

Instant Pot®

PRO CRISP + AIR FRYER



- 2 Инструкции за употреба на български език
- 61 Еγχειρίδιο χρήσης στην ελληνική γλώσσα

Ръководство за употреба в електронен вариант,
както и много полезна информация ще откриете на
www.instantpot.bg

Θα βρείτε το εγχειρίδιο σε ηλεκτρονική έκδοση
καθώς και πολλές χρήσιμες πληροφορίες στην
www.instant-home.gr

Съдържание

ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ	3
Продукт, части и аксесоари	10
Първи стъпки	13
Готвене под налягане 101	16
Освобождаване на налягането	17
Контролен панел	20
Контрол на налягането	24
Готвене с капака за готвене под налягане	29
Pressure Cook (Готвене под налягане)	30
Slow Cook (Бавно Готвене)	32
Steam (Пара)	33
Sous Vide (Су Вид).....	35
Keep Warm (Поддържане на топла храна).....	37
Готвене без капак	38
Sauté (Сотиране).....	38
Готвене с капака Air Fryer	40
Използване на аксесоари с капака Air Fryer.....	40
Air Fry (Пържене с горещ въздух), Roast и Bake (Печене).....	42
Съвети за готвене	44
Grill (Грил) и Dehydrate (Дехидратиране/Сушене).....	45
Грижа, почистване и съхранение	47
Отстраняване на неизправности	53
Гаранция	59
Контактна информация	124

ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

За Instant Brands™ Вашата безопасност винаги е на първо място и серията Instant Pot® Pro Crisp е проектирана с този основен приоритет. За да научите повече за механизмите за безопасност на този уред, посетете www.instantpot.bg.




Когато използвате електрически уреди, винаги трябва да бъдете внимателни и да спазвате основни мерки за безопасност.

- 01** ПРОЧЕТЕТЕ ВСИЧКИ ИНСТРУКЦИИ, МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ, ПРЕДИ ДА ЗАПОЧНЕТЕ РАБОТА С УРЕДА. НЕСПАЗВАНЕТО НА ТЕЗИ УКАЗАНИЯ И ИНСТРУКЦИИ МОЖЕ ДА ДОВЕДЕ ДО НАРАНЯВАНЕ И/ИЛИ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ.
- 02** Използвайте само капака за готвене под налягане Instant Pot Pro Crisp или капака за пържене/готвене с горещ въздух Instant Pot Pro Crisp Air Fryer с основния корпус Instant Pot Pro Crisp. Използването на друг капак за готвене под налягане или пържене/готвене с горещ въздух може да причини нараняване, повреда и/или материални щети.
- 03** Капакът за пържене/готвене с горещ въздух Instant Pot Pro Crisp Air Fryer е съвместим само с вътрешен съд от серията Instant Pot Pro Crisp със силиконови дръжки Easy-Grip. Винаги използвайте вътрешен съд с подходящия размер. Неспазването на тези инструкции може да причини изгаряния или други наранявания, повреда и/или материални щети.
- 04** Само за домашна употреба. Не е предназначен за търговска употреба. Не използвайте уреда за каквато и да е друга цел, освен тази, за която е предназначен.
- 05** Предназначен само за употреба върху кухненски плот. Винаги работете с уреда върху стабилна, незапалима, равна повърхност.
 - НЕ поставяйте уреда (основния корпус) върху нещо, което може да блокира вентилационните отвори на дъното;
 - НЕ покривайте или блокирайте вентилационната решетка на капака Air Fryer, докато капакът работи. Оставете поне 13 см. пространство около капака Air Fryer, докато работи. Неспазването на тези инструкции ще възпрепятства равномерното готвене и може да доведе до повреда на уреда;
 - Не работете с капака Air Fryer върху или в близост до лесно запалими материали, като покривки и завеси;
 - Не покривайте и не поставяйте каквото и да е върху уреда.
- 06** Топлината от външен източник ще повреди уреда.
 - НЕ поставяйте уреда върху какъвто и да е котлон, в непосредствена близост до горещ котлон, загрята фурна или друг уред;

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- НЕ използвайте уреда в непосредствена близост до вода или открит пламък;
 - НЕ използвайте уреда на открито. Пазете уреда от пряка слънчева светлина.
- 07** НЕ докосвайте горещите повърхности на уреда с незащитени ръце. За повдигане, преместване или носене на уреда, използвайте само и единствено страничните дръжки на основния корпус. За повдигане и преместване на капака Air Fryer, използвайте само и единствено дръжката на капака Air Fryer.
- НЕ премествайте уреда, докато е под налягане;
 - НЕ докосвайте металните части на капака за готвене под налягане, когато уредът работи; това може да доведе до нараняване;
 - След употреба, във вътрешността на основния корпус има остатъчна топлина. Не докосвайте!
- 08** НЕ докосвайте с незащитени ръце горещи аксесоари по време или непосредствено след готвене. С цел избягване на нараняване:
- Винаги използвайте подходяща защита за ръцете и бъдете изключително внимателни, когато изваждате или боравите с горещи аксесоари или горещ вътрешен съд;
-  ВНИМАНИЕ, ГОРЕЩА ПОВЪРХНОСТ**
- Винаги поставяйте горещи аксесоари върху устойчива на топлина повърхност или чиния;
 - Винаги поставяйте капака Air Fryer върху включената в комплекта предпазна подложка, не го поставяйте директно върху плота;
 - Бъдете изключително внимателни, когато изливате гореща мазнина.
- Неспазването на тези инструкции може да доведе до сериозно нараняване и/или материални щети.
- 09** ** ВНИМАНИЕ** Вътрешният съд може да бъде изключително тежък, когато е пълен. Бъдете внимателни при повдигане и изваждане на вътрешния съд от основния корпус, за да избегнете изгаряне.
- Бъдете изключително внимателни, когато вътрешният съд съдържа гореща храна, гореща мазнина или други горещи течности;
 - Не премествайте уреда, докато работи, и бъдете изключително внимателни, когато изливате гореща мазнина.
- 10** ** ВНИМАНИЕ** При използване на капака за готвене под налягане, препълването на вътрешния съд (уреда) повишава риска от запушване


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

на тръбата за изпускане на пара. Това може да доведе до генериране на прекалено високо налягане, което да причини изгаряне, нараняване и/или материални щети.

- НЕ пълнете вътрешния съд над нивото на линията **Max PC Fill** (Максимално ниво при готвене под налягане), отбелязана от вътрешната страна на вътрешния съд;
- НЕ пълнете вътрешния съд над нивото на линията **Half Fill** (Наполовина пълно), отбелязана от вътрешната страна на вътрешния съд, когато готвите храни, които се разширяват по време на готвене, като ориз или дехидратирани (сушени) зеленчуци.


11  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Този уред готви под налягане. Всяко налягане в уреда може да бъде опасно. Оставете налягането в уреда да спадне естествено или освободете излишното налягане ръчно преди отваряне. Неправилната употреба на уреда може да доведе до изгаряния, наранявания и/или материални щети. Вижте раздел **“Освобождение на налягането”** за информацията относно техниките за безопасно освобождение на налягането.

- Уверете се, че уредът е правилно затворен преди да стартирате програма за готвене. Вижте раздел **“Контрол на налягането: Капак за готвене под налягане”**;
- НЕ покривайте или блокирайте клапана за изпускане на пара и/или поплавъчния клапан с кърпи или други предмети;
- НЕ се опитвайте да отворите уреда принудително, използвайки сила, преди налягането вътре да е спаднало изцяло. Неспазването на тези инструкции може да доведе до внезапно изливане на горещо съдържание и може да причини изгаряния или други наранявания, повреда и/или материални щети;
- НЕ излагайте лицето, ръцете или незащитена кожа над клапана за изпускане на пара или поплавъчния клапан, когато уредът работи или има остатъчно налягане;
- НЕ се навеждайте над уреда, когато сваляте някой от капациите, тъй като се освобождават топлина и пара при премахването на капака;
- Изключете уреда, ако по време на фазите **Pre-heating (Предварително загряване)** или **Cooking (Готвене)** от клапана за изпускане на пара и/или от поплавъчния клапан излиза постоянен поток пара за по-дълго от 3 минути;
- Ако от ръба на капака за готвене под налягане излиза пара, изключете уреда и проверете дали уплътнителният пръстен е поставен правилно. Вижте раздел **“Контрол на налягането: Уплътнителен пръстен”**;

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- НЕ се опитвайте да отворите и свалите капака за готвене под налягане от основния корпус принудително, използвайки сила.
- 12 Когато готвите под налягане храни с високо съдържание на мазнини, тестени храни или храни с гъста консистенция, бъдете внимателни, когато свалите капака за готвене под налягане, тъй като е възможно съдържанието да пръска или прелее. Следвайте инструкциите на съответната рецепта относно метода за безопасно освобождаване на налягането. Вижте раздел **“Освобождаване на налягането”**.
 - 13 При готвене на месо с кожа/обвивка (например наденица с обвивка), кожата/обвивката може да набъбне при загряване или под въздействието на налягането. Не пробождайте месото с остри предмети, докато кожата/обвивката е все още подута, тъй като това може да доведе до опарване.
 - 14 Когато използвате капака за пържене/готвене с горещ въздух Air Fryer, не препълвайте с храна кошницата за пържене/готвене с горещ въздух. Препълването може да доведе до контакт на храна с нагревателя, което може да причини пожар и/или нараняване.
 - 15 Никога не използвайте уреда в режим под налягане, без да сте добавили вода/течност на водна основа, тъй като това ще го повреди сериозно.
 - 16 Докато готвите, вътрешната температура на уреда достига много високи стойности. За да избегнете наранявания, никога не бъркайте с незащитени ръце в уреда, докато не се охлади до стайна температура.
 - 17 Не използвайте този уред за дълбоко пържене или за каквото и да е пържене в режим под налягане с олио/мазнина.
 - 18 ** ВНИМАНИЕ** Когато капакът Air Fryer работи, горещ въздух се освобождава през вентилационната решетка. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от вентилационната решетка и бъдете изключително внимателни, когато изваждате/свалите горещи аксесоари от уреда. Неспазването на тези инструкции може да доведе до нараняване и/или материални щети.
 - 19 В случай че от уреда излиза черен дим, когато използвате капака Air Fryer, натиснете **Cancel (Отказ)** и изключете уреда незабавно от контакта. Оставете уреда да се охлади и димът да спре преди да свалите капака, след това почистете старателно. За допълнителна информация вижте раздел **“Отстраняване на неизправности”**.
 - 20 Преди и след всяка употреба се препоръчва извършване на правилна поддръжка:
 - Уверете се, че клапанът за изпускане на пара, поплавъчният клапан,

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

тръбата за изпускане на пара и анти-блокиращият щит на капака за готвене под налягане не са запушени;

- Уверете се, че нагревателят и защитната решетка на капака Air Fryer нямат остатъци от храна и мазнина;
- Преди да поставите вътрешния съд в основния корпус, уверете се, че и двата са сухи и без остатъци от храна;
- Оставете уреда да се охлади до стайна температура преди почистване или съхранение;
- Не позволявайте на деца да почистват или боравят с уреда.

