

Instant Pot®

DUO CRISP + AIR FRYER

APARAT 2 ÎN 1 - MULTICOOKER ȘI
FRITEUZĂ CU AER CALD

7.6 LITRI



Manual de utilizare

- Măsuri de siguranță
- Specificațiile produsului
- Setări inițiale
- Produs, părți și accesorii
- Programe presetate
- Curățare înainte de prima utilizare
- Prezentarea generală a caracteristicilor de control a presiunii
- Testarea inițială
- Gătirea cu aparatul Duo Crisp
- Durată de gătire recomandată
- Menținere, curățare și depozitare
- Depanarea aparatului
- Garanția aparatului

Bine ați venit în lumea Instant Brand

Vă mulțumim că ne-ați primit în bucătăria dumneavoastră!

Cu ajutorul aparatului 2 în 1, multicooker și friteuză cu aer cald, dorim să vă ajutăm să gătiți mese sănătoase și delicioase într-un timp cât mai scurt pentru dumneavoastră și familiile dumneavoastră.

Am colaborat cu bucătari de top, bloggeri culinari și oameni pasionați de arta gătitului pentru a vă pune la dispoziție o colecție de rețete care să vă inspire și să vă ușureze și mai mult munca în bucătărie!

Cu Instant Brand, gătitul e o plăcere!



Robert J. Wang
Fondator și director al departamentului de inovație

Folosiți codul QR de mai jos pentru a descărca aplicația



Cuprins

Măsuri de siguranță	5
Instrucțiuni speciale referitoare la cablul de alimentare.....	10
Specificațiile produsului	10
Produs, Părți și Accesorii	11
Panou de control	17
Setarea programelor predefinite	17
Mesaje afișate	19
Curățarea înainte de prima utilizare	20
Prezentarea generală a caracteristicilor de control a presiunii	22
Capacul pentru gătit sub presiune	22
Butonul de eliberare rapidă.....	23
Supapa de eliberare	24
Capacul anti-blocare.....	25
Garnitura de etanșare.....	26
Supapa de indicare a presiunii.....	27
Colectorul de condens.....	28
Informații introductive despre gătitul sub presiune	29
Depresurizarea aparatului	29
Eliberarea presiunii în mod normal	30
Eliberarea rapidă a presiunii.....	30
Eliberarea presiunii în mod normal în 10 minute	31
Testul inițial de funcționare (Testul apei)	32
Programe presetate: Multicooker	33
Gătitul sub presiune și gătitul la abur	33
Sotare	36
Gătit lent	38
Sous Vide	39
Ghidul pentru gătitul Sous Vide.....	41
Programe presetate: Friteuză cu aer cald	43
Prăjire.....	44

Cuprins

Rumenire - Friptură	46
Coacere.....	47
Broil.....	48
Deshidratare.....	49
Privire de ansamblu - programe presetate	51
Durată de gătire recomandată	52
Raport cereale - apă	52
Menținere, curățare și depozitare	53
Depanarea aparatului.....	55
Garanția aparatului	59

Măsuri de siguranță

Atunci când utilizați aparate electrice, trebuie respectate întotdeauna măsurile de siguranță de bază. Țineți cont de următoarele:

1. VĂ RUGĂM SĂ CITIȚI CU ATENȚIE TOATE INSTRUCȚIUNILE DE UTILIZARE ÎNAINTE SĂ FOLOSIȚI APARATUL DUMNEAVOASTRĂ. NERESPECTAREA INSTRUCȚIUNILOR PREZENTATE ÎN ACEST MANUAL POATE DUCE LA DEFECTAREA APARATULUI SAU CHIAR LA ELECTROCUTAREA SAU VĂTĂMAREA PERSOANEI CARE UTILIZEAZĂ APARATUL.
2. Utilizați doar cele două capace care v-au fost furnizate în pachetul aparatului dumneavoastră, cel cu funcție de gătire sub presiune și cel pentru gătire cu aer cald, pe baza aparatului dumneavoastră.
3. Atunci când folosiți capacul pentru funcția de multicooker, pentru a vă asigura că aparatul dumneavoastră etanșează corespunzător și că presiunea din interiorul acestuia nu va suferi scurgeri, folosiți numai o oală interioară din oțel inoxidabil, fabricată de Instant Pot.
4. Folosiți întotdeauna un vas interior Instant Pot din oțel inoxidabil, de dimensiunea potrivită aparatului dumneavoastră, atunci când utilizați capacul pentru funcția de friteuză cu aer cald.
5. Atunci când folosiți funcția de gătire sub presiune a aparatului dumneavoastră, asigurați-vă că nu deschideți capacul aparatului până când acesta nu s-a depresurizat și a fost eliberată toată presiunea internă. Dacă supapa de plutire este încă sus și/sau capacul este greu de deschis, nu forțați deschiderea capacului. Acești indicatori vă arată faptul că aparatul este încă sub presiune. Consultați secțiunea "Depresurizarea aparatului" a acestui manual pentru a afla informații legate de eliberarea presiunii din interiorul aparatului. ATENȚIE: Aburul din interior este fierbinte! Deschiderea aparatului în timp ce acesta este încă sub presiune poate duce la eliberarea bruscă a aburului fierbinte și vă poate provoca arsuri sau alte răni.
6. Asigurați-vă că aparatul este așezat pe o suprafață plană, dură și stabilă atunci când îl folosiți.
7. Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele pentru care a fost destinat. Nerespectarea acestei recomandări poate duce la vătămări corporale sau deteriorarea aparatului.

ATENȚIE

Înainte de a utiliza aparatul, vă rugăm să citiți cu atenție integral acest manual. Păstrați-l la îndemână pentru referințe viitoare. Nerespectarea instrucțiunilor de siguranță poate duce la vătămări corporale grave sau la deteriorarea aparatului dumneavoastră.

Măsuri de siguranță

8. Aparatul este destinat exclusiv utilizării casnice, nu utilizați aparatul în scopuri comerciale. Aparatul este destinat exclusiv utilizării în interior.
9. Nu utilizați aparatul în apropierea substanțelor inflamabile sau volatile sau în apropierea oricăror surse de căldură (aragaz, plită electrică, cupor) sau a dispozitivelor cu flacără deschisă. Căldura de la o sursă externă poate deteriora aparatul dumneavoastră.
10. Nu scufundați aparatul dumneavoastră Instant Pot în apă sau orice alt lichid. Nu lăsați aparatul în lumina directă a razelor solare.
11. ATENȚIE! Nu atingeți suprafețele fierbinți. Utilizați doar mânerele laterale pentru transport sau deplasare. Vă rugăm manevrați cu mare atenție aparatul atunci când acesta conține lichide fierbinți. Nu mișcați aparatul atunci când acesta este sub presiune.
12. Atât baza aparatului cât și capacul acestuia au componente electrice. Pentru a evita șocurile electrice, nu introduceți lichide în baza aparatului sau în capacul acestuia. Nu clătiți aparatul sub jet de apă.
13. ATENȚIE! Nu depășiți linia care indică capacitatea maximă a oalei interioare a aparatului (MAX 2/3). Atunci când gătiți alimente care își măresc volumul în timpul procesului de gătire (cum ar fi orezul sau legumele uscate), asigurați-vă că nu depășiți marcajul 1/2 din interiorul oalei aparatului. În caz contrar, există riscul ca orificiul de eliberare a aburului să se blocheze și să se acumuleze o presiune excesivă în interiorul aparatului.
14. Asigurați-vă că aparatul este închis corespunzător înainte de utilizare. Nerespectarea acestui avertisment poate duce la arsuri, răni și/sau daune materiale.
15. În cazul în care gătiți carne care este acoperită de piele sau de membrane (de exemplu cârnați), între acestea se pot forma goluri de aer cald. Nu străpungeți pielea sau membrana atât timp cât acestea sunt umflate. Acest lucru v-ar putea provoca răni sau arsuri.
16. Atunci când gătiți sub presiune alimente cu o textură groasă sau cu un conținut ridicat de grăsime/ulei, pot ieși stropi ai acestuia la

ATENȚIE

Înainte de a utiliza aparatul, vă rugăm să citiți cu atenție integral acest manual. Păstrați-l la îndemână pentru referințe viitoare. Nerespectarea instrucțiunilor de siguranță poate duce la vătămări corporale grave sau la deteriorarea aparatului dumneavoastră.

Măsuri de siguranță

eliberarea presiunii. Vă rugăm consultați secțiunea "Depresurizarea multicooker-ului" pentru a vedea pașii pe care trebuie să îi parcurgeți pentru eliberarea presiunii în acest caz.

17. Înainte de a utiliza capacul pentru gătit sub presiune, vă rugăm să verificați supapa de evacuare a aburului, ecranul antiblocare și valva de eliberare a aburului.
18. Nu utilizați acest aparat pentru a găti prin imersare în ulei fierbinte ("deep frying").
19. Nu vă aplecați și nu vă așezați mâinile sau fața peste supapa de evacuare a aburului sau peste supapa de indicare a presiunii atunci când aparatul este în funcțiune sau înainte ca presiunea din interior să fie eliberată. Nu atingeți porțiunea metalică a capacului atunci când aparatul este în funcțiune.
20. Nu acoperiți cu cârpe sau orice alte obiecte supapa de evacuare a aburului și supapa de indicare a presiunii din interiorul aparatului. Obstrucționarea eliberării aerului și a presiunii din interiorul aparatului poate duce la deteriorarea aparatului sau rănirea persoanelor care îl folosesc.
21. În cazul în care eliberarea aburului și a presiunii din interiorul acestuia se face în flux continuu pentru mai mult de 3 minute, vă rugăm să opriți aparatul. Nu deschideți multicooker-ul imediat. Există riscul ca în interior să existe presiune reziduală care v-ar provoca răni. Lăsați aparatul să se depresurizeze în mod natural.
22. În cazul în care există scurgeri de abur în timpul folosirii prin părțile laterale ale capacului, asigurați-vă că inelul de etanșare este instalat corespunzător.
23. În cazul în care doriți să opriți aparatul în timpul funcționării, apăsați butonul de anulare "Cancel", apoi scoateți aparatul din priză.
24. Scoateți aparatul din priză atunci când nu îl folosiți, înainte de a adăuga sau de a scoate piese sau accesorii în/din interiorul

ATENȚIE

Înainte de a utiliza aparatul, vă rugăm să citiți cu atenție integral acest manual. Păstrați-l la îndemână pentru referințe viitoare. Nerespectarea instrucțiunilor de siguranță poate duce la vătămări corporale grave sau la deteriorarea aparatului dumneavoastră.

Măsuri de siguranță

25. Verificați periodic aparatul și cablul de alimentare. Nu utilizați aparatul dacă cablul de alimentare sau ștecărul sunt deteriorate, dacă aparatul nu funcționează corect, dacă este deteriorat sau a fost supus unor șocuri mecanice. În aceste cazuri, adresați-vă service-ului SC Profimatic SRL.
26. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne de pe masă sau de pe planul de lucru ori să atingă suprafețe ascuțite sau fierbinți.
27. Atenție! Mâncarea gătită cu Instant Pot este fierbinte și vărsarea conținutului din oală poate produce arsuri grave. Pentru a reduce riscurile cauzate de încălcirea cablului, aparatul vă este furnizat împreună cu un cablu scurt. De asemenea, vă rugăm să:
 - Nu lăsați la îndemâna copiilor aparatul și cablul acestuia.
 - Nu lăsați niciodată cablul să atârne peste marginea meselor sau a blaturilor de lucru.
 - Nu folosiți niciodată cablu prelungitor pentru alimentarea electrică a aparatului.
28. Lăsați spațiu liber de cel puțin 13 cm în jurul capacului multicooker-ului.
29. Nu utilizați alte accesorii decât cele produse și aprobate de Instant Brands. Utilizarea accesoriilor nerecomandate de producător poate provoca deteriorarea aparatului și există riscul de electrocutare sau de provocare a unui incendiu.
30. Atenție! Înainte de a introduce vasul interior în aparat, ștergeți cu o cârpă curată și uscată suprafața exterioară a acestuia, precum și elementul de încălzire.
31. Nu încercați să reparați, să înlocuiți sau să modificați componentele aparatului. În caz contrar, există riscul de a provoca incendii sau de a vă electrocuta. De asemenea, intervenția persoanelor neautorizate asupra aparatului, va anula garanția dumneavoastră.
32. Evitați contactul cu piesele aparatului aflate în mișcare.

ATENȚIE

Înainte de a utiliza aparatul, vă rugăm să citiți cu atenție integral acest manual. Păstrați-l la îndemână pentru referințe viitoare. Nerespectarea instrucțiunilor de siguranță poate duce la vătămări corporale grave sau la deteriorarea aparatului dumneavoastră.

Măsuri de siguranță

33. Acest aparat trebuie alimentat cu tipul de curent electric indicat pe etichetă. Asigurați-vă că tensiunea de alimentare și frecvența corespund cu cele înscrise pe eticheta aparatului.
34. Acest aparat nu a fost proiectat pentru a fi folosit de copii sau de persoane cu dizabilități fizice, senzoriale sau mentale.
35. Se recomandă curățarea și îngrijirea corespunzătoare a aparatului după fiecare utilizare. Lăsați aparatul să se răcească înainte de a îl curăța sau depozita.
36. Atunci când folosiți capacul cu funcția de friteuza cu aer cald, nu umpleți peste măsură coșul destinat acestei operațiuni. Supra-umplerea acestuia poate provoca contactul alimentelor cu elementul de încălzire ceea ce poate provoca deteriorarea aparatului sau apariția unui incendiu.
37. Acest aparat nu este destinat exploatării cu un comutator temporizat extern sau cu o telecomandă.
38. Nu atingeți accesoriile în timpul sau imediat după gătire. Pentru a evita provocarea de arsuri, utilizați întotdeauna mănuși de bucătărie atunci când scoateți sau manipulați accesoriile din vasul interior. Așezați întotdeauna accesoriile fierbinți pe o suprafață rezistentă la căldură. Nu așezați accesoriile fierbinți direct pe blatul de lucru. Manevrați cu grijă atunci când eliminați grăsimea/uleiul fierbinte din interiorul vasului.
39. În timpul procesului de gătire, temperatura din interiorul aparatului poate ajunge până la 200 de grade Celsius. Pentru a evita vătămarea corporală, nu introduceți niciodată mâinile în interiorul aparatului până când acesta nu s-a răcit.
40. Atunci când utilizați funcția de friteuză cu aer cald a aparatului, aerul fierbinte este eliberat prin orificiile de evacuare a aerului. Păstrați-vă mâinile și fața la o distanță sigură de acestea.
41. În cazul în care aparatul emite fum negru atunci când utilizați capacul cu funcție de friteuză, apăsați butonul de anulare "Cancel" și deconectați imediat de la priză aparatul. Așteptați ca aparatul să se răcească înainte de a îl curăța.

ATENȚIE

Înainte de a utiliza aparatul, vă rugăm să citiți cu atenție integral acest manual. Păstrați-l la îndemână pentru referințe viitoare. Nerespectarea instrucțiunilor de siguranță poate duce la vătămări corporale grave sau la deteriorarea aparatului dumneavoastră.

Măsuri de siguranță

42. Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul utilizării.
43. Nu depozitați nimic în interiorul vasului aparatului atunci când nu este utilizat.
44. Scoateți cu grijă capacul aparatului după utilizarea acestuia. Căldura și aburul ies imediat ce capacul este îndepărtat.

