul friteuzei cu aer de pe baza aparatului de gătit Instant Pot, așezați-l întotdeauna pe protecția furnizată. Nu așezați capacul friteuzei cu aer pe blaturi sau pe cablul de alimentare.

Pentru a depozita capacul friteuzei cu aer, întoarceți plăcuța de protecție astfel încât partea canelată să fie orientată în sus. Aliniați partea din spate a capacului friteuzei cu aer cald cu OPEN de pe suportul de protecție, apoi rotiți capacul friteuzei în sensul acelor de ceasornic în poziția LOCK.



Ilustrațiile din acest document sunt doar cu titlu de referință și pot diferi de produsul real. Referiți-vă întotdeauna la produsul real.

Programe inteligente: Prăjire cu aer

Prăjire cu aer

Prăjirea cu aer cald este o modalitate uimitoare de a scoate la iveală multă aromă folosind doar puțin ulei.

Implicit Temperatură	Temperatură Gamă	Utilizare recomandată	Gătit implicit Timp	Timp de gătire Gamă
204°C	82°C–204°C	Cartofi prăjiți proaspeți sau congelați, aripioare de pui, creveți,	00:18	00:01–01:00

1. Așezați alimentele în coșul friteuzei cu aer cu mai multe niveluri, în vase de gătit potrivite pentru cuptor sau direct în oala interioară, conform rețetei dumneavoastră.

Notă: Consultați **Curățarea înainte de prima utilizare — Accesorii** pentru detalii despre asamblare.

2. Dacă folosiți un accesoriu, introduceți accesoriul în recipientul interior.

3. Introduceți recipientul interior în baza aragazului.

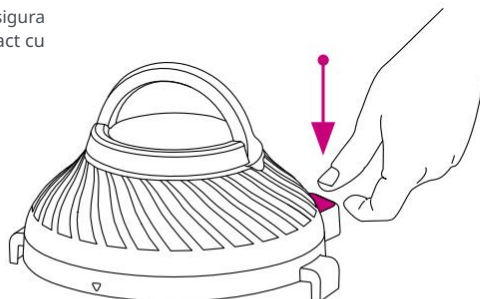
4. Conectați cablul de alimentare corespunzător tipului de priză la aragaz.

baza, apoi introduceți ștecherul într-o priză accesibilă. Afișajul indică OPRIT.

5. Aliniați aripioarele capacului cu fantele din mânerul bazei aragazului și coborâți capacul.

până când se aude un clinchet.

Notă: Apăsăți ușor capacul în jos pentru a vă asigura conectorul senzorului capacului intră în contact cu conectorul senzorului de bază.



6. Apăsăți Air Fry pentru a selecta programul inteligent Air Fry.

7. Folosiți **butoanele + /** Temp pentru a regla temperatura în trepte de 1°C / 5°F.

8. Folosiți **butoanele + /** Time pentru a regla timpul de gătire.

Notă: Ajustările timpului de gătire și ale temperaturii sunt salvate atunci când apăsați Start.

9. Apăsăți Start pentru a începe. Afișajul arată Pornit pentru a indica faptul că aragazul a început preîncălzirea.

Ilustrațiile din acest document sunt doar cu titlu de referință și pot diferi de produsul real. Referiți-vă întotdeauna la produsul real.

Programe inteligente: Prăjire cu aer

10. Când aragazul atinge temperatura țintă, butonul On se schimbă în modul de gătire. cronometru cu numărătoare inversă.

11. La jumătatea ciclului de gătire, afișajul indică rotați Alimente.

12. Ridicați capacul friteuzei cu aer de pe baza aparatului de gătit Instant Pot și așezați-l pe tampon de protecție furnizat.

Notă: Ridicarea capacului întrerupe automat gătitul timp de 3 minute. După 3 minute, Programul se va opri, iar capacul friteuzei cu aer va intra în modul Standby.

13. Întoarceți, răsturnați sau rotiți mâncarea cu grijă.

14. Închideți capacul conform descrierii de la pasul 5.

Notă: Unele alimente nu necesită întoarcere. Dacă capacul nu este îndepărtat după întoarcere, alimentele apare indicatorul, gătitul va continua după 10 secunde.

15. Când a mai rămas 1 minut (00:01), cronometrul numără invers timpul rămas timpul de gătit în secunde.

16. Când Programul Intelligent este finalizat, capacul emite un semnal sonor și afișajul indică Sfârșit.

Notă: Capacul friteuzei cu aer emite un semnal sonor după 5 minute, 20 de minute și 60 de minute pentru a reaminti și se pare că gătitul s-a terminat.

ATENȚIE Pentru a evita vătămarile corporale sau deteriorarea proprietății, așezați capacul doar pe suportul de protecție furnizat.

AVERTISMENT Nu umpleți prea mult vasul interior sau accesoriile. Pentru a preveni risc de incendiu, deteriorare sau vătămare corporală, asigurați-vă că Conținutul alimentelor nu intră în contact cu elementul de încălzire sau cu capacul elementului.