За повече информация вижте раздел **“Грижа, почистване и съхранение”**.

- 21** За да изключите уреда, натиснете **Cancel (Отказ)**, след което изключете уреда от контакта. Винаги изключвайте уреда от контакта, когато не се използва, както и преди поставяне или премахване на части или аксесоари, и преди почистване. За да изключите от контакта, хванете щепсела и издърпайте от контакта. За да избегнете повреда на захранващия кабел, никога не издърпвайте самия кабел.
- 22** Разлятата храна може да причини сериозни изгаряния. Кабелът за захранване е къс с цел намаляване риска от издърпване, заплитане и спъване.
- НЕ включвайте кабела през ръба на плота или масата, НЕ оставяйте кабела да виси през ръба на плота или масата, както и да докосва горещи повърхности или открит пламък, в т.ч. и котлони;
 - НЕ включвайте в контакти, разположени под плота, и НЕ използвайте уреда с удължител;
 - Дръжте уреда и захранващия кабел далеч от деца.
- 23** Редовно проверявайте изправността на уреда и захранващия кабел. Не използвайте уред с повреден кабел или щепсел, или уред с неизправност, изпускан или повреден по какъвто и да е начин. При нужда от съдействие, свържете се с **Отдел за обслужване на клиенти** на www.instantpot.bg.
- 24** Не използвайте никакви части, аксесоари и/или приставки, които не са одобрени от Instant Brands. Използването на части, аксесоари и/или приставки, които не са одобрени от производителя, могат да доведат до сериозни наранявания, пожар, токов удар и/или отпадане на гаранцията.
- С цел защита от нараняване или повреда на уреда, подменяйте уплътнителния пръстен само с оригинален Instant Pot уплътнителен пръстен;
 - С цел намаляване риска от нежелано изпускане на пара, използвайте

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

само оригинален вътрешен съд Instant Pot, предназначен за този модел. НЕ използвайте уреда без поставен вътрешен съд.

- 25 Избягвайте контакт с движещите се части на уреда. Неспазването на тези инструкции може да доведе до нараняване.
- 26 НЕ се опитвайте да поправяте, подменяте, променяте или модифицирате компоненти на уреда. Това може да доведе до токов удар, пожар и/или сериозни наранявания и ще анулира гаранцията.
- 27 НЕ манипулирайте който и да е от механизмите за безопасност, тъй като това може да доведе до нараняване и/или материални щети.
- 28 Основният корпус и капакът за пържене/готвене с горещ въздух Air Fryer съдържат електрически компоненти. С цел защита от токов удар:
 - НЕ поставяйте никаква течност директно в основния корпус, без поставен вътрешен съд; Течност/храна се поставят САМО във вътрешния съд.
 - НЕ потапяйте основния корпус, капака Air Fryer и/или захранващия кабел и щепсела във вода или каквато и да е течност;
 - Не изплаквайте основния корпус и капака Air Fryer под чешмата.
- 29 Не включвайте уреда в електрическа мрежа, различна от 220-240V ~ 50-60Hz. Не използвайте с преобразуватели на електрическа енергия или адаптери.
- 30 Този уред НЕ трябва да се използва от деца или от хора, чиито физически, сетивни или умствени способности възпрепятстват безопасното използване на уреда. Използването на уреда в близост до деца и до горепосочените лица следва да се извършва под постоянен надзор. Децата не трябва да използват или играят с уреда.
- 31 НЕ оставяйте уреда без надзор, докато работи. Никога не свързвайте уреда с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- 32 НЕ съхранявайте никакви материали в основния корпус или вътрешния съд, когато уредът не се използва.
- 33 НЕ поставяйте лесно запалими материали в основния корпус или вътрешния съд, като хартия, картон, пластмаса, стиропор или дърво.
- 34 НЕ използвайте включените към уреда аксесоари в микровълнова печка, тостер-фурна, конвекторна или конвенционална фурна, върху керамичен, електрически или газов котлон, или скара/грил.

ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ CE

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от токов удар. Използвайте само заземен контакт.

- НЕ премахвайте заземяването.
- НЕ използвайте адаптер.
- НЕ използвайте удължител.

Неспазването на тези инструкции може да причини токов удар и/или сериозни наранявания.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ







НЕСПАЗВАНЕТО НА КОЯТО И ДА Е ОТ ВАЖНИТЕ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ И/ИЛИ ИНСТРУКЦИИТЕ ЗА БЕЗОПАСНА УПОТРЕБА Е НЕПРАВИЛНА УПОТРЕБА НА ВАШИЯ УРЕД, КОЕТО МОЖЕ ДА ДОВЕДЕ ДО ОТПАДАНЕ НА ГАРАНЦИЯТА И ДА СЪЗДАДЕ РИСК ОТ СЕРИОЗНИ НАРАНЯВАНИЯ.

Специални инструкции за захранването

Съгласно изискванията за безопасност, е осигурен къс захранващ кабел, с цел намаляване риска от издърпване, заплитане и спъване.

Този уред е снабден със захранващ кабел с щепсел европейски стандарт със заземяване. С цел намаляване риска от токов удар, включвайте захранващия кабел в заземен и лесно достъпен електрически контакт.

Спецификации на продукта

					
Модел: Pro Crisp AF 8	1500 W	220-240V ~ 50-60Hz	7.6 литра	11.88 кг.	с Капак за готвене под налягане см: 37.55 Д × 36.16 Ш × 36 В
					с Капак Air Fryer см: 37.55 Д × 36.16 Ш × 39 В

Модел и сериен номер на уреда

Модел: Ще откриете модела на уреда на информационния етикет на гърба на основния корпус, близо до захранващия кабел.

Сериен номер: Ще откриете серийния номер на уреда на белия стикер до информационния етикет.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

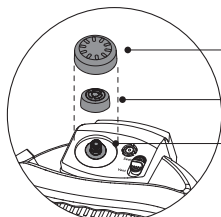
Прочетете това ръководство внимателно и напълно, и го запазете за бъдеща справка. Неспазването на инструкциите за безопасност може да доведе до сериозни наранявания и/или материални щети.

Продукт, части и аксесоари

Вижте раздел **“Грижа, почистване и съхранение: Сваляне и поставяне на части”**, за да разберете как си пасват всички компоненти.

Капак за готвене под налягане - горна част

Механизъм за изпускане на пара



Капачка за омекотено изпускане на пара

Клапан за изпускане на пара

Тръба за изпускане на пара

Ухо на капака

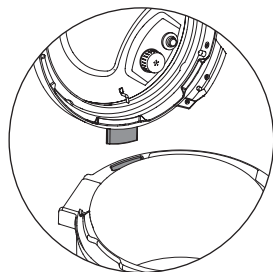
Дръжка за капака


QuickCool™ предпазен капак

Поплавъчен клапан

Ухо на капака

Индикация за позиция на капака



 **Instant Съвет:** Дръжте капака за готвене под налягане изправен, за да не пречи на плота. Поставете лявото или дясното ухо на капака в съответната поставка за капак на основния корпус, за да го държите изправен и да освободите място! Внимание: Ухото на капака не е панталон! Вдигнете капака нагоре, а не го наклоняйте.

Капак за готвене под налягане - долна част

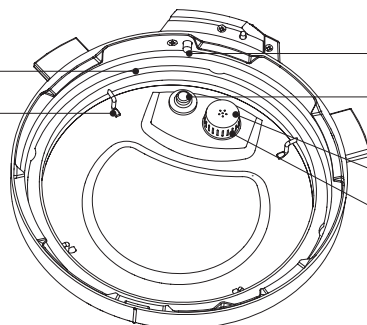
Уплътнителен пръстен

Водач за уплътнителен пръстен

Силиконова тапа
(от долната страна на поплавъчния клапан)

Анти-блокиращ щит

Тръба за изпускане на пара
(под анти-блокиращия щит)

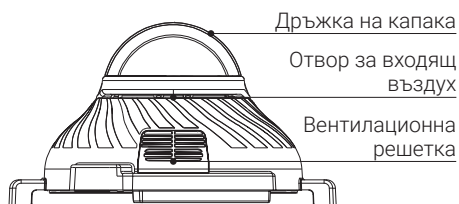
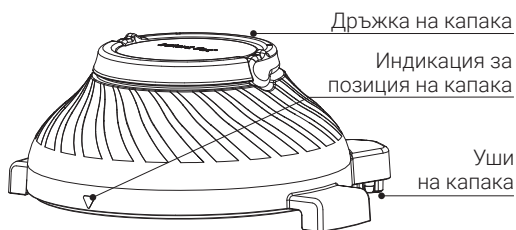


Изображенията в това ръководство са само илюстративни и могат да се различават от действителния продукт. Моля, разгледайте продукта.