⚠️ AVERTISMENT

Pentru a evita vătăările corporale, asigurați-vă că ați citit integral și ați înțeles instrucțiunile prezentate în acest manual înainte de a utiliza aparatul dumneavoastră.

⚠️ AVERTISMENT

Pentru a evita pericolul de electrocutare, utilizați întotdeauna o priză cu împământare. Nu folosiți un adaptor sau un cablu prelungitor.

⚠️ AVERTISMENT

Nu interveniți asupra niciunei măsuri de siguranță cu care aparatul dumneavoastră este dotat pentru a o elimina. Nerespectarea acestei instrucțiuni vă poate provoca răni grave și duce la anularea garanției aparatului dumneavoastră.

Instrucțiuni speciale referitoare la cablul de alimentare

În conformitate cu cerințele de siguranță UL, aparatul dumneavoastră vă este furnizat împreună cu un cablu scurt de alimentare. Astfel, se reduc pericolele rezultate din utilizarea unui cablu lung de alimentare care s-ar putea încurca ușor.

Pachetul aparatului conține două cabluri de alimentare. Utilizați cablul de alimentare care corespunde prizei dumneavoastră. Pentru a reduce riscul de electrocutare, conectați cablul doar la o priză electrică cu împământare.

Specificațiile produsului



Model: DUO CRISP AF 8	1500 W	220-240 V ~ 50-60 Hz	7.6 litri	10.06 kg	Cu capacul cu funcție de multicooker: cm: 37.5 × 34.5 × 36 Cu capacul cu funcție de friteuză cu aer cald cm: 37.5 × 34.5 × 38.8
-----------------------------	--------	-------------------------	-----------	----------	--

⚠️ ATENȚIE

Înainte de a utiliza aparatul, vă rugăm să citiți cu atenție integral acest manual. Păstrați-l la îndemână pentru referințe viitoare. Nerespectarea instrucțiunilor de siguranță poate duce la vătămări corporale grave sau la deteriorarea aparatului dumneavoastră.

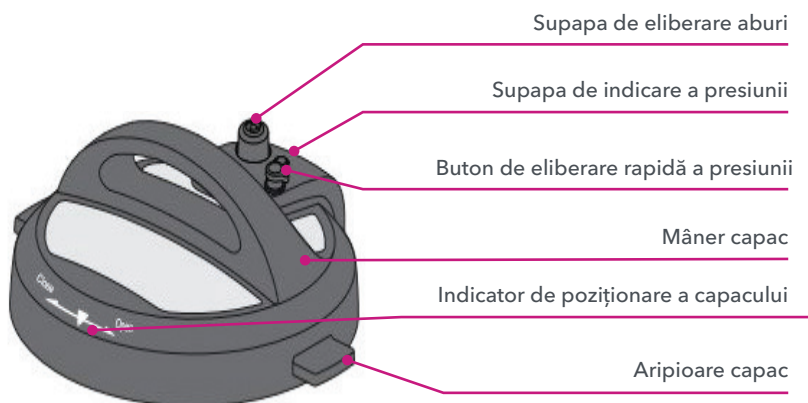
Produs, părți și accesorii

Duo Crisp + Air Fryer

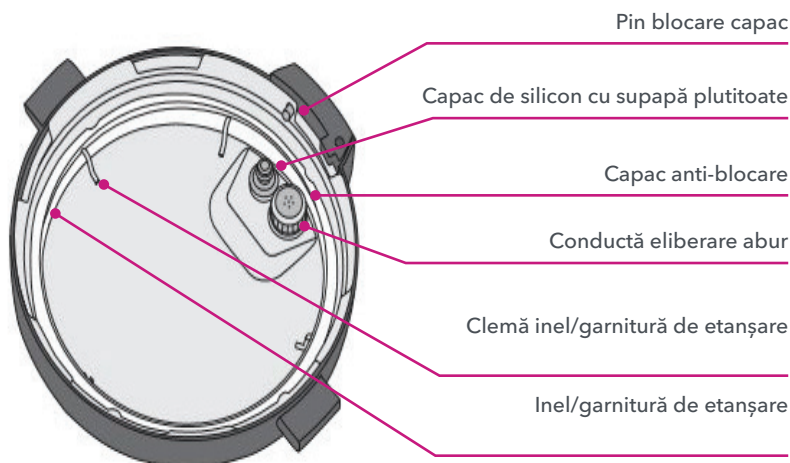
Capac cu funcție de gătit sub presiune

Capacul cu funcție de gătit sub presiune îl puteți folosi pentru următoarele programe: pressure cook (gătire sub presiune), saute (sotare), slow cook (gătire lentă), steam (gătire la abur), sous vide, delay start (pornire întârziată) și keep warm (menținere la cald).

Capac



Interior



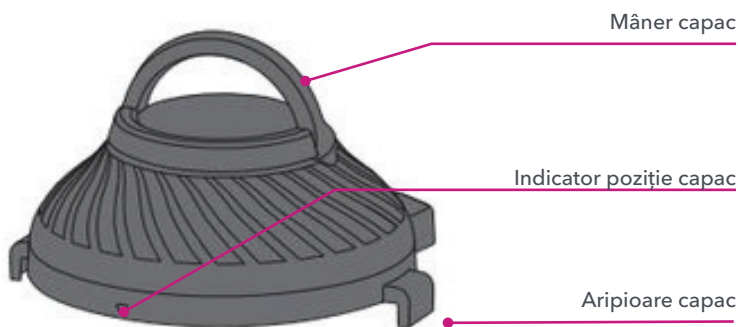
Aceste imagini sunt cu titlu de prezentare și pot diferi în orice mod (culoare, aspect etc) față de imaginile produselor livrate. Raportați-vă întotdeauna la produsul real.

Produs, părți și accesorii

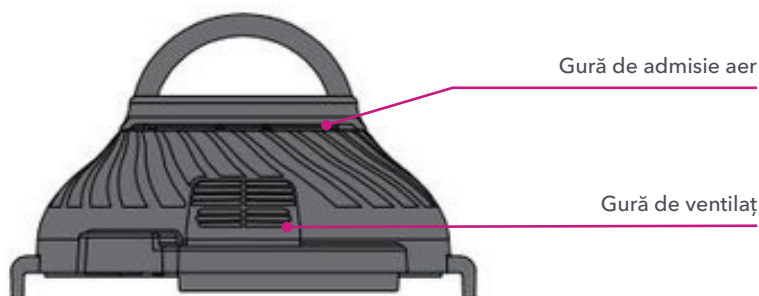
Capac cu funcție de friteuză cu aer cald

Capacul cu funcție de friteuză cu aer cald îl puteți folosi pentru următoarele programe: air fry (prăjire), roast (rotisare), bake (coacere), broil și dehydrate. (deshidratare).

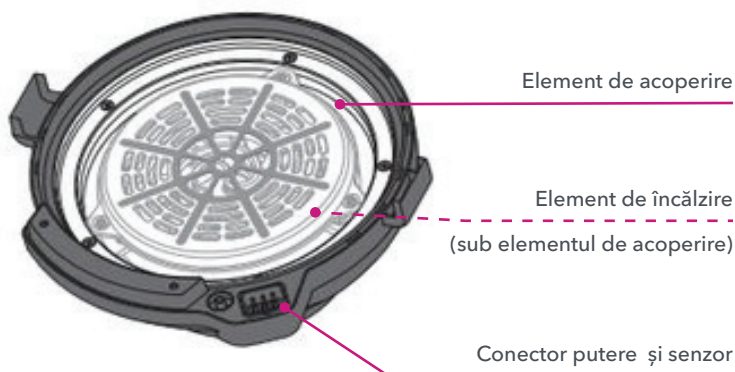
Față



Spate



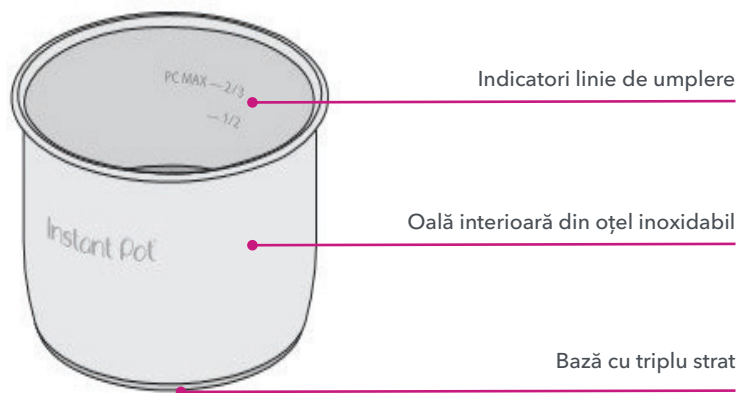
Interior



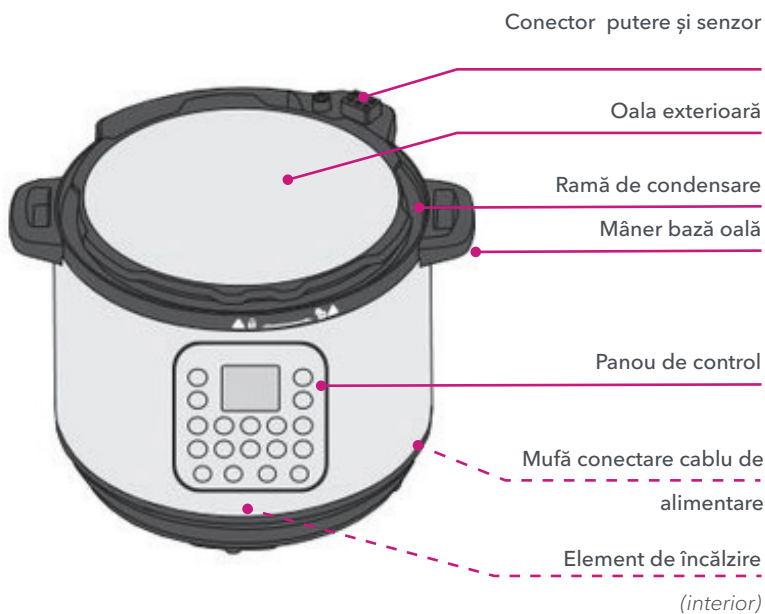
Aceste imagini sunt cu titlu de prezentare și pot diferi în orice mod (culoare, aspect etc) față de imaginile produselor livrate. Raportați-vă întotdeauna la produsul real.

Produs, părți și accesorii

Oală interioară



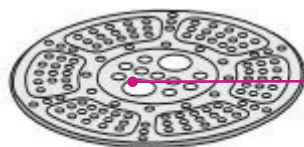
Baza aparatului



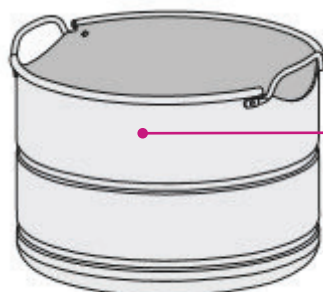
Aceste imagini sunt cu titlu de prezentare și pot diferi în orice mod (culoare, aspect etc) față de imaginile produselor livrate. Raportați-vă întotdeauna la produsul real.

Produs, părți și accesorii

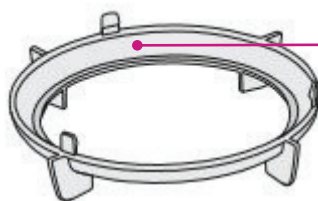
Accesorii



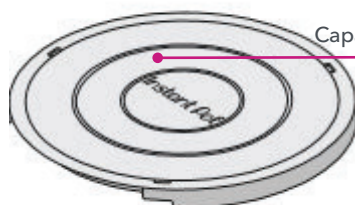
Tavă pentru deshidratare



Coș friteuză cu mai multe niveluri

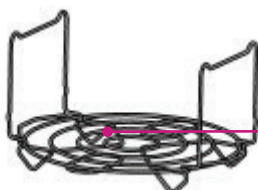


Bază coș friteuză cu aer cald



Capac pentru protecție și depozi-

Notă: Așezați întotdeauna capacul friteuzei cu aer cald pe acest pad de protecție



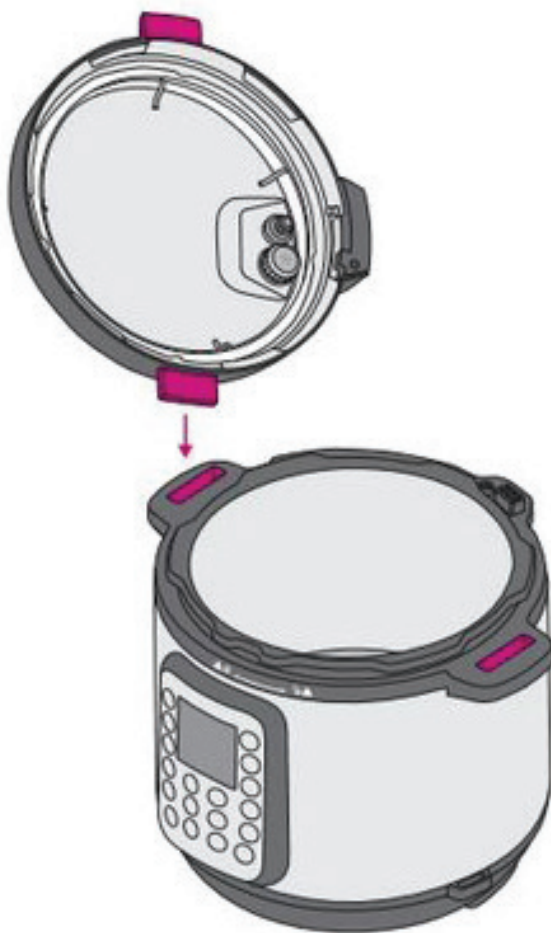
Grilaj multifuncțional

Aceste imagini sunt cu titlu de prezentare și pot diferi în orice mod (culoare, aspect etc) față de imaginile produselor livrate. Raportați-vă întotdeauna la produsul real.

Produs, părți și accesorii

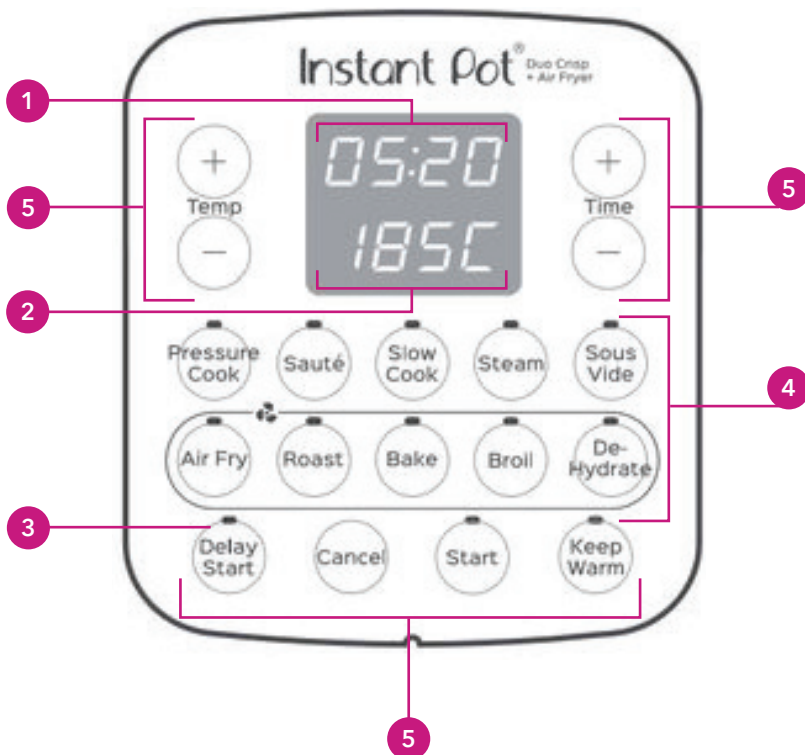
Deschidere capac aparat

Mânerele corpului aparatului au sloturi dreptunghiulare în interior. Inserați aripioara din partea stângă a capacului în slotul din stânga sau aripioara din partea dreaptă a capacului în slotul din partea dreaptă pentru a fixa capacul în poziție verticală și pentru a putea scoate vasul de gătit din interiorul aparatului dumneavoastră.