AVERTISMENT Dacă conectorii senzorului de pe capacul friteuzei cu aer și Dacă baza aragazului nu este conectată complet, afișajul va indica C9. Neasigurarea unei conexiuni corecte poate duce la deteriorarea aragazului.

Programe inteligente: Prăjire cu aer

Friptură

Implicit Temperatură	Temperatură Gamă	Utilizare recomandată	Implicit Timp de gătire	Gătit Interval de timp
193°C	82°C–204°C	Vită, miel, porc, carne de pasăre, legume, cartofi gratinați și multe altele	00:40	00:01–01:00

1. Introduceți alimentele în coșul friteuzei cu aer cu mai multe niveluri, în vasele de gătit potrivite pentru cuptor sau direct în oala interioară, conform rețetei dumneavoastră.

Notă: Consultați [Curățarea înainte de prima utilizare - Accesorii](#) pentru detalii despre asamblare.

2. Dacă folosiți un accesoriu, introduceți accesoriul în recipientul interior.

3. Introduceți recipientul interior în baza aragazului.

4. Conectați cablul de alimentare corespunzător tipului de priză la baza aragazului, apoi introduceți ștecherul într-o priză accesibilă. Afișajul indică OPRIT.

5. Aliniați aripioarele capacului cu fantele din mânerul bazei aragazului și coborâți capacul până când se aude un clinchet.

Notă: Apăsăți ușor capacul în jos pentru a vă asigura că conectorul senzorului capacului intră în contact cu conectorul senzorului de bază.

6. Apăsăți butonul Roast pentru a selecta programul Smart Roast.

7. Folosiți **butioanele + /** Temp pentru a regla temperatura în trepte de 1°C / 5°F.

8. Folosiți **butioanele + /** Time pentru a regla timpul de gătire.

Notă: Ajustările timpului de gătire și ale temperaturii sunt salvate atunci când apăsați butonul Start.

9. Apăsăți Start pentru a începe. Afișajul arată Pornit pentru a indica faptul că aragazul a început preîncălzirea.

10. Când aragazul atinge temperatura țintă, butonul On se schimbă în modul de gătire.
cronometru cu numărătoare inversă.

11. La jumătatea ciclului de gătire, afișajul indică rotiți Alimente.

12. Ridicați capacul friteuzei cu aer de pe baza aparatului de gătit Instant Pot și așezați-l pe tampon de protecție furnizat.

Notă: Ridicarea capacului întrerupe automat gătitul.

13. Întoarceți, răsturnați sau rotiți mâncarea cu grijă.

Notă: Unele alimente nu necesită întoarcere. Dacă capacul nu este îndepărtat după întoarcere, alimentele apare indicatorul, gătitul va continua după 10 secunde.

14. Închideți capacul conform descrierii de la pasul 5.

15. Când a mai rămas 1 minut (00:01), cronometrul numără invers timpul rămas timpului de gătire în secunde.

16. Când Programul Inteligent este finalizat, capacul emite un semnal sonor și afișajul indică Sfârșit.

Programe inteligente: Prăjire cu aer

Coace

Asemenea unui cuptor mic, programul Bake Smart poate fi folosit pentru a crea brownies decadente, prăjituri pufoase și multe altele.

Puteți coace cu coșul de copt cu mai multe niveluri al friteuzei cu aer sau cu orice vas de copt potrivit pentru cuptor, cum ar fi o tavă cu arc.

- Dacă coaceți în coșul friteuzei cu aer pe mai multe niveluri, consultați [Curățarea înainte de prima utilizare — Accesorii](#) pentru detalii despre asamblare. Căptușiți interiorul cu folie de aluminiu sau hârtie de copt și turnați amestecul. Așezați coșul friteuzei cu aer în oală interioară.

- Dacă folosiți o tavă de copt, așezați raftul multifuncțional pe fundul cuptorului. oala interioară, apoi așezați tava de copt pe grătarul din oala interioară.

Notă: Lăsați aproximativ 2,5 cm de spațiu în jurul tuturor marginilor tăvii de copt pentru a permite căldura să circule uniform.

Dacă nu este specificat altfel în rețetă, nu acoperiți vasul de copt.

Implicit Temperatură	Temperatură Gamă	Utilizare recomandată	Gătit implicit Timp	Timp de gătire Gamă
185°C	82°C–204°C	Prăjituri, produse de patiserie și chifle ușoare și pufoase	00:30	00:01–01:00

1. Introduceți recipientul interior în baza aragazului.

2. Conectați cablul de alimentare corespunzător tipului de priză la baza aragazului, apoi introduceți ștecherul într-o priză accesibilă. Afișajul indică OPRIT.

3. Aliniați aripioarele capacului cu fantele din mânerul bazei aragazului și coborâți capacul până când se aude un clinchet.

Notă: Apăsăți ușor capacul în jos pentru a vă asigura că conectorul senzorului capacului intră în contact cu conectorul senzorului de bază.