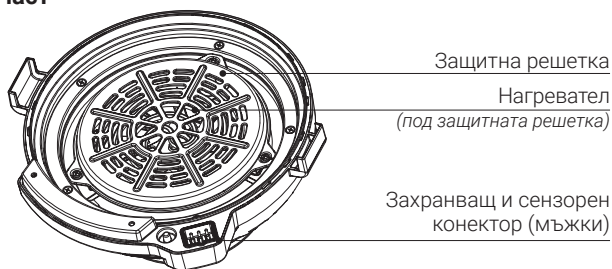
Продукт, части и аксесоари

Капак за пържене/готвене с горещ въздух Air Fryer

Капак Air Fryer - горна част



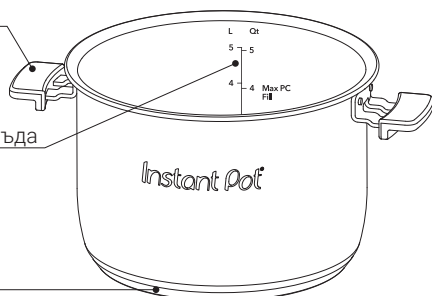
Капак Air Fryer - долна част




Вътрешен съд от неръждаема стомана

Силиконови дръжки Easy-Grip

Индикатори за запълване на съда

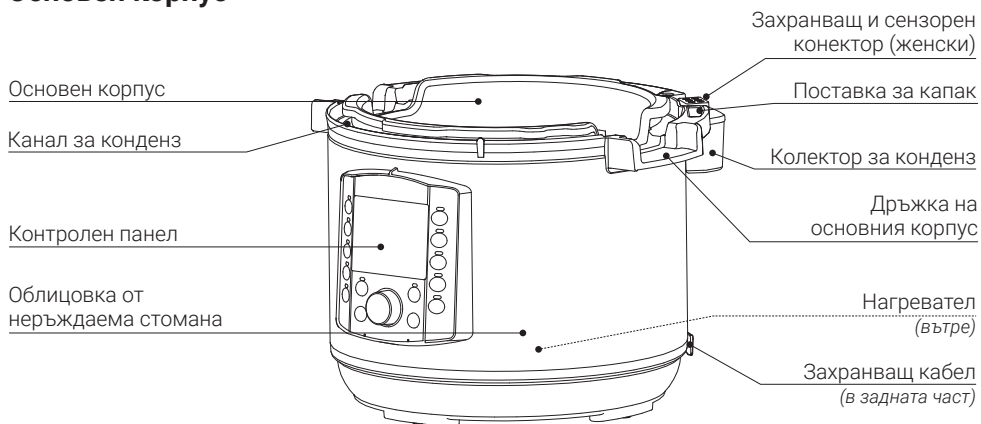


 **Instant Съвет:** Вътрешният съд разполага с плоско удароустойчиво 3-слойно дъно и е подходящ за употреба както в основния корпус, така и върху всеки електрически, керамичен, газов и индукционен котлон, или във фурна до температура 232°C.

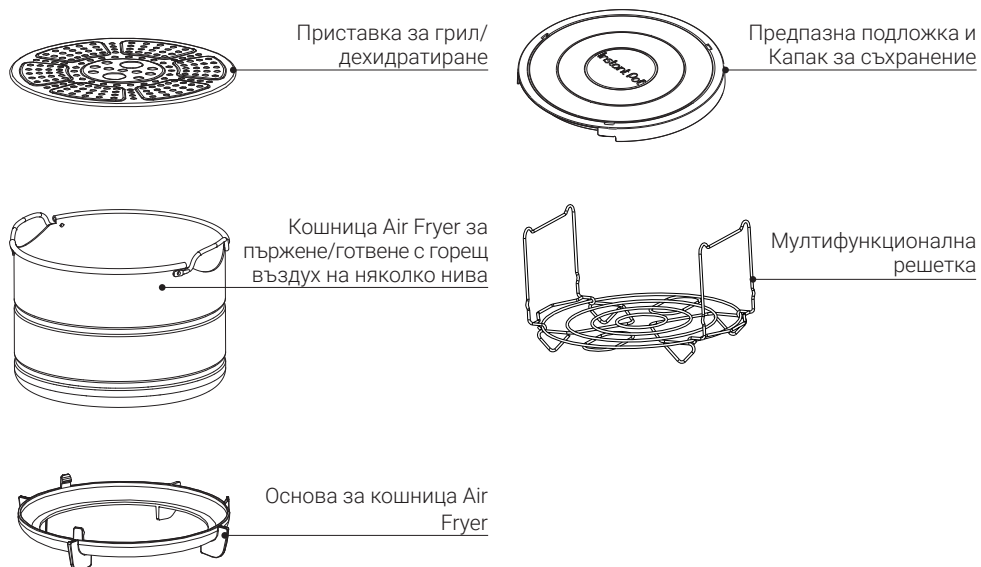
Изображенията в това ръководство са само илюстративни и могат да се различават от действителния продукт. Моля, разгледайте продукта.

Продукт, части и аксесоари

Основен корпус





Аксесоари



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

Първи стъпки

Първоначални настройки

- 01** Извадете Вашия Instant Pot Pro Crisp от кутията!
- 02** Премахнете всички опаковъчни материали и аксесоари в и около уреда, и се уверете, че всички части са налични. Вижте раздел **“Продукт, части и аксесоари”** за пълна справка.
 Не забравяйте да проверите под вътрешния съд!
- 03** Измийте вътрешния съд в съдомиялна машина или на ръка с гореща вода и препарат за съдове. Изплакнете го с топла, чиста вода и използвайте мека кърпа, за да го подсушите добре отвън.
- 04** Избършете нагревателя с мека, суха кърпа и се уверете, че няма останали парченца от опаковката в основния корпус.
 Не отстранявайте предупредителните стикери за безопасност от капака (освен ако на стикера не е посочено друго), серийния номер или информационния етикет от задната страна на основния корпус.
- 05** Може да се изкушите да поставите уреда върху печката/котлоните, но не го правете! Поставете го върху кухненския плот, на стабилна, равна повърхност, далеч от лесно запалими материали и външни източници на топлина.

Ако нещо липсва или е повредено?

Свържете се с **Отдел за обслужване на клиенти**.

Повече информация ще откриете на нашия сайт www.instantpot.bg.

Любопитни сте?

- Вижте раздел **“Продукт, части и аксесоари”**, за да опознаете компонентите на уреда, както и раздел **“Контрол на налягането”** за по-задълбочена информация.
- Докато правите първоначалния тест (воден тест), вижте раздел **“Готвене под налягане 101”**, за да разберете как точно се случва магията.

ВНИМАНИЕ

Прочетете раздел **“ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ”** преди употреба на уреда. Неспазването на тези указания и инструкции за безопасна употреба може да доведе до повреда на уреда, материални щети и/или нараняване.

Не поставяйте уреда върху котлон или върху друг уред.

Топлина от външен източник ще повреди уреда.

С цел намаляване риска от пожар, материални щети и/или нараняване, не поставяйте каквото и да е върху уреда, и не покривайте или блокирайте механизма за изпускане на пара или анти-блокиращия щит, разположени върху капака.

Първи стъпки

Провеждане на първоначален (воден) тест

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


Етап 1: Подготовка на уреда за готвене под налягане

01 Извадете вътрешния съд от основния корпус, добавете 750 мл. вода във вътрешния съд, след което го поставете обратно в основния корпус.

02 Включете захранващия кабел към контакт 220-240V.

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

03 Поставете и затворете капака за готвене под налягане според инструкциите в раздел **“Контрол на налягането: Капак за готвене под налягане”**.

 Ключът за бързо освобождаване автоматично застава в позиция за готвене под налягане.


Етап 2: Готвене (тестово)

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

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


Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора и да преминете към следващото поле.

Оставете нивото на налягане на **High (Високо налягане)**.

 Персоналните настройки на времето за готвене, температурата и нивото на налягането се запаметяват в програмата, когато започне готвенето.

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

Дисплеят показва **On (Включен)** и индикаторът за прогреса показва **Pre-heating (Предварително загряване)**.

 Докато уредът работи, прочетете раздел **“Готвене под налягане 101”**, за да разберете как се случва магията.

04 Когато програмата приключи, уредът автоматично (по подразбиране) преминава в режим **Keep Warm (Поддържане на топла храна)**.

Натиснете **Cancel (Отказ)**, за да изключите функцията Keep Warm и да върнете уреда в режим на готовност.

Етап 3: Освобождаване на налягането

01 Следвайте инструкциите за Бързо освобождаване на налягането в раздел **“Освобождаване на налягането: Методи за освобождаване на налягането”**.

02 Изчакайте поплавъчният клапан да спадне надолу, след което внимателно отворете и свалете капака, както е описано в раздел **“Контрол на налягането: Капак за готвене под налягане”**.

03 Като използвате подходяща защита за ръцете, извадете вътрешния съд от основния корпус, изхвърлете водата и старателно подсушете вътрешния съд.

Това е! Можете да започнете с готвенето :)

Вижте допълнителна информация на следващата страница...

Първи стъпки

⚠ ОПАСНОСТ

НЕ се опитвайте да свалите капака, докато поплавъчният клапан все още е изскочил нагоре, и НИКОГА не се опитвайте да отворите капака принудително със сила. Съдържанието в уреда е под изключително високо налягане. Поплавъчният клапан трябва да спадне надолу, преди да се опитате да свалите капака. Неспазването на тези инструкции може да причини наранявания и/или материални щети.

⚠ ВНИМАНИЕ

Пара под налягане се освобождава от горната част на клапана за изпускане на пара. Не излагайте незащитена кожа над клапана за изпускане на пара, за да избегнете наранявания и/или изгаряния.

Вътрешният съд ще бъде горещ след готвене. Винаги използвайте подходяща защита за ръцете, когато боравите с горещия вътрешен съд, за да избегнете наранявания и/или изгаряния.

⚠ ВНИМАНИЕ

Когато готвите месо, винаги използвайте термометър за месо, за да се уверите, че е достигната препоръчителната минимална безопасна вътрешна температура. Повече информация и таблица с минималните безопасни температури при топлинна обработка на различните видове месо можете да намерите на страницата на **Световната Здравна Организация (СЗО)** и/или проверете за препоръките на **българските здравни власти**.

Готвене под налягане 101

Готвенето под налягане използва пара, за да повиши точката на кипене на водата над 100°C / 212°F. Тези високи температури позволяват да готвите някои храни много по-бързо от стандартното готвене.

(Зад магическата завеса)

При готвене под налягане, уредът преминава през 3 фази.

Pre-heating (Предварително загряване)

Какво виждате?	Какво не виждате?	Съвети
Индикаторът за прогреса показва Pre-heating (Предварително загряване) . Дисплеят показва On (Включен) .	Докато уредът загрява, част от течността се изпарява и се образува пара. След като се натрупа достатъчно пара, поплавъчният клапан изскача нагоре и заключва капака на място.	Времето за достигане на необходимото налягане зависи от обема и температурата на храната, както и от количеството течност. Замразените храни изискват най-дълго време за предварително загряване. За по-бързи резултати, размразете продуктите преди готвене. Не е необходима намеса по време на тази фаза!

Cooking (Готвене)

Какво виждате?	Какво не виждате?	Съвети
Индикаторът за прогреса се премества и показва Cooking (Готвене) . Дисплеят започва отброяване на оставащото време за готвене.	Когато уредът достигне необходимото ниво на налягане, започва фазата на готвене. В зависимост от настройките уредът автоматично поддържа High (Високо) или Low (Ниско) налягане през цялото готвене.	По-високото налягане означава по-висока температура. Настройките на програмите (напр. време за готвене, ниво на налягане и т.н.) могат да се регулират по всяко време през фазата на готвене.