Aceste imagini sunt cu titlu de prezentare și pot diferi în orice mod (culoare, aspect etc) față de imaginile produselor livrate. Raportați-vă întotdeauna la produsul real.

Panou de control



1 Indicator timp

Temporizatorul cu numărătoare inversă indică durata de gătire a programului setat în următorul format: ore și minute (exemplu din imagine: 05:20 - 5 ore și 20 de minute).

2 Afișare temperatură/presiune

Capacul cu funcție de gătire sub presiune: Afișează presiunea și temperatura. Pe ecran apare mențiunea **Lo**, când presiunea este scăzută (în engleză "Low") sau **Hi**, când presiunea este crescută (în engleză "High"). Notă: Atunci când folosiți programul *Sous Vide* pe ecran va fi afișată temperatura exprimată în °C (Celsius) sau °F (Fahrenheit).

Capacul cu funcție de fritează cu aer cald: Pe ecran va apărea afișată temperatura în °C (Celsius) sau °F (Fahrenheit).

3 Indicatori LED

Programul ales de dumneavoastră dintre cele presetate va fi luminat cu ajutorul indicatorului LED corespunzător.

Aceste imagini sunt cu titlu de prezentare și pot diferi în orice mod (culoare, aspect etc) față de imaginile produselor livrate. Raportați-vă întotdeauna la produsul real.

Panou de control

4 Capacul cu funcție de gătire sub presiune

- Pressure Cook (Gătire sub presiune)
- Sauté (Sotare)
- Slow Cook (Gătire lentă)
- Steam (Gătire la abur)
- Sous Vide

Capacul cu funcție de friteuză cu aer cald:

- Air Fry (Prăjire)
- Roast (Rotisare)
- Bake (Coacere)
- Broil
- Dehydrate (Deshidratare)

5 Setări programe predefinite

- + / - Temp - Temperatură
- + / - Time - Durată gătire
- Delay Start - Start întârziat/Start temporizat
- Keep Warm - Păstrare la cald
- Cancel - Anulare
- Start

Setarea programelor predefinite

Anularea unui program și Modul Standby (Așteptare)	Prin apăsarea butonului Cancel puteți opri în orice moment un program setat. Pe ecran vor apărea informațiile din modul standby.
Pornirea/Oprirea sunetului	Apăsați butonul + al indicatorului de timp Time atunci când aparatul este în modul de așteptare (Standby) până când pe ecran va apărea inscripția S On pentru a porni sunetul sau S OFF pentru a opri sunetul emis de aparat. <i>Notă: În cazul în care va apărea o eroare, aparatul va emite un semnal sonor. Acest semnal sonor nu poate fi oprit.</i>
Ajustarea temperaturii	Aparatul dumneavoastră Instant Pot poate afișa temperatura în cele două scale de temperatură: Celsius sau Fahrenheit. Pentru a selecta opțiunea de afișare dorită de dumneavoastră, apăsați butonul + al indicatorului de temperatură Temp atunci când aparatul este în modul de așteptare.

Setarea programelor predefinite

Setarea Delay Start (Start temporizat)	<p>Această funcție poate fi folosită pentru programele predefinite de gătire sub presiune, gătire lentă și gătire la abur.</p> <p>Intervalul de timp pentru start temporizat poate fi de minimum 10 minute și maximum 24 de ore.</p> <p>Pentru setarea startului temporizat urmați pașii de mai jos:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Selectați unul dintre programele predefinite pe care doriți să îl utilizați, apoi apăsați butonul Delay Start. <p><i>Notă: După selectarea opțiunii "start temporizat" nu mai puteți face alte modificări ale programelor de gătit. În cazul în care doriți să faceți modificări este necesară apăsarea butonului de anulare "Cancel".</i></p> <ol style="list-style-type: none">2. Pentru a ajusta intervalul de timp pentru start temporizat, apăsați butoanele + / - atunci când indicatorul timp Time luminează intermitent. De exemplu, dacă pe ecran apare afișat 02:00, acest lucru indică că aparatul va începe programul de gătit peste 2 ore.3. Apăsați din nou butonul Delay Start pentru a ieși din acest meniu și pentru a putea face setările legate de durata de gătire a programului selectat.4. Apăsați butonul Start pentru a începe numărătoarea inversă a timpului setat pentru startul temporizat Delay Start.5. Atunci când cronometrul va ajunge la 00:00, aparatul va începe să gătească conform programului de gătire selectat de dumneavoastră. Pe ecranul aparatului va fi indicată mențiunea On, ceea ce înseamnă că aparatul dumneavoastră a început programul de gătit.
Funcția automată de menținere la cald	<p>Această funcție este disponibilă în mod automat pentru următoarele programe: gătit sub presiune, gătire lentă și gătire la abur. Pentru a dezactiva funcția automată de menținere la cald pentru programele menționate mai sus, trebuie să apăsați butonul Keep Warm după ce ați selectat programul. Indicatorul luminos al butonului de menținere la cald Keep Warm se va stinge pentru a vă indica că funcția a fost dezactivată.</p>

Mesaje afișate

OFF

Indică faptul că aparatul dumneavoastră se află în modul **Standby**.

On

Indică faptul că aparatul se află în modul de preîncălzire.

Lid

Acest mesaj indică faptul că aparatul nu are capacul poziționat, capacul este poziționat incorect sau nu este închis corespunzător sau că folosiți un capac necorespunzător pentru programul pe care l-ați selectat.

Indicatorul de timp afișează una dintre următoarele opțiuni:

05:20

- Atunci când rulează unul dintre programele presetate, pe ecran va fi afișat timpul rămas până la finalizarea programului selectat.
- Dacă ați setat opțiunea de Start temporizat **Delay Start**, pe ecran va fi afișat timpul rămas până la începerea programului setat.
- În cazul în care ați selectat opțiunea Menținere la cald **Keep Warm**, ecranul va indica timpul scurs de la terminarea programului de gătit.

Hot

Îndică faptul că programul presetat **Sauté** a atins temperatura de gătit necesară și ingredientele pot fi adăugate în interiorul oalei.

End

Indică faptul că programul selectat a fost încheiat, iar funcția de menținere la cald nu este activă.

Food
burn

Acest mesaj indică faptul că temperatura din interiorul oalei este mai mare decât cea admisă. Vă rugăm consultați secțiunea "**Depanarea aparatului**".

E

Indică apariția unei erori. Vă rugăm consultați secțiunea "**Depanarea aparatului**".

Curățarea înainte de prima utilizare

Scoateți oala de gătit din interiorul aparatului și spălați-o cu apă fierbinte și detergent pentru vase. După clătire, folosiți o cârpă moale și uscată pentru a șterge oala.

Notă: Oala interioară poate fi spălată în mașina de spălat vase.

Asigurați-vă că ați îndepărtat ambalajele de pe toate componentele aparatului dumneavoastră înainte de utilizare.

Notă: Înainte să gătiți, asigurați-vă întotdeauna că elementul de încălzire este curat și uscat. Nerespectarea acestei recomandări poate duce la defectarea aparatului.

Nu introduceți niciodată ingredientele direct în aparat, fără să folosiți vasul de gătit interior.

În cazul în care, în urma șocurilor mecanice sau de alt tip, oala interioară suferă deteriorări sau deformări, pentru a evita vătămarea utilizatorului sau defectarea aparatului, vă rugăm să înlocuiți oala interioară. Utilizați doar vase interioare autorizate de Instant Pot.



⚠️ AVERTISMENT Pentru a evita deteriorarea aparatului sau vătămarea corporală, nu introduceți ingrediente direct în baza aparatului fără să folosiți oala interioară a acestuia.

⚠️ ATENȚIE Nu umpleți oala interioară peste limita maximă indicată **PC MAX – 2/3** (Pressure Cooking Maximum).

Atunci când gătiți alimente care își măresc volumul în timpul gătirii, care se umflă sau fac spumă (de exemplu orez, mere, afine, fulgi de ovăz, mazăre, paste) nu depășiți linia interioară care indică marcajul de nivel **1/2**. În caz contrar, conducta de evacuare a aburului și supapa de indicare a presiunii se pot înfunda.

Aceste imagini sunt cu titlu de prezentare și pot diferi în orice mod (culoare, aspect etc) față de imaginile produselor livrate. Raportați-vă întotdeauna la produsul real.

Curățarea înainte de prima utilizare

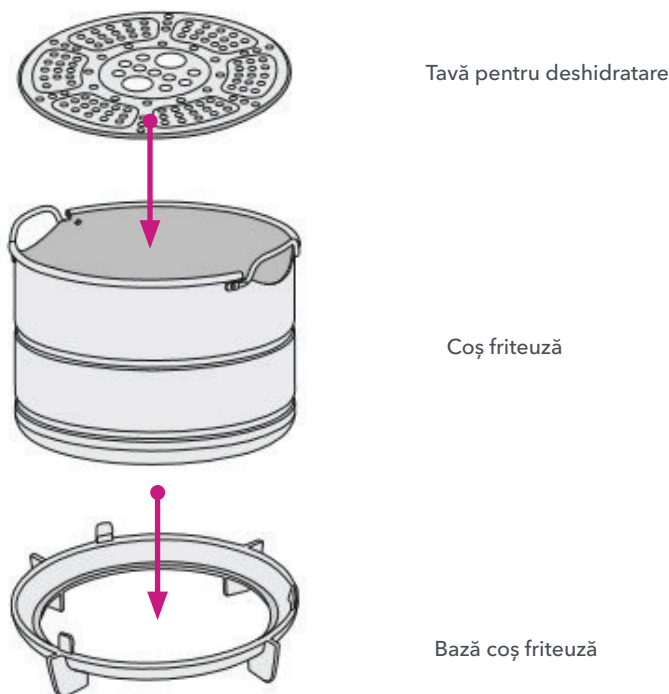
Accesoriile

Înainte de prima utilizare, dar și după fiecare folosire, spălați cu apă fierbinte și detergent de vase accesoriile aparatului. După clătire, folosiți o cârpă moale și uscată pentru a le șterge.

Pentru a asambla coșul friteuzei parcurgeți următorii pași:

1. Așezați baza coșului friteuzei pe o suprafață plană stabilă.
2. Poziționați coșul friteuzei în bază și apăsați ferm. Marginile/zimții de pe baza coșului trebuie să fie inserate în orificiile din exteriorul coșului friteuzei.
3. Pentru a poziționa cu ușurință tava pentru deshidratare/prăjit, introduceți 2 degete în cele 2 găuri mari din mijlocul tăvii.
4. Țineți cont că orientarea corectă a tăvii pentru deshidratare este cu marginea bombată în jos.

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



Aceste imagini sunt cu titlu de prezentare și pot diferi în orice mod (culoare, aspect etc) față de imaginile produselor livrate. Raportați-vă întotdeauna la produsul real.

Prezentare generală a caracteristicilor de control al presiunii

Capacul pentru gătit sub presiune

Capacul din oțel inoxidabil inclus în pachetul aparatului dumneavoastră este necesar pentru majoritatea programelor de gătire cu multicooker-ul Instant Pot și este esențial pentru gătitul sub presiune. Atunci când aparatul este pornit, acesta emite un semnal sonor atunci când capacul este deschis și închis.

Deschiderea și scoaterea capacului

Pentru a deschide capacul, apucați mânerul și rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic până când simbolul ▼ de pe capacul aparatului se alinează cu simbolul 🔒▲ de pe baza aparatului. Apoi puteți ridica capacul.



Închiderea capacului

Aliniați simbolul ▼ aflat pe capacul aparatului cu simbolul 🔒▲ de pe baza acestuia. Rotiți capacul în sensul acelor de ceasornic până când simbolul ▼ de pe capacul aparatului se alinează cu simbolul ▲🔒 aflat pe baza aparatului.



Aceste imagini sunt cu titlu de prezentare și pot diferi în orice mod (culoare, aspect etc) față de imaginile produselor livrate. Raportați-vă întotdeauna la produsul real.

Prezentare generală a caracteristicilor de control al presiunii

Capacul pentru gătitul sub presiune se etanșează automat. În timpul procesului de preîncălzire acesta poate fi ridicat, însă acesta se blochează atunci când programul de gătire sub presiune începe să ruleze.

Consultați secțiunea **Prezentarea generală a caracteristicilor de control al presiunii - Supapa de indicare a presiunii** pentru informații complete despre presurizarea și depresurizarea aparatului.

▲ PERICOL

Nu încercați să scoateți capacul în timp ce supapa de indicare a presiunii este ridicată.

▲ AVERTISMENT

Înainte de a folosi aparatul, verificați întotdeauna starea de uzură a capacului. Nu folosiți un capac deteriorat sau cu semne excesive de uzură.

▲ ATENȚIE

Folosiți întotdeauna doar capacul care v-a fost furnizat în pachetul aparatului. Utilizarea altor capace vă poate provoca răni sau poate duce la defectarea aparatului.

Butonul de eliberare rapidă a presiunii și a aburului

După ce s-a încheiat gătitul sub presiune, aburii pot fi eliberați apăsând butonul de eliberare rapidă a presiunii și a aburului.

Consultați secțiunea **Depresurizarea aparatului** pentru informații complete și detalii legate de depresurizarea în siguranță a aparatului dumneavoastră.



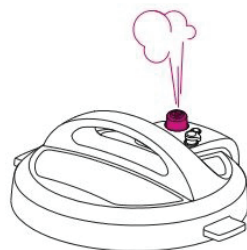
Buton de eliberare rapidă

Aceste imagini sunt cu titlu de prezentare și pot diferi în orice mod (culoare, aspect etc) față de imaginile produselor livrate. Raportați-vă întotdeauna la produsul real.

Prezentare generală a caracteristicilor de control al presiunii

Supapa de eliberare a aburului

Supapa de eliberare a aburului se poziționează deasupra conductei de eliberare a aburului. Presiunea din interiorul aparatului este eliberată prin partea superioară a supapei de eliberare a aburului.



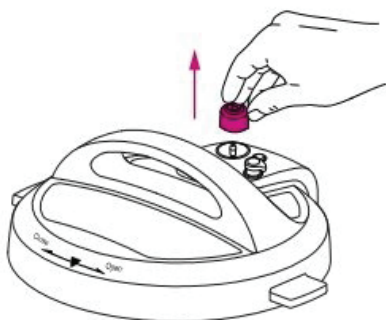
Supapa de eliberare a aburului face parte din sistemele de siguranță integrate Instant Pot și este necesară folosirea ei în cazul gătirii sub presiune. Vă rugăm să poziționați în mod corespunzător supapa de eliberare a aburului înainte de gătirea sub presiune și să vă asigurați că aceasta este curată înainte să o utilizați.

