

Instant Pot®

PRO 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, componente și accesorii
- Programe presetate
- Testarea inițială
- Gătirea cu aparatul Pro Crisp
- Menținere, curățare și depozitare
- Depanarea aparatului
- Garanția aparatului
- Date de contact

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 "Instant Pot".



Cuprins

Măsuri de siguranță	5
Instrucțiuni speciale referitoare la cablul de alimentare.....	11
Specificațiile produsului.....	12
Produs, Componente și Accesorii	12
Punerea în funcțiune	15
Testul inițial de funcționare (Testul apei)	16
Eliberarea presiunii	18
Panoul de control	21
Mesaje afișate	23
Setări	24
Caracteristici de control a presiunii	25
Programe presetate: Multicooker	28
Gătitul sub presiune.....	28
Gătitul lent	30
Gătitul la abur.....	31
Sous Vide.....	32
Reverse Searing	33
Ingrediente și condimente	33
Menținere la cald	34
Programe presetate: Gătitul fără capac	35
Sotarea	35
Deglazarea vasului de gătit.....	36
Programe presetate: Friteuză cu aer cald	37
Prăjire, Rumenire și Coacere.....	39
Grill și Deshidratare.....	42
Menținere, curățare și depozitare	43
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 prăjire cu aer cald, pe baza aparatului dumneavoastră.
3. Capacul friteuzei cu aer cald Pro Crisp este compatibil numai cu vasul interior Instant Pot Pro Crisp. Folosiți întotdeauna un vas interior de dimensiuni adecvate. Nerespectarea acestor instrucțiuni poate duce la arsuri sau alte răni provocate utilizatorului sau poate duce la defectarea aparatului dumneavoastră.
4. Aparatul este destinat exclusiv utilizării casnice, nu utilizați aparatul în scopuri comerciale.
5. În momentul utilizării, plasați întotdeauna aparatul pe o suprafață plană și stabilă.
 - Asigurați-vă că orificiile de ventilare de la baza multicooker-ului nu sunt obstrucționate.
 - Nu acoperiți și nu blocați orificiile de ventilare a aerului de pe capacul friteuzei cu aer cald în timp ce aceasta funcționează. Nerespectarea acestor indicații împiedică finalizarea cu succes a programului de gătit și poate duce la deteriorarea aparatului dumneavoastră. Lăsați spațiu liber de cel puțin 13 cm în jurul capacului aparatului dumneavoastră atunci când acesta este în funcțiune.
 - Asigurați-vă că în momentul funcționării aparatului, nu există în apropiere suprafețe care pot lua foc ușor, cum ar fi fețele de masă sau perdelele.
6. Căldura de la o sursă externă poate deteriora aparatul dumneavoastră.

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

- 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.
 - Nu scufundați aparatul dumneavoastră Instant Pot în apă sau orice alt lichid.
 - Aparatul este destinat exclusiv utilizării în interior.
 - Nu lăsați aparatul în lumina directă a razelor solare.
7. **ATENȚIE!** Nu atingeți suprafețele fierbinți ale aparatului. Utilizați doar mânerele laterale pentru transport sau deplasare.
- Nu mișcați aparatul atunci când acesta este sub presiune.
 - Vă rugăm nu atingeți suprafața metalică a capacului multicooker-ului atunci când aparatul este în funcțiune.
8. Vă rugăm nu atingeți accesoriile care ar putea fi fierbinți în timpul procesului de gătit sau imediat după finalizarea acestuia.
- Folosiți întotdeauna mănuși de bucătărie pentru a vă proteja mâinile atunci când manevrați accesoriile care ar putea fi fierbinți sau vasul interior al aparatului.
 - Așezați întotdeauna accesoriile fierbinți pe o suprafață rezistentă la căldură, nu așezați accesoriile fierbinți direct pe blatul de lucru din bucătăria dumneavoastră.
9. **ATENȚIE!** Vasul interior poate fi extrem de greu atunci când este plin cu ingrediente.
- Pentru a evita rănirea, ridicați cu atenție vasul interior din baza multicooker-ului.
 - Fiți extrem de precaut atunci când conținutul vasului interior este fierbinte. Acordați o atenție sportită atunci când în interiorul vasului se află ulei fierbinte.
 - Nu mișcați vasul în timp ce acesta funcționează și manevrați cu grijă atunci când eliminați grăsimea/uleiul fierbinte din interiorul vasului.

▲ 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

10. ATENȚIE! În timpul gătirii sub presiune, umplerea excesivă a vasului interior poate duce la înfundarea conductei de evacuare a aburului. În acest caz, există riscul ca presiunea din interiorul vasului să crească în exces.
 - Nu umpleți vasul interior peste limita maximă indicată **PC MAX** (Pressure Cooking Maximum).
 - Nu depășiți linia interioară care indică marcajul de nivel **1/2** atunci când pregătiți alimente care își măresc volumul în timpul gătirii (cum ar fi orezul sau legumele uscate).
11. ATENȚIE! Acesta este un aparat de gătit sub presiune! Orice presiune din interiorul acestuia poate fi periculoasă. Înainte de a deschide capacul aparatului, lăsați-l să se depresurizeze în mod natural sau eliberați presiunea din interior. Nerespectarea acestor recomandări poate duce la provocarea de arsuri, răni și/sau daune materiale. Consultați secțiunea **Depresurizarea aparatului** pentru informații complete legate de depresurizarea în siguranță a aparatului.
 - Asigurați-vă că aparatul este închis corespunzător înainte de utilizare.
 - Nu acoperiți cu cârpe sau orice alte obiecte supapa de evacuare a aburului și supapa de indicare a presiunii din interiorul aparatului.
 - Nu deschideți aparatul până când acesta nu s-a depresurizat și nu a fost eliberată toată presiunea din interiorul aparatului. În caz contrar, dacă deschideți aparatul cât încă în interiorul acestuia se află presiune, aceasta poate fi eliberată brusc, iar conținutul fierbinte vă poate provoca arsuri sau alte răni.
 - Nu vă expuneți mâinile, fața sau alte părți ale corpului peste supapa de eliberare a aburului sau peste supapa de indicare a aburului atunci când aparatul este în funcțiune sau atât timp cât în aparat există presiune.
 - Nu vă aplecați deasupra aparatului atunci când scoateți capacul de pe baza aparatului. În momentul în care ridicați capacul, aparatul eliberează aburi fierbinți.
 - Obstrucționarea eliberării aerului și a presiunii din interiorul aparatului poate duce la 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

- În cazul în care eliberarea aburului și a presiunii din interiorul aparatului se face în flux continuu pentru mai mult de 3 minute, vă rugăm să opriți aparatul.
 - În cazul în care există scurgeri de abur în timpul folosirii prin părțile laterale ale capacului, opriți aparatul și asigurați-vă că inelul de etanșare este instalat corespunzător.
12. Atunci când gătiți sub presiune alimente cu o textură groasă sau cu un conținut ridicat de grăsime/ulei, conținutul poate stropi la deschiderea capacului de gătit sub presiune. Urmați indicațiile găsite în secțiunea **Depresurizarea aparatului**.
 13. În cazul în care gătiți carne care este acoperită de piele sau cu membrane (de exemplu cârnați), între acestea și carne 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.
 14. Atunci când folosiți capacul cu funcția de friteuza cu aer cald, nu umpleți în exces coșul destinat acestei operațiuni. Supraumplerea acestuia poate provoca contactul alimentelor cu elementul de încălzire ceea ce poate duce la deteriorarea aparatului sau apariția unui incendiu.
 15. Pentru a evita vătămarea corporală, nu atingeți accesoriile în timpul procesului de gătit sau imediat după finalizarea acestuia.
 - Utilizați întotdeauna mănuși de bucătărie atunci când scoateți accesoriile din interiorul aparatului sau atunci când manipulați vasul interior după gătit.
 - Așezați întotdeauna accesoriile fierbinți pe o suprafață rezistentă la căldură.
 - După folosire, așezați întotdeauna capacul friteuzei cu aer cald pe capacul de protecție care va fost furnizat în pachetul aparatului. Nu așezați pe blatul de lucru.
 - Manevrați cu grijă atunci când eliminați grăsimea/uleiul fierbinte din interiorul vasului.

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

16. În timpul procesului de gătit, temperatura din interiorul aparatului poate ajunge până la 200 grade Celsius. Pentru a evita vătămarea corporală, nu introduceți niciodată mâinile în interiorul aparatului până când acesta nu s-a răcit complet.
17. Nu utilizați acest aparat pentru a găti prin imersare în ulei fierbinte ("deep frying").
18. **ATENȚIE!** 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.
19. 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. Pentru informații suplimentare, consultați secțiunea **Depanarea aparatului**.
20. Se recomandă o întreținere adecvată a aparatului înainte și după fiecare utilizare.
 - Verificați ca supapa de eliberare a aburului, supapa de indicare a presiunii, butonul de eliberare rapidă a presiunii și capacul anti-blocare să nu fie înfundate.
 - Asigurați-vă că elementul de încălzire și capacul acestuia sunt curate, nu au urme de grăsimi sau resturi alimentare.
 - Înainte de a introduce vasul interior în baza aparatului, asigurați-vă că atât vasul interior cât și baza aparatului sunt curate, fără reziduuri alimentare și uscate.
 - Lăsați aparatul să se răcească înainte de a îl curăța sau a îl depozita. Consultați secțiunea **Menținere, curățare și depozitare** pentru mai multe informații.
21. Pentru a opri aparatul, apăsați tasta **Cancel - Anulare**, apoi deconectați ștecărul de la sursa de alimentare. Scoateți întotdeauna ștecărul din priză atunci când nu folosiți aparatul, înainte de a introduce sau scoate piese sau accesorii, dar și înainte de a curăța aparatul. Pentru a scoate aparatul din priză, trageți întotdeauna de ștecăr.

▲ 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

22. 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.
 - Nu lăsați niciodată cablul de alimentare să atârne peste marginea meselor sau a blaturilor de lucru sau să atingă suprafețe fierbinți sau dispozitive cu flacără deschisă (inclusiv plita).
 - Nu folosiți niciodată cablu prelungitor pentru alimentarea electrică a aparatului.
 - Păstrați aparatul și cablurile departe de copii.
23. 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 serviceului SC Profimatic SRL.
24. Nu utilizați piese, componente sau accesorii neautorizate de Instant Pot. Utilizarea pieselor, componentelor sau accesoriilor nerecomandate de producător poate provoca risc de rănire, incendiu sau electrocutare. Pentru a preveni vătămarea corporală sau deteriorarea aparatului dumneavoastră, înlocuiți aceste părți doar cu cele autorizate și recomandate de Instant Pot.
25. Evitați contactul cu piesele aparatului aflate în mișcare.
26. 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.
27. Nu interveniți asupra niciunui mecanism de siguranță dintre cele cu care este dotat aparatul dumneavoastră.
28. Atât baza aparatului cât și capacul acestuia au componente electrice. Pentru a evita șocurile electrice:
 - Nu introduceți lichide direct în baza aparatului. Folosiți vasul interior.