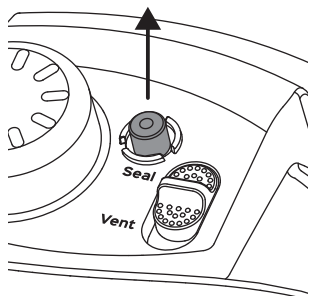
Освобождаване на налягането

Какво виждате?	Какво не виждате?	Съвети
Ако функцията Keep Warm (Поддържане на топла храна) е включена след готвене, индикаторът за прогреса се премества и показва Keep Warm , а таймерът започва да отброява нагоре от 00:00 . Ако функцията не е включена, уредът се връща в режим на готовност и на дисплея се показва End (Край) .	Въпреки че фазата на готвене е приключила, уредът все още е под налягане и горещ. Освобождаването на налягането понижава температурата и позволява да свалите безопасно капака.	Следвайте инструкциите на съответната рецепта относно избора на метод за освобождаване на налягането. Вижте раздел “Освобождаване на налягането: Методи за освобождаване на налягането” на следващата страница за информация относно техниките за безопасно освобождаване на налягането.

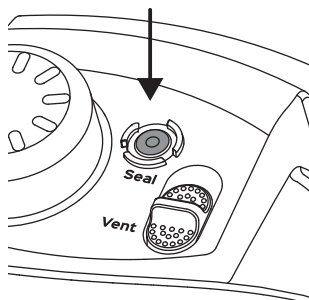
Освобождане на налягането

Трябва да освободите налягането след готвене под налягане, преди да се опитате да отворите капака.

Следвайте инструкциите на съответната рецепта, за да изберете метод за освобождение на налягането и винаги изчакайте, докато поплавъчният клапан спадне надолу в капака, преди да го отворите.



Под налягане



Освободено налягане

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Парата, която се освобождава през клапана за изпускане на пара, е гореща. **НЕ** поставяйте ръцете, лицето или незащитена кожа над механизма за изпускане на пара, когато уредът освобождава налягане, за да избегнете нараняване.

Не покривайте и не възпрепятствайте клапана или капачката за омекотено изпускане на пара, за да избегнете нараняване и/или материални щети.

⚠ ОПАСНОСТ

НЕ се опитвайте да свалите капака, докато поплавъчният клапан все още е изскочил нагоре, и НИКОГА не се опитвайте да отворите капака принудително със сила. Съдържанието в уреда е под изключително високо налягане. Поплавъчният клапан трябва да спадне надолу, преди да се опитате да свалите капака. Неспазването на тези инструкции може да причини наранявания и/или материални щети.

Методи за освобождение на налягането

- Естествено освобождение на налягането (Natural Release, NR или NPR)
- Бързо освобождение на налягането (Quick Release, QR или QPR)
- Частично естествено освобождение на налягането

Освобождение на налягането

Естествено освобождение на налягането (NR или NPR)

Готвенето спира постепенно. Уредът отдава топлина, температурата вътре спада, така че налягането намалява естествено с течение на времето.

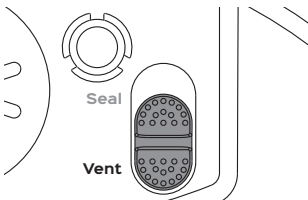
Какво да направите?	Какво да очаквате?
<p>След като готвенето е приключило, оставете Ключа за бързо освобождение в позиция Seal, докато поплавъчният клапан спадне надолу в капака.</p>  <p>Позиция Seal (Запечатване)</p>	<p>Храната продължава да се готви, дори след като програмата е приключила.</p> <p> Instant Съвет: Това се нарича готвене с остатъчна топлина (carryover cooking) или почивка (resting) и е идеално за големи парчета месо.</p> <p>Времето за понижаване на налягането може да варира в зависимост от обема, вида и температурата на храната и течността. Освен ако не използвате технологията QuickCool™, NR може да отнеме до 40 минути при някои ястия, така че планирайте предварително!</p> <p>Вижте раздел “Контрол на налягането: QuickCool”, за да разберете как да освобождавате естествено налягането по-бързо от всякога!</p>

ЗАБЕЛЕЖКА

Използвайте NR, за да освободите налягането след приготвяне на храни с високо съдържание на нишесте (като супи, яхнии, чили, паста, овесена и оризова каша) или след приготвяне на храни, които се разширяват при готвене (като боб и зърнени храни).

Бързо освобождение на налягането (QR или QPR)

Процесът на готвене спира бързо и така се предотвратява пресготвянето на продуктите. Идеален за зеленчуци, които се приготвят бързо или деликатна морска храна.

Какво да направите?	Какво да очаквате?
<p>Преместете Ключа за бързо освобождение от позиция Seal към Vent и изчакайте, докато поплавъчният клапан спадне надолу в капака.</p>  <p>Позиция Vent (Изпускане)</p>	<p>Ако капачката за омекотено изпускане на пара е поставена правилно, ще чуete приглушено съскане от парата, която достига до капачката и се разпръсква.</p> <p>Ако капачката не е поставена правилно, силна и шумна струя пара ще се освободи през горната част на клапана за изпускане на пара.</p>


Освобождане на налягането

ЗАБЕЛЕЖКА

Не използвайте QR, когато готвите мазни, гъсти или с високо съдържание на нишесте храни (напр. яхнии, чили, паста и каша) или при готвене на храни, които се разширяват при готвене (напр. боб и зърнени храни).

Частично естествено освобождение на налягането

Готвенето с остатъчна топлина (carryover cooking) продължава за определено време, след това спира бързо, когато освободите останалото налягане. Идеално за готвене на ориз и зърнени храни.

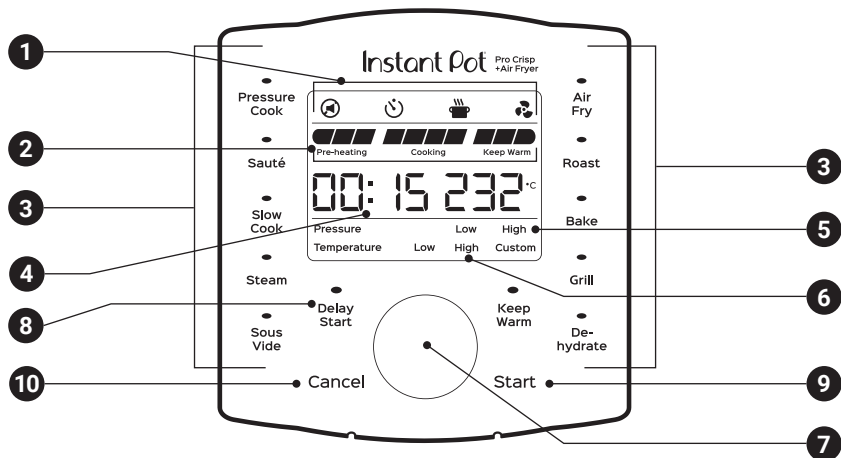
Какво да направите?	Какво да очаквате?
Оставете Ключа за бързо освобождение в позиция Seal за няколко минути (според рецептата), след което го преместете от Seal към позиция Vent и изчакайте, докато поплавъчният клапан спадне надолу в капака.	Ако капачката за омекотено изпускане на пара е поставена правилно, ще чуете приглушено съскане от парата, която достига до капачката и се разпръсква. Ако капачката не е поставена правилно, силна и шумна струя пара ще се освободи през горната част на клапана за изпускане на пара.  Температурата в уреда спада с времето, така че освобожданието на пара може да не е толкова мощно, колкото при стандартното QR.



Ако се появят пръски, докато освобождавате налягането, преместете Ключа за бързо освобождение обратно от **Vent (Изпускане)** на позиция **Seal (Запечатване)** и изчакайте няколко минути, преди да опитате отново. Ако пръските продължават, използвайте NR, за да освободите безопасно останалото налягане.

⚠ ВНИМАНИЕ

Парата, която се освобождава през клапана за изпускане на пара, е гореща. НЕ поставяйте ръцете, лицето или незащитена кожа над механизма за изпускане на пара, когато уредът освобождава налягане, за да избегнете нараняване.






Контролен панел



1	Статус икони	Показват статуса на различни настройки. За повече информация вижте раздел "Контролен панел: Статус икони" .	
2	Индикатор за прогреса	Показва кога уредът е във фаза Pre-heating (Предварително загряване) , Cooking (Готвене) и Keep Warm (Поддържане на топла храна) . За повече информация вижте раздел "Контролен панел: Индикатор за прогреса" .	
3	Програми	Капак за готвене под налягане <ul style="list-style-type: none"> Pressure Cook (Готвене под налягане) Sauté (Сотиране) Slow Cook (Бавно готвене) Steam (Пара) Sous Vide (Су Вид) 	Капак Air Fryer <ul style="list-style-type: none"> Air Fry (Пържене с горещ въздух) Roast (Печене) Bake (Печене) Grill (Грил) Dehydrate (Дехидратиране/Сушене)
4	Таймер	Показва времето във формат ЧЧ:ММ. Отброява оставащото или изминалото време, в зависимост от програмата.  Също така показва и температурата в °C (Целзий) или °F (Фаренхайт) по време на програмата Sous Vide.	
5	Pressure (Налягане)	Изберете между Low (Ниско) и High (Високо) налягане.	
6	Temperature (Температура)	Изберете между Low (Ниска) , High (Висока) и Custom (Ръчен режим) .	
7	Основен бутон	 Основният бутон може да се натиска или върти. Завъртете основния бутон, за да промените статус икона и да регулирате времето, температурата и нивото на налягане. Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора.	
8	Delay Start (Отложен старт)	Отложете началото на готвенето. Работи като кухненски таймер!	
9	Start (Старт)	Стартира избраната програма.	
10	Cancel (Отказ)	Спира програмата по всяко време и връща уреда в режим на готовност.	

Контролен панел

Статус икони

-  Звук включен.
-  Звук изключен.
-  Функцията Delay Start (Отложен старт) е в действие.
-  Функцията Keep Warm (Поддържане на топла храна) е в действие или е зададена да се включи след фазата на готвене.
-  Избрана е програма, която работи с капака Air Fryer.

Индикатор за прогреса



Фаза Pre-heating (Предварително загряване)

Когато програмата започне, индикаторът за прогреса мига, за да покаже, че уредът е в процес на предварително загряване (**Pre-heating**). Дисплеят показва **On (Включен)** по време на тази фаза, за да покаже, че уредът работи и покачва температура.