Îndepărtarea supapei de eliberare a aburului

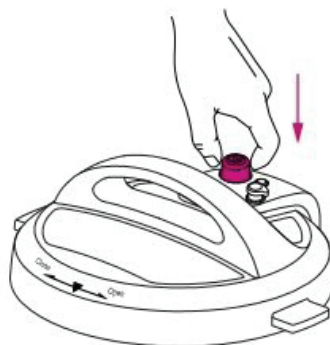
Trageți supapa de eliberare a aburului în sus și îndepărtați-o de pe conducta de eliberare a aburului. Atenție! Supapa de eliberare a aburului trebuie poziționată în locul destinat acesteia înainte de a folosi aparatul și este nevoie să o curățați în mod constant.

Poziționarea supapei de eliberare a aburului

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



Îndepărtare



Instalare



ATENȚIE

Nu acoperiți sau blocați supapa de eliberare a aburului.

Aceste imagini sunt cu titlu de prezentare și pot diferi în orice mod (culoare, aspect etc) față de imaginile produselor livrate. Raportați-vă întotdeauna la produsul real.

Prezentare generală a caracteristicilor de control al presiunii

Supapa de eliberare a aburului se poziționează ușor deasupra conductei de eliberare a aburului atunci când este instalată corect și trebuie să rămână în această poziție atât timp cât capacul se află pe baza aparatului.

Capac anti-blocare

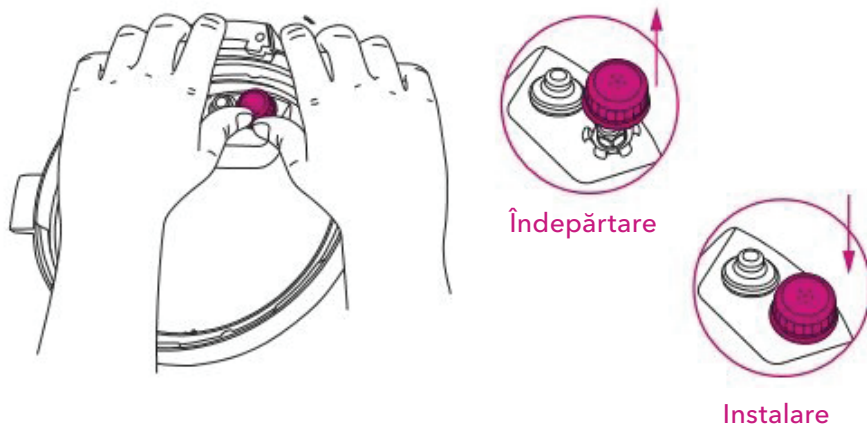
Capacul anti-blocare împiedică particulele mici alimentare să iasă prin conducta de eliberare a aburului și ajută la reglarea presiunii din interiorul aparatului. Acesta face parte din sistemele de siguranță integrate Instant Pot și trebuie instalat corespunzător înainte de utilizare și curățat în mod frecvent.

Îndepărtarea capacului anti-blocare

Prindeți capacul cu ambele mâini, așa cum vă este indicat în imaginea de mai jos, și folosiți degetele mari de la ambele mâini pentru a îndepărta capacul anti-blocare. Apăsăți în partea laterală a capacului și în sus până când acesta se desprinde de pe capacul aparatului dumneavoastră.

Instalarea capacului anti-blocare

Așezați capacul anti-blocare în locul destinat acestuia și apăsați în jos până când acesta se fixează în poziția corespunzătoare. Nu folosiți aparatul dumneavoastră fără ca acest element să fie poziționat în locul destinat acestuia.



Aceste imagini sunt cu titlu de prezentare și pot diferi în orice mod (culoare, aspect etc) față de imaginile produselor livrate. Raportați-vă întotdeauna la produsul real.

Prezentare generală a caracteristicilor de control al presiunii

Garnitura de etanșare

Garnitura de etanșare asigură o închidere ermetică perfectă între partea inferioară a aparatului și capacul acestuia. Garnitura de etanșare trebuie poziționată pe capcul aparatului înainte de fiecare utilizare și trebuie curățată după fiecare folosire.

Recomandarea noastră este să aveți întotdeauna două garnituri de etanșare pentru aparatul dumneavoastră. Una pe care să o folosiți atunci când gătiți preparate dulci și alta pe care să o folosiți atunci când pregătiți preparate sărate.

Este normal ca garnitura de etanșare să se slăbească în timp, datorită uzurii normale a produsului. Vă recomandăm să înlocuiți acest element o dată la 12-18 luni sau atunci când este necesar.

Îndepărtarea garniturii de etanșare

Prindeți marginea clemei garniturii de etanșare și trageți garnitura de etanșare din spatele clemei.

După ce ați scos garnitura de etanșare din locul destinat acesteia, inspectați de fiecare dată clema care prinde garnitura. Asigurați-vă că aceasta este funcțională și nu prezintă defecte.

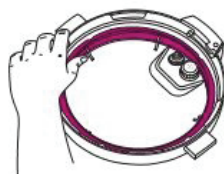
Instalarea garniturii de etanșare

Așezați garnitura de etanșare în orificiul special destinat acesteia și blocați-o în poziția corespunzătoare cu ajutorul clemei.

Atunci când garnitura de etanșare este așezată corespunzător, aceasta stă fixă pe capacul aparatului și nu cade atunci când întoarceți capacul.



Îndepărtare



Instalare



Incorect

Sfatul nostru: Garnitura de etanșare este realizată din silicon. Acest material poate să absoarbă aromele puternice. Vă recomandăm să înlocuiți garnitura de etanșare folosită oricâte ori este nevoie.

⚠️ AVERTISMENT

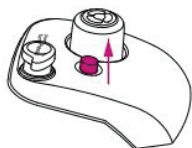
Verificați întotdeauna garnitura de etanșare înainte de utilizare pentru a nu exista tăieturi sau deformări ale acesteia. Nu utilizați o garnitură prea largă sau deformată. Utilizați doar inele de etanșare autorizate Instant Pot. Nerespectarea acestor instrucțiuni vă pot provoca răni sau poate duce la deteriorarea aparatului.

Aceste imagini sunt cu titlu de prezentare și pot diferi în orice mod (culoare, aspect etc) față de imaginile produselor livrate. Raportați-vă întotdeauna la produsul real.

Prezentare generală a caracteristicilor de control al presiunii

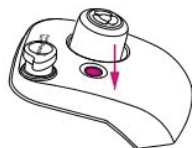
Supapa de indicare a presiunii

Supapa de indicare a presiunii vă oferă informații legate de presiunea din interiorul multicooker-ului dumneavoastră. Aceasta are două poziții:



Sub presiune

Supapa de indicare a presiunii este ridicată.



Fără presiune

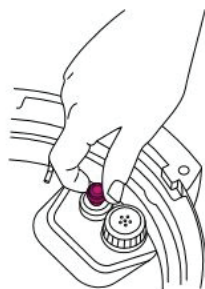
Supapa de indicare a presiunii este la același nivel cu capacul.

▲ PERICOL

Atunci când supapa de indicare a presiunii este ridicată, acest lucru indică că în aparatul dumneavoastră există o presiune foarte mare. Nu încercați să ridicați capacul. Înainte să ridicați capacul, presiunea trebuie să fie eliberată și supapa de indicare a presiunii trebuie să coboare la același nivel cu capacul aparatului. Consultați secțiunea **Depresurizarea aparatului** pentru informații complete legate de depresurizare. Nerespectarea acestor instrucțiuni vă poate cauza răni grave și/sau poate duce la defectarea aparatului.



Supapa de indicare a presiunii în exteriorul capacului



Supapa de indicare a presiunii în interiorul capacului

Aceste imagini sunt cu titlu de prezentare și pot diferi în orice mod (culoare, aspect etc) față de imaginile produselor livrate. Raportați-vă întotdeauna la produsul real.

Prezentare generală a caracteristicilor de control al presiunii

Instalarea supapei de indicare a presiunii

Inserați capătul îngust al supapei de indicare a presiunii în orificiul destinat acesteia în partea superioară a capacului. Așezați un deget pe capătul plat al acesteia, apoi întoarceți capacul. Apăsăți ferm capacul de silikon al supapei din interiorul capacului. Nu folosiți aparatul dumneavoastră fără supapa de indicare a presiunii sau fără capacul din silikon al acesteia.

Colectorul de condens

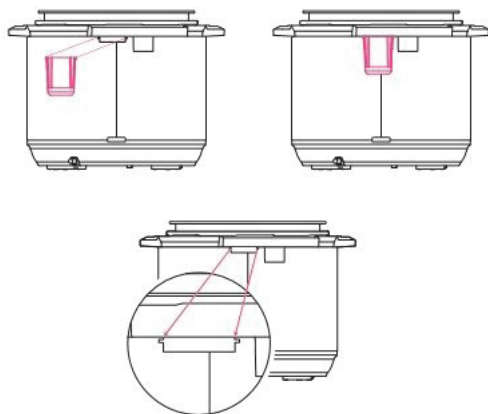
Colectorul de condens se află în partea din spate a aparatului dumneavoastră. Acesta trebuie instalat înainte de fiecare utilizare și golit și curățat după fiecare folosire.

Îndepărtarea colectorului de condens

Îndepărtați colectorul de condens de pe aparatul dumneavoastră prin ridicare. Nu apăsați în jos pentru a-l îndepărta.

Instalarea colectorului de condens

Aliniați canelurile de pe colectorul de condens peste lamelele de pe partea din spate a bazei aparatului și glisați colectorul de condens în poziție sa inițială.



Aceste imagini sunt cu titlu de prezentare și pot diferi în orice mod (culoare, aspect etc) față de imaginile produselor livrate. Raportați-vă întotdeauna la produsul real.

Informații despre gătitul sub presiune

Gătitul sub presiune folosește puterea aburului pentru a ridica apa la punctul de fierbere al acesteia, de 100 °C. Această metodă de gătit este eficientă din punct de vedere energetic și este cea mai rapidă modalitate de a găti o varietate foarte mare de ingrediente.

Aparatul dumneavoastră parcurge următoarele 3 etape atunci când doriți să gătiți utilizând funcția de gătire sub presiune:

1. Preîncălzire și presurizare

După ce ați selectat opțiunile dumneavoastră pe panoul de control al aparatului, apăsați butonul de **Start** pentru începerea programului de gătit. Pe ecran va apărea afișată mențiunea **On** care indică faptul că aparatul a început procesul de preîncălzire. Odată ce s-au acumulat suficienți aburi în interiorul oalei, supapa de eliberare aburi blochează presiunea în interiorul oalei.

Este normal ca o mică cantitate de aburi să fie eliberată prin supapa de eliberare aburi în timpul gătitului. Totuși, în cazul în care în timpul procesului de preîncălzire observați că aburii sunt eliberați prin părțile laterale ale capacului, apăsați butonul de anulare **Cancel** și citiți secțiunea **Depanarea aparatului**.

Notă: Timul necesar pentru presurizare este determinat de o varietate de factori, inclusiv de cantitatea ingredientelor și a lichidului introdus în oală.

2. Gătirea

După ce supapa de indicare a presiunii s-a ridicat peste capacul aparatului, multicooker-ul are nevoie de câteva minute pentru a regla presiunea de gătire din interiorul oalei. După ce nivelul optim al presiunii a fost atins, va începe procesul de gătire. În momentul în care procesul de gătit începe, pe ecran nu va mai fi afișată mențiunea **On**, ci va fi afișat timpul de gătire rămas din programul setat, în următorul format: **HH:MM** (ore : minute).

Puteți ajusta timpul de gătire, temperatura și nivelul presiunii în orice moment pe parcursul procesului de gătire. De asemenea, puteți activa sau dezactiva funcția de menținere la cald **Keep Warm** în orice moment. Pentru mai multe informații, consultați secțiunea **Setarea programelor**.

3. Depresurizarea

După încheierea programului de gătit sub presiune, urmați instrucțiunile pentru depresurizare corespunzătoare rețetei alese de dumneavoastră.

⚠ ATENȚIE	Aparatul dumneavoastră trebuie folosit întotdeauna cu vasul interior pentru gătit. Nerespectarea acestei instrucțiuni vă poate provoca răni grave sau poate duce la deteriorarea aparatului dumneavoastră.
------------------	--

Informații despre gătitul sub presiune

scurt de la terminarea programului de gătit. Cronometrul indică timpul scurt de la **00:00** până la **10** ore. Dacă funcția de menținere la cald nu este activă, după finalizarea programului de gătit, pe ecran va apărea mențiunea **End**, care vă informează că programul s-a finalizat și aparatul va intra în modul de așteptare.

Notă: Aparatul se răcește și se depresurizează mai repede dacă funcția de menținere la cald este dezactivată. Pentru mai multe informații legate de depresurizarea aparatului consultați secțiunea dedicată acestor informații.

▲PERICOL

Atunci când supapa de indicare a presiunii este ridicată, acest lucru arată că în aparatul dumneavoastră există o presiune foarte mare. Nu încercați să ridicați capacul. Înainte să ridicați capacul, presiunea trebuie să fie eliberată și supapa de indicare a presiunii trebuie să coboare la același nivel cu capacul aparatului. Consultați secțiunea **Depresurizarea aparatului** pentru informații complete legate de depresurizare. Nerespectarea acestor instrucțiuni vă poate cauza răni grave și/sau poate duce la defectarea aparatului.

Urmați întotdeauna pașii pentru depresurizarea aparatului conform cu indicațiile primite pentru rețeta aleasă.

După ce toată presiunea a fost eliberată din aparat, supapa pentru indicarea presiunii va coborî la nivelul capacului, așa cum v-a fost indicat în secțiunea prezentată anterior.

Eliberarea presiunii în mod normal

În cazul în care doriți ca eliberarea presiunii să se facă în mod natural, fără să grăbiți procesul, lăsați butonul de eliberare rapidă a presiunii în poziția sa inițială. Timpul necesar pentru eliberarea presiunii variază în funcție de volumul și tipul de ingrediente preparate.



NOTĂ

Vă recomandăm să folosiți acest tip de depresurizare atunci când gătiți alimente bogate în amidon sau după ce gătiți alimente a căror volum crește în urma procesului de gătire.

Eliberarea rapidă a presiunii

Pentru a grăbi procesul de eliberare a presiunii este nevoie să apăsați butonul de eliberare rapidă a presiunii în jos, până când acesta se fixează în poziția care permite eliberarea presiunii. În acest moment, prin partea superioară a supapei de eliberare a aburului vor începe să iasă aburii din interiorul aparatului.

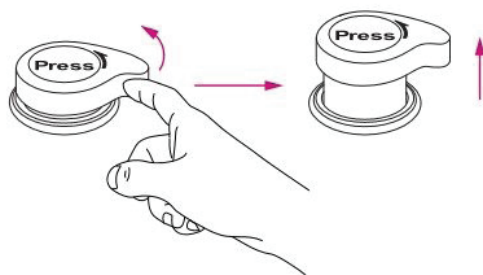
Notă: Densitatea aburilor poate varia, dar sunt eliberați întotdeauna puternic.

Aceste imagini sunt cu titlu de prezentare și pot diferi în orice mod (culoare, aspect etc) față de imaginile produselor livrate. Raportați-vă întotdeauna la produsul real.

Depresurizarea aparatului

⚠️ ATENȚIE Aburii evacuați prin supapa de eliberare a aburului sunt fierbinți. Nu vă expuneți mâinile, fața sau alte părți ale corpului peste supapa de eliberare a aburului.

În unele cazuri, este posibil, ca împreună cu aburii să fie eliberați și stropi de apă. În acest caz, vă rugăm să închideți butonul de eliberare rapidă a presiunii. Așteptați câteva minute, apoi deschideți din nou butonul de eliberare rapidă a presiunii. Dacă în continuare împreună cu aburii aparatul eliberează și stropi de apă, vă rugăm să folosiți eliberarea naturală a presiunii.