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

- Nu introduceți în apă sau orice alt lichid capacul friteuzei cu aer cald, cablul de alimentare sau ștecărul.
 - Nu clătiți aparatul sau capacul acestuia sub jet de apă.
29. Acest aparat nu a fost proiectat pentru a fi folosit de copii sau de persoane cu dizabilități fizice, senzoriale sau mentale. Atunci când utilizați aparatul în preajma categoriilor amintite mai sus, supravegheați atent aparatul.
30. Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul utilizării. Nu folosiți niciodată cablu prelungitor pentru alimentarea electrică a aparatului.
31. Nu depozitați nimic în interiorul vasului aparatului atunci când nu este utilizat.

⚠️ AVERTISMENT

Pentru a evita vătămările 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.


Pentru a reduce riscul de electrocutare, conectați cablul doar la o priză electrică cu împământare.

⚠️ 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.

Specificațiile produsului

				
Model: Pro Crisp AF 8	1500 W	220-240V~ 50-60Hz	7.6 Litri	11.88 kg

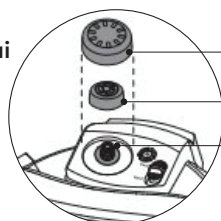
	Pro Crisp AF 8
	Cu capacul cu funcție de multicooker: 37.55 × 36.16 × 36 cm
	Cu capacul cu funcție de fritează cu aer cald: 37.55 × 36.16 × 39 cm

Produs, componente și accesorii

Pro Crisp + Air Fryer

Capacul cu funcție de gătit sub presiune

Ansamblu de eliberare a aburului



Capac supapa de eliberare aburi

Supapa de eliberare aburi

Conductă eliberare aburi

Aripioară capac

Mâner capac

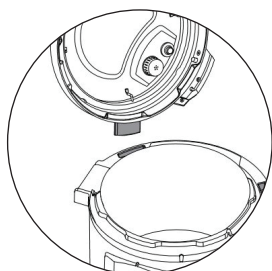
Capac de protecție QuickCool™

Supapa de indicare a presiunii

Buton de eliberare rapidă a presiunii

Aripioară capac

Indicator de poziționare a capacului

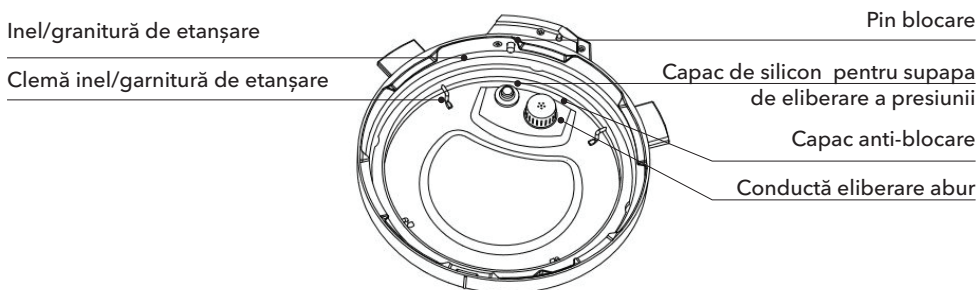


Sfat: Puteți economisi spațiu atunci când depozitați aparatul dumneavoastră dacă scoateți capacul de pe baza aparatului dumneavoastră.

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.

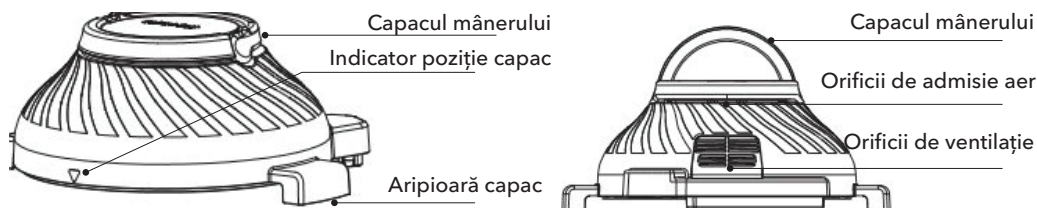
Produs, componente și accesorii

Interiorul capacului pentru gătit sub presiune

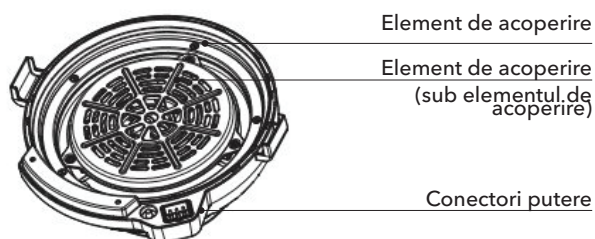


Capacul cu funcție de friteuză cu aer cald

Exteriorul capacului friteuzei



Interiorul capacului friteuzei

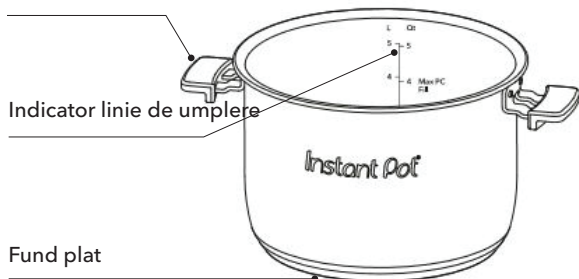


Aceste imagini sunt cu titlu de prezentare și pot diferi în orice mod (culoare, aspect etc) față de imaginile produselor livrate. Raportați-vă întotdeauna la produsul real.

Produs, componente și accesorii

Vasul interior

Mânere din silicon



Fund plat

💡 Sfat: Vasul interior este compatibil și sigur pentru a fi folosit cu plita sau în cuptorul încălzit până la 230°C! Vasul interior are o bază cu triplu strat, ceea ce înseamnă că poate fi folosită în siguranță pe plita dumneavoastră, indiferent de tipul acesteia (electrică, ceramică, inducție sau gaz).

Baza aparatului

Oala exterioară

Rama de condensare

Panou de control

Exterior din oțel inoxidabil

Conector putere

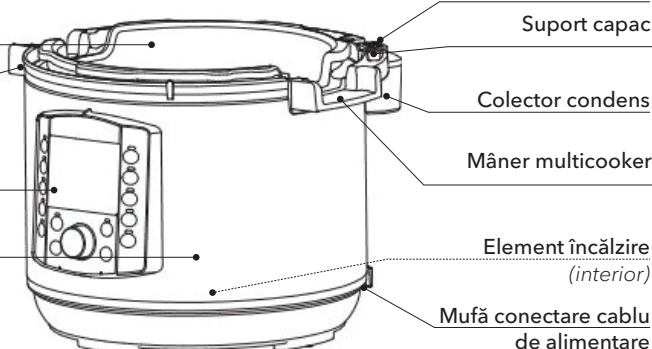
Suport capac

Colector condens

Mâner multicooker

Element încălzire
(interior)

Mufă conectare cablu
de alimentare

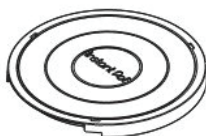


Accesorii

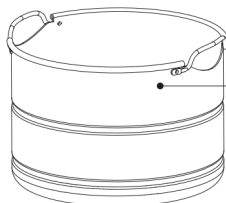
Grilaj/tavă pentru
dehidratare



Capac pentru protecție
și depozitare



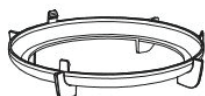
Coș friteuză cu mai multe
niveluri



Grilaj multifuncțional



Bază coș friteuză



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.

Punerea în funcțiune

Setări inițiale

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

Asigurați-vă că ați verificat și sub vasul interior!

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

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

Notă: Nu îndepărtați autocolantele de pe capac (cu excepția cazului în care pe autocolant este specificat că poate fi îndepărtat). Nu îndepărtați eticheta cu codul de identificare a aparatului de pe baza multicooker-ului.

04 Nu așezați aparatul pe plită sau în apropierea surselor de căldură! Așezați aparatului pe o suprafață plană, stabilă.



⚠ ATENȚIE

Înainte de a utiliza aparatul, vă rugăm să citiți cu atenție **Măsurile de siguranță** prezentate în acest manual. Nerespectarea instrucțiunilor de siguranță poate duce la vătămări corporale grave sau la deteriorarea aparatului dumneavoastră.

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.

Nu acoperiți cu cârpe sau orice alte obiecte supapa de evacuare a aburului, supapa de indicare a presiunii a aparatului și capacul anti-blocare.

Obstrucționarea eliberării aerului și a presiunii din interiorul aparatului poate duce la deteriorarea aparatului sau rănirea persoanelor care îl folosesc.

Punerea în funcțiune

Testul inițial de funcționare (Testul apei)

Realizarea testului inițial de funcționare nu este obligatorie, dar vă ajută să vă familiarizați cu noul dumneavoastră aparat Instant Pot. În vederea realizării testului inițial de funcționare, vă rugăm urmați pașii prezentați mai jos:

Pasul 1: Configurarea aparatului Pro Crisp pentru gătitul sub presiune

- 01** Scoateți vasul interior din baza aparatului și adăugați 750 ml de apă în vasul interior al aparatului. Introduceți vasul în baza aparatului.
- 02** Conectați cablul de alimentare la aparat, apoi introduceți ștecărul într-o priză (220-240 V). Pe ecran va apărea afișată mențiunea **OFF** care indică faptul că aparatul dumneavoastră este oprit.
- 03** Așezați capacul peste baza aparatului și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a îl închide.


Capacul se etanșează în mod automat pentru gătitul sub presiune.

Pasul 2: Testarea propriu zisă a aparatului

- 01** Selectați programul de gătit sub presiune **Pressure Cook**.
- 02** Rotiți butonul pentru ajustarea timpului până când setați timpul de gătit la 5 minute (**00:05**).

Apăsăți butonul pentru a confirma timpul setat.

Lăsați nivelul de presiune setat automat de aparat **High - Ridicat**.

-  Ajustările efectuate pentru timpul de gătit, temperatură și nivelul de presiune sunt salvate atunci când programul selectat de dumneavoastră începe să ruleze.

- 03** 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.



Întimp de multicooker-ul dumneavoastră își face treaba, puteți citi capitolul **Gătitul sub presiune** pentru a înțelege cum funcționează aparatul dumneavoastră.

- 04** După finalizarea programului, multicooker-ul dumneavoastră activează automat funcția de menținere la cald **Keep Warm**.