4. Apăsăți Coacere pentru a selecta programul Coacere Inteligentă.

5. Folosiți **butioanele + /** Temp pentru a regla temperatura în trepte de 1°C.

6. Folosiți **butioanele + /** Time pentru a regla timpul de gătire.

Notă: Ajustările timpului de gătire și ale temperaturii sunt salvate atunci când apăsați butonul Start.

7. Apăsăți Start pentru a începe. Afișajul arată Pornit pentru a indica faptul că aragazul a început preîncălzirea.

8. Când aragazul atinge temperatura țintă, butonul On se schimbă în modul de gătire.
cronometru cu numărătoare inversă.

9. Când a mai rămas 1 minut (00:01), cronometrul numără invers timpul rămas timpului de gătire în secunde.

10. Când Programul Inteligent este finalizat, capacul emite un semnal sonor, iar afișajul indică Sfârșit.

Programe inteligente: Prăjire cu aer

Grătar

Grătarul implică încălzirea directă de sus în jos, iar alimentele la grătar beneficiază de plasarea aproape de elementul de încălzire.

Implicit Temperatură	Temperatură Gamă	Utilizare recomandată	Gătit implicit Timp	Timp de gătire Gamă
204°C	Nu este reglabil	Topiți brânză pe supă franceză de ceapă sau nachos	00:08	00:01-00:40

1. Așezați alimentele pe grătar/tava de deshidratare din coșul friteuzei cu aer cu mai multe niveluri.

Asigurați-vă că nu umpleți coșul prea mult, deoarece acesta poate intra în contact cu aerul. capacul friteuzei și poate provoca daune.

Notă: Consultați [Curățarea înainte de prima utilizare — Accesorii](#) pentru detalii despre asamblare.

2. Introduceți coșul friteuzei cu aer în recipientul interior.

3. Introduceți recipientul interior în baza aragazului.

4. Conectați cablul de alimentare corespunzător tipului de priză la baza aragazului, apoi introduceți ștecherul într-o priză accesibilă. Afișajul indică OPRIT.

5. Aliniați aripioarele capacului cu fantele din mânerul bazei aragazului și coborâți capacul.

până când se aude un clinchet.

Notă: Apăsați ușor capacul în jos pentru a vă asigura că conectorul senzorului capacului intră în contact cu conectorul senzorului de bază.

6. Apăsați Grill pentru a selecta **programul** Grill Smart.

7. Folosiți **butoanele** + / Time pentru a regla timpul de gătire.

Notă: Ajustările timpului de gătire sunt salvate când apăsați butonul Start. Temperatura nu este reglabilă.

8. Apăsați Start pentru a începe. Cronometrul începe număratoarea inversă imediat.

9. Când a mai rămas 1 minut (00:01), cronometrul numără invers timpul rămas timpul de gătire în secunde.

10. Când Programul Inteligent este finalizat, capacul emite un semnal sonor și afișajul indică Sfârșit.

Programe inteligente: Prăjire cu aer

Deshidrata

Programele inteligente de deshidratare aplică o temperatură scăzută pe o perioadă lungă de timp pentru a usca alimentele în siguranță.

Urmați întotdeauna o rețetă de încredere atunci când deshidratați carnea.

AVERTISMENT Nu aglomerați coșul friteuzei cu aer cu mai multe niveluri sau grătar/tavă de deshidratare. Aerul trebuie să poată circula liber în jurul alimentelor.

Implicit Temperatură	Temperatură Gamă	Utilizare recomandată	Gătit implicit Timp	Timp de gătire Gamă
52°C	41°C-74°C	Preparare pieiță de fructe, pastramă, legume uscate	07:00	01:00-72:00

1. Așezați alimentele pe fundul coșului friteuzei cu aer cu mai multe niveluri, precum și pe grătar/tavă de deshidratare, dacă este necesar.

Notă: Consultați [Curățarea înainte de prima utilizare — Accesorii](#) pentru detalii despre asamblare.

2. Introduceți coșul friteuzei cu aer în recipientul interior.

3. Introduceți recipientul interior în baza aragazului.

4. Conectați cablul de alimentare la o sursă de alimentare de 220-240 V. Aragazul pornește Modul standby, iar afișajul indică OPRIT.

5. Aliniați aripioarele capacului cu fantele din mânerul bazei aragazului și coborâți capacul.

până când se aude un clinchet.

Notă: Apăsați ușor capacul în jos pentru a vă asigura că conectorul senzorului capacului intră în contact cu conectorul senzorului de bază.

6. Apăsați Deshidratare pentru a selecta programul inteligent Deshidratare.

7. Folosiți **butoanele** + / Temp pentru a regla temperatura în trepte de 1°C / 5°F.

8. Folosiți **butoanele** + / Time pentru a regla timpul de gătire în trepte de 5 minute.

Notă: Ajustările timpului de gătire și ale temperaturii sunt salvate atunci când apăsați butonul Start.