NOTĂ Nu folosiți eliberarea rapidă a presiunii atunci când gătiți alimente bogate în amidon sau după ce gătiți alimente a căror volum crește în urma procesului de gătit.

Eliberarea presiunii în mod normal în 10 minute

Lăsați butonul de eliberare rapidă/intensă a presiunii în poziția închis pentru aproximativ 10 minute după ce programul de gătit a fost încheiat. Apoi, apăsați butonul de eliberare rapidă a presiunii până când acesta se fixează în poziția de aerisire. Când butonul este în această poziție, un flux de abur este eliberat prin partea superioară a supapei de eliberare a presiunii.

⚠️ PERICOL Atunci când supapa de indicare a presiunii este ridicată, acest lucru arată că în aparatul dumneavoastră există o presiune foarte mare. Nu încercați să ridicați capacul. Înainte să ridicați capacul, presiunea trebuie să fie eliberată și supapa de indicare a presiunii trebuie să coboare la același nivel cu capacul aparatului. Consultați secțiunea **Depresurizarea aparatului** pentru informații complete legate de depresurare. Nerespectarea acestor instrucțiuni vă poate cauza răni grave și/sau poate duce la defectarea aparatului.

⚠️ ATENȚIE

Nu vă aplecați sau atingeți supapa de eliberare a aburului.

Nu vă expuneți pielea neprotejată peste supapa de eliberare a aburului.

Nu acoperiți și nu obstrucționați supapa de eliberare a aburului.

Aceste imagini sunt cu titlu de prezentare și pot diferi în orice mod (culoare, aspect etc) față de imaginile produselor livrate. Raportați-vă întotdeauna la produsul real.

Testul inițial de funcționare (Testul apei)

Pentru a vă familiariza cu aparatul dumneavoastră 2 în 1 multicooker și fritează cu aer cald Instant Pot Duo Crisp, vă rugăm să urmați acești pași:

Notă: Asigurați-vă că folosiți întotdeauna vasul interior din oțel inoxidabil atunci când doriți să utilizați funcția de fritează cu aer cald a aparatului dumneavoastră. Nu plasați niciodată ingredientele direct în baza aparatului fără să folosiți vasul interior pentru gătit.

Timpul necesar pentru rularea testului: Aproximativ 20 de minute.

1. Scoateți vasul interior din baza aparatului dumneavoastră.
2. Adăugați 750 ml de apă în vasul interior.
3. Introduceți vasul în baza aparatului.
4. Conectați cablul de alimentare la aparat, apoi introduceți ștecărul într-o priză. Pe ecran va apărea afișată mențiunea **OFF** care indică faptul că aparatul dumneavoastră este oprit.
5. Așezați capacul peste baza aparatului și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a îl închide.

Notă: Capacul se etanșează în mod automat pentru gătitul sub presiune.

6. Selectați programul de gătit sub presiune prin apăsarea butonului **Pressure Cook**.
7. Setați timpul de gătit la **5 minute (00:05)**, cu ajutorul butoanelor **+** / **-** ale secțiunii **Time**.

Notă: Durata programului de gătire este salvată atunci când programul selectat de dumneavoastră începe.

8. Apăsăți butonul de menținere la cald **Keep Warm** pentru a dezactiva funcția automată de menținere la cald a programului de gătit sub presiune.
9. Apăsăți butonul **Start** pentru ca programul de gătit să înceapă. Pe ecran va apărea afișată mențiunea **On** pentru a indica faptul că aparatul a început procesul de preîncălzire.
10. Supapa de indicare a presiunii se va ridica atunci când presiunea din interiorul aparatului va crește. În câteva minute aparatul dumneavoastră atinge nivelul optim al presiunii interioare și va începe programul de gătire propriu zis. Afișajul **On** de pe ecran va fi înlocuit cu un temporizator care indică timpul rămas până la finalizarea programului de gătire.
11. Atunci când programul de gătit sub presiune se încheie, pe ecran va apărea mențiunea **End**.
12. Apăsăți butonul de eliberarea rapidă a presiunii.
13. După ce presiunea din interiorul aparatului a fost eliberată, puteți deschide capacul.

⚠ ATENȚIE

Vasul interior este fierbinte după încheierea programului de gătit. Folosiți întotdeauna mănuși de bucătărie pentru manevrarea acestuia.

Programe presetate: Multicooker

Fie că sunteți un bucătar amator sau un expert culinar, cu aparatul 2 în 1, multicooker și friteuză cu aer cald Duo Crisp, gătiți rapid și delicios!

Înainte de fiecare utilizare, vă rugăm să verificați întotdeauna capacul de gătit sub presiune, vasul interior și baza aparatului dumneavoastră pentru a vă asigura ca acestea sunt curate și în stare bună de funcționare.

Gătitul sub presiune și gătitul la abur

Programele de gătit sub presiune și gătit la abur folosesc aburul sub presiune pentru a asigura că preparatele dumneavoastră sunt găsite uniform și profund.

Duo Crisp are 2 niveluri de presiune dintre care puteți alege:

Nivel presiune	Recomandat pentru	Țimp de gătire presetat	Interval de gătit disponibil pentru selectare
Scăzut - Lo (Low) 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
Ridicat - Hi (High) 10.2-11.6 psi (65-85 kPa)	Ouă, carne, rădăcinoase și legume tari, ovăz, fasole, cereale	Gătit la abur: 00:30	

Nivelul presiunii aparatului este dictat de nivelul temperaturii acestuia. Astfel, o temperatură mai ridicată, va duce la o presiune de gătit mai mare. Atunci când gătiți folosind programul de gătit sub presiune, vă recomandăm să folosiți doar lichide pe bază de apă (cum ar fi bulionul, supa). În cazul în care utilizați lichide care au consistența mai groasă (cum ar fi cremele), vă recomandăm să le diluați adăugând apă.

Sfat: Utilizarea grilajului multifuncțional asigură că alimentele sunt găsite la abur uniform. Prin utilizarea grilajului, căldura este distribuită uniform, alimentele nu riscă să se prindă de fundul vasului și nutrienții sunt păstrați în alimente, nu absorbiți în lichidul care rezultă din gătire.

Capacitatea aparatului	Cantitatea minimă de lichid pentru gătitul sub presiune*
7.6 litri	2 pahare / 500 ml

⚠️ ATENȚIONARE Pentru a evita rănilor provocate de arsuri sau opăriri, fiți precauți atunci când gătiți folosind o cantitate de ulei mai mare de 60 ml sau atunci când gătiți folosind creme consistente sau sosuri groase. Adăugați apă în consistența acestora așa încât să obțineți sosuri mai subțiri. Evitați rețetele care necesită mai mult de 60 ml de ulei sau grăsimi.

Programe presetate: Multicooker

1. Așezați grilajul multifuncțional pe fundul vasului de gătit.
2. Adăugați lichid în vasul interior al aparatului, conform indicațiilor rețetei pe care doriți să o pregătiți, apoi așezați ingredientele pe grilajul multifuncțional.

Notă: Alimentele congelate necesită un timp de gătire mai îndelungat.

*Notă: Pentru a obține rezultate optime, consultați secțiunea **Raport cereale-apă** înainte să gătiți cereale.*

3. Introduceți vasul de gătit în baza aparatului.
4. Conectați cablul de alimentare la aparat, apoi introduceți ștecărul într-o priză. Pe ecran va apărea afișată mențiunea **OFF** care indică faptul că aparatul dumneavoastră este oprit.
5. Așezați capacul peste baza aparatului și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a îl închide.

Notă: Capacul se etanșează în mod automat atunci când utilizați programul de gătit sub presiune.

6. Pentru a alege unul dintre programele de gătit sub presiune sau gătit la abur, selectați butonul **Pressure Cook** - pentru gătitul sub presiune, sau **Steam** - pentru gătit la abur.
7. Puteți alege să gătiți aceste programe folosind timpul presetat pentru acestea sau puteți personaliza durata de gătit folosind butoanele **+** / **-** ale secțiunii **Time**.

Notă: Durata programului de gătire este salvată atunci când programul selectat de dumneavoastră începe.

8. Apăsăți din nou butonul pentru programul selectat pentru a comuta între nivelurile de presiune Scăzut/Ridicat (Lo-Low/Hi-High).
9. Apăsăți butonul de menținere la cald **Keep Warm** pentru a dezactiva funcția automată de menținere la cald a programului de gătit sub presiune.
10. Apăsăți butonul **Start** pentru ca programul de gătit să înceapă. Pe ecran va apărea afișată mențiunea **On** pentru a indica faptul că aparatul a început procesul de preîncălzire.
11. În cazul în care nu ați dezactivat funcția automată de menținere la cald a acestor programe, atunci când programul de gătit a fost finalizat, pe ecran va fi afișat un cronometru care va indica timpul scurs de la finalizarea programului de gătit. Dacă funcția de menținere la cald a fost dezactivată, aparatul intră în modul de așteptare, iar afișajul va indica finalizarea programului prin mențiunea **End**.

Urmați instrucțiunile rețetei alese de dumneavoastră pentru a selecta metoda de depresurizare adecvată. Consultați secțiunea **Depresurizarea aparatului**.

⚠ PERICOL Atunci când supapa de incarcare a presiunii este ridicată, acest lucru indică că în aparatul dumneavoastră există o presiune foarte mare. Nu încercați să ridicați capacul. Înainte să ridicați capacul, presiunea trebuie să fie eliberată și supapa de incarcare a presiunii trebuie să coboare la același nivel cu capacul aparatului. Consultați secțiunea **Depresurizarea aparatului** pentru informații complete legate de depresurizare. Nerespectarea acestor instrucțiuni vă poate cauza răni grave și/sau poate duce la defectarea aparatului.

⚠ ATENȚIE

Nu umpleți oala interioară peste limita maximă indicată **PC MAX – 2/3** (Pressure Cooking Maximum).

Atunci când gătiți alimente care își măresc volumul în timpul procesului de gătire (cum ar fi orezul sau legumele uscate), asigurați-va că nu depășiți marcajul **1/2** din interiorul oalei aparatului.

Utilizați întotdeauna vasul interior pentru gătit. Nu plasați ingredientele direct în baza aparatului.

Pentru a evita vătămarea corporală sau deteriorarea aparatului, introduceți întotdeauna ingredientele în vasul de gătit și apoi introduceți vasul de gătit în baza aparatului.

Programe presetate: Multicooker

Sotare

Atunci când folosiți programul presetat pentru sotarea alimentelor, obțineți rezultate similare cu atunci când gătiți alimentele în tigaie. Folosiți acest program pentru a fierbe, a reduce sau a îngroșa sosurile, pentru a sota legumele și pentru a pregăti carnea înainte de gătire sau pentru a rumeni carnea după gătire.

Sotarea cărnii și a legumelor înainte de gătit sub presiune este o modalitate excelentă de potențare a aromelor.

Nivel temperatură	Recomandat pentru	Timp de gătire presetat	Interval de gătit disponibil pentru selectare
Scăzut - Lo (Low)	Fierbere, reducere, îngroșare, caramelizare	00:30	00:01-00:30
Ridicat - Hi (High)	Fierbere, sotare, prajire, rumenire		

Funcțiile Start temporizat și Menținere la cald nu sunt disponibile pentru acest program.

1. Așezați vasul de gătit în baza aparatului. Pentru acest program, **nu folosiți capacul aparatului**.
2. Conectați cablul de alimentare la aparat, apoi introduceți ștecărul într-o priză. Pe ecran va apărea afișată mențiunea **OFF** care indică faptul că aparatul dumneavoastră este oprit.
3. Selectați programul de sotare prin apăsarea butonului **Sauté**.
4. Puteți folosi timpul presetat pentru acest program sau puteți personaliza durata de gătit folosind butoanele **+** / **-** ale secțiunii **Time**.
5. Apăsăți din nou butonul pentru sotare pentru a comuta între nivelurile de temperatură Scăzut/Ridicat (Lo-Low/Hi-High).

Notă: Durata programului de gătire și temperatura setată sunt salvate atunci când programul selectat de dumneavoastră începe.

6. Apăsăți butonul **Start** pentru ca programul de gătit să înceapă. Pe ecran va apărea afișată mențiunea **On** pentru a indica faptul că aparatul a început procesul de preîncălzire.
7. Atunci când pe ecran apare afișată mențiunea **Hot**, aparatul semnalează faptul că a atins temperatura selectată de dumneavoastră pentru acest program

Notă: Adăugați ingredientele în vasul interior de gătit în conformitate cu rețeta aleasă de dumneavoastră. În cazul în care ați introdus ingredientele înainte ca mesajul Hot să fie afișat pe ecranul aparatului, este posibil ca acest mesaj să nu mai apară deloc. Acest lucru este normal

8. După finalizare programului de sotare, pe ecran va apărea mesajul **End**.

*Notă În cazul în care ingredientele au ajuns să fie gătite conform cu dorințele dumneavoastră înainte de expirarea tipului selectat, apăsați butonul **Cancel** pentru anularea programului și finalizarea procesului de gătit.*

Programe presetate: Multicooker

Deglazarea vasului de gătit (Folosirea programului de gătit sub presiune după folosirea programului de sotare)

După finalizarea programului, scoateți cu atenție ingredientele din vasul interior al aparatului. Apoi, puteți adăuga apă rece, oțet, bulion, vin sau alte lichide alimentare pe care doriți să le folosiți.

Utilizați o spatulă din lemn sau din silicon pentru a îndepărta resturile de alimente care pot fi lipite de fundul vasului.

Va rezulta un lichid plin de arome care poate fi folosit ca bază pentru sosuri. În cazul în care doriți, puteți utiliza din nou programul de sotare pentru a reduce și mai mult acest amestec și pentru a obține un sos.

ATENȚIE

Programul de sotare folosește temperaturi ridicate. Vă recomandăm să nu lăsați nesupravegheate alimentele atunci când utilizați acest program pentru a evita riscul de a le arde. Nu utilizați capacul și nu lăsați aparatul nesupravegheat atunci când folosiți această funcție.

Programe presetate: Multicooker

Gătit lent

Programul de gătire lentă poate fi folosit pentru orice rețetă compatibilă cu acest mod de gătire. Pentru gătit lent urmați pașii prezentați mai jos.

Nivel temperatură	Recomandat pentru	Timp de gătire presetat	Interval de gătit disponibil pentru selectare
Scăzut - Lo (Low)	Gătirea foarte lentă - setat pentru minimum 6 ore	06:00	00:30-24:00
Ridicat - Hi (High)	Gătit lent		

1. Introduceți ingredientele în vasul de gătit.
2. Inserați vasul de gătit în baza aparatului.
3. Conectați cablul de alimentare la aparat, apoi introduceți ștecărul într-o priză. Pe ecran va apărea afișată mențiunea **OFF** care indică faptul că aparatul dumneavoastră este oprit.
4. Așezați capacul peste baza aparatului și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a îl închide.
5. Apăsăți butonul de eliberare rapidă a presiunii în jos până când acesta se fixează în capacul aparatului.
6. Selectați programul de gătire lentă prin apăsarea butonului **Slow Cook**.
7. Puteți selecta timpul de gătit implicit sau puteți utiliza butoanele **+ / -** ale secțiunii **Time** pentru a personaliza durata de gătire. Apăsăți din nou butonul **Slow Cook** pentru a comuta între nivelurile de presiune Scăzut/Ridicat (Lo-Low/Hi-High).