Apăsăți butonul de anulare **Cancel** pentru a dezactiva această funcție și pentru ca aparatul dumneavoastră să revină în modul de așteptare.

Pasul 3: Eliberarea presiunii

- 01** Citiți instrucțiunile legate de eliberarea rapidă a presiunii prezentate în capitolul **Modalități de eliberare a presiunii**.
- 02** Așteptați că supapa de indicare a presiunii să vă arate faptul că presiunea din interior a fost eliberată, apoi deschideți aparatul și scoateți cu grijă capacul, așa cum este deschis în capitolul **Prezentarea generală a caracteristicilor de control a presiunii**.
- 03** Folosiți mănuși de bucătărie pentru a scoate vasul interior din baza aparatului. Aruncați apa și uscați vasul interior.

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 depresurare. Nerespectarea acestor instrucțiuni vă poate cauza răni grave și/sau poate duce la defectarea aparatului.

Punerea în funcțiune

⚠ ATENȚIE

Aburul eliberat prin partea superioară a supapei de eliberare a aburului este fierbinte! Nu vă expuneți pielea neprotejată peste supapa de eliberare a aburului.

Vasul interior va fi fierbinte după gătit. Folosiți întotdeauna o protecție termică adecvată atunci când manipulați o oală interioară fierbinte pentru a evita rănirea.

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.

Pentru a găti sub presiune, multicookerul dumneavoastră parcurge 3 etape.


Preîncălzirea

Ce este afișat pe ecranul aparatului?	Ce se întâmplă în interiorul aparatului?	Recomandări
<p>Bara care afișează progresul etapei de gătit indică procesul de preîncălzire Pre-heating.</p> <p>Pe ecran apare afișajul On pentru a indica faptul că procesul de gătit sub presiune a început.</p>	<p>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.</p>	<p>Timul necesar pentru presurizare este determinat de o varietate de factori, inclusiv de cantitatea ingredientelor și a lichidului introdus în oală.</p> <p>Pentru alimentele înghețate, timpul necesar pentru preîncălzire este considerabil mai îndelungat. Pentru rezultate optime, vă recomandăm să dezghețați alimentele înainte de a le găti.</p>

Gătirea

Ce este afișat pe ecranul aparatului?	Ce se întâmplă în interiorul aparatului?	Recomandări
<p>Bara care afișează progresul etapei de gătit indică procesul de gătit Cooking.</p> <p>Pe ecran se afișează cronometrul care indică timpul rămas din procesul de gătit.</p>	<p>După ce nivelul optim al presiunii a fost atins, va începe procesul de gătit.</p> <p>Aparatul menține presiunea din interior la nivelul ridicat High sau scăzut Low pe tot parcursul procesului de gătit în funcție de setările alese de dumneavoastră.</p>	<p>O presiune mai ridicată înseamnă o temperatură de gătit mai ridicată.</p> <p>Puteți ajusta timpul de gătit, temperatura și nivelul presiunii în orice moment pe parcursul procesului de gătit.</p>

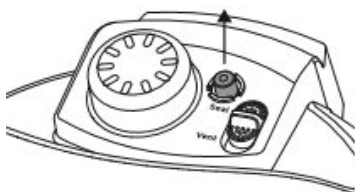
Depresurizarea

Ce este afișat pe ecranul aparatului?	Ce se întâmplă în interiorul aparatului?	Recomandări
<p>Dacă funcția de menținere la cald este activată, după finalizarea programului de gătit, bara care afișează progresul etapei de gătit va indica faptul că aparatul menține la cald preparatele.</p> <p>În cazul în care funcția de menținere la cald nu este activată, aparatul intră în modul de așteptare, iar ecranul va indica sfârșitul programului prin indicația End.</p>	<p>Cu toate că procesul de gătit a fost finalizat, aparatul dumneavoastră se află încă sub presiune.</p> <p>Prin depresurizare, scade și temperatura din interiorul aparatului. După eliberarea presiunii, puteți scoate în siguranță capacul aparatului.</p>	<p>Parcurgeți indicațiile primite în rețeta pe care o urmați atunci când eliberați presiunea din aparat.</p> <p>Consultați capitolul Metode de eliberare a presiunii pentru informații complete și complexe despre acest subiect.</p> <hr/> <p> Recomandare: Aparatul dumneavoastră Instant Pot se răcește mai repede dacă funcția de menținere la cald Keep Warm este dezactivată.</p>

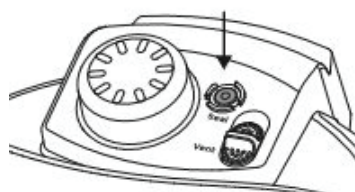
Eliberarea presiunii

Înainte să deschideți capacul aparatului, trebuie să eliberați presiunea din interiorul aparatului.

Urmați instrucțiunile rețetei pe care o parcurgeți pentru a alege metoda de evacuare a aburului și așteptați întotdeauna până când supapa de indicare a presiunii este în poziția care indică că aparatul a fost depresurizat înainte să deschideți capacul.



Sub presiune



Fără presiune

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.

Nu acoperiți sau nu obstrucționați supapa sau capacul supapei de eliberare a aburului pentru a evita rănirea și/sau 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.

Eliberarea 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. Nerespectarea acestor instrucțiuni vă poate cauza răni grave și/sau poate duce la defectarea aparatului.

Metode de eliberare a presiunii

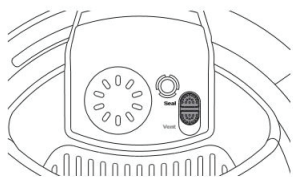
- Eliberarea presiunii în mod natural
- Eliberarea rapidă a presiunii
- Eliberarea naturală temporizată

Eliberarea presiunii în mod natural

În acest caz, procesul de gătit se oprește treptat. Pe măsură ce temperatura din multicooker scade, aparatul se depresurizează în mod natural.

Ce e de făcut?

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.



La ce să vă așteptați:

Preparatele continuă procesul de gătit chiar și după finalizare programului selectat.



Recomandare: Acest proces este excelent în cazul în care gătiți bucăți mari de carne.

Timpul necesar pentru eliberarea presiunii poate varia în funcție de volumul și tipul alimentelor găsite, dar și în funcție de temperatura setată pentru programul finalizat. În cazul în care nu utilizați tehnologia QuickCool™, pentru eliberarea rapidă a presiunii, depresurizarea aparatului poate dura până la aproximativ 40 de minute. Vă recomandăm să aveți în vedere acest aspect atunci când vă planificați mesele. Mai multe detalii legate de tehnologia QuickCool aflați din secțiunea **Eliberarea rapidă a presiunii**.

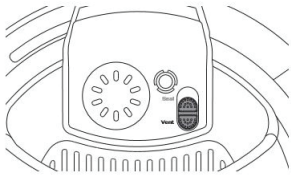
AVERTISMENT

Vă recomandăm să folosiți acest tip de depresurizare atunci când gătiți alimente bogate în amidon (ex: tocănițe, paste) sau după ce gătiți alimente a căror volum crește în urma procesului de gătit (ex: fasolea, cerealele).

Eliberarea presiunii

Eliberarea rapidă a presiunii

Prin folosirea acestei metode de depresurizare, gătitul se oprește imediat după finalizarea procesului de gătit. În acest fel, preveniți gătitul excesiv. Se recomandă să folosiți această metodă de eliberare a presiunii în cazul în care gătiți legume sau fructe de mare.


Ce e de făcut?	La ce să vă așteptați:
<p>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.</p>  <p>Poziția de eliberare a aburului</p>	<p>În cazul în care capacul supapei de eliberare a aburului este poziționat corect, în momentul în care aburul începe să fie eliberat veți auzi un șuierat. Acest sunet indică faptul că aburul lovește capacul și începe să se disperseze. Dacă capacul supapei de eliberare a aburului nu este instalat corect, aburul va fi evacuat sub formă de jet puternic prin partea superioară a supapei de eliberare a aburului.</p>

AVERTISMENT

NU folosiți acest tip de depresurizare atunci când gătiți alimente bogate în amidon (ex: tocănițe, paste) sau după ce gătiți alimente a căror volum crește în urma procesului de gătire (ex: fasolea, cerealele).

Eliberarea naturală temporizată a aburului

În cazul în care folosiți această metodă de eliberare a aburului, gătitul continuă o perioadă scurtă după finalizarea programului de gătit. Recomandăm această metodă atunci când gătiți orez sau alte cereale.

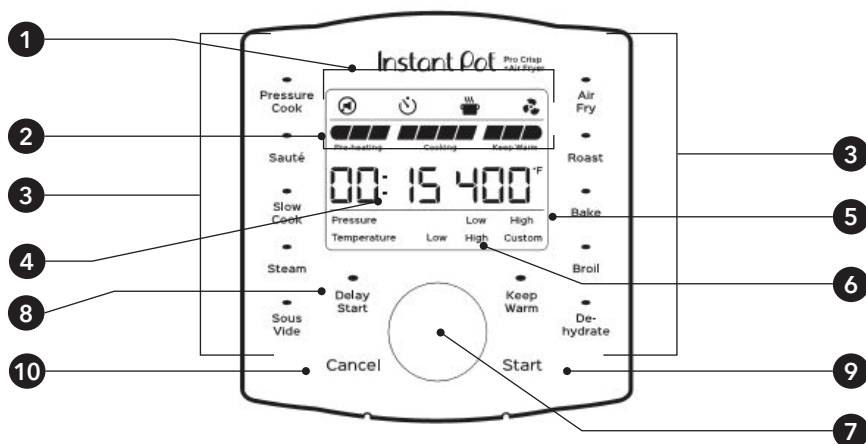
Ce e de făcut?	La ce să vă așteptați:
<p>Lăsați butonul de eliberare rapidă în poziția închis pentru câteva minute (conform rețetei pe care o parcurgeți), apoi apăsați butonul de eliberare a presiunii pentru a îl muta în poziția de ventilare.</p>	<p>În cazul în care capacul supapei de eliberare a aburului este poziționat corect, în momentul în care aburul începe să fie eliberat veți auzi un șuierat. Acest sunet indică faptul că aburul lovește capacul și începe să se disperseze. Dacă capacul supapei de eliberare a aburului nu este instalat corect, aburul va fi evacuat sub formă de jet puternic prin partea superioară a supapei de eliberare a aburului.</p> <p> Temperatura din aparat scade treptat, astfel că eliberarea aburului în acest caz nu este la fel de puternică ca în cazul eliberării naturale a aburului.</p>


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.