Фаза Cooking (Готвене)

Когато уредът достигне необходимото налягане или температура, индикаторът за прогреса мига, за да покаже, че уредът е започнал фазата на готвене (**Cooking**). Дисплеят отброява оставащото време за готвене и показва избраното ниво на налягане или температура.




Фаза Keep Warm (Поддържане на топла храна)

Ако функцията Keep Warm (Поддържане на топла храна) е включена, когато готвенето приключи, индикаторът за прогреса се премества на **Keep Warm** и таймерът отброява изминалото време до максимум 10 часа (**10:00**). Когато Keep Warm приключи, дисплеят показва **End (Край)**.

Ако функцията Keep Warm е изключена, когато готвенето приключи, дисплеят показва **End (Край)** и уредът се връща в режим на готовност.


Контролен панел

Съобщения за статуса

OFF	Уредът е в режим на готовност.
On	Уредът е във фаза Pre-heating (Предварително загряване) .
Hot	Дисплеят показва Hot , когато вътрешният съд е достигнал идеалната температура за готвене на програма Sauté (Сотиране).  След като съобщението изчезне, таймерът започва да отброява времето за готвене.
00:15	Дисплеят показва едно от следните: <ul style="list-style-type: none">• Оставащото време за Готвене, когато работи програма;• Оставащото време до Отложения старт на готвенето;• От колко време храната е във фаза Keep Warm (Поддържане на топла храна) след приключване на готвенето.
End	Когато готвенето приключи, дисплеят показва End (Край) .

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

Настройки

Настройка	Описание
Включване и изключване на звука	Когато уредът е в режим на готовност, натиснете и задръжте основния бутон, докато иконата за звука започне да мига, след което завъртете основния бутон, за да включите или изключите звука. Натиснете основния бутон, за да запазите промяната.  Звуковият сигнал при съобщения за грешка или съобщения, свързани с безопасността, не може да бъде изключен.
Промяна на температурната скала (°C или °F)	Изберете програма Sous Vide или която и да е програма, работеща с капака Air Fryer , след което натиснете и задръжте основния бутон, докато иконата на температурната единица започне да мига. Завъртете основния бутон, за да превключите между °C и °F , след което натиснете основния бутон, за да запазите промяната.

Контролен панел

Настройки

Настройка	Описание				
Регулиране и запазване на персонални настройки за време и температура на готвене	След като е избрана програма за готвене, въведените промени във времето за готвене, температурата и нивото на налягането се запамятват при започване на съответната програма.				
Отложен старт на готвенето (Delay Start)	<table border="1"><thead><tr><th>Време по подразбиране</th><th>Времени диапазон</th></tr></thead><tbody><tr><td>6 часа (06:00)</td><td>10 минути до 24 часа (00:10 до 24:00)</td></tr></tbody></table>	Време по подразбиране	Времени диапазон	6 часа (06:00)	10 минути до 24 часа (00:10 до 24:00)
	Време по подразбиране	Времени диапазон			
6 часа (06:00)	10 минути до 24 часа (00:10 до 24:00)				
	<p>Можете да използвате функцията Delay Start (Отложен старт) с програми:</p> <ul style="list-style-type: none">• Pressure Cook (Готвене под налягане)• Slow Cook (Бавно готвене)• Steam (Пара) <p>Изберете програма и настройте Delay Start по всяко време, преди да натиснете Start (Старт):</p> <p>01 Натиснете Delay Start (Отложен старт), след което завъртете основния бутон, за да зададете желаното време за забавяне.</p> <p>02 Натиснете основния бутон, за да потвърдите промяната и да се върнете към настройките на програмата.</p> <p>03 Натиснете Start (Старт), за да започнете.</p>				
Възстановяване на фабричните настройки на отделна програма	<p>Когато уредът е в режим на готовност, натиснете и задръжте бутона на конкретната програма за 5 секунди.</p> <p>Нивото на налягане, времето и температурата на готвене на съответната програма се връщат към фабричните си настройки, а уредът се връща в режим на готовност.</p>				
Възстановяване на фабричните настройки на всички програми	<p>Когато уредът е в режим на готовност, натиснете и задръжте Cancel (Отказ), докато уредът издаде звуков сигнал.</p> <p>Нивото на налягане, времето и температурата на готвене на всички програми се връщат към фабричните си настройки.</p>				

Контрол на налягането

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

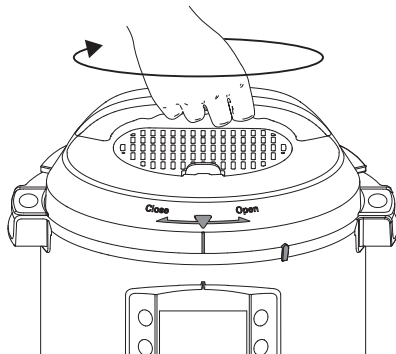
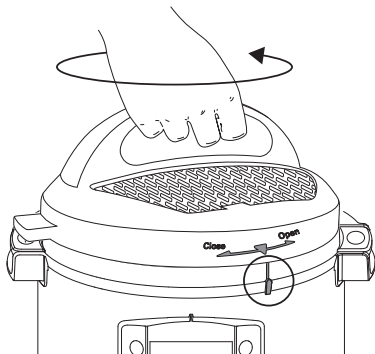
Капак за готвене под налягане

Кое е ценното?	Какво трябва да знаете?
<p>Когато затворите капака, Ключът за бързо освобождаване автоматично застава на позиция Seal (Запечатване) - за наистина лесно готвене под налягане.</p> <p>Дръжката на капака е удобна за използване, независимо дали боравите с лява или дясна ръка, и капакът може да стои изправен върху основния корпус!</p> <p>Когато е включен в захранването, уредът издава звуков сигнал при отваряне и затваряне на капака :)</p>	<p>Капакът може да се сваля по време на готвене без налягане, за да можете лесно да пробвате храната.</p> <p>При готвене под налягане, капакът се заключва, когато уредът вдигне налягане. Старайте се да не сваляте излишно капака!</p>

Сваляне на капака

- 01** Хванете дръжката и завъртете капака обратно на часовниковата стрелка, докато индикацията на капака ▼ се подравни с индикацията на основния корпус I.
- 02** Повдигнете капака нагоре и го дръпнете от основния корпус.

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



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

Контрол на налягането

QuickCool™

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

Кое е ценното?	Какво трябва да знаете?
Спестява много време - можете да освободите налягането по естествен път до 50-70% по-бързо!	Металната част на капака се нагрива изключително много, така че не сваляйте предпазния капак QuickCool, освен ако няма да използвате QuickCool Tray.

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

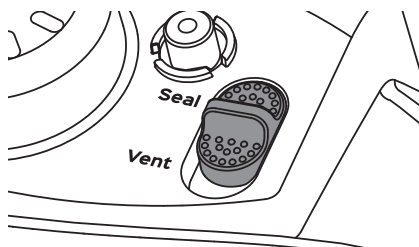
Изчакайте поплавъчният клапан да спадне надолу в капака, след което премахнете съда, изхвърлете водата и отворете капака.

⚠ ВНИМАНИЕ

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

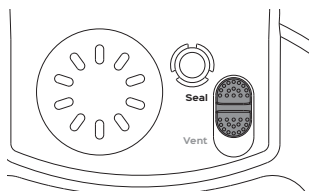
Ключ за бързо освобождаване

Ключът за бързо освобождаване контролира клапана за изпускане на пара - частта, която освобождава налягането.

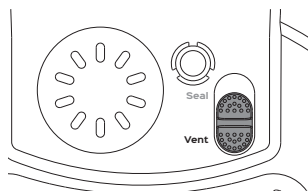


Кое е ценното?	Какво трябва да знаете?
Използва се изключително лесно и държи ръцете Ви далеч от парата, когато уредът освобождава налягане!	Ключът за бързо освобождаване автоматично преминава на позиция Seal (Запечатване) , когато затворите капака, така че трябва да го преместите на позиция Vent (Изпускане) , когато не готвите под налягане.

Контрол на налягането



Позиция **Seal (Запечатване)**



Позиция **Vent (Изпускане)**

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

Механизъм за изпускане на пара

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

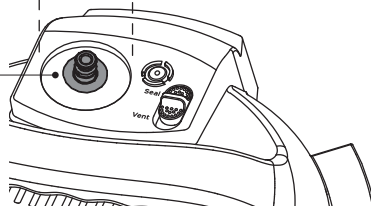
Капачка за омекотено изпускане на пара



Клапан за изпускане на пара



Тръба за изпускане на пара



Кое е ценното?	Какво трябва да знаете?
Когато клапанът освобождава пара, капачката за омекотено изпускане на пара разсейва парата, така че Бързото освобождаване на налягането (QR) е омекотено.	При освобождаване на налягане парата се движи нагоре от вътрешния съд, през тръбата за изпускане на пара и излиза навън през клапана за изпускане на пара, така че е важно този механизъм да бъде чист. Клапанът за изпускане на пара стои свободно върху тръбата за изпускане на пара.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

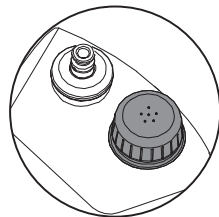
Не покривайте и не блокирайте механизма за изпускане на пара по какъвто и да е начин, за да избегнете нараняване и/или материални щети.

Контрол на налягането

Анти-блокиращ щит

Анти-блокиращият щит предотвратява проникването на хранителни частици нагоре през тръбата за изпускане на пара, което подпомага регулирането на налягането.

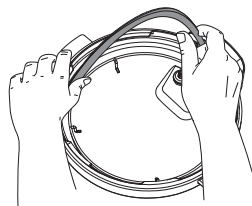
Анти-блокиращият щит е неразделна част от безопасността на уреда и е необходим за готвене под налягане, така че трябва да е поставен преди употреба.




Уплътнителен пръстен

Когато капакът за готвене под налягане е затворен, уплътнителният пръстен създава херметично запечатване между капака и вътрешния съд/основния корпус.

Уплътнителният пръстен трябва да е правилно и изцяло поставен преди употреба.



 Само 1 уплътнителен пръстен трябва да бъде поставен в капака, когато уредът се използва.

 **Instant Съвет:** Силиконът е порест материал, така че абсорбира силни аромати и определени миризми. Използвайте допълнителни уплътнителни пръстени, за да ограничите пренасянето на тези аромати между ястията. Посетете нашия магазин на www.instantpot.bg!