Notă: Durata programului de gătire și temperatura selectată sunt salvate atunci când programul selectat de dumneavoastră începe.

8. Pentru acest program, puteți activa sau dezactiva funcția de menținere la cald **Keep Warm**.
9. Apăsăți butonul **Start** pentru ca programul de gătit să înceapă. În acest moment pe ecran va fi afișat timpul de gătit rămas din programul selectat.
10. În cazul în care funcția de menținere la cald este activă, atunci când programul de gătit a fost finalizat, pe ecran va fi afișat un cronometru care va indica timpul scurs de la finalizarea programului de gătit. Dacă funcția de menținere la cald este dezactivă, aparatul intră în modul de așteptare, iar afișajul va indica finalizarea programului prin mențiunea **End**.

Notă: Supapa de eliberare a presiunii nu trebuie să fie în poziția ridicat în timpul procesului de gătit. Capacul aparatului poate fi deschis pe tot parcursul programului de gătit. În cazul în care supapa de eliberare a presiunii se ridică, asigurați-vă că butonul de eliberare rapidă a presiunii este în poziția deschis.

Programe presetate: Multicooker

Sous Vide

Gătitul Sous Vide utilizează temperaturi precis setate, atent controlate, pentru a obține rezultate constante, folosind materii prime care, în timpul gătirii, sunt sigilate într-un mediu perfect vidat.

Temperatură presetată	Interval temperatură disponibil pentru selectare	Recomandat pentru	Timp de gătire presetat	Interval de gătit disponibil pentru selectare
56°C	21°C-93°C	Consultați secțiunea Gătirea Sous Vide pentru detalii	03:00	00:30-99:30

Ustensile necesare:

- Clești
- Termometru
- Pungi pentru vidare
- Opțional: Aparat pentru vidare

1. Umpleți cu apă călduță vasul de gătit al aparatului până la linia de marcaj 1/2.
2. Inserați vasul de gătit în baza aparatului.
3. Conectați cablul de alimentare la aparat, apoi introduceți ștecărul într-o priză. Pe ecran va apărea afișată mențiunea **OFF** care indică faptul că aparatul dumneavoastră este oprit.
4. Așezați capacul peste baza aparatului și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a îl închide.

Notă: Atunci când folosiți programul Sous Vide nu are importanță poziția închis/deschis a butonului de eliberare rapidă a presiunii.

Notă: Nu este obligatoriu să folosiți capacul multicooker-ului dumneavoastră atunci când folosiți programul Sosu Vide. Totuși, recomandăm să plasați capacul pe baza aparatului pentru un control optim al temperaturii interioare.

5. Selectați programul de gătire Sous Vide prin apăsarea butonului **Sous Vide**.
6. Utilizați butoanele **+ / -** ale secțiunii **Temp** pentru a crește sau pentru a scădea temperatura. Fiecare apăsare a butonului **+ / -** duce la modificarea cu 1°C a temperaturii.
7. Folosiți butoanele **+ / -** ale secțiunii **Time** pentru a ajusta timpul de gătire. Fiecare apăsare a butonului **+ / -** duce la modificarea timpului cu 15 minute.
Notă: Durata programului de gătire și temperatura selectată sunt salvate atunci când programul selectat de dumneavoastră începe.
8. Apăsăți butonul **Start** pentru ca programul de gătit să înceapă. Pe ecran va apărea afișată mențiunea **On** pentru a indica faptul că aparatul a început procesul de preîncălzire.

Programe presetate: Multicooker

- În timp ce aparatul se preîncălzește, puteți să condimentați alimentele. În cazul în care doriți, puteți consulta secțiunea **Ingrediente și Condimente** pentru mai multe detalii. După ce ați condimentat alimentele, așezați-le în pungă, scoateți cât mai mult aer din ele și apoi sigilați-le. Vă recomandăm să împărțiți alimentele în porții unice și să le depozitați așa.
- O dată ce apa atinge temperatura selectată, aparatul emite un semnal sonor. Îndepărtați capacul și introduceți pungile sigilate în apa caldă. Pungile ar trebui să fie integral acoperite cu apă, exceptând marginea

⚠ ATENȚIE Nu umpleți prea tare vasul interior. Asigurați-vă că între marginea vasului interior și pungile cu alimente rămâne un spațiu liber de cel puțin 5 cm.

sigilată care este recomandat să rămână în afara apei.

- Așezați din nou capacul peste aparat și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a îl închide.

Notă: În cazul în care doriți ca durata programului Sous Vide să fie mai mare de 4 ore, vă recomandăm să verificați periodic nivelul apei. Conținutul pungilor trebuie să rămână scufundat în apă pe tot parcursul procesului de gătit. Dacă este necesar, completați nivelul apei cu apă încălzită.

- După finalizare programului, pe ecran va apărea mesajul **End**. Deschideți capacul și scoateți cu grijă pungile din apă.
- Îndepărtați pungile și folosiți un termometru de gătit pentru a verifica dacă preparatele sunt gătite corespunzător. Pentru mai multe detalii, consultați secțiunea **Ghidul pentru gătitul Sous Vide**.

După ce ați gătit folosind programul Sous Vide, scoateți carnea din pungă și uscați-o prin mișcări ușoare de tapotare. Apoi, rumeniți-o folosind programul de sotare Sauté sau utilizați o tigaie sau un grătar.

Ingrediente și Condimente

- Folosiți ingrediente proaspete, de calitate, atunci când gătiți sous vide pentru a vă asigura că obțineți arome unice.
- Când adăugați sare peste ingrediente, este recomandat să folosiți o cantitate mai mică de sare decât adăugați în mod normal. La nevoie, puteți să mai adăugați sare în etapele ulterioare de gătit.
- Este recomandată folosirea usturoiului sub formă de pudră, mai degrabă decât folosirea usturoiului proaspăt. Usturoiul proaspăt poate deveni amar în urma gătirii sosu vide.

Notă: Nu folosiți granule de usturoi în locul usturoiului pudră.

Programe presetate: Multicooker

Ghid pentru gătitul Sous Vide

Aliment	Grosime recomandată	Rezultat obținut	Temperatura de gătire	Timpul minim de gătire	Timpul maxim de gătire
Carne de vită și miel					
Carne fragedă: mușchi de vită, cotlet, T-bone, antricot	2-5 cm	Rare	50°C	1 oră	4 ore
		Medium-rare	54°C	1.5 ore	4 ore
Carne cu consistență dură: carne de vită, carne de vânat	4-6 cm	Medium	60°C	1.5 ore	4 ore
		Medium-well	63°C	1.5 ore	4 ore
Carne de pui					
Piept de pui	3-5 cm	Moale și succulent	63°C	1.5 ore	4 ore
		Clasic	69°C	1 oră	4 ore
Pulpe de pui	3-5 cm	Suculent și fraged	74°C	1 oră	4 ore
		Desprins de pe os	74°C	4 ore	8 ore
Copănele de pui	5-7 cm	Suculent și fraged	74°C	2 ore	7 ore
Piept de rață	3-5 cm	Moale și succulent	64°C	2 ore	4 ore
Carne de porc					
Burtă	3-6 cm	Clasic	82°C	10 ore	22 ore
Coaste	2-3 cm	Desprinse de pe os	59°C	10 ore	22 ore

Timpul de gătit și temperatura recomandată în tabelul de mai sus sunt orientative. Vă rugăm să vă ghidați după temperatura și timpul de gătit recomandat în rețeta pe care o urmați.

Programe presetate: Multicooker

Aliment	Grosime recomandată	Rezultat obținut	Temperatura de gătire	Timpul minim de gătire	Timpul maxim de gătire
Cotlete	2-4 cm	Roz și suculent	57°C	1 oră	4 ore
		Alb și suculent	64°C	1 oră	4 ore
Pește și fructe de mare					
Pește	2-3 cm	Moale și untos	43°C	10 minute	30 minute
		Translucid/ începe să se descuameze	46°C	20 minute	45 minute
		Medium-rare	52°C	20 minute	45 minute
		Medium, uscat	54°C	20 minute	45 minute
		Well-done, sfărâmicios	57°C	20 minute	45 minute
Creveți	-	Clasic	60°C	30 minute	45 minute
Homar	-	Moale și untos	60°C	1 oră	1 oră
Scoici	-	Moi și untoase	60°C	30 minute	30 minute
Ouă					
Ouă	Mari/ Foarte mari	Poșat	60°C	-	45 minute
		Moale	62°C	-	45 minute
		Mediu	65°C	-	1 oră
		Tare	73.9°C	-	1 oră
Fructe și legume					
Fructe	-	-	83.9°C	15 minute	2 ore
Legume	-	-	83.9°C	45 minute	2.5 ore

Timpul de gătit și temperatura recomandată în tabelul de mai sus sunt orientative. Vă rugăm să vă ghidați după temperatura și timpul de gătit recomandat în rețeta pe care o urmați.

Programe presetate: Friteuză cu aer cald

Aparatul dumneavoastră 2 în 1, multicooker și friteuză cu aer cald Duo Crisp, folosește tehnologia rapidă de circulare a aerului pentru a găti fără ulei preparate rapide și delicioase.

Mai jos vă sunt prezentate modalitățile în care puteți utiliza aparatul dumneavoastră cu capcul cu funcție de friteuză cu aer cald:

1. Puteți rumeni și oferi o crustă aurie preparatele dumneavoastră după ce ați gătit folosind unul dintre următoarele programe: gătit sub presiune, gătit lent, gătit la abur sau sous vide.
2. Puteți găti în întregime preparatele dumneavoastră folosind programele de Prăjire, Rumenire, Coacere sau Boil.

Pentru a obține cele mai bune rezultate, folosiți coșul friteuzei furnizat în pachetul aparatului. Acesta are mai multe niveluri, așa încât să se potrivească oricărei nevoi pe care o aveți.

Funcțiile Start Temporizat și Menținere la Cald nu sunt disponibile pentru programele de gătit pentru care se utilizează capacul cu funcție de friteuză cu aer cald.

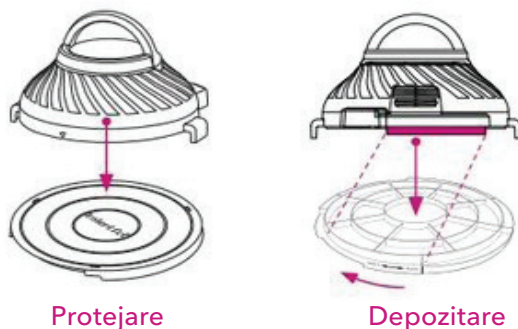
NOTĂ

Nu umpleți excesiv și nu aglomerați coșul friteuzei cu aer cald sau tava pentru prăjire/deshidratare. Aerul trebuie să poată circula în jurul preparatelor. .

Capacul cu funcție de friteuză cu aer cald

După ce ridicați capacul friteuzei cu aer cald de pe baza aparatului, așezați-l întotdeauna pe capacul de protecție și depozitare care va fost furnizat în pachetul aparatului. Nu așezați niciodată capacul friteuzei direct pe blatul de lucru sau pe cablul de alimentare al aparatului.

Pentru depozitarea capacului friteuzei cu aer cald, întoarceți capacul de protecție, astfel încât partea canelată să fie orientată în sus. Aliniați partea din spate a capacului cu inscripția **OPEN** de pe padul de protecție și rotiți în sensul acelor de ceasornic până când capacul ajunge la poziția **LOCK**.



Aceste imagini sunt cu titlu de prezentare și pot diferi în orice mod (culoare, aspect etc) față de imaginile produselor livrate. Raportați-vă întotdeauna la produsul real.

Programe presetate: Friteuză cu aer cald

Prăjire

Prăjirea cu aer cald este o modalitate excelentă de a găti preparate delicioase utilizând puțin ulei.

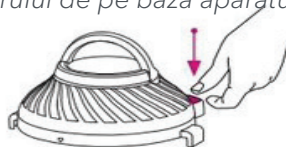
Temperatură presetată	Interval temperatură disponibil pentru selectare	Recomandat pentru	Timp de gătire presetat	Interval de gătit disponibil pentru selectare
204°C	82°C-204°C	Cartofi proaspeți sau congelați, aripioare de pui, creveți	00:18	00:01-01:00

1. Așezați ingredientele în cosul friteuzei cu aer cald, în vasele pentru cuptor sau în vasul interior al aparatului, conform indicațiilor rețetei pe care o urmați.

Noteă Consultați secțiunea **Curățarea accesoriilor înainte de prima utilizare** pentru detalii referitoare la asamblare.

2. În cazul în care utilizați un accesoriu, introduceți accesoriul în vasul interior.
3. Inserați vasul interior în baza aparatului.
4. Conectați cablul de alimentare la aparat, apoi introduceți ștecărul într-o priză. Pe ecran va apărea afișată mențiunea **OFF** care indică faptul că aparatul dumneavoastră este oprit.
5. Aliniați aripioarele capacului cu sloturile din mânerul bazei aparatului și coborâți capacul până când aparatul emite un sunet.

Notă: Apăsați ușor capacul pentru a vă asigura că conectorul senzorului de pe capac intră în contact cu conectorul senzorului de pe baza aparatului.



6. Selectați programul de **Prăjire** prin apăsarea butonului **Air Fryer**.
7. Utilizați butoanele **+ / -** ale secțiunii **Temp** pentru a crește sau pentru a scădea temperatura. Fiecare apăsare a butonului **+ / -** duce la modificarea cu 1°C a temperaturii.

Notă: Durata programului de gătire și temperatura selectată sunt salvate atunci când programul selectat de dumneavoastră începe.

8. Folosiți butoanele **+ / -** ale secțiunii **Time** pentru a ajusta timpul de gătire.

Notă: Durata programului de gătire și temperatura selectată sunt salvate atunci când programul selectat de dumneavoastră începe.

Aceste imagini sunt cu titlu de prezentare și pot diferi în orice mod (culoare, aspect etc) față de imaginile produselor livrate. Raportați-vă întotdeauna la produsul real.

Programe presetate: Friteuză cu aer cald

- Apăsați butonul **Start** pentru ca programul de gătit să înceapă. Pe ecran va apărea afișată mențiunea **On** pentru a indica faptul că aparatul a început procesul de preîncălzire.
- Când aparatul atinge temperatura setată, de pe ecran va dispărea mesajul **On - Pornit**. Acesta va fi înlocuit de un cronometru care indică timpul rămas până la finalizarea programului selectat.
- Pe parcursul ciclului de gătit, la anumite intervale de timp, aparatul vă va atenționa că ingredientele trebuie rotite.
- Scoateți capacul de pe baza aparatului și așezați-l pe capacul de protecție primit în pachetul aparatului.

Notă: Ridicarea capacului oprește automat procesul de gătit pentru 3 minute. După scurgerea acestor minute, aparatul se va opri și va intra în modul de așteptare.

- În acest moment puteți scutura sau întoarce preparatele. Vă rugăm să faceți aceste operațiuni cu atenție deosebită.
- Închideți capacul aparatului așa cum vă este indicat la pasul 5. .

Notă: Unele alimente nu trebuie întoarse în timpul procesului de gătit. În acest caz nu este necesar să scoateți capacul aparatului. Dacă capacul nu a fost ridicat de pe baza aparatului atunci când pe ecran a apărut indicatorul care anunță că alimentele trebuie rotite, procesul de gătit va fi reluat după 10 secunde.

- Atunci când timpul rămas până la finalizarea procesului de gătit scade sub un minut (**00:01**), cronometrul va afișa timpul de gătit rămas în secunde.
- După finalizarea programului de gătit, aparatul emite semnale sonore și pe ecran va apărea afișat mesajul **End**.