⚠ ATENȚIE

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






Panoul de control



1	Pictograme pentru afișarea statusului	Afișează statusul diferitelor setări. Consultați secțiunea Panou de control: Statusul pictogramelor pentru informații complexe.	
2	Bara de progres	Afișează când multicooker-ul se află în una dintre următoarele etape: preîncălzire, gătire sau menținere la cald. Consultați secțiunea Panou de control: Bara de progres pentru informații complete despre aceasta.	
3	Programe presetate	Multicooker <ul style="list-style-type: none"> Gătire sub presiune Gătire lentă Sotare Sous Vide Gătire la abur 	Friteuză cu aer cald <ul style="list-style-type: none"> Prăjire Friptură Coacere Grill Deshidratare
4	Indicator timp	Afișează timpul în formatul HH:MM. În funcție de programul selectat, afișează timpul scurs de la începerea programului sau timpul rămas până la finalizarea acestuia.  De asemenea, afișează temperatura în °C (Celsius) sau °F (Fahrenheit) dacă utilizați programul Sous Vide.	
5	Indicator presiune	Alegeți între presiune ridicată sau scăzută.	
6	Indicator temperatură	Puteți alege între temperatură scăzută, ridicată sau puteți personaliza temperatura de funcționare.	
7	Buton de control	Rotați selectorul pentru a parcurge programele presetate, pentru a modifica pictogramele care indică bara de progres sau pentru a ajusta timpul de gătire, temperatura sau nivelul de presiune.	

8	Start temporizat	Cu ajutorul acestui program puteți programa începerea programului dorit.
9	Start	Apăsați butonul de start pentru ca programul selectat să înceapă.
10	Cancel	Oprește un program predefinit în orice moment și readuce multicooker-ul în modul standby.

Pictogramele de stare

-  Sunetul este pornit.
-  Sunetul este oprit.
-  Funcția de start temporizat este activată.
-  Apare când funcția Keep Warm este activă sau atunci când aceasta este setată să pornească după terminarea programului de gătit selectat.
-  A fost selectat un program care folosește capacul cu funcție de fritează cu aer cald.


Bara de progres

În momentul în care un program de gătit începe să funcționeze, pictograma **Pre-heating** de pe bara de progres începe să lumineze intermitent pentru a indica faptul că preîncălzirea a început. Pe ecran va fi afișat mesajul **On** pentru ca dumneavoastră să știți că programul selectat a început.

Atunci când presiunea sau temperatura a ajuns nivelul setat, bara de progres va indica faptul că procesul de gătit a început prin luminarea intermitentă a secțiunii **Cooking** de pe bara de progres. Pe ecran va fi afișat un cronometru pentru a va indica timpul de gătit rămas până la finalizarea programului selectat și, de asemenea, va fi indicată presiune sau temperatura selectată.


În cazul în care funcția de menținere la cald a fost activată, bara de progres se deplasează spre indicatorul **Keep Warm** după finalizarea programului de gătit selectat. Pe ecran va fi afișat timpul scurs de la finalizarea programului (până la maximum 10 ore). După ce timpul setat pentru păstrarea la cald a expirat, pe ecran este afișat mesajul **End**. În cazul în care funcția de menținere la cald a fost dezactivată, după finalizarea programului de gătit, aparatul dumneavoastră revine în modul de așteptare iar pe ecran este afișat mesajul **End**.

Mesaje afișate

OFF	Modul de așteptare - aparatul așteaptă comenzile dumneavoastră.
On	Aparatul dumneavoastră să se afle în etapa de preîncălzire .
Hot	Pe ecranul aparatului se afișează mesajul Hot când aparatul atinge temperatura optimă pentru programul de sotare.  Când acest mesaj dispăre de pe ecranul aparatului, cronometrul începe să ruleze și să afișeze timpul de gătire rămas.
00:15	Pe ecran se afișează unul dintre următoarele: <ul style="list-style-type: none">• Timpul de gătire rămas,• Timpul rămas până când programul de gătire începe - în cazul în care ați programat startul temporizat,• Timpul scurs de la finalizarea programului de gătit și activarea funcției de menținere la cald.
End	Când programul de gătit este finalizat, pe ecran va fi indicat acest lucru prin afișarea mesajului End .

În cazul în care pe ecranul aparatului apare alt mesaj decât cele indicate mai sus, consultați capitolul **Depanarea aparatului** pentru a afla semnificația acestuia.

Setări

Setare	Descriere
Oprirea/ Pornirea sunetului	Când aparatul se află în modul așteptare, apăsați și mențineți apăsat butonul de control până când pictograma de pornire/oprire a sunetului luminează intermitent. Apăsați butonul de control pentru a confirma selecția.  În cazul în care va apărea o eroare, aparatul va emite un semnal sonor. Acest semnal sonor nu poate fi oprit.
Ajustarea temperaturii (°C și °F)	Selectați programul Sous Vide sau orice alt program care folosește capacul cu funcție de fritează cu aer cald , apoi apăsați și mențineți apăsat butonul de control până când selectați temperatura. Rotiți selectorul pentru a comuta între °C și °F, apoi apăsați butonul pentru a salva setarea.

Setări

Setare	Descriere				
Ajustarea și salvarea setărilor legate de timpul și temperatura de gătire	Odată ce ați selectat un program predefinit, toate modificările legate de timpul de gătire, temperatură sau nivelul presiunii sunt salvate după începerea programului de gătit.				
Start temporizat	<table border="1" data-bbox="314 433 1057 567"> <thead> <tr> <th>Timpe de gătire presetat</th> <th>Interval de gătit disponibil pentru selectare</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>6 ore (06:00)</td> <td>de la 10 minute până la 24 ore (00:10 până la 24:00)</td> </tr> </tbody> </table> <p>Puteți folosi funcția de start temporizat pentru următoarele programe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gătit sub presiune • Gătit lent • Gătit la abur <p>Selectați un program predefinit și activați funcția de start temporizat înainte de începerea programului selectat și de apăsarea butonului Start:</p> <ol style="list-style-type: none"> 01 Apăsați butonul Delay Start, apoi rotiți butonul de control pentru a regla durata de timp cu care vreți să întârziati începerea programului. 02 Apăsați butonul de control pentru a confirma timpul selectat și pentru a reveni la programul selectat. 03 Apăsați butonul Start pentru a începe. 	Timpe de gătire presetat	Interval de gătit disponibil pentru selectare	6 ore (06:00)	de la 10 minute până la 24 ore (00:10 până la 24:00)
Timpe de gătire presetat	Interval de gătit disponibil pentru selectare				
6 ore (06:00)	de la 10 minute până la 24 ore (00:10 până la 24:00)				
Resetați salvările efectuate pentru un program predefinit	<p>Pentru a reseta salvările pentru un program individual, selectați programul pe care doriți să îl resetați când aparatul se află în modul de așteptare pentru 5 secunde.</p> <p>În acest moment setările referitoare la durata de gătire, temperatura și nivelul presiunii pentru programul selectat revin la setările din fabrică, iar aparatul revine la modul de așteptare.</p>				
Resetați salvările efectuate pentru toate programele predefinite	<p>Pentru a reseta salvările efectuate pentru toate programele predefinite, apăsați și mențineți apăsat butonul Cancel când aparatul se află în modul de așteptare până când aparatul dumneavoastră emite un semnal sonor. Setările referitoare la durata de gătire, temperatură și nivelul presiunii aferente fiecărui program predefinit revin la cele inițiale, din fabrică.</p>				

Caracteristici de control a presiunii

Consultați capitolul **Întreținere, curățare și depozitare** pentru a afla informații referitoare la instalarea și deinstalarea aparatului.

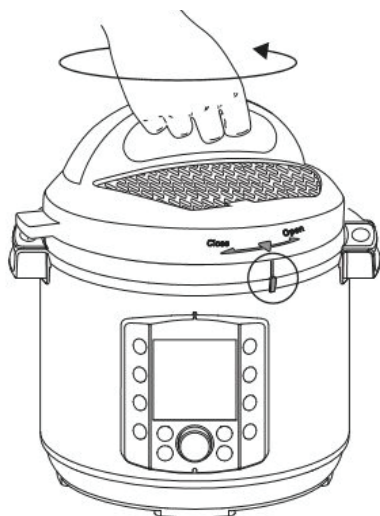
Capacul pentru gătit sub presiune

Ce se întâmplă:	Ce ar trebui să știți:
<p>În momentul în care închideți capacul, acesta se etanșează automat peste baza multicooker-ului pentru o gătire sub presiune optimă.</p> <p>Mânerul capacului este ușor de utilizat, indiferent dacă sunteți dreptaci sau stângaci.</p> <p>Atunci când aparatul este pornit, acesta emite un semnal sonor atunci când capacul este deschis și închis.</p>	<p>În cazul în care utilizați un program de gătire fără presiune, capacul aparatului rămâne detașabil pe durata întregului program. În cazul în care folosiți programul de gătit sub presiune, capacul aparatului se blochează în timp ce programul rulează.</p>

Scoaterea capacului

- 01** 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 I.
- 02** Ridicați capacul în sus și fixați-l în baza aparatului așa încât capacul să fie orientat către corpul dumneavoastră.

Consultați secțiunea Depresurizarea aparatului pentru informații complete legate de depresurizare.



Închiderea capacului

- 01** Aliniați simbolul aflat pe capacul aparatului ▼ cu simbolul de pe baza acestuia I.
- 02** Rotiți capacul în sensul acelor de ceasornic până când simbolul ▼ de pe capacul aparatului ajunge la mijlocul panoului de control.



Caracteristici de control a presiunii

Butonul de eliberare rapidă a presiunii

Butonul de eliberare rapidă a presiunii controlează supapa de eliberare a presiunii.

Ce se întâmplă:	Ce ar trebui să știți:
Cu ajutorul acestui buton, eliberați într-un mod foarte rapid presiunea din aparat. Totodată, acest buton vă protejează mâinile de abur în momentul în care acesta este eliberat din interiorul aparatului.	Acest buton este setat automat în poziția de etanșare atunci când închideți capacul. Așadar, asigurați-vă că îl mutați în poziția deschis atunci când nu folosiți programul de gătit sub presiune.



Poziție: Închis

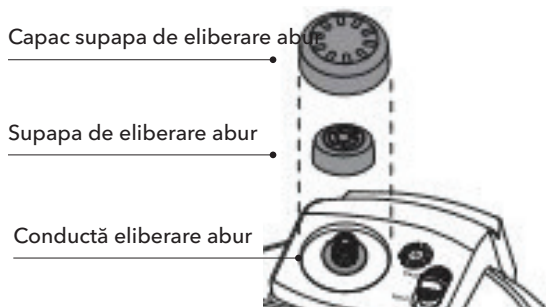


Poziție: Deschis

Consultați capitolul **Depresurizarea aparatului** pentru informații complete și complexe.

Ansamblul de eliberare a presiunii

Înainte de a utiliza aparatul, ansamblul de eliberare a presiunii trebuie să fie instalat complet.