9. Apăsați Start pentru a începe. Cronometrul începe număratoarea inversă.

10. Când a mai rămas 1 minut, cronometrul numără invers timpul de gătire rămas în câteva secunde.

11. Când Programul Inteligent este finalizat, capacul emite un semnal sonor și afișajul indică Sfârșit.

Prezentare generală a programului Smart

Inteligent Program	Implicit Timp	Interval de timp	Presiune implicită / Temperatură	Presiune / Temperatură Gamă	Capac necesar
Sote	00:30	00:01-00:30	Hi (Înalt)	Lo (Scăzut) / Hi (Înalt)	Fără capac
Gătit sub presiune	00:35	00:00-04:00	Hi (Înalt)	Lo (Scăzut) / Hi (Înalt)	Presiune Capac de gătit
Gătire lentă	06:00	00:30-24:00	Lo (Scăzut)	Lo (Scăzut) / Hi (Înalt)	
Aburi	00:30	00:00-04:00	Hi (Înalt)	Lo (Scăzut) / Hi (Înalt)	
Sous Vide	03:00	00:30-99:30	56°C	22-93°C	Capac pentru friteuza cu aer
Prăjire cu aer	00:18	00:01-01:00	204°C	82-204°C	
Friptură	00:40	00:01-01:00	193°C	82-205°C	
Grătar	00:08	00:01-00:40	204°C	Nu este reglabil	
Coace	00:30	00:01-01:00	185°C	82-204°C	
Deshidrata	07:00	01:00-72:00	52°C	41-74°C	

Diagrama timpului de gătire

Mâncare	Cantitate	Setare	Timp de gătire* Temperatură de gătire*
Chipsuri (congelate)	450 g	Prăjire cu aer	18-20 de minute
	680 g		22-24 de minute
Chipsuri (proaspete)	450 g	Prăjire cu aer	20-22 de minute
	680 g		24-26 de minute
Crevetă	300 până la 400 de grame	Prăjire cu aer	7-10 minute
Sfert de pui	350 până la 450 g	Friptură	37-39 de minute
Aripioare de pui	8 până la 10 bucăți	Prăjire la aer / Friptură	17-19 minute
Friptură	350 până la 450 g	Friptură	Mediu-rare: 12 minute
			Mediu: 14 minute
			Mediu-putere: 16 minute
Coaste de porc	1000 până la 1500 g	Pasul 1: Gătit sub presiune	15-20 de minute
		Pasul 2: Grătar	15-20 de minute
Conopidă	250 până la 300 g	Prăjire la aer / Friptură	11-13 minute
Sparanghel	g 18 până la 22 bucăți	Prăjire la aer / Friptură	3-5 minute
Tort	250 g (jumătate de mix pentru prăjitură)	Coace	28-30 de minute
Brioșe	250 g	Coace	15-18 minute
Nachos	Orice sumă	Grătar	5-7 minute

*Timpii și temperaturile de gătire sunt doar recomandări.

Urmați întotdeauna o rețetă de încredere.

Pentru o listă completă a timpilor de gătire, vizitați [site-ul nostru web](#).

Raporturi cereale-apă

Orez și cereale	Raportul cereale: apă
Orez alb sau brun	1 : 1
Quinoa	1 : 3/4
Fulgi de ovăz	1 3
Risotto	1:2 - adăugați vin suplimentar după gust
Terci de ovăz	1:10

Îngrijire, curățare și depozitare

Curățați friteuza Instant Pot Duo Crisp + Air Fryer după fiecare utilizare.

Deconectați întotdeauna aparatul Duo Crisp de la priză și lăsați-l să se răcească la temperatura camerei înainte de curățare.

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

Parte	Instrucțiuni	Curățenie Metodă
Accesorii <ul style="list-style-type: none"> Raft multifuncțional Pernă de protecție și Capac de depozitare Friteuză cu aer pe mai multe niveluri Co Baza coșului pentru friteuza cu aer Tavă pentru grătar/deshidratate 	<ul style="list-style-type: none"> Spălați după fiecare utilizare. Nu folosiți niciodată detergenți chimici duri, pudre sau bureți abrazivi pe accesorii. Opțional, pulverizați tava de gătit și/sau coșul friteuzei cu aer cald cu spray de gătit antiaderent înainte de a adăuga alimente pentru o curățare mai ușoară. Pentru mașina de spălat vase, așezați pe raftul de sus. Demontați coșul friteuzei cu aer înainte de curățare. 	
Capac și piese pentru oala sub presiune <ul style="list-style-type: none"> Mâner de eliberare a aburului Scut antiblocare Condensare Colector Inel de etanșare Supapă cu plutitor Capac din silicon 	<ul style="list-style-type: none"> Spălați după fiecare utilizare cu apă fierbinte și detergent de vase și lăsați să se usuce la aer sau așezați pe raftul de sus al mașinii de spălat vase. Scoateți toate piesele de pe capac înainte de spălarea vaselor. Goliți și clătiți colectorul de condens după fiecare utilizare. Cu supapa de eliberare a aburului și scutul antiblocare îndepărtate, curățați interiorul țevii de eliberare a aburului pentru a preveni înfundarea. Pentru a scurge apa de pe capac după spălarea vaselor, scoateți capacul mânerul și țineți capacul vertical deasupra unei chiuvete, apoi rotiți-l 360° — ca și cum ai roti un volan. După curățare, depozitați capacul cu susul în jos pe aragaz baza. Depozitați inelul de etanșare într-o zonă bine ventilată pentru a reduce miros rezidual de la mâncărurile cu aromă intensă. Pentru a elimina mirosuri, adăugați 1 cană (250 ml) de apă și 1 cană (250 ml) de oțet alb în vasul interior și porniți funcția de gătit sub presiune timp de 5-10 minute, apoi presiune QR. 	Mașină de spălat vase Sigur* și Mână Lavabil
Oală interioară	<ul style="list-style-type: none"> Petele puternice de apă dură pot necesita oțet un burete umed și puțină frecare pentru a îndepărta. Dacă există reziduuri alimentare tari sau arse pe fund, înmuiați-le în apă fierbinte timp de câteva ore pentru o curățare ușoară. Spălați după fiecare utilizare. Asigurați-vă că toate suprafețele exterioare sunt uscate înainte de a le așeza baza aragazului. 	