ВНИМАНИЕ

Винаги проверявайте уплътнителния пръстен за сръзвания, напуквания или деформации, както и за правилно поставяне преди готвене. Уплътнителните пръстени се разтеглят с времето при нормална употреба. НЕ използвайте уплътнителния пръстен, ако забележите разтегляне, нагъвания, деформация или повреда.

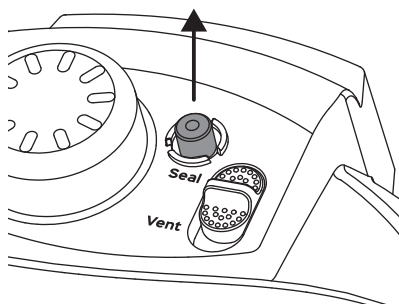
Сменяйте уплътнителния пръстен на всеки 12-18 месеца или по-рано и използвайте само оригинални Instant Pot уплътнителни пръстени.

Неспазването на тези инструкции може да доведе до изливане на храна, неправилно функциониране, наранявания и/или материални щети.

Контрол на налягането

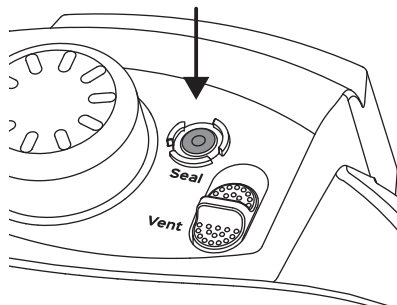
Поплавъчен клапан

Поплавъчният клапан показва дали в уреда има налягане (под налягане) или не (освободено налягане). Той има 2 позиции:



Под налягане

Поплавъчният клапан е видимо изскочил нагоре над повърхността на капака.



Освободено налягане

Поплавъчният клапан е спаднал надолу, като горната му част е на едно ниво с повърхността на капка или по-ниско.

Поплавъчният клапан и силиконовата тапа херметизират уреда и задържат парата вътре. Тези части трябва да са поставени преди употреба. Не опитвайте да работите с уреда, без правилно поставен поплавъчен клапан. **Не докосвайте поплавъчния клапан, докато уредът работи.**

⚠ ОПАСНОСТ

НЕ се опитвайте да свалите капака, докато поплавъчният клапан все още е изскочил нагоре, и НИКОГА не се опитвайте да отворите капака принудително със сила. Съдържанието в уреда е под изключително високо налягане. Поплавъчният клапан трябва да спадне надолу, преди да се опитате да свалите капака. Неспазването на тези инструкции може да причини наранявания и/или материални щети.

Готвене с капака за готвене под налягане

Instant Pot Pro Crisp е изключително гъвкав кухненски помощник. Без значение коя програма за готвене изберете, можете да разчитате на Вашия Pro Crisp.

Можете дори да променят времето за готвене, нивото на налягане и температурата след като програмата е стартирала. Само натиснете основния бутон, за да влезете в менюто с настройките и направете промените, които желаете, след което натиснете **Start (Старт)**.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

НЕ пълнете вътрешния съд над нивото на линията **Max PC Fill (Максимално ниво при готвене под налягане)**, отбелязана от вътрешната страна на вътрешния съд, за да избегнете нараняване и/или материални щети.

Когато готвите храни, които се разширяват по време на готвене (напр. ориз, бобови храни, паста), НЕ пълнете вътрешния съд над нивото на линията **Half Fill (Наполовина пълно)**, отбелязана от вътрешната страна на вътрешния съд.

Винаги поставяйте вътрешния съд в основния корпус преди готвене.

Храна и течности НЕ трябва да се поставят директно в основния корпус. За да избегнете риска от наранявания и/или материални щети, поставете храната и течните съставки във вътрешния съд, след това поставете вътрешния съд в основния корпус.

⚠ ВНИМАНИЕ

Вътрешният съд и аксесоарите ще бъдат горещи по време и след готвене. Винаги използвайте подходяща защита за ръцете, когато боравите с горещия вътрешен съд, за да избегнете нараняване и/или материални щети.

⚠ ВНИМАНИЕ

Винаги оглеждайте внимателно **капака и вътрешния съд** преди употреба, за да се уверите, че са чисти и в добро работно състояние.

- За да избегнете нараняване и/или повреда на уреда, незабавно подменяйте вътрешния съд, ако забележите вдлъбнатини, деформации или повреда.
- При готвене винаги използвайте оригинален вътрешен съд Instant Pot, предназначен за този модел.

Винаги се уверявайте, че нагревателят е чист и сух, преди да поставите вътрешния съд в основния корпус.

Неспазването на тези инструкции може да повреди уреда. Не използвайте уреда с повредени части, за да сте сигурни в безопасността му.

Готвене с капака за готвене под налягане

Програма Pressure Cook (Готвене под налягане)

Тази програма използва пара под налягане, за да приготви храната бързо, равномерно и напълно, за вкусни резултати всеки път.

Ниво на налягането	Препоръчителна употреба	Бележки
Low (Ниско) 35 – 55 kPa	Риба и морски дарове, крехки зеленчуци и ориз.	Когато готвите под налягане, нивото на налягане контролира температурата на готвене. По-високо налягане = По-висока температура на готвене
High (Високо) 65 – 85 kPa	Яйца, месо, птиче месо, кореноплодни зеленчуци, овесени ядки, бобови храни, зърнени храни, костен бульон, яхния, чили.	

Течностите при готвене под налягане трябва да са на водна основа, като бульон, супа, вино или сок. Ако използвате консервирана супа, кондензирана супа или супа на основата на сметана, добавете течност според указанията по-долу.

Вместимост (уред)	Минимално количество течност при готвене под налягане*
7.6 литра	500 мл.

*Освен ако в рецептата не е посочено друго.

Винаги се уверявайте, че хранителните и течните съставки са поставени във вътрешния съд от неръждаема стомана и НИКОГА директно в основния корпус!

⚠ ВНИМАНИЕ

За да избегнете изгаряне, опарване и/или друго нараняване, бъдете внимателни, когато готвите под налягане с повече от 60 мл. мазнина, сосове на маслена основа, кондензирани супи на основата на сметана или гъсти сосове. Добавете подходяща течност за разреждане на сосовете. Избягвайте рецепти, които изискват повече от 60 мл. съдържание на масла или мазнини.

За най-добри резултати, винаги следвайте проверени и изпитани **Instant Pot рецепти** или **таблици с времена за готвене под налягане**.

Време по подразбиране	Времени диапазон	Налягане по подразбиране
35 минути (00:35)	0 минути до 8 часа (00:00 до 08:00)	High (Високо)

Готвене с капака за готвене под налягане

Етап 1: Настройка на уреда за готвене под налягане

01 Добавете хранителните продукти и течност във вътрешния съд, според съответната рецепта.



Instant Съвет: Използването на мулти-функционалната решетка спомага за равномерно затопляне на храната, предотвратява изтичането на хранителни вещества в течността за готвене, позволява мазнината да капе от храната и предотвратява загарянето на храна по дъното на вътрешния съд.

02 Поставете вътрешния съд в основния корпус.

03 Поставете и затворете капака за готвене под налягане, както е описано в раздел **“Контрол на налягането: Капак за готвене под налягане”**.

Етап 2: Готвене под налягане

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

02 Натиснете основния бутон, за да изберете времето за готвене по подразбиране, или завъртете основния бутон, за да зададете време за готвене по желание.

Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора и да преминете към следващото поле.

03 Натиснете основния бутон, за да изберете ниво на налягането по подразбиране, или завъртете основния бутон, за да превключите между **High (Високо)** и **Low (Ниско)** налягане.

Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора.

04 Оставете автоматичната функция Keep Warm (Поддържане на топла

храна) включена по подразбиране, или натиснете бутона **Keep Warm** по всяко време, за да я изключите.

05 Натиснете **Start (Старт)**, за да започнете. Дисплеят показва **On (Включен)**, а индикаторът за прогреса показва **Pre-heating (Предварително загреване)**.



Вижте раздел **“Готвене под налягане 101”**, за да надникнете зад завесата и да разберете как се случва магията.

06 Когато програмата приключи, дисплеят показва **End (Край)**, ако функцията Keep Warm е изключена.

Ако функцията **Keep Warm** е включена, таймерът започва да отброява времето от **00:00** до 10 часа (**10:00**).



Храната не трябва да се поддържа топла за повече от 10 часа. Ако готвите гъсти или с високо съдържание на нишесте храни, е възможно топлината да не се разпространява равномерно. За да осигурите безопасността на храната, разбърквайте съдържанието на погъстите ястия на всеки 40 до 60 мин.

07 Следвайте инструкциите на съответната рецепта относно метода за освобождаване на налягането. Вижте раздел **“Освобождаване на налягането: Методи за освобождаване на налягането”** за информация относно техниките за безопасно освобождаване на налягането.


Може да настроите Отложен старт (Delay Start), с който да стартирате автоматично програмата за готвене под налягане в желания момент. За да зададете таймер за отложен старт, вижте раздел **“Контролен панел: Настройки”**.

Готвене с капака за готвене под налягане

Програма Slow Cook (Бавно Готвене)

Използвайте Slow Cook, за да пригответе лесни домашни ястия в един съд и с едно натискане на бутона - от мак-енд-чийз, до отделящи се от костта сочни и крежки ребърца или дърпано свинско месо.

Ниво на температурата	Препоръчителна употреба	Бележки
Low (Ниска)	За бавно, тип целодневно готвене. За най-добри резултати, задайте време за готвене от поне 6 часа (06:00) .	Можете да използвате капака за готвене под налягане или ако желаете да наблюдавате храната, докато се готви, можете да използвате всеки стъклен капак с подходящ размер и отвор за пара.
High (Висока)	За бавно готвене, но малко по-бързо.	 За аксесоари посетете www.instantpot.bg/aksesoari Ястията трябва да се готвят за най-малко 3 часа (03:00) , освен ако не е посочено друго в съответната рецепта.

 **Instant Съвет:** Двете температурни нива на програмата Slow Cook са сравними със стандартен слоукукър (уред за бавно готвене).

Време по подразбиране	Времени диапазон	Температура по подразбиране
4 часа (04:00)	30 минути до 24 часа (00:30 до 24:00)	High (Висока)

Етап 1: Настройка на уреда за бавно готвене

- 01** Добавете хранителните продукти и течни съставки във вътрешния съд според съответната рецепта.
- 02** Поставете вътрешния съд в основния корпус.
- 03** Поставете и затворете капака за готвене под налягане, както е описано в раздел **"Контрол на налягането: Капак за готвене под налягане"**.
- 04** Преместете Ключа за бързо освобождаване на позиция **Vent (Изпускане)**.