Ce se întâmplă:	Ce ar trebui să știți:
Dacă ansamblul de eliberare a presiunii nu este obstrucționat, aburul ar trebui să se fie eliberat și să se disperseze în mod natural, fără zgomote puternice.	În momentul în care eliberați presiunea, aburul se deplasează în sus din interiorul vasului, prin conducta de eliberare a acestuia, iar apoi iese în exterior prin supapa de eliberare a aburului. Este important să păstrați această zonă curată și neobstrucționată.

⚠ ATENȚIE

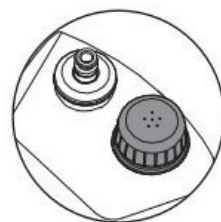
Nu acoperiți sau obstrucționați ansamblul de degajare a aburului. În caz contrar, v-ați putea accidenta sau ați putea deteriora aparatul.

Caracteristici de control a presiunii

Capacul anti-blocare

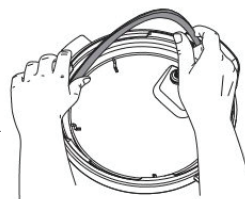
Capacul anti-blocare împiedică particulele mici alimentare să iasă prin conducta de eliberare a aburului și ajută la reglarea presiunii din interiorul aparatului.


Acesta face parte din sistemele de siguranță integrate Instant Pot și trebuie instalat corespunzător înainte de utilizare și curățat în mod frecvent.




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 capacul aparatului înainte de fiecare utilizare și trebuie curățată după fiecare folosire.



 **Recomandare:** Sfatul nostru 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, deoarece, în timpul procesului de gătit garnitura poate absorbi ușor aromele preparatelor.

 Instalați o singură garnitură de etanșare pe capacul aparatului, chiar dacă utilizați una pentru preparatele sărate și alta pentru preparatele dulci.

ATENȚIE

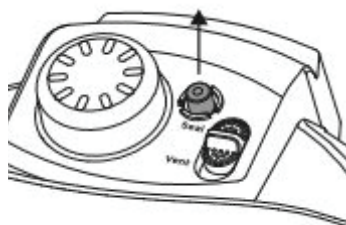
Verificați întotdeauna garnitura de etanșare înainte de utilizare pentru a nu exista tăieturi sau deformări ale acesteia. Nu utilizați o garnitură prea largă sau deformată.

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.

Nerespectarea acestor instrucțiuni vă pot provoca răni sau poate duce la deterioararea aparatului.

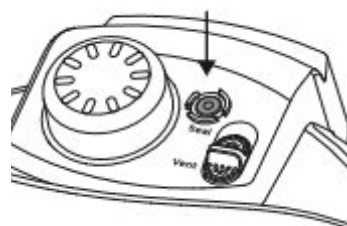
Supapa de indicare a presiunii

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.

Supapa de indicare a presiunii și capacul din silicon funcționează împreună pentru a etanșa aburii în interiorul aparatului. Aceste piese trebuie instalate întotdeauna înainte de utilizarea aparatului. Nu încercați să utilizați aparatul dumneavoastră Instant Pot fără supapa de indicare a presiunii instalată în mod corect. **Nu atingeți supapa de indicare a presiunii în timpul utilizării aparatului.**

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.

Programe presetate: Multicooker

Gătitul sub presiune

Folosiți puterea aburului pentru a găti alimentele rapid, uniform și în profunzime. Pentru rezultate delicioase, de fiecare dată!

Nivelul presiunii	Recomandat pentru	Note
Scăzut - Low 5.1 - 8.0 psi (35 - 55 kPa)	Pește și fructe de mare, legume moi, orez	Atunci când folosiți programul de gătit sub presiune, nivelul presiunii controlează temperatura de gătit. O presiune mare = temperatură ridicată!
Ridicat - High 9.4 - 12.3 psi (65 - 85 kPa)	Ouă, carne, rădăcinoase și legume tari, ovăz, fasole, cereale	

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.

Mărimea aparatului Instant Pot	Cantitatea minimă de lichid folosită la gătitul sub presiune*
7.6 Litri	500 ml

*Cu excepția cazurilor în care instrucțiunile rețetei pe care o urmați vă oferă altă cantitate.

Asigurați-vă întotdeauna că ingredientele folosite sunt plasate în vasul interior din oțel inoxidabil și NU direct în baza aparatului dumneavoastră!

ATENȚIE

Pentru a evita rănilor provocate de arsuri sau opăririi, 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.


Gătitul sub presiune

Pentru cele mai bune rezultate, urmați întotdeauna rețetele propuse și autorizate de Instant Pot.

Interval de timp disponibil pentru selectare	Timp de gătire presetat	Nivel presiune presetat
De la 0 minute la 8 ore (de la 00:00 la 08:00)	35 minute (00:35)	Ridicat

Pasul 1: Setarea aparatului Pro Crisp pentru gătitul sub presiune

01 Adăugați ingredientele în vasul interior al aparatului, conform indicațiilor rețetei pe care o urmați.

 Sfat: Utilizarea grilajului multifuncțional asigură că alimentele sunt gătitе 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.

02 Așezați capacul peste baza aparatului și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a îl închide.

Pasul 2: Gătirea sub presiune

01 Selectați programul pentru gătitul sub presiune **Pressure Cook**.

02 Apăsați butonul de control pentru a selecta timpul de gătire predefinit, sau rotiți-l pentru a ajusta timpul de gătire.

Apăsați butonul de control pentru a confirma setările efectuate și pentru a trece la următoarele setări.

03 Apăsați butonul de control pentru a selecta presiunea implicit setată sau rotiți-l pentru a selecta presiunea dorită de dumneavoastră.

Apăsați butonul pentru a confirma selecția făcută.

04 Mențineți funcția de păstrare la cald activată sau dezactivați această funcția. Puteți dezactiva funcția de menținere la cald în orice moment, pe tot parcursul procesului de gătire.

05 Apăsați butonul **Start** pentru a începe programul. Pe ecran va apărea afișată

mențiunea **On** pentru a indica faptul că aparatul a început procesul de preîncălzire.



Citiți capitolul **Gătitul sub presiune** în cazul în care doriți să aflați ce se întâmplă în acest timp în aparatul dumneavoastră.

06 După finalizarea programului selectat, dacă funcția de menținere la cald a fost dezactivată, aparatul intră în modul de așteptare, iar afișajul va indica finalizarea programului prin mențiunea **End**.

În cazul în care nu ați dezactivat funcția de menținere la cald, atunci când programul a fost finalizat, pe ecran va fi afișat un cronometru care va indica timpul scurs de la finalizarea programului. Cronometrul indică o perioadă de 0 minute (**00:00**) până la 10 ore (**10:00**).

Mâncarea nu ar trebui lăsată în aparat, cu funcția de menținere la cald activată, pentru mai mult de 10 ore. În cazul în care gătiți alimente cu consistență groasă sau care conțin amidon, este posibil ca aburii și căldura din interior să nu se disperseze uniform. Pentru rezultate optime, în acest caz, amestecați conținutul vasului la fiecare 40-60 de minute.


07 Urmăriți instrucțiunile prezentate în rețeta pe care o urmați pentru a depresuriza aparatul sau consultați capitolul **Depresurizarea aparatului** pentru a afla cum puteți elibera presiunea din interiorul aparatului.

Pentru acest program este funcțională opțiunea de start temporizat care vă permite setarea timpului de începere a procesului de gătit. Consultați secțiunea **Panou de control: Setări**.

Programe presetate: Multicooker

Gătitul lent

Utilizați aparatul dumneavoastră Instant Pot pentru a găti lent preparate delicioase cu o singură apăsare de buton!

Nivel temperatură	Recomandat pentru	Note
Scăzut - Low	Gătirea foarte lentă - setat pentru minimum 6 ore (06:00)	Puteți folosi capacul pentru gătit lent al aparatului sau puteți folosi orice alt capac de sticlă, care are un orificiu de aerisire, în cazul în care doriți să puteți urmări mai ușor procesul de gătire.
Ridicat - High	Gătit lent	 În cazul în care folosiți acest program, vă recomandăm o durată minimă de gătire de 3 ore (03:00) pentru preparatele dumneavoastră. Excepție fiind cazul în care rețeta pe care o urmați vă oferă alte indicații.

Timp de gătire presetat	Interval de timp disponibil pentru selectare	Temperatură presetată
4 ore (04:00)	de la 30 de minute până la 24 ore (de la 00:30 până la 24:00)	Ridicată

Pasul 1: Setarea aparatului Pro Crisp pentru gătitul lent

- 01 Adăugați ingredientele în vasul interior al aparatului, conform indicațiilor rețetei pe care o urmați.
- 02 Introduceți vasul de gătit în baza aparatului.
- 03 Așezați capacul peste baza aparatului și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a îl închide.
- 04 Asigurați-vă că supapa de indicare a presiunii se află în poziția deschis.

Pasul 2: Gătitul lent

- 01 Selectați programul pentru gătitul lent **Slow Cook**.
- 02 Apăsați butonul de control pentru a selecta timpul de gătire predefinit, sau rotiți-l pentru a ajusta timpul de gătire.

Apăsați butonul de control pentru a confirma setările efectuate și pentru a trece la următoarele setări.

03 Apăsați butonul **Start** pentru a începe programul. Pe ecran va apărea afișată mențiunea **On** pentru a indica faptul că aparatul a început procesul de preîncălzire.

04 Când aparatul dumneavoastră atinge nivelul temperaturii setate, bara de progres va trece la următoarea etapă și va indica acest lucru prin marcajul **Cooking**.

05 După finalizarea programului selectat, dacă funcția de menținere la cald a fost dezactivată, aparatul intră în modul de așteptare, iar afișajul va indica finalizarea programului prin mențiunea **End**.

În cazul în care nu ați dezactivat funcția de menținere la cald, atunci când programul a fost finalizat, pe ecran va fi afișat un cronometru care va indica timpul scurs de la finalizarea programului. Cronometrul indică o perioadă de 0 minute (00:00) până la 10 ore (10:00).

Pentru acest program este funcțională opțiunea de start temporizat care vă permite

setarea timpului de începere a procesului de gătit. Consultați secțiunea **Panou de control:**

AVERTISMENT

Supapa de indicare a presiunii nu ar trebui să fie ridicată în timpul programului de gătire lentă. Capacul poate fi îndepărtat pe parcursul acestui program.

Gătit la abur

Acest program imită procesul de gătit la abur pe o plită standard. În vasul interior al aparatului apa fierbe, iar alimentele poziționate pe grilajul multifuncțional sunt găsite uniform și în profunzime cu ajutorul aburilor eliberați de apa care fierbe în vas.