Notă: Aparatul emite semnale sonore după 5, 20 și 60 de minute de la terminarea programului de gătit pentru a vă reaminti că programul de gătit a fost finalizat.

▲ AVERTISMENT Pentru a evita riscul de a vă provoca vătămări corporale sau daune materiale, vă rugăm să așezați capacul friteuzei doar pe capacul de protecție furnizat în pachetul aparatului.

▲ ATENȚIE Nu umpleți în exces vasul interior sau accesoriile. Pentru a evita riscul de incendiu, deteriorările materiale sau vătămurile corporale, asigurați-vă că ingredientele nu intră în contact cu elementul de încălzire sau cu capacul elementului de

▲ ATENȚIE În cazul în care conectorii senzorilor de pe capacul friteuzei cu aer cald și cei de pe baza aparatului nu sunt complet aliniați, pe ecran va apărea inscripția C9. Vă rugăm acordați atenție deosebită conectării senzorilor. Nerespectarea acestei recomandări poate duce la defectarea aparatului dumneavoastră.

Programe presetate: Friteuză cu aer cald

Rumenire - Friptură

Temperatură presetată	Interval temperatură disponibil pentru selectare	Recomandat pentru	Timp de gătire presetat	Interval de gătit disponibil pentru selectare
193°C	82°C-204°C	Carne de vită, miel, porc, pasăre, legume	00:40	00:01-01:00

1. Așezați ingredientele în cosul friteuzei cu aer cald, în vasele pentru cuptor sau în vasul interior al aparatului, conform indicațiilor rețetei pe care o urmați.

Notă Consultați secțiunea **Curățarea accesoriilor înainte de prima utilizare** pentru detalii referitoare la asamblare.

2. În cazul în care utilizați un accesoriu, introduceți accesoriul în vasul interior.
3. Inserați vasul interior în baza aparatului.
4. Conectați cablul de alimentare la aparat, apoi introduceți ștecărul într-o priză. Pe ecran va apărea afișată mențiunea **OFF** care indică faptul că aparatul dumneavoastră este oprit.
5. Aliniați aripioarele capacului cu sloturile din mânerul bazei aparatului și coborâți capacul până când aparatul emite un sunet.

Notă: Apăsăți ușor capacul pentru a vă asigura că conectorul senzorului de pe capac intră în contact cu conectorul senzorului de pe baza aparatului.

6. Selectați programul de gătire **Friptură** prin apăsarea butonului **Roast**.
7. Utilizați butoanele **+ / -** ale secțiunii **Temp** pentru a crește sau pentru a scădea temperatura. Fiecare apăsare a butonului **+ / -** duce la modificarea cu 1°C a temperaturii.
8. Folosiți butoanele **+ / -** ale secțiunii **Time** pentru a ajusta timpul de gătire.

Notă: Durata programului de gătire și temperatura selectată sunt salvate atunci când programul selectat de dumneavoastră începe.

9. Apăsăți butonul **Start** pentru ca programul de gătit să înceapă. Pe ecran va apărea afișată mențiunea **On** pentru a indica faptul că aparatul a început procesul de preîncălzire.
10. Când aparatul atinge temperatura setată, de pe ecran va dispărea mesajul **On - Pornit**. Acesta va fi înlocuit de un cronometru care indică timpul rămas până la finalizarea programului selectat.
11. Pe parcursul ciclului de gătit, la anumite intervale de timp, aparatul vă va atenționa că ingredientele trebuie rotite.
12. Scoateți capacul de pe baza aparatului și așezați-l pe capacul de protecție primit în pachetul aparatului.

Notă: Ridicarea capacului oprește automat procesul de gătire.

Programe presetate: Friteuză cu aer cald

13. În acest moment puteți scutura sau întoarce preparatele. Vă rugăm să faceți aceste operațiuni cu atenție deosebită.

Notă: Unele alimente nu trebuie întoarse în timpul procesului de gătit. În acest caz nu este necesar să scoateți capacul aparatului. Dacă capacul nu a fost ridicat de pe baza aparatului atunci când pe ecran a apărut indicatorul care anunță că alimentele trebuie rotite, procesul de gătit va fi reluat după 10 secunde.

14. Închideți capacul aparatului așa cum vă este indicat la pasul 5. .

15. Atunci când timpul rămas până la finalizarea procesului de gătit scade sub un minut (**00:01**), cronometrul va afișa timpul de gătit rămas în secunde.

16. După finalizarea programului de gătit, aparatul emite semnale sonore și pe ecran va apărea afișat mesajul **End**.

Coacere

Cu ajutorul aparatului Duo Crisp puteți coace chiar și pâine, prăjituri pufoase și alte deserturi delicioase. E ca și cum ați avea la îndemână un cuptor de dimensiuni reduse!

Puteți coace cu aparatul Duo Crisp folosind coșul friteuzei cu aer cald sau utilizând orice alt vas care poate fi folosit într-un cuptor clasic

- Dacă gătiți utilizând coșul friteuzei, consultați secțiunea **Curățarea accesoriilor înainte de prima utilizare** pentru detalii referitoare la asamblare. Este necesar ca în interiorul coșului să fie tapetat cu hârtie de copt înainte să turnați amestecul în coșul friteuzei. Așezați coșul friteuzei în vasul de gătit.
- În cazul în care utilizați un vas de copt, așezați grilajul multifuncțional pe fundul vasului interior, apoi așezați vasul de copt.

Notă: Lăsați aproximativ 2.5 cm liberi în jurul tuturor părților tăvii pentru a permite aerului cald să circule uniform.

Nu acoperiți vasul de copt, dacă în rețeta pe care o urmați nu este specificat astfel.

Temperatură presetată	Interval temperatură disponibil pentru selectare	Recomandat pentru	Timp de gătit presetat	Interval de gătit disponibil pentru selectare
185°C	82°C-204°C	Light and fluffy cakes, pastries and buns	00:30	00:01-01:00

1. Inserați vasul interior în baza aparatului.
2. Conectați cablul de alimentare la aparat, apoi introduceți ștecărul într-o priză. Pe ecran va apărea afișată mențiunea **OFF** care indică faptul că aparatul dumneavoastră este oprit.

Programe presetate: Friteuză cu aer cald

1. Aliniați aripioarele capacului cu sloturile din mânerul bazei aparatului și coborâți capacul până când aparatul emite un sunet.

Notă: Apăsăți ușor capacul pentru a vă asigura că conectorul senzorului de pe capac intră în contact cu conectorul senzorului de pe baza aparatului.

4. Selectați programul de **Coacere** prin apăsarea butonului **Bake**.
5. Utilizați butoanele **+ / -** ale secțiunii **Temp** pentru a crește sau pentru a scădea temperatura. Fiecare apăsare a butonului **+ / -** duce la modificarea cu 1°C a temperaturii.
6. Folosiți butoanele **+ / -** ale secțiunii **Time** pentru a ajusta timpul de gătire.

Notă: Durata programului de gătire și temperatura selectată sunt salvate atunci când programul selectat de dumneavoastră începe.

7. Apăsăți butonul **Start** pentru ca programul de gătit să înceapă. Pe ecran va apărea afișată mențiunea **On** pentru a indica faptul că aparatul a început procesul de preîncălzire.
8. Când aparatul atinge temperatura setată, de pe ecran va dispărea mesajul **On - Pornit**. Acesta va fi înlocuit de un cronometru care indică timpul rămas până la finalizarea programului selectat.
9. Atunci când timpul rămas până la finalizarea procesului de gătit scade sub un minut (**00:01**), cronometrul va afișa timpul de gătit rămas în secunde.
10. După finalizarea programului de gătit, aparatul emite semnale sonore și pe ecran va apărea afișat mesajul **End**.

Broil

Temperatură presetată	Interval temperatură disponibil pentru selectare	Recomandat pentru	Timp de gătire presetat	Interval de gătit disponibil pentru selectare
204°C	Neajustabil	Topirea brânzei peste supă franceză de ceapă sau peste nachos	00:08	00:01-00:40

1. Așezați ingredientele pe tava de fierbere/deshidratare în coșul friteuzei cu aer cald. Asigurați-vă că nu umpleți excesiv coșul friteuzei. Alimentele nu trebuie să intre în contact cu capacul friteuzei cu aer cald. Nerespectarea acestei recomandări poate duce la deteriorarea aparatului dumneavoastră..

*Notă: Consultați secțiunea **Curățarea accesoriilor înainte de prima utilizare** pentru detalii referitoare la asamblare.*

2. Inserați vasul interior în baza aparatului.

Programe presetate: Friteuză cu aer cald

1. Conectați cablul de alimentare la aparat, apoi introduceți ștecărul într-o priză. Pe ecran va apărea afișată mențiunea **OFF** care indică faptul că aparatul dumneavoastră este oprit.
4. Aliniați aripioarele capacului cu sloturile din mânerul bazei aparatului și coborâți capacul până când aparatul emite un sunet.
Notă: Apăsăți ușor capacul pentru a vă asigura că conectorul sensorului de pe capac intră în contact cu conectorul sensorului de pe baza aparatului.
5. Selectați programul prin apăsarea butonului **Broil**.
6. Folosiți butoanele **+** / **-** ale secțiunii **Time** pentru a ajusta timpul de gătire.
Notă: Durata programului de gătire este salvată atunci când programul selectat de dumneavoastră începe.
7. Atunci când timpul rămas până la finalizarea procesului de gătit scade sub un minut (**00:01**), cronometrul va afișa timpul de gătit rămas în secunde.
8. După finalizarea programului de gătit, aparatul emite semnale sonore și pe ecran va apărea afișat mesajul **End**.

NOTĂ

Asigurați-vă că nu umpleți excesiv coșul friteuzei. Alimentele nu trebuie să intre în contact cu capacul friteuzei cu aer cald. Nerespectarea acestei recomandări poate duce la deteriorarea aparatului dumneavoastră..

Deshidratare

Programul Dehydrate a aparatului dumneavoastră aplică o căldură scăzută pentru o perioadă lungă pentru a deshidrata alimentele dumneavoastră.

Temperatură presetată	Interval temperatură disponibil pentru selectare	Recomandat pentru	Timp de gătire presetat	Interval de gătit disponibil pentru selectare
52°C	41°C-74°C	Fructe și legume	07:00	01:00-72:00

1. Așezați alimentele pe fundul coșului friteuzei, precum și pe tava pentru deshidratat, în cazul în care e nevoie.
*Notă: Consultați secțiunea **Curățarea accesoriilor înainte de prima utilizare** pentru detalii referitoare la asamblare.*
2. Inșerați vasul interior în baza aparatului.
3. Conectați cablul de alimentare la aparat, apoi introduceți ștecărul într-o priză. Pe ecran va apărea afișată mențiunea **OFF** care indică faptul că aparatul dumneavoastră este în modul de așteptare.

Programe presetate: Friteuză cu aer cald

4. Aliniați aripioarele capacului cu sloturile din mânerul bazei aparatului și coborâți capacul până când aparatul emite un sunet.

Notă: Apăsați ușor capacul pentru a vă asigura că conectorul senzorului de pe capac intră în contact cu conectorul senzorului de pe baza aparatului.

5. Selectați programul de **Deshidratare** prin apăsarea butonului **Dehydrate**.
6. Utilizați butoanele **+** / **-** ale secțiunii **Temp** pentru a crește sau pentru a scădea temperatura. Fiecare apăsare a butonului **+** / **-** duce la modificarea cu 1°C a temperaturii.

7. Folosiți butoanele **+** / **-** ale secțiunii **Time** pentru a ajusta timpul de gătit.

Notă: Durata programului de gătit și temperatura selectată sunt salvate atunci când programul selectat de dumneavoastră începe.

8. Apăsați butonul **Start** pentru ca programul de gătit să înceapă. Pe ecran va apărea afișat cronometrul care indică timpul rămas până la finalizarea programului selectat.
9. Atunci când timpul rămas până la finalizarea procesului de gătit scade sub un minut (**00:01**), cronometrul va afișa timpul de gătit rămas în secunde.
10. După finalizarea programului de gătit, aparatul emite semnale sonore și pe ecran va apărea afișat mesajul **End**.

Privire de ansamblu - programe presetate

Program	Timpe de gătire prestat	Interval de gătit disponibil pentru selectare	Presiune/ Temperatură prestată	Interval presiune/ temperatură disponibil pentru selectare	Capac necesar
Gătit sub presiune	00:35	00:00-04:00	Hi (High)	Lo (Low) / Hi (High)	Capac cu funcție multicooker
Sotare	00:30	00:01-00:30	Hi (High)	Lo (Low) / Hi (High)	
Gătire lentă	06:00	00:30-24:00	Lo (Low)	Lo (Low) / Hi (High)	
Gătire la abur	00:30	00:00-04:00	Hi (High)	Lo (Low) / Hi (High)	
Sous Vide	03:00	00:30-99:30	56°C	22-93°C	
Prăjire	00:18	00:01-01:00	204°C	82-204°C	Capacu cu funcție de friteuză cu aer cald
Rotisare	00:40	00:01-01:00	193°C	82-205°C	
Broil	00:08	00:01-00:40	204°C	Neajustabil	
Coacere	00:30	00:01-01:00	185°C	82-204°C	
Deshidratare	07:00	01:00-72:00	52°C	41-74°C	

Durată de gătire recomandată

Ingredient	Cantitate	Setare	Timpul de gătire	Temperatura de gătire
Cartofi congelați	450 g	Air Fry	18-20 minute	205°C
	680 g		22-24 minute	
Cartofi proaspeți	450 g	Air Fry	20-22 minute	205°C
	680 g		24-26 minute	
Creveți	300 - 400 g	Air Fry	7-10 minute	205°C
Bucăți de pui	350 - 450 g	Roast	37-39 minutes	205°C
Aripioare de pui	8 - 10 bucăți	Air Fry / Roast	17-19 minute	196°C
Friptură	350 - 450 g	Roast	Medium-rare: 12 minute	205°C
			Medium: 14 minute	
			Medium-well: 16 minute	
Coaste de porc	1000 - 1500 g	Pasul 1: Pressure Cook	15-20 minute	Hi (High)
		Pasul 2: Broil	15-20 minute	205°C
Conopidă	250 - 300 g	Air Fry / Roast	11-13 minute	205°C
Sparanghel	18 - 22 bucăți	Air Fry / Roast	3-5 minute	205°C
Tort	250 g	Bake	28-30 minute	182°C
Cupcakes	250 g	Bake	15-18 minute	177°C
Nachos	Orice cantitate	Broil	5-7 minute	205°C

Timpul de gătit și temperatura recomandată în tabelul de mai sus sunt orientative. Vă rugăm să vă ghidați după temperatura și timpul de gătit recomandat în rețeta pe care o urmați.

Raport cereale-apă

Orez & Cereale	Raport cereale - apă
Orez alb sau orez brun	1 : 1
Quinoa	1 : 3/4
Ovăz	1 : 3
Risotto	1 : 2 - opțional, puteți adăuga vin
Porridge	1 : 10

Mentținere, curățare și depozitare

Curățați aparatul dumneavoastră Instant Pot Duo Crisp după fiecare utilizare.

Opriiți aparatul, scoateți-l din priză și lăsați-l să se răcească înainte de curățare.

Înainte de utilizare sau depozitare, asigurați-vă că toate componentele aparatului sunt curate și uscate.