Етап 2: Бавно готвене

- 01** Изберете програма **Slow Cook (Бавно готвене)**.
- 02** Натиснете основния бутон, за да изберете времето за готвене по подразбиране, или завъртете основния бутон, за да зададете време за готвене по желание.
Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора и да преминете към следващото поле.
- 03** Натиснете основния бутон, за да изберете нивото на температурата по подразбиране, или завъртете основния бутон, за да превключите

Готвене с капака за готвене под налягане

между **High (Висока)** и **Low (Ниска)** температура.

Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора.

04 Оставете автоматичната функция Keep Warm (Поддържане на топла храна) включена по подразбиране, или натиснете бутона **Keep Warm** по всяко време, за да я изключите.

05 Натиснете **Start (Старт)**, за да започнете. Индикаторът за прогреса показва **Pre-heating (Предварително загряване)** и таймерът започва обратно отброяване веднага.

06 Когато уредът достигне зададената

температура, индикаторът за прогреса се премества на фаза **Cooking (Готвене)**.

07 Когато програмата приключи, дисплеят показва **End (Край)**, ако функцията Keep Warm е изключена. Ако функцията **Keep Warm** е включена, таймерът започва да отброява времето от **00:00** до 10 часа (**10:00**).

Може да настроите Отложен старт (Delay Start), с който да стартирате автоматично програмата за бавно готвене в желания момент. За да зададете таймер за отложен старт, вижте раздел **"Контролен панел: Настройки"**.

ЗАБЕЛЕЖКА

Поплавъчният клапан не трябва да изскача нагоре по време на програма **Slow Cook**. Ако поплавъчният клапан изскочи нагоре, уверете се, че Ключът за бързо освобождаване е на позиция **Vent (Изпускане)**. Вижте раздел **"Освобождаване на налягането: Методи за освобождаване на налягането"** за информация относно техниките за безопасно освобождаване на налягането. **Капакът за готвене под налягане може да бъде свален по всяко време на готвенето за лесен достъп.**

Програма Steam (Пара)

Програмата Steam работи като стандартна тенджерата за готвене на пара, при която заварите вода във вътрешния съд, за да сготвите храната с пара. Когато готвите на пара, използвайте мултифункционалната решетка, за да повдигнете храната над врящата вода/течност.

Програмата може да работи **със** или **без** налягане.

Време по подразбиране	Времени диапазон	Температура по подразбиране
30 минути (00:30)	1 минута до 30 минути (00:01 до 00:30)	100°C Не се регулира

Етап 1: Настройка на уреда за готвене на пара

01 Добавете 750 мл. вода във вътрешния съд.

02 Поставете мултифункционалната решетка или кошница за готвене на

пара на дъното на вътрешния съд, след което поставете хранителните продукти отгоре.

03 Поставете вътрешния съд в основния корпус.

04 Използвайте стъклен капак или поставете и затворете капака за готвене под

Готвене с капака за готвене под налягане

налягане, както е описано в раздел **“Контрол на налягането: Капак за готвене под налягане”**.

05 При използване на капака за готвене под налягане преместете ключа на позиция **Seal (Запечатване)**. Ако готвите на пара **без налягане** и използвате същия капак, преместете ключа на позиция **Vent (Изпускане)**, като не оставяте уреда без надзор, защото водата ще започне да се изпарява и ястието може да загори.

Етап 2: Готвене на пара

01 Изберете програмата **Steam (Пара)**.

02 Натиснете основния бутон, за да изберете времето за готвене по подразбиране, или завъртете основния бутон, за да зададете време за готвене по желание.

Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора.

03 Натиснете **Start (Старт)**, за да започнете. Дисплеят показва **On (Включен)**, а индикаторът за прогреса показва **Pre-heating (Предварително загряване)**.

04 При готвене на пара **с налягане**, при достигане на необходимата температура индикаторът за прогреса се премества на фаза **Cooking (Готвене)** и таймерът започва обратно отброяване. При готвене на пара **без налягане** е възможно на дисплея да не се появи таймер, отброяващ зададеното време.

05 Ако продуктите са готови преди заложеното време за готвене да изтече, натиснете **Cancel (Отказ)**, за да прекратите програмата. В противен случай, когато програмата приключи, дисплеят показва **End (Край)**, ако функцията **Keep Warm** е изключена. Ако функцията **Keep Warm** е включена, таймерът започва да отброява времето от **00:00** до 10 часа (**10:00**).

Функцията **Keep Warm** не е програмирана да се включва автоматично, когато програма **Steam** завърши, но можете да включите функцията по всяко време, като натиснете бутон **Keep Warm**.

Може да настроите Отложен старт (Delay Start), с който да стартирате автоматично програмата за готвене на пара в желания момент. За да зададете таймер за отложен старт, вижте раздел **“Контролен панел: Настройки”**.

ЗАБЕЛЕЖКА

Поплавъчният клапан не трябва да изскача нагоре по време на програма **Steam**. Ако поплавъчният клапан изсочи нагоре, уверете се, че Ключът за бързо освобождаване е настроен на позиция **Vent (Изпускане)**. Вижте раздел **“Освобождаване на налягането: Методи за освобождаване на налягането”** за информация относно техниките за безопасно освобождаване на налягането.

Капакът за готвене под налягане може да бъде свален по всяко време на готвенето за лесен достъп.

ЗАБЕЛЕЖКА

Ако във вътрешния съд има пара, може да забележите известно съпротивление при поставянето на капака обратно. Оставете капака да легне напълно в улея, преди да го затворите и запомнете, че трябва да преместите Ключа за бързо освобождаване отново на **Vent (Изпускане)**.

Готвене с капака за готвене под налягане

Програма Sous Vide (Су Вид)

Готвенето Су Вид представлява готвене на храната в специална, подходяща за готвене вакуумирана торбичка, под вода, при ниска температура за продължително време. Храната се готви в собствените си сокове и резултатът е невероятно вкусен, ароматен и нежен.

Време по подразбиране	Времени диапазон	Температура по подразбиране	Температурен диапазон
3 часа (03:00)	30 минути до 99 часа и 30 минути (00:30 до 99:30)	60°C	25 до 95°C

Ще са Ви необходими:

- Кухненска щипка
- Термометър
- Подходящи за храна и готвене вакуумиращи/херметически затварящи се торбички
- или Уред за вакуумиране и пликове за вакуумиране, подходящи за храна и готвене

Стъпка 1: Подготовка на водната баня за Су Вид

- 01** Напълнете вътрешния съд с вода до нивото на линията **Half Fill (Наполовина пълно)**, отбелязана на вътрешния съд, след което го поставете в основния корпус.
- 02** Поставете и затворете капака за готвене под налягане, както е описано в раздел **“Контрол на налягането: Капак за готвене под налягане”**.
- 03** Преместете Ключа за бързо освобождаване на позиция **Vent (Изпускане)**.

Стъпка 2: Настройка на уреда за Су Вид

- 01** Изберете програма **Sous Vide (Су Вид)**.
- 02** Натиснете основния бутон, за да изберете времето за готвене по подразбиране, или завъртете основния бутон, за да зададете време за готвене по желание.

Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора и да преминете към следващото поле.
- 03** Натиснете основния бутон, за да изберете температурата по подразбиране, или завъртете основния

бутон, за да зададете температура на водната баня по желание.

Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора.

- 04** Натиснете **Start (Старт)**, за да започнете да подгрявате водната баня. Дисплеят показва **On (Включен)**, а индикаторът за прогреса показва **Pre-heating (Предварително загряване)**.

Стъпка 3: Подготовка на храната

- 01** Докато водата се нагрява, започнете с подправянето на храната според рецептата или по желание. За съвети вижте секция **“Съставки и подправки”** на следващата страница!
- 02** Когато сте готови, разпределете всяка порция храна в отделна торбичка.
- 03** Премахнете целия въздух от торбичките и ги запечатайте плътно.

Стъпка 4: Готвене

- 01** Когато водната баня е готова, дисплеят превключва към таймер за обратно отброяване.
- 02** Свалете капака и внимателно потопете запечатаните торбички.



Храната в торбичките трябва да бъде

Готвене с капака за готвене под налягане

потопена, така че ще можете да добавяте загрята вода във вътрешния съд по всяко време, когато е необходимо, но ако използвате запечатваща се торбичка за многократна употреба се уверете, че ципът остава над водата.

03 Поставете и затворете капака за готвене под налягане, както е описано в раздел **"Контрол на налягането: Капак за готвене под налягане"**.

04 Преместете Ключа за бързо освобождаване на позицията **Vent (Изпускане)**.

05 Когато програмата приключи, дисплеят показва **End (Край)**. Свалете капака и използвайте кухненска щипка, за да извадите внимателно торбичките от горещата вода.


06 Отворете торбичките и използвайте термометър, за да проверите дали храната е готова.

⚠ ВНИМАНИЕ

Не препълвайте вътрешния съд, за да избегнете повреда на уреда. Трябва да оставите най-малко 5 см. пространство над водната линия на общото съдържание (вода и торбички с храна) до ръба на вътрешния съд.

Обратно запечатване

Методът на обратното запечатване на месото (reverse searing), който представлява запечатване на месото не преди, а след бавно готвене на ниска температура, е най-лесният начин да подсилите вкусовете и ароматите, без да го пресготвите. Опитайте метода на обратното запечатване за крехко, сочно месо с красива, хрупкава коричка.

 Не пропускайте тази стъпка, ще получите повече вкус и чудесен на вид краен резултат!

01 След готвене Су Вид, извадете месото от торбичката за готвене и внимателно го подсушете, за да отстраните възможно най-много влага от повърхността на месото.


02 Изпразнете вътрешния съд, подсушете го добре и го върнете в основния корпус.

03 Използвайте програма Sauté (Сотиране) на висока температура, или чугунен тиган, кухненска горелка или грил, за да запечатате добре месото и да запазите вътре влагата и соковете!

04 Покрийте месото с фолио и го оставете да почине 5-20 мин., в зависимост от размера.