Temp de gătire presetat	Interval de timp disponibil pentru selectare	Temperatură presetată
30 minute (00:30)	de la 1 minut la 30 de minute (de la 00:01 până la 00:30)	100°C Neajustabilă.

Pasul 1: Setarea aparatului Pro Crisp pentru gătitul cu abur

- 01 Adăugați 750 ml de apă în vasul interior al aparatului.
- 02 Plasați grilajul multifuncțional pe fundul vasului interior al aparatului, apoi așezați ingredientele pe acesta.
- 03 Introduceți vasul de gătit în baza aparatului.
- 04 Așezați capacul peste baza aparatului și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a îl închide.
- 05 Asigurați-vă că supapa de indicare a presiunii se află în poziția deschis.

Pasul 2: Gătitul la abur

- 01 Selectați programul pentru gătitul cu abur **Steam**.
- 02 Apăsați butonul de control pentru a selecta timpul de gătire predefinit, sau rotiți-l pentru a ajusta timpul de gătire.

Apăsați butonul de control pentru a confirma setările efectuate și pentru a

trece la următoarele setări.

- 03 Apăsați butonul **Start** pentru a începe programul. Pe ecran va apărea afișată mențiunea **On**, iar bara de progres va indica faptul că aparatul a început procesul de preîncălzire.
- 04 Când aparatul dumneavoastră atinge nivelul temperaturii setate, bara de progres va trece la următoarea etapă și va indica acest lucru prin marcajul **Cooking**.
- 05 În cazul în care considerați că preparatele dumneavoastră sunt găsite înainte de expirarea timpului setat inițial, apăsați butonul **Cancel**, adică Anulare, pentru a opri programul. Altfel, aparatul intră în modul de așteptare la finalizarea programului, iar afișajul va indica acest lucru prin mențiunea **End**.

În cazul în care funcția de menținere la cald a fost activată, pe ecran va fi afișat un cronometru care va indica timpul scurs de la finalizarea programului. Cronometrul indică o perioadă de 0 minute (00:00) până la 10 ore (10:00).

Pentru acest program, funcția de menținere la cald nu este activată implicit după finalizarea programului, însă puteți activa această funcție în orice moment în timpul programului de gătire la abur sau după ce acesta este finalizat.

AVERTISMENT

Supapa de indicare a presiunii nu ar trebui să fie ridicată în timpul programului de gătire lentă. Capacul poate fi îndepărtat pe parcursul acestui program.

Sous Vide

Gătutul 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.

Tim de gătire presetat	Interval de timp disponibil pentru selectare	Temperatură presetată	Interval de temperatură disponibil pentru selectare
3 ore (03:00)	de la 30 de minute la 99 ore și 30 de minute (de la 00:30 până la 99:30)	60°C	de la 25 până la 95°C

Ustensile necesare:

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

Pasul 1: Pregătirea vasului pentru programul Sous Vide

- 01** Umpleți cu apă vasul de gătit al aparatului până la linia de marcaj care indică jumătatea vasului, apoi introduceți vasul de gătit în baza aparatului.
- 02** Așezați capacul peste baza aparatului și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a îl închide.
- 03** Asigurați-vă că supapa de indicare a presiunii se află în poziția deschis.

Pasul 2: Setarea aparatului Pro Crisp pentru folosirea programului Sous Vide


- 01** Selectați programul **Sous Vide**.
- 02** Apăsăți butonul de control pentru a selecta timpul de gătire predefinit, sau rotiți-l pentru a ajusta timpul de gătire.
Apăsăți butonul de control pentru a confirma setările efectuate și pentru a trece la următoarele setări.
- 03** Apăsăți butonul de control pentru a selecta temperatura implicit setată sau rotiți-l pentru a selecta temperatura dorită de dumneavoastră.
Apăsăți butonul pentru a confirma selecția făcută.
- 04** Apăsăți butonul **Start** pentru ca aparatul să înceapă să încălzească apa din interiorul vasului. Pe ecran va fi afișată

mențiunea **On** iar bara de progres va indica procesul de preîncălzire.

Pasul 3: Pregătirea ingredientelor

- 01** În timp ce apa se încălzește, condimentați după gust alimentele. Pentru a vedea recomandările noastre legate de condimentarea ingredientelor, citiți capitolul **Ingrediente și Condimente**.
- 02** Vă recomandăm să împărțiți alimentele în porții unice.
- 03** Scoateți aerul din pungi și sigilați-le.

Pasul 4: Gătirea propriu zisă


- 01** Atunci când apa atinge temperatura optimă, pe ecran va fi afișat temporizatorul care indică timpul rămas din program.
- 02** Îndepărtați capacul și introduceți pungile sigilate în apa caldă.
 Pungile ar trebui să fie scufundate în apă, așa că adăugați apă caldă peste acestea, dacă este nevoie. În cazul în care ați sigilat pungile, marginea sigilată este recomandat să rămână în afara apei.
- 03** Așezați capacul peste baza aparatului și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a îl închide.
- 04** Asigurați-vă că supapa de indicare a presiunii se află în poziția deschis.

- 05** După finalizarea programului, aparatul intră în modul de așteptare, iar afișajul va indica finalizarea programului prin mențiunea **End**. Deschideți capacul aparatului și folosiți un clește de bucătărie pentru a scoate pungile din apa fierbinte.
- 06** Deschideți pungile și folosiți-vă de un termometru pentru gătit pentru a verifica dacă preparatele dumneavoastră sunt gătite corespunzător.

Reverse Searing

Folosirea acestei metode de gătire este ideală pentru a potența și stimula aromele delicioase ale cărnii după ce ați gătit-o lent. Prin această modalitate de gătire, carnea dumneavoastră rămâne sculentă și moale la interior, dar își formează o crustă frumoasă și apetisantă la exterior.

- 01** După ce ați gătit carne folosind programul Sous Vide, scoateți-o din pungile vidate și uscați-o ușor prin mișcări de tampotare, folosindu-vă de prosoape de bucătărie.

 Pentru a obține cele mai bune rezultate, nu săriți peste acest pas! Îndepărtați excesul de umiditate de pe carnea dumneavoastră.

- 02** Goliți vasul interior al aparatului, apoi așezați-l din nou în baza acestuia.

- 03** Folosiți programul de sotare al aparatului dumneavoastră sau o tigaie pentru a rumeni carnea.

- 04** Acoperiți carnea cu folie alimentară și lăsați-o să se odihnească pentru 5-20 minute, în funcție de mărimea acesteia.

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 sous vide.



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

Păstrarea mâncării gătite

În cazul în care nu intenționați să consumați carnea pregătită prin programul Sous Vide imediat și doriți să o depozitați pentru consumul ulterior, vă recomandăm să introduceți pungile nedeschise în apă cu gheață pentru a reduce rapid temperatura, apoi puteți păstra la frigider carnea.

ATENȚIE

Atunci când gătiți carne, utilizați întotdeauna un termometru pentru gătit pentru a vă asigura că temperatura acesteia atinge o temperatură minimă sigură în timpul procesului de gătit. Consultați website-ul Organizației Mondiale a Sănătății pentru a verifica recomandările privind siguranța alimentară.

Menținere la cald

Această funcție este ideală pentru reîncălzirea preparatelor sau pentru menținerea la cald a alimentelor pentru perioade mai lungi.

Timpe de gătire presetat	Interval de timp disponibil pentru selectare	Temperatură presetată	Interval temperatură disponibil pentru selectare
10 ore (10:00)	de la 30 de minute până la 10 ore (00:30 to 10:00)	Ridicată	Ridicată Scăzută Ajustabilă: de la 25 la 90°C

01 Apăsați butonul **Keep Warm**.

02 Apăsați butonul de control pentru a selecta timpul de gătire predefinit, sau rotiți-l pentru a ajusta timpul de gătire.

Apăsați butonul de control pentru a confirma setările efectuate și pentru a trece la următoarele setări.

03 Apăsați butonul de control pentru a selecta temperatura de gătire predefinită, sau rotiți-l pentru a alege una dintre opțiunile: **High** - Ridicată, **Low** - Scăzută sau **Custom** - Ajustabilă.

În cazul în care doriți să personalizați temperatura de gătire, apăsați butonul de control atunci când ați ajuns la temperatura pe care dumneavoastră doriți să o utilizați în procesul de gătire.

04 Când timpul pentru menținerea la cald a expirat, pe ecran va apărea mențiunea **End** pentru a indica faptul că aparatul s-a oprit.


ATENȚIE

În cazul preparatelor cu consistență groasă (exemplu: tocănițe) este posibil ca aparatul să nu poată menține la cald în mod uniform întreg conținutul. Pentru a preveni stricarea preparatului, vă recomandăm să amestecați conținutul la fiecare 40-60 de minute pentru a vă asigura că, căldura este distribuită în mod uniform.

Programe presetate: Gătitul fără capac

Sotarea

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. Nu folosiți niciodată capacul atunci când utilizați acest program!

 Sfat: În cazul în care doriți, puteți folosi vasul interior al aparatului dumneavoastră Instant Pot pentru această operațiune pe orice tip de plită (electrică, ceramică, cu gaz, cu inducție), nu neapart în baza multicooker-ului!

Tim de gătire presetat	Interval de timp disponibil pentru selectare	Temperatură presetată	Interval temperatură disponibil pentru selectare
30 minute (00:30)	de la 1 minut la 1 oră (de la 00:01 la 01:00)	Ridicată	Ridicată Scăzută Ajustabilă: Nivel 1-6

Pasul 1: Setarea aparatului Pro Crisp pentru sotare

01 Introduceți vasul de gătit în baza aparatului. **Nu folosiți capacul.**


02 Selectați programul **Sauté**.

03 Apăsați butonul de control pentru a selecta timpul de gătire predefinit, sau rotiți-l pentru a ajusta timpul de gătire.

Apăsați butonul de control pentru a confirma setările efectuate.

Apăsați butonul de control pentru a selecta temperatura de gătire predefinită, sau rotiți-l pentru a alege una dintre opțiunile: High - Ridicată, Low - Scăzută sau Custom - Ajustabilă.

Apăsați butonul de control pentru a confirma selecția dumneavoastră.

 Puteți alege unul dintre cele 6 niveluri ale temperaturii. Acestea sunt afișate ca LE1 (cea mai joasă temperatură), respectiv LE6 (cea mai ridicată temperatură). Aceste niveluri sunt similare celor existente la o plită electrică. Pentru a alege un nivel de temperatură personalizat, selectați opțiunea **Custom**, apoi rotiți butonul de control pentru a selecta preferința dumneavoastră. Apăsați butonul pentru a confirma selecția.


04 Apăsați butonul **Start** pentru ca

programul să înceapă. Pe ecran va apărea mențiunea **On**, iar bara de progres va indica procesul de preîncălzire.