Parte	Instrucțiuni	Modalitatea de curățare
Accesorii <ul style="list-style-type: none"> Grilajul multifuncțional Capacul de protecție și depozitare Coșul cu mai multe niveluri al friteuzei Coșul friteuzei cu aer cald Tava pentru deshidratare/broil 	<ul style="list-style-type: none"> Spălați după fiecare utilizare Nu folosiți niciodată detergenți agresivi sau cârpe abrazive pentru curățare. Opțional, înainte de gătire, puteți pulveriza tava de gătit și/ sau coșul friteuzei cu spray antiaderent pentru o curățare mai ușoară. Aceste accesorii pot fi spălate în siguranță pe raftul superior al mașinii de spălat vase. Desasamblați coșul friteuzei înainte de curățare. 	Spălare în mașina de spălat vase* sau cu mâna
Capacul cu funcție de gătire sub presiune și componentele acestuia <ul style="list-style-type: none"> Conductă eliberare abur Capac anti-blocare Colectorul de condens Garnitura de etanșare Supapa de indicare a presiunii Capacul din silicon 	<ul style="list-style-type: none"> Spălați după fiecare utilizare cu apă fierbinte și detergent pentru vase sau pe raftul superior al mașinii de spălat vase și permiteți să se usuce complet înainte de depozitare sau reutilizare. Îndepărtați toate componentele de pe capac înainte de spălare. Goliți și clătiți colectorul de condens după fiecare utilizare. Cu supapa de eliberare aburi ridicată și cu și capacul anti-blocare îndepărtat, curățați interiorul conductei de eliberare a aburului pentru a preveni înfundarea acesteia. Pentru ca apa din capac să fie îndepărtată complet după spălare, țineți capacul în poziție verticală deasupra chiuvetei și rotiți-l la 360°. După curățare, depozitați capacul cu capul în jos pe baza aparatului. Depozitați garnitura de etanșare într-un loc bine ventilat pentru a reduce mirosurile impregnate în aceasta în timpul procesului de gătit. Pentru a elimina aceste mirosuri, folosiți un amestec obținut din 250 ml apă și 250 ml oțet în timp ce rulează programul de gătit sub presiune pentru 5-10 minute, apoi eliberați presiunea interioară folosind butonul de eliberare rapidă a presiunii. 	
Vasul interior	<ul style="list-style-type: none"> În cazul în care apa pe care o folosiți este una dură și calcaroasă, poate fi necesar să spălați vasul interior cu un burete îmbibat în oțet pentru curățarea acestuia. Dacă pe fundul vasului există reziduuri de alimente dure sau arse, lăsați la înmuiat vasul pentru câteva ore pentru o curățare mai ușoară. Spălați după fiecare utilizare Asigurați-vă că toate suprafețele, atât cele interioare cât și cele exterioare, sunt uscate complet înainte de a introduce vasul interior în baza aparatului. 	

*În urma spălării pot apărea anumite decolorări sau defecte estetice ale aparatului, însă acestea nu afectează performanțele tehnice ale aparatului.

Mentținere, curățare și depozitare

Parte	Instrucțiuni	Modalitatea de curățare
Capacul cu funcție de friteuză cu aer cald	<ul style="list-style-type: none"> Permiteți capacului să se răcească apoi curățați elementul de încălzire și zona din jurul acestuia cu o cârpă moale și umedă. Asigurați-vă că în aceste zone nu rămân resturi alimentare și/sau storpi de grăsime. Ștergeți exteriorul cu o cârpă moale și umedă. . Nu scoateți capacul elementului de încălzire. Nu clătiți sau scufundați în apă sau alt lichid. 	Ștergere cu o cârpă umedă
Cablul de alimentare	<ul style="list-style-type: none"> Folosiți o cârpă umedă pentru a șterge cablul de alimentare. Nu clătiți sau scufundați în apă sau alt lichid. 	
Baza aparatului	<ul style="list-style-type: none"> Ștergeți interiorul bazei aparatului, precum și rama de condensare, cu o cârpă foarte puțin umedă și lăsați să se usuce complet. Curățați exteriorul bazei aparatului și panoul de control cu o cârpă puțin umedă. Nu clătiți sau scufundați în apă sau alt lichid. 	

Notă: Pentru a îndepărta cu ușurință grăsimea și resturile alimentare de pe accesoriile și capacul friteuzei, pulverizați peste acestea un amestec obținut din bicarbonat de sodiu și oțet, apoi ștergeți cu o cârpă umedă. Pentru murdăria care persistă, lăsați amestecul să acționeze pe zona afectată pentru câteva minute înainte de a îl curăța cu cârpă umedă.

⚠ ATENȚIE				
Nu scufundați aparatul în apă sau alt lichid. Nu clătiți aparatul sub jet de apă. .	Asigurați-vă că elementul de încălzire rămâne tot timpul uscat.	Nu scufundați în apă sau alt lichid cablul de alimentare. Nu udați pinurile cablului de alimentare.	În cazul în care elementul de încălzire și zona din jurul acestuia nu este curățată corespunzător, există riscul producerii de incendiu sau vătămare corporală.	În cazul în care simțiți miros de fum, apăsați butonul de anulare Cancel și scoateți aparatul din priză. După răcire, curățați aparatul cu o cârpă moale și detergent de vase.

Depanarea aparatului

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Capacul friteuzei este închis, dar aparatul nu pornește	Conexiunea dintre capacul friteuzei cu aer și baza aparatului este slabă sau inexistentă	Asigurați-vă că, capacul friteuzei 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 aparatului.
	Siguranța electrică s-a ars.	Contactați service-ul autorizat PROFIMATIC SRL.
	Microswitch-ul este murdar sau deteriorat	Contactați service-ul autorizat PROFIMATIC SRL.
Din capacul friteuzei iese fum negru	Folosiți ulei cu punct de fum scăzut	Anulați programul presetat, deconectați aparatul de la priză și lăsați-l să se răcească la temperatura camerei. Alegeți un ulei neutru cu un punct de fum ridicat, cum ar fi cel de rapiță, avocado, soia, șofran sau tărâțe de orez.
	Există reziduuri alimentare pe fundul vasului interior sau în jurul elementului de pe capacul friteuzei	Anulați programul presetat, deconectați aparatul de la priză și lăsați-l să se răcească la temperatura camerei. Scoateți toate accesoriile din vasul interior și curățați vasul interior, capacul friteuzei și toate accesoriile.
	Aparatul este defect	Contactați service-ul autorizat PROFIMATIC SRL.
Din capacul friteuzei iese fum alb	Gătiți alimente cu un conținut ridicat de grăsimi, cum ar fi bacon, cârnați sau hamburgeri.	Evitați prăjirea alimentelor cu un conținut ridicat de grăsimi. Verificați vasul interior pentru exces de ulei sau grăsime. Îndepărtați cu atenție excesul de grăsime înainte de prăjirea cu aer.
	Preparatele sunt umede	Pe măsură ce apa din alimente este vaporizată, aceasta se transformă în abur și se dispersează în aparat. Uscați ingredientele umede înainte de prăjire.
	În elementul de încălzire al capacului au ajuns condimente	Condimentați mâncarea cu atenție. Înainte de a adăuga condimente pe carne sau legume, pulverizați-le cu puțin lichid așa încât condimentele să se fixeze pe ingrediente.
Întâmpinați dificultăți la închiderea capacului de gătit sub presiune	Garnitura de etanșare nu este așezată corect	Re-poziționați garnitura de etanșare, asigurându-vă că este fixată în spatele ramei pentru garnitura de etanșare.
	Supapa de eliberare aburi nu este închisă	Apăsați ușor supapa de eliberare aburi folosind o ustensilă de bucătărie cu coada lungă.
	Conținutul aparatului este încă fierbinte	Apăsați butonul de eliberare rapidă a aburului până când se fixează în poziția de ventilare, apoi scoateți ușor capacul de pe baza aparatului, permițând disiparea căldurii.

Depanarea aparatului

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Întâmpinați dificultăți la deschiderea capacului de gătit sub presiune	Există presiune în interiorul aparatului	Eliberați presiunea conform rețetei urmate de dumneavoastră; deschideți capacul numai după ce supapa de eliberare aburi indică faptul că presiunea din interiorul aparatului a scăzut.
	Supapa de eliberare aburi este blocată în poziția de ventilare datorată reziduurilor sau resturilor alimentare	Asigurați-vă că aburul este complet eliberat, apoi apăsați ușor supapa de eliberare aburi cu o ustensilă de bucătărie cu coada lungă. Deschideți capacul cu atenție și curățați bine supapa de eliberare aburi, zona din jurul acesteia și capacul înainte de următoarea utilizare.
	⚠ ATENȚIE	Conținutul poate fi sub presiune; pentru a evita rănirea prin opărire, nu încercați să forțați deschiderea capacului.
Vasul interior rămâne blocat de capacul multicooker-ului atunci când aparatul este deschis	Răcirea vasului interior poate crea un vid, determinând aderarea vasului interior la capac.	Pentru a elibera vidul, apăsați butonul de eliberare rapidă a presiunii până când se fixează în poziția de aerisire.
De sub capac ies aburi	Nu folosiți garnitura de etanșare la capacul aparatului	Introduceți garnitura de etanșare în poziția corectă.
	Garnitura de etanșare este deteriorată sau nu este instalată corect.	Înlocuiți garnitura de etanșare.
	Există resturi alimentare pe garnitura de etanșare	Scoateți garnitura de etanșare și curățați-o bine.
	Capacul aparatului nu este închis corespunzător	Deschideți și reînchideți corect capacul.
	Rama garniturii de etanșare este deformată sau descentrată	Îndepărtați garnitura de etanșare de pe capac, verificați suportul garniturii de etanșare pentru îndoituri sau deformări. Contactați service-ul autorizat PROFIMATIC SRL.
	Rama interioară a vasului este deformată.	Verificați dacă există deformări și contactați service-ul autorizat PROFIMATIC SRL.

Depanarea aparatului

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Scurgerea/ eliberarea unei cantități reduse de abur prin supapa de eliberare a aburului în timpul ciclului de gătit	Butonul de eliberare rapidă a aburului nu este poziționat corect	Apăsăți butonul de eliberare rapidă a aburului pentru a vă asigura că este în poziția închis.
	Aparatul reglează cantitatea de abur din interiorul său	Acest lucru este normal. Nu este necesar să faceți vreo acțiune.
Aburul iese într-o cantitate mare prin supapa de eliberare a aburului, chiar dacă acesta este în poziția de etanșare	În vasul de gătit nu este suficient lichid	Adăugați 500 ml de lichid în vasul interior pentru gătit.
	Senzorul de control a presiunii este defect	Contactați service-ul autorizat PROFIMATIC SRL.
	Supapa de eliberare aburi nu este așezată corect.	Apăsăți butonul de eliberare rapidă a aburului pentru a vă asigura că este în poziția închis.
Pe ecranul de control nu se afișează nicio informație deși aparatul este conectat la rețeaua electrică și pornit	Conexiune de alimentare defectă sau lipsă de alimentare cu energie electrică	Verificați dacă cablul de alimentare este deteriorat. Dacă constatați defecte ale acestuia, contactați service-ul autorizat PROFIMATIC SRL. Verificați priza pentru a vă asigura că este alimentată.
	Siguranța electrică a aparatului este arsă	Contactați service-ul autorizat PROFIMATIC SRL.
Aparatul scoate ocazional anumite sunete	Sunetul este scos la pornirea aparatului sau la schimbarea temperaturii.	Acest lucru este normal. Nu este necesar să faceți vreo acțiune.
	Partea inferioară a vasului interior este umedă.	Ștergeți suprafețele exterioare ale vasului interior. Asigurați-vă că elementul de încălzire este uscat înainte de a introduce vasul interior în baza aparatului..

Depanarea aparatului

Problemă	Cod de eroare	Semnificația codului de eroare	
Pe ecranul digital este afișat codul de eroare și aparatul emite un sunet în mod constant	C1 C2 C6 C6H C6L	Senzor defect	Contactați service-ul autorizat PROFIMATIC SRL.
	C5	Temperatura este prea mare și este generată de așezarea incorectă a vasului interior în baza aparatului	Apăsați tasta de anulare Cancel și așteptați ca elementul de încălzire să se răcească. Asigurați-vă că în interiorul aparatului nu există obiecte străine. Introduceți sau re poziționați vasul interior în baza aparatului și reintroduceți comenzile.
		Temperatura este prea mare și este generată de faptul că în interiorul aparatului nu este suficient lichid	Adăugați 500 ml de lichid în vasul interior pentru gătit.
	C7 or NoPr	Nu este suficient lichid în vasul interior	Începeți prin a adăuga 2 căni (500 ml) de lichid în interiorul vasului de gătit. La nevoie, mai adăugați lichid.
		Butonul de eliberare rapidă a presiunii este în poziția deschis	Apăsați butonul de eliberare rapidă a aburului pentru a vă asigura că este în poziția închis.
	C9	Senzorii de pe capacul aparatului și cei de pe baza aparatului nu sunt conectați complet	Apăsați ușor capacul pentru a vă asigura că senzorul de pe capacul aparatului se conectează la senzorul de pe baza aparatului.
	Lid	Capacul nu este în poziția corectă pentru programul selectat.	Deschideți și închideți capacul. Nu utilizați un capac atunci când utilizați programul Sauté .
	Burn / Food burn	Temperatură ridicată detectată la baza vasului interior; aparatul reduce automat temperatura pentru a evita supraîncălzirea.	Depunerile de amidon de la fundul vasului interior pot bloca disiparea căldurii. Opriiți aparatul, eliberați presiunea conform rețetei urmate și verificați fundul vasului interior.
	PrSE	S-a acumulat presiune în timpul unui program de gătit fără presiune.	Apăsați butonul de eliberare rapidă a aburului până când auziți un sunet de clic care indică deschiderea acestuia,

Dacă nu puteți rezolva problema cu ajutorul informațiilor prezentate mai sus, contactați service-ul autorizat SC PROFIMATIC SRL, ale cărui date de contact le găsiți pe coperta acestui manual.

Garanția aparatului

Garanția se acordă pentru aparatul dumneavoastră Instant Pot și pentru accesoriile care îl însoțesc. Aceasta acoperă viciile de material și cele de fabricație și este nulă de drept în condițiile în care se constată intervenția neautorizată asupra aparatului și componentelor acestuia. De asemenea, garanția nu se aplică în cazul în care defectele apărute se datorează șocurilor mecanice, termice, chimice etc. Totodată, garanția este nulă în cazul în care se constată că aparatul a fost folosit într-un mediu coroziv sau cu umiditate crescută. Garanția de conformitate se acordă pentru o perioadă de 2 ani de la data achiziției. În cazul societăților comerciale care achiziționează aparate Instant Pot, garanția de conformitate este de 1 an de la data achiziționării. Garanția nu acoperă defectele estetice rezultate în urma decolorării, curățării cu substanțe sau cârpe abrazive sau oricăror alte defecte apărute în urma folosirii și care nu afectează performanțele tehnice ale aparatului.

Garanția devine nulă de drept în cazul apariției defecțiunilor datorate utilizării neconforme sau a nerespectării prescripțiilor de punere în funcțiune și/sau operare a aparatului. În cazul apariției oricăror defecțiuni sau neplăceri, contactați service-ul SC PROFIMATIC SRL, ale cărui date de contact le regăsiți pe coperta acestui manual de utilizare.

Instant Pot®

SC PROFIMATIC SRL



office@profimatic.ro



0264-550.255



www.profimatic.ro



Str. Tăbăcarilor nr. 2, Cluj-Napoca,
România