Съставки и подправки

- При този метод на готвене солта няма къде да отиде, така че е по-добре да използвате по-малко количество, отколкото обикновено, особено при готвенето на месо, птици и риба. Ако храната се нуждае от още малко сол след готвене, добавете на вкус.
- Използвайте висококачествени пресни съставки, когато готвите Су Вид, за да осигурите възможно най-добрия вкус.
- Използвайте чесън на прах, а не суров чесън. Суровият чесън може да стане много горчив или твърде силен като вкус, когато готвите на Су Вид. Чистият и висококачествен чесън на прах ще осигури най-добри резултати.

 Instant Съвет: Не използвайте чеснова сол вместо чесън на прах!

Съхранение на сготвената храна

Ако ястието няма да бъде консумирано веднага след готвене Су Вид, потопете

Готвене с капака за готвене под налягане

неотворените торбички в ледена вода, за да намалите бързо температурата, след което съхранявайте в хладилник.

Вижте времена за готвене на Су Вид на www.instantpot.bg.

⚠ ВНИМАНИЕ

Когато готвите месо, винаги използвайте термометър за месо, за да се уверите, че е достигната препоръчителната минимална безопасна вътрешна температура. Повече информация и таблица с минималните безопасни температури при топлинна обработка на различните видове месо можете да намерите на страницата на **Световната Здравна Организация (СЗО)** и/или проверете за препоръките на **българските здравни власти**.

Keep Warm (Поддържане на топла храна)

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

Време по подразбиране	Времени диапазон	Температура по подразбиране	Температурен диапазон
10 часа (10:00)	30 минути до 10 часа (00:30 до 10:00)	High (Висока)	High (Висока) Low (Ниска) Custom (Ръчен режим) 25 до 90°C

01 Натиснете бутона **Keep Warm (Поддържане на топла храна)**.

02 Натиснете основния бутон, за да изберете времето по подразбиране, или завъртете основния бутон, за да зададете време по желание.

Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора и да преминете към следващото поле.

03 Натиснете основния бутон, за да изберете нивото на температурата по подразбиране, или завъртете основния бутон, за да превключите между нива на температурата **High (Висока)**, **Low (Ниска)** или **Custom (Ръчен режим)**.

Ако изберете **Custom (Ръчен режим)**, завъртете основния бутон, за да зададете температура по желание. Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора.

04 Натиснете **Start (Старт)**, за да започнете. Когато Keep Warm приключи, дисплей показва **End (Край)**.

⚠ ВНИМАНИЕ


Храната не трябва да се поддържа топла за повече от 10 часа. По-гъстите ястия могат да попречат на равномерното нагряване, което може да доведе до развалена храна, ако бъде оставена без надзор. Когато готвите/поддържате топла гъста или с високо съдържание на нишесте храна, като яхния и чили, разбърквайте съдържанието на вътрешния съд на всеки 40 до 60 минути, за да сте сигурни, че топлината се разпределя равномерно и да осигурите безопасността на храната.

Готвене без капак

Програма Sauté (Сотиране)

Подобно на използването на тиган, скара тип плоча или грил с плоска повърхност, можете да използвате Sauté за къкрене, редуциране и сгъстяване на течности и сосове, пържене по метода Stir-Fry (с разбъркване), сотиране, запържване, карамелизиране на зеленчуци, както и за запечатване на месо преди или след прилагането на други методи за готвене.

Никога не използвайте капака за готвене под налягане/капака Air Fryer, когато използвате програма **Sauté**.

 **Instant Съвет:** Ако предпочитате, можете да използвате вътрешния съд върху всеки електрически, керамичен, газов или индукционен котлон. Силиконовите дръжки улесняват употребата върху котлон, давайки възможност да го държите на място по време на разбъркване!

Време по подразбиране	Времени диапазон	Температура по подразбиране	Температурен диапазон
30 минути (00:30)	1 минута до 1 час (00:01 до 01:00)	High (Висока)	High (Висока) Low (Ниска) Custom (Ръчен режим) Ниво 1-6

Етап 1: Настройка на уреда за сотиране

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


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

03 Натиснете основния бутон, за да изберете времето за готвене по подразбиране, или завъртете основния бутон, за да зададете време за готвене по желание.

Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора и да преминете към следващото поле.

04 Натиснете основния бутон, за да изберете нивото на температурата по подразбиране, или завъртете основния бутон, за да превключите между нива на температурата **High (Висока)**, **Low (Ниска)** и **Custom (Ръчен режим)**.

Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора.

 Можете да избирате между 6 нива на температурата в режим Custom (Ръчен режим), показвани на дисплея от **LE 1** (най-ниската температура) до **LE 6** (най-високата температура). Тези нива са подобни на температурните нива на стандартен котлон.

За да зададете персонализирано ниво на температурата, изберете **Custom (Ръчен режим)**, след това завъртете основния бутон, за да превключите между температурните нива и натиснете основния бутон, за да потвърдите избора.


05 Натиснете **Start (Старт)**, за да започнете. Дисплеят показва **On (Включен)**, а индикаторът за прогреса показва **Pre-heating (Предварително загряване)**.

Готвене без капак

Етап 2: Сотиране

01 Когато уредът достигне необходимата температура, индикаторът за прогреса се премества на фаза **Cooking (Готвене)** и дисплеят показва надпис **Hot (Горещо)** за кратко преди да превключи на таймер за обратно отброяване.

02 Добавете съставките във вътрешния съд.

 Ако съставките се добавят преди уредът да достигне необходимата температура, възможно е дисплеят да не изпише **Hot**. Това е нормално.

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

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

Деглазиране

Сотирането на месото и зеленчуците преди готвене под налягане е идеалният начин да обогатите вкусовете, тъй като захарите се карамелизират от силната топлина на програма Sauté (Сотиране). Деглазирането на вътрешния съд позволява да отключите тези вкусове в невероятни сосове и пр.

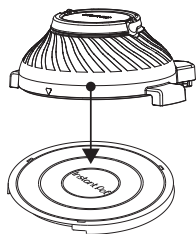
За да деглазирате, извадете хранителните продукти от вътрешния съд и добавете течност като вода, бульон или вино върху все още нагорещеното дъно. Използвайте дървена или силиконова шпатула, за да отлепите залепналите, загорели или карамелизирани парченца от дъното на вътрешния съд и разбъркайте в течността.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

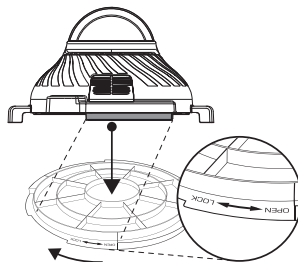
Програма Sauté достига високи температури. Ако не се наблюдава, храната може да заgorи при готвене на тази настройка. **НЕ използвайте капака за готвене под налягане** и НЕ оставяйте уреда без надзор, докато използвате програма Sauté.

Готвене с капака Air Fryer

Когато готвите с капака Air Fryer, ще трябва да го повдигате от основния корпус от време на време. Винаги поставяйте горещия капак върху включената в комплекта предпазна подложка, а не директно върху плата.



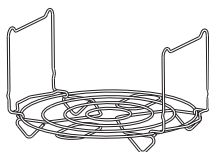
Поставяйте горещия капак върху предпазната подложка



Обърнете подложката, за да я използвате като капак за съхранение

Използване на аксесоари с капака Air Fryer

Мултифункционалната решетка може да бъде поставена по два начина:




Стандартна позиция при готвене под налягане или готвене на пара на повечето типове храни.



Позиция, която позволява храната да бъде по-близо до нагревателя на капака Air Fryer.


Кошницата за готвене/пържене с горещ въздух е перфорирана, с цел спомагане за получаване на хрупкава и по-равномерно приготвена храна, като е препоръчително да се използва при пържене с горещ въздух на храни, като крилца, хапки, пържени картофи.

Можете да получите различни резултати, при промяна на въздушния поток във вътрешния съд.

Ако направите това...	Очаквайте това...
Ако поставите храната директно във вътрешния съд...	Златисто и хрупкаво отгоре, но тъй като въздухът не може да минава под храната, соковете от процеса на готвене ще оставят храната влажна отдолу.  Може да е подходящо за пилешко месо!
Ако поставите храната на дъното на кошницата Air Fryer за пържене/готвене с горещ въздух...	Златисто и хрупкаво отгоре и отстрани. Соковете от процеса на готвене ще капят през дупките на кошницата, така че храната ще стане хрупкава и отдолу.

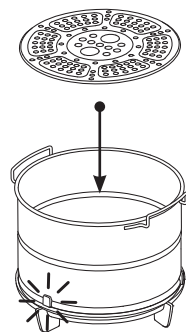
Готвене с капака Air Fryer


Ако направите това...	Очаквайте това...
Ако поставите храната на дъното на кошницата Air Fryer, след което я покриете с приставката за грил/дехидратиране...	Въздушният поток е отклонен, така че ще получите по-малко хрупкавост. Идеално за дехидратиране!
Ако поставите храната върху приставката за грил/дехидратиране в кошницата Air Fryer...	Храната е по-близо да нагревателя и става хрупкава много по-бързо. Идеално за топене на сирене или за придаване на златен завършек на храната.

 **Instant Съвет:** Не препълвайте кошницата Air Fryer или приставката за грил/дехидратиране. За да може храната да се готви добре и да стане хрупкава, въздухът трябва да може да циркулира свободно около нея.

Сглобяване на кошницата Air Fryer

- 01** Поставете основата на кошницата на стабилна повърхност.
- 02** Поставете кошницата Air Fryer върху основата и натиснете надолу. Езичетата на основата трябва да влязат в улея от външната страна на кошницата.
- 03** Ако искате да използвате приставката за грил/дехидратиране, поставете я в кошницата Air Fryer с гладката страна нагоре.



 **Instant Съвет:** За да боравите лесно с приставката за грил/дехидратиране, повдигнете я с два пръста, като използвате големите отвори в средата на приставката. С цел предотвратяване на нараняване и/или изгаряне, уверете се, че се боравите с аксесоарите само, когато са студени.

ВНИМАНИЕ

Не препълвайте вътрешния съд и аксесоарите с храна. С цел намаляване риска от пожар, материални щети и/или нараняване, уверете се, че храната няма контакт с нагревателя или защитната решетка.

Вътрешният съд и аксесоарите ще бъдат горещи по време и след готвене. За да избегнете нараняване, не докосвайте горещите вътрешен съд и аксесоари с незащитени ръце.

ЗАБЕЛЕЖКА

Ако при използване на капака Air Fryer се появи грешка **Food burn**, деглазирайте дъното на вътрешния съд, при необходимост, съгласно инструкциите в раздел **“Готвене без капак: Програма Sauté”**.

Готвене с капака Air Fryer

Програми Air