Pasul 2: Sotarea

01 Când aparatul dumneavoastră atinge nivelul temperaturii setate, bara de progres va trece la următoarea etapă și va indica acest lucru prin marcajul **Cooking**, iar pe ecran va fi afișată mențiunea **Hot - Fierbinte** pentru câteva momente înainte să fie afișat cronometrul care indică timpul rămas din programul setat.

02 Adăugați ingredientele în vasul interior.

 În cazul în care ați adăugat ingredientele în interiorul vasului înainte ca nivelul temperaturii setate să fie atins, este posibil că mesajul "Hot" să nu mai fie afișat pe ecranul aparatului. Acest lucru este normal.

03 În cazul în care considerați că preparatele dumneavoastră sunt gătite înainte de expirarea timpului setat inițial, apăsați butonul **Cancel**, adică Anulare, pentru a opri programul. Altfel, aparatul intră în modul de așteptare la finalizarea programului, iar afișajul va indica acest lucru prin mențiunea **End**.

Funcția de start temporizat și menținere la cald nu sunt disponibile pentru programul de sotare.

Deglazarea vasului de gătit

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

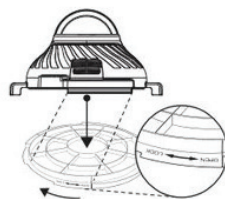
Programul de sotare folosește temperaturi ridicate. Vă recomandăm să nu lăsați nesupravegheate alimentele atunci când utilizați acest program pentru a evita riscul de a le arde. Nu utilizați capacul și nu lăsați aparatul nesupravegheat atunci când folosiți această funcție.

Programe presetate: Friteuză cu aer cald

Atunci când gătiți folosind unul dintre programele la care se folosește capacul cu funcție de friteuză cu aer cald, va fi necesar să ridicați ocazional capacul de pe baza aparatului dumneavoastră. Așezați capacul pe capacul de protecție furnizat în pachetul aparatului dumneavoastră. Nu așezați capacul friteuzei direct pe blatul de lucru!

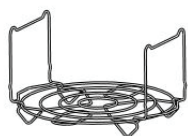


Așezați capacul fierbinte pe capacul de protecție primit în pachetul aparatului



Întoarceți capacul de protecție pentru a plasa capacul cu funcție de friteuză și pentru a îl depozita

Utilizarea accesoriilor



Poziția grilajului multifuncțional în cazul folosirii programelor de gătit sub presiune sau gătire la abur




Poziția grilajului multifuncțional în cazul folosirii programelor de prăjire cu aer cald


Grilajul multifuncțional poate fi poziționat în două moduri:

Coșul friteuzei este perforat pe mai multe niveluri pentru a oferi preparatelor dumneavoastră o textură crocantă, delicioasă. Acesta trebuie utilizat în cazul gătirii majorității alimentelor prăjite (exemplu: aripioare de pui, nuggets).

Puteți obține rezultate diferite schimbând fluxul de aer din interiorul vasului.


Pași de urmat	Rezultate preconizate
Așezați ingredientele direct în vasul interior al aparatului	În cazul în care așezați ingredientele direct în vasul interior al aparatului, veți obține preparate aurii și crocante în partea superioară, dar cu textură umedă la baza acestora. Acest lucru se datorează faptului că aerul nu poate pătrunde sub alimente.  Ideal în cazul în care gătiți pui, mai puțin recomandat în cazul în care pregătiți pachetele de primăvară.
Așezați ingredientele pe fundul coșului friteuzei cu mai multe niveluri	Dacă așezați ingredientele în coșul friteuzei, atât partea superioară cât și restul preparatului dumneavoastră va fi auriu și crocant.

Pași de urmat	Rezultate preconizate
Așezați ingredientele pe fundul coșului friteuzei cu mai multe niveluri, apoi acoperiți ingredientele cu tava pentru deshidratare	În acest caz, veți obține preparate mai puțin crocante deoarece fluxul de aer a fost obstrucționat. Ideal pentru deshidratarea alimentelor!
Așezați mâncarea pe grătar / tava de deshidratare în coșul friteuzei	În acest caz, mâncarea dumneavoastră se gătește mult mai repede, deoarece este mai aproape de elementul de încălzire al aparatului. Ideal pentru topirea brânzei sau pentru a oferi o crustă aurie preparatelor dumneavoastră.

 Sfat: Nu umpleți în exces coșul friteuzei sau tava pentru deshidratare. Aerul trebuie să poată circula în jurul alimentelor pentru o gătire uniformă.

Asamblarea coșului friteuzei

- 01 Așezați baza coșului friteuzei pe o suprafață plană și stabilă.
- 02 Poziționați coșul friteuzei în bază și apăsați ferm. Marginile/zimții de pe baza coșului trebuie să fie inserate în orificiile din exteriorul coșului friteuzei.
- 03 În cazul în care doriți să folosiți tava pentru deshidratare, introduceți-o în coșul friteuzei cu partea netedă în sus.

 Sfat: Pentru a poziționa cu ușurință tava pentru deshidratare/prăjit, introduceți 2 degete în cele 2 găuri mari din mijlocul tăvii.



ATENȚIE

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

Vasul interior și accesoriile sunt fierbinți în timpul procesului de gătit și după finalizarea acestuia. Pentru a evita rănirea, nu atingeți vasul interior fierbinte sau accesoriile fără să folosiți mănuși de bucătărie.

AVERTISMENT

În cazul în care, în timp ce utilizați capacul cu funcție de friteuză cu aer cald, pe ecranul aparatului vă este afișată o eroare care indică faptul că mâncarea dumneavoastră s-a ars - **Food burn**, urmați instrucțiunile pentru curățarea vasului interior așa cum este descris în capitolul Deglasarea vasului de gătit.

Programe presetate: Friteuză cu aer cald

Prăjire, Rumenire și Coacere

Utilizarea capacului cu funcție de friteuză cu aer cald este o modalitate excelentă de potențare aromele și texturile preparatelor dumneavoastră.

Indiferent dacă folosiți unul dintre programele care utilizează capacul cu funcție de friteuză cu aer cald doar pentru a oferi o crustă preparatelor după ce, în prealabil, au fost gătite în multicooker sau dacă doriți să pregătiți masa integral folosind aceste programe, Pro Crisp este aparatul ideal!

Asigurați-vă că așezați întotdeauna ingredientele în vasul interior din oțel inoxidabil atunci când utilizați funcția de friteuză a aparatului dumneavoastră.

Presetările salvate inițial de aparatul dumneavoastră sunt un punct de plecare ideal pentru a experimenta rețete! Totuși, după utilizarea programelor predefinite, ajustările efectuate de dumneavoastră sunt salvate, astfel încât programele cu setările dumneavoastră preferate să fie accesibile printr-o simplă apăsare de buton!


Program	Timp de gătire presetat	Interval de timp disponibil pentru selectare	Temperatură presetată	Interval temperatură disponibil pentru selectare
Prăjire	18 minute (00:18)	de la 1 minut până la 1 oră (de la 00:01 până la 01:00)	204°C	de la 82 până la 232°C
	Prăjirea cu aer cald este o modalitate excelentă de a găti preparate delicioase utilizând puțin ulei. Folosiți acest program pentru gătitul ca atare sau doar pentru a da o crustă aurie preparatelor după ce, în prealabil, au fost gătite utilizând alt program. Ideal pentru cartofi prăjiți (proaspeți sau congelați), aripioare de pui, creveți și altele.			
Rumenire / Friptură	40 minute (00:40)	de la 1 minut până la 1 oră (de la 00:01 până la 01:00)	193°C	de la 82 până la 232°C
	Oferiți fripturii dumneavoastră o crustă aurie sau legumelor un exterior auriu! Ideal pentru carnea de vită, miel, porc, pasăre, pentru gătitul legumelor etc.			
Coacere	30 minute (00:30)	de la 1 minut până la 1 oră (de la 00:01 până la 01:00)	185°C	de la 82 până la 232°C
	Cu ajutorul aparatului Pro Crisp puteți coace pâine, prăjituri pufoase și alte deserturi delicioase. E ca și cum ați avea la îndemână un cuptor de dimensiuni reduse! Puteți coace cu aparatul Pro Crisp folosind coșul friteuzei cu aer cald sau utilizând orice alt vas care poate fi folosit într-un cuptor clasic Așezați vasul în care coaceți pe grilajul multifuncțional. Acoperiți vasul doar dacă așa este specificat în rețeta pe care o urmați.			

Programe presetate: Friteuză cu aer cald

Atunci când coaceți prăjituri:

În cazul în care folosiți coșul friteuzei pentru coacerea compoziției, este necesar ca în interiorul acestuia să fie tapetat cu hârtie de copt înainte să turnați amestecul. Așezați coșul friteuzei în vasul de gătit.

În cazul în care folosiți un vas pentru copt, așezați grilajul multifuncțional pe fundul vasului de gătit al aparatului, apoi introduceți vasul interior în baza aparatului.

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

Pasul 1: Setarea aparatului Pro Crisp pentru gătit

01 Introduceți vasul interior în baza aparatului.

02 Așezați capacul cu funcție de friteuză cu aer cald peste baza aparatului și aliniați aripioarele capacului peste mânerul interioare ale vasului.

Apăsați capacul în jos pentru a vă asigura că pini de alimentare de pe capac intră în contact cu placa de alimentare de pe baza aparatului.

03 Selectați unul dintre programele: **Prăjire**, **Rumenire** sau **Coacere**.

04 Apăsați butonul de control pentru a selecta timpul de gătire predefinit, sau rotiți-l pentru a ajusta timpul de gătire.

Apăsați butonul de control pentru a confirma setările efectuate și pentru a trece la următoarele setări.

05 Apăsați butonul de control pentru a selecta temperatura implicit setată sau rotiți-l pentru a selecta temperatura dorită de dumneavoastră.


Apăsați butonul pentru a confirma selecția făcută.

06 Apăsați butonul **Start** pentru a începe programul. Pe ecran va apărea afișată mențiunea **On** pentru a indica faptul că aparatul a început procesul de preîncălzire.


Puteți ajusta durata sau temperatura de funcționare în orice moment. Este necesar doar să apăsați din nou butonul **Start** pentru a confirma modificările efectuate. Modificările efectuate după începerea inițială a programului selectat nu sunt salvate pentru utilizări ulterioare.

Pasul 2: Adăugarea ingredientelor

01 Când aparatul dumneavoastră atinge nivelul temperaturii setate, pe ecran va apărea afișajul **Add Food**, care indică faptul că este momentul să adăugați ingredientele. După aceea, pe ecran va apărea afișat timpul setat pentru programul selectat și durata rămasă din acesta.