*Pot apărea o anumită decolorare după spălarea la mașină, dar acest lucru nu va afecta siguranța aragazului sau performanță.

Îngrijire, curățare și depozitare

Parte	Instrucțiuni	Curățenie Metodă
Capac pentru friteuza cu aer	<ul style="list-style-type: none"> Lăsați capacul friteuzei cu aer să se răcească la temperatura camerei, apoi curățați elementul de încălzire și zona înconjurătoare cu o cârpă sau un burete moale și umed. Asigurați-vă că nu este umplut cu alimente resturi și/sau stropi de grăsime. Ștergeți exteriorul cu o cârpă sau un burete moale și umed. Nu îndepărtați capacul elementului. Nu clătiți și nu scufundați baza aragazului în apă. 	
Cablu de alimentare	<ul style="list-style-type: none"> Folosiți o cârpă ușor umedă pentru a șterge orice particule cablu de alimentare. Nu clătiți și nu scufundați cablul de alimentare în apă. 	cârpă umedă Numai
Baza aragazului	<ul style="list-style-type: none"> Ștergeți interiorul vasului exterior, precum și marginea de condens cu o cârpă ușor umedă și lăsați să se usuce uscați la aer. Curățați baza aragazului și panoul de control cu o lavetă moale, ușor cârpă sau burete umed. Nu clătiți și nu scufundați baza aragazului în apă. 	

Notă: Pentru a îndepărta grăsimea coaptă și reziduurile alimentare de pe accesorii și de pe capacul friteuzei cu aer, pulverizați cu un amestec de bicarbonat de sodiu și oțet și ștergeți cu o cârpă umedă. Pentru petele persistente, lăsați amestecul să acționeze pe zona afectată timp de câteva minute înainte de a freca.

⚠️ AVERTIZARE			
Nu scufundați aparatul în apă sau în alte lichide. Nu clătiți aparatul sub robinet.	Asigurați încălzirea elementul rămâne uscat în permanență.	Nu scufundați cablul de alimentare sub nicio formă. Nu umeziți pinii cablului de alimentare.	Dacă simțiți miros de fum, curățați corespunzător, apăsați pe butonul „Anulare” și aparatul deconectați de la priză. După răcire, îndepărtați alimentele și elementul de încălzire, ungeți cu o cârpă moale . și vătămări corporale.
			detergent.


Depanare

Înregistrează-ți Duo Crisp astăzi pe instantpot.co.uk/support/register-your-product/.

Contactați un consultant din serviciul clienți prin e-mail la adresa UKSupport@instantbrands.com sau telefonic la +44 (0) 3331 230051.