 Puteți adăuga ingredientele în vasul interior înainte sau după preîncălzire, așa cum vă recomandă rețeta pe care o parcurgeți. Gătitul va începe la 10 secunde după ce apare notificarea, indiferent dacă ingredientele au fost adăugate sau nu.

02 Ridicați cu grijă capacul cu funcție de friteuză de pe baza aparatului și așezați-l pe capacul de protecție.


 În momentul în care ridicați capacul friteuzei, procesul de gătire se oprește.

04 Folosiți mănuși de bucătărie și introduceți cu grijă ingredientele în aparat.

05 Așezați capacul pe baza aparatului pentru ca acesta să reia procesul de gătire.

Pasul 3: Gătirea

01 Pe parcursul ciclului de gătit, la anumite intervale de timp, aparatul vă va atenționa că ingredientele trebuie rotite.

 Unele alimente nu trebuie întoarse în timpul procesului de gătire. 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.

02 Dacă doriți să întoarceți ingredientele, ridicați capacul de pe baza aparatului și așezați-l pe capacul de protecție furnizat în pachetul aparatului.

Întoarceți cu atenție ingredientele, apoi așezați din nou capacul friteuzei pe aparat pentru a relua procesul de gătire.

În cazul în care aparatul este lăsat fără capac pentru mai mult de 3 minute, acesta intră în modul de așteptare, iar pe ecran va fi afișat mesajul **OFF**.

03 Atunci când timpul rămas până la finalizarea procesului de gătit scade sub un minut, cronometrul va exprima timpul de gătit rămas în secunde.

04 După finalizarea programului de gătit, aparatul emite semnale sonore și pe ecran va apărea afișat mesajul **End**. Aparatul poate continua ventilarea pentru aproximativ 5 minute sau până când îndepărtați capacul.

05 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.

Sfaturi de urmat:

- Preîncălzirea este un pas important! Așteptați să apară mesajul **Add Food** - Adăugați ingredientele, înainte de a adăuga alimente în vasul interior.
- Pentru preparatele cu crustă, cum ar fi inele de ceapă sau șnițel de pui, folosiți un amestec de ou și pesmet pentru a vă asigura că acesta rămâne pe ingrediente.
- Pulverizați ingredientele cu ulei pentru gătit înainte de a le asezona cu condimente. În acest fel, vă asigurați că acestea rămân pe ingrediente.
- Pentru a obține cartofi prăjiți crocanți, înmuiați bastonașele de cartofi în apă cu gheață pentru aproximativ 15 minute, apoi uscați-le și pulverizați puțin ulei peste ele înainte de a le găti.

ATENȚIE

Atunci când gătiți carne, utilizați întotdeauna un termometru pentru gătit pentru a vă asigura că temperatura acesteia atinge o temperatură minimă sigură în timpul procesului de gătit. Consultați website-ul Organizației Mondiale a Sănătății pentru a verifica recomandările privind siguranța alimentară.

Programe presetate: Friteuză cu aer cald

Grill și Deshidratare

Aceste programe rulează la capetele opuse ale spectrului de temperatură, Grill fiind programul care folosește temperatura cea mai ridicată, în timp ce programul Deshidratare fiind cel care folosește temperatura cea mai scăzută.

Program	TimP de gătire presetat	Interval de timp disponibil pentru selectare	Temperatură presetată	Interval temperatură disponibil pentru selectare
Grill	6 minute (00:06)	de la 1 până la 40 de minute (00:01 până la 00:40)	232°C	Neajustabil
	Acest program implică încălzirea directă, de sus în jos, a ingredientelor. Preparatele pregătite astfel sunt plasate aproape de elementul de încălzire. Ideal pentru topirea brânzei peste supă de ceapă franceză.			
Deshidratare	7 ore (07:00)	de la 1 până la 72 de ore (de la 01:00 până la 72:00)	52°C	de la 41 până la 74°C
	În acest caz, alimentele sunt supuse unor temperaturi scăzute pentru o perioadă lungă. Ideal pentru deshidratarea legumelor sau a fructelor.			

Pasul 1: Setarea aparatului Pro Crisp pentru gătit

- 01 Așezați ingredientele pe tava pentru deshidratare sau direct în vasul interior al aparatului.
- 02 Introduceți vasul interior în baza aparatului.
- 03 Așezați capacul cu funcție de friteuză cu aer cald peste baza aparatului și aliniați aripioarele capacului peste mânerul interioare ale vasului.

Apăsați capacul în jos pentru a vă asigura că pini de alimentare de pe capac intră în contact cu placa de alimentare de pe baza aparatului.

Pasul 2: Gătirea

- 01 Selectați unul dintre programele: **Grill** sau **Deshidratare**.
- 02 Apăsați butonul de control pentru a selecta timpul de gătire predefinit, sau rotiți-l pentru a ajusta timpul de gătire.
Apăsați butonul de control pentru a confirma setările efectuate și pentru a trece la următoarele setări.
- 03 Apăsați butonul de control pentru a selecta temperatura implicit setată sau

rotiți-l pentru a selecta temperatura dorită de dumneavoastră.

Apăsați butonul pentru a confirma selecția făcută.

Temperatura nu este ajustabilă în cazul programului Grill.

- 04 Apăsați butonul **Start** pentru a începe programul. Pe ecran va apărea afișată mențiunea **On** și va începe să fie afișat timpul rămas până la finalizarea programului selectat.



Puteți ajusta durata sau temperatura de funcționare în orice moment. Este necesar doar să apăsați din nou butonul **Start** pentru a confirma modificările efectuate.

- 05 Atunci când timpul rămas până la finalizarea procesului de gătit scade sub un minut, cronometrul va exprima timpul de gătit rămas în secunde.
- 06 După finalizarea programului de gătit, aparatul emite semnale sonore și pe ecran va apărea afișat mesajul **End**. Aparatul poate continua ventilarea pentru aproximativ 5 minute sau până când îndepărtați capacul.
- 07 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.

Menținere, curățare și depozitare

Curățați aparatul dumneavoastră Instant Pot Pro Crisp după fiecare utilizare.

Opriti aparatul, scoateți-l din priză și lăsați-l să se răcească înainte de curățare. Nu folosiți niciodată bureți sau cârpe abrazive sau detergenți de vase dure pentru a curăța aparatul sau accesoriile acestuia.

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.	
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.	Spălare în mașina de spălat vase* sau cu mâna
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.	

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. 	

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

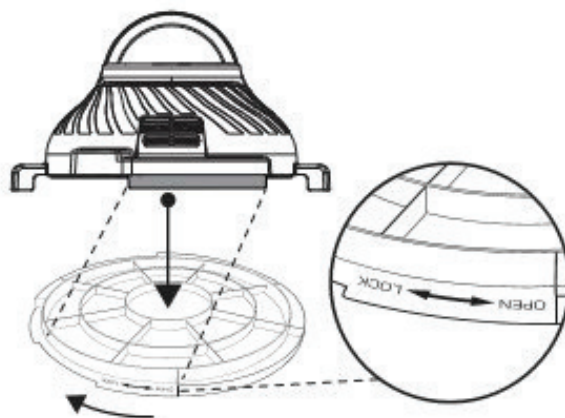
Notă: Pentru a îndepărta cu ușurință grăsimea și resturile alimentare de pe accesoriile și capacul friteuzei, pulverizați peste acestea un amestec obținut din bicarbonat de sodiu și oțet, apoi ștergeți cu o cârpă umedă. Pentru murdăria care persistă, lăsați amestecul să acționeze pe zona afectată pentru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

Depozitarea capacului cu funcție de friteuză

Capacul de protecție care va fost furnizat în pachetul aparatului dumneavoastră are funcție dublă. Pe de-o parte, vă protejează blatul de lucru atunci când gătiți, deoarece este recomandat să așezați capacul fierbinte pe acesta, iar pe de altă parte, protejează capacul friteuzei atunci când acesta nu este utilizat.

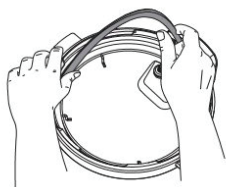
- 01** Pentru depozitare, întoarceți capacul de protecție astfel încât partea canelată să fie orientată în sus.
- 02** Așezați capacul cu funcție de friteuză cu aer cald pe padul de protecție, așa cum vă este indicat în imaginea de mai jos.
- 03** Rotiți capacul friteuzei în sensul acelor de ceasornic până când capacul de protecție se blochează în poziția corectă pentru depozitare.




Garnitura de etanșare

Îndepărtarea garniturii de etanșare

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




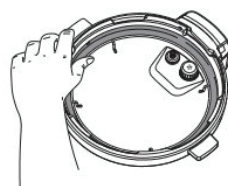
După ce ați scos garnitura de etanșare din locul destinat acesteia, inspectați de fiecare dată clema care prinde garnitura. Asigurați-vă că aceasta este funcțională și nu prezintă defecte.

 Sfat: Este mai ușor să îndepărtați garnitura de etanșare în cazul în care aceasta este umedă și are puțin detergent pe ea.

Inserarea garniturii de etanșare

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

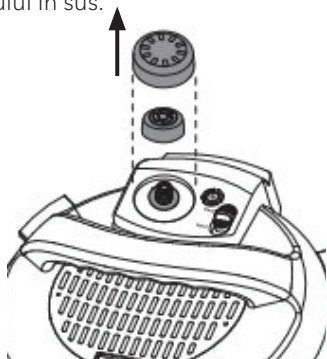
 Atunci când garnitura de etanșare este așezată corespunzător, aceasta stă fixă pe capacul aparatului și nu cade atunci când întoarceți capacul.



Ansamblul de eliberare a aburului


Îndepărtarea ansamblului de eliberare a aburului

Scoateți capacul supapei de eliberare a aburului și trageți de supapa de eliberare a aburului și de conducta de eliberare a aburului în sus.



Inserarea ansamblului de eliberare a aburului

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

 Supapa de eliberare a aburului este poziționată deasupra conductei de eliberare a aburului și ar trebui să își mențină poziția în momentul în care capacul multicooker-ului este întors.

Capacul anti-blocare

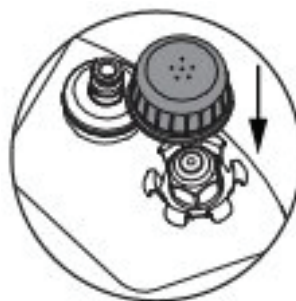
Îndepărtarea capacului anti-blocare

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. Apăsați 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.



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 cald.
	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	Repoziționați 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 aderența 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	Apăsați 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	Apăsați 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 sau 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.
	C8	Vasul interior folosit nu este compatibil	Folosiți doar vasul interior din oțel inoxidabil de la Instant Pot.
	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 .
	Pot	Vasul interior nu este așezat în baza aparatului	Așezați vasul interior în baza aparatului.
	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. Opriți 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 click 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