Problemă	Motiv posibil	Soluție
Capacul friteuzei cu aer este la locul lui, dar va nu se aprinde	Conexiunea dintre capacul friteuzei cu aer și baza oalei sub presiune este slăbită sau ruptă.	Asigurați-vă că capacul friteuzei cu aer este așezat corect pe baza oalei sub presiune.
	Conexiune de alimentare defectă sau lipsă de alimentare.	Verificați cablul de alimentare de pe baza oalei sub presiune pentru a asigura o conexiune bună. Asigurați-vă că cablul de alimentare este conectat ferm la baza oalei.
	Siguranța electrică s-a ars.	Contactați Serviciul Clienți .
	Microîntrerupătorul este murdar, cu unsoare sau deteriorat.	Contactați Serviciul Clienți .
Iese fum negru din capacul friteuzei cu aer	Folosind un ulei cu punct de fum scăzut.	Anulați programul inteligent, deconectați aragazul și lăsați-l să se răcească la temperatura camerei. Alegeți un ulei neutru cu un punct de afumare ridicat, cum ar fi cel de rapiță, avocado, soia, șofrănel sau tărâțe de orez.
	Reziduuri alimentare pe fundul vasului interior sau în jurul elementului de pe capacul friteuzei cu aer.	Anulați programul inteligent, deconectați aragazul și lăsați-l să se răcească la temperatura camerei. Scoateți toate accesoriile din recipientul interior și curățați bine recipientul interior, capacul friteuzei cu aer cald și toate accesoriile.
	Defecțiune a aparatului.	Contactați Serviciul Clienți .
Iese fum alb din capacul friteuzei cu aer	Gătirea alimentelor cu un conținut ridicat de grăsimi, cum ar fi slămina, cărnații și hamburgerii.	Evitați prăjirea la aer a alimentelor cu un conținut ridicat de grăsimi. Verificați interiorul vasului pentru exces de ulei și/sau grăsime și îndepărtați-le cu grijă, după cum este necesar, înainte de prăjirea cu aer.
	Mâncarea este umedă.	Pe măsură ce apa din alimente se vaporizează, aceasta se transformă în abur și iese din aragaz. Tamponați ingredientele alimentare umede înainte de a le prăji la aer.
	Condimentele de pe mâncare au intrat în element.	Ai grijă când condimentezi mâncarea. Pulverizați legumele și carnea înainte de a adăuga condimente, astfel încât acestea să adere la ingredientele.
Dificultate la închidere capac de gătit sub presiune	Inelul de etanșare nu este montat corect.	Repoziționați inelul de etanșare, asigurându-vă că este fixat în spatele suportului inelului de etanșare.
	Supapa cu plutitor în poziția ridicată.	Apăsăți ușor supapa cu plutitor în jos cu o ustensilă lungă.
	Conținutul din aragaz este încă fierbinte.	Apăsăți butonul de eliberare rapidă până când se aude un clic în poziția Vent, apoi coborâți încet capacul pe baza aragazului, permițând căldurii să se disipeze.

Depanare

Problemă	Motiv posibil	Soluție
Dificultate la deschiderea capacului pentru gătit sub presiune	Presiune în interiorul aragazului.	Eliberați presiunea conform rețetei; deschideți capacul doar după ce supapa cu plutitor a coborât.
	Supapa cu plutitor blocată în poziția ridicată din cauza resturilor alimentare sau a reziduurilor.	Asigurați-vă că aburul este eliberat complet prin eliberarea rapidă a presiunii, apoi apăsați ușor supapa cu plutitor cu o ustensilă lungă. Deschideți capacul cu grijă și curățați temeinic supapa cu plutitor, zona înconjurătoare și capacul înainte de următoarea utilizare.
	 AVERTISMENT Conținutul poate fi sub presiune; pentru a evita opărirea, nu încercați să forțați deschiderea capacului.	
Oala interioară este lipită de capacul de gătit sub presiune când oala este deschisă	Răcirea recipientului interior poate crea aspirație, provocând lipirea recipientului interior de capac.	Pentru a elibera vidul, apăsați butonul de eliberare rapidă până când se aude un clic în poziția Vent.
Se scurge abur din lateralul capacului	Lipsă inel de etanșare în capac.	Montați inelul de etanșare.
	Inelul de etanșare este deteriorat sau instalat necorespunzător.	Înlocuiți inelul de etanșare.
	Resturi alimentare lipite de inelul de etanșare.	Scoateți inelul de etanșare și curățați-l bine.
	Capacul nu este închis corect.	Deschideți, apoi închideți capacul.
	Suportul inelului de etanșare este deformat sau descentrat.	Scoateți inelul de etanșare de pe capac, verificați dacă suportul inelului de etanșare prezintă îndoiri sau deformări. Contactați Serviciul Clienți .
	Marginea interioară a oalei poate fi deformată.	Verificați dacă există deformări și contactați Serviciul Clienți .
Supapa cu plutitor nu se ridică	Resturi alimentare pe supapa cu plutitor sau pe capacul de silicon al supapei cu plutitor.	Scoateți supapa cu plutitor de pe capac și curățați-o bine. Efectuați testul inițial de funcționare pentru a verifica funcționalitatea. Înregistrați constatările și contactați Serviciul Clienți .
	Prea puțin lichid în recipientul interior.	Verificați dacă există arsuri pe fundul vasului interior. Adăugați 500 ml (2 căni) de lichid de gătit subțire în vasul interior.
	Capacul de silicon al supapei cu plutitor este deteriorat sau lipsește.	Instalați capacul de silicon sau înlocuiți complet supapa cu plutitor.
	Supapă cu plutitor obstrucționată de mecanismul de blocare a capacului.	Atingeți robinetul cu flotor cu o unealtă lungă. Dacă robinetul cu flotor nu coboară, apăsați Anulare și contactați Serviciul Clienți .
	Nu se simte căldură în oala interioară.	Verificați dacă există arsuri pe fundul vasului interior. Adăugați 500 ml de lichid de gătit subțire în recipientul interior.
	Baza interioară a oalei poate fi deteriorată.	Efectuați testul inițial de funcționare pentru a verifica funcționarea și a înregistra constatările. Contactați Serviciul Clienți .

Depanare

Problemă	Motiv posibil	Soluție
Scurgeri/șuierat minore de abur din supapa de eliberare a aburului în timpul ciclului de gătit	Butonul de eliberare rapidă nu este în poziția de etanșare.	Apăsați butonul de eliberare rapidă pentru a vă asigura că este în sigiliu poziție.
	Aragazul reglează presiunea excesivă.	Acest lucru este normal. Nu este necesară nicio acțiune.
Iese abur din supapa de eliberare a aburului când butonul de eliberare rapidă este în poziția Sigiliu poziție	Nu este suficient lichid în recipientul interior.	Adăugați 500 ml de lichid de gătit subțire în recipientul interior.
	Eroare la controlul senzorului de presiune. Contactați Serviciul Clienti .	
Afișajul rămâne gol după conectarea cablului de alimentare	Conexiune de alimentare defectă sau lipsă de alimentare.	Verificați cablul de alimentare pentru a depista eventualele deteriorări. Dacă observați deteriorări, contactați Serviciul Clienti . Verificați priza pentru a vă asigura că este alimentată.
	Siguranța electrică a aragazului s-a ars.	Contactați Serviciul Clienti .
Clic ocazional sau sunet ușor de crăpat	Sunetul de comutare a alimentării și extinderea plăcii de presiune la schimbarea temperaturilor.	Acest lucru este normal; nu este necesară nicio acțiune.
	Fundul oalei interioare este ud.	Ștergeți suprafețele exterioare ale vasului interior. Asigurați-vă că elementul de încălzire este uscat înainte de a introduce vasul interior în baza aragazului.

Depanare

Problemă	Cod de eroare	Semnificația codului de eroare	
Codul de eroare apare pe afișaj și aragazul emite un semnal sonor continuu	C1 C2 C6 C6H C6L	Senzor defect.	Contactați Serviciul Clienti .
	C5	Temperatura este prea ridicată deoarece recipientul interior nu este așezat pe baza aragazului.	Apăsați Anulare și așteptați ca elementul de încălzire să se răcească; asigurați-vă că nu există obiecte străine în baza aragazului; introduceți sau re poziționați recipientul interior în baza aragazului și introduceți din nou comenzile.
		Temperatura este prea ridicată deoarece nu există apă în vasul interior.	Adăugați 500 ml de lichid de gătit subțire în vasul interior
	C7 sau NoPr	Nu este suficient lichid.	Începeți prin a adăuga 2 căni (500 ml) de lichid de gătit subțire în vasul interior. Adăugați mai mult lichid, după cum este necesar.
		Butonul de eliberare rapidă este în poziția Ventilare.	Apăsați butonul de eliberare rapidă pentru a vă asigura că este în poziția de etanșare.
	C9	Conectorii senzorilor de pe capacul friteuzei cu aer și baza aragazului nu fac contact complet.	Apăsați ușor capacul în jos pentru a vă asigura că conectorul mamă al senzorului capacului intră în contact cu conectorul mascul al senzorului de bază.
	Capac	Capacul nu este în poziția corectă pentru elementul selectat program.	Deschideți și închideți capacul. Nu folosiți capacul când folosiți preparatul Sauté.
	Arde / Arsuri alimentare	Temperatură ridicată detectată în partea de jos a vasului interior; aparatul de gătit reduce automat temperatura pentru a evita supraîncălzirea.	Depunerile de amidon de pe fundul vasului interior ar fi putut bloca disiparea căldurii. Oprii aragazul, eliberați presiunea conform rețetei și inspectați fundul vasului interior.
	PrSE	S-a acumulat presiune în timpul unui program de gătit fără presiune.	Apăsați butonul de eliberare rapidă până când se aude un clic Poziția de ventilație.

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

Garanție

Garanție limitată

Instant Brands (EMEA) limited și Instant Brands Inc. (denumite colectiv „Compania”) garantează că acest aparat nu prezintă defecte de fabricație și materiale, în condiții de utilizare casnică normală, pentru o perioadă de un (1) an de la data achiziției inițiale. Această garanție limitată se extinde numai la cumpărătorul inițial și la utilizarea aparatului în Regatul Unit. Această garanție nu acoperă utilizarea aparatului în afara Regatului Unit.

Dovada datei achiziției inițiale și, dacă este solicitat, returnarea aparatului dumneavoastră sunt necesare pentru a beneficia de service în cadrul acestei Garanții Limitate. Cu condiția ca acest aparat să fie utilizat și întreținut în conformitate cu instrucțiunile scrise incluse împreună cu aparatul (care sunt disponibile și pe instantpot.co.uk), Compania va, la discreția sa exclusivă: (i) repara defectele de materiale și de fabricație; sau (ii) înlocui aparatul. În cazul în care aparatul este înlocuit, Garanția Limitată pentru aparatul de schimb va expira la 12 luni de la data achiziției inițiale de către consumator.

Compania nu este responsabilă pentru costurile de transport pentru service-ul în garanție.

Limitări și excluderi

Orice modificare sau tentativă de modificare a aparatului dumneavoastră poate interfera cu funcționarea în siguranță a acestuia și poate duce la vătămări corporale grave și daune materiale. Orice modificare sau tentativă de modificare a aparatului dumneavoastră sau a oricărei părți a acestuia va anula garanția, cu excepția cazului în care astfel de modificări sau modificări au fost autorizate în mod expres de către Companie.

Această garanție nu acoperă (1) uzura normală; (2) daunele rezultate din neglijența, utilizarea nerezonabilă sau greșită a aparatului, asamblarea sau dezasamblarea necorespunzătoare, utilizarea contrară instrucțiunilor de utilizare, neefectuarea întreținerii rezonabile și necesare, evenimentele forțate (cum ar fi incendii, inundații, uragane și tornade) sau reparațiile sau modificările efectuate de oricine, cu excepția cazului în care sunt indicate și autorizate în mod expres de către Companie; și (3) reparațiile în care aparatul dumneavoastră este utilizat în alt scop decât cel casnic normal și într-un mod contrar instrucțiunilor de utilizare sau operator publicate.

În măsura permisă de legislația aplicabilă, răspunderea Companiei, dacă există, pentru orice aparat sau piesă presupus defect se va limita la repararea sau înlocuirea aparatului sau a unei părți a acestuia și nu va depăși prețul de achiziție al unui aparat de schimb comparabil. Cu excepția cazurilor prevăzute în mod expres în prezentul document și în măsura permisă de lege, (1) Compania nu oferă nicio garanție, condiție sau declarație, expresă sau implicată, privind uzanța, obiceiurile comerciale sau de altă natură, cu privire la aparatul sau piesele acoperite de această garanție și (2) Compania nu va fi responsabilă sau răspunzătoare pentru daune indirecte, incidentale sau consecutive care decurg din sau în legătură cu utilizarea sau performanța aparatului sau pentru daune legate de orice pierdere economică, pierdere de proprietate, pierdere de venituri sau profituri, pierdere a utilizării sau utilizării, costuri de îndepărtare, instalare sau alte daune consecutive de orice natură sau fel.

Este posibil să aveți drepturi și căi de atac în temeiul legilor aplicabile, care se adaugă oricărui drept sau căi de atac disponibile în temeiul prezentei garanții limitate.

Garanție

Înregistrare garanție

Vă rugăm să vizitați instantpot.co.uk/support/register-your-product/ pentru a vă înregistra aparatul. Vi se va solicita să furnizați numele dvs., adresa de e-mail, numele magazinului, data achiziției, numărul modelului și numărul de serie (ambele se găsesc pe aparat). Această înregistrare ne va permite să vă ținem la curent cu evoluțiile produselor și rețetele și să vă contactăm în cazul puțin probabil al unei notificări privind siguranța produsului. Prin înregistrare, confirmați că ați citit și ați înțeles instrucțiunile de utilizare și avertismentele care însoțesc aparatul.

Serviciu de garanție

• Numele, adresa de e-mail sau numărul dumneavoastră

de telefon. • O copie a bonului fiscal original cu numărul comenzii, modelul și numărul de serie. • O descriere a defectului produsului, inclusiv fotografii sau videoclipuri, dacă este posibil.

Înregistrare garanție

Instant Brands (EMEA) Limited,
1 Christchurch Way,
Woking, Surrey,
GU21 6JG, Regatul Unit.

E-mail: UKSupport@instantbrands.com

Telefon: +44 (0) 3331 230051

Această garanție a fost actualizată ultima dată la 1 septembrie 2019 pentru toate produsele vândute începând cu [1 noiembrie 2019]. Dacă produsul dumneavoastră este însoțit de o versiune mai veche a garanției noastre, garanția dumneavoastră va continua să fie onorată.

Reciclare

Acest aparat este conform cu Directiva DEEE 2012/19/UE privind eliminarea echipamentelor electrice și electronice (DEEE). Acest aparat este conform cu directiva europeană privind compatibilitatea electromagnetică (CEM) 2014/30/UE și revizuirile acesteia, precum și cu Directiva privind joasa tensiune (DJT) 2014/35/UE și revizuirile acesteia.

Acest marcaj indică faptul că acest produs nu trebuie eliminat împreună cu alte deșeuri menajere în Regatul Unit. Pentru a preveni posibilele daune aduse mediului sau sănătății umane din cauza eliminării necontrolate a deșeurilor, reciclați-l în mod responsabil pentru a promova reutilizarea durabilă a surselor de materiale. Pentru a returna dispozitivul uzat, vă rugăm să utilizați sistemele de returnare și colectare sau să contactați Serviciul Clienți pentru informații suplimentare despre reciclare și DEEE.



Instant Pot®



perform@360.ro



031 9965



www.instantpot.ro



Str. D. I. Mendeleev nr. 5, etaj 2, C3,
Sector 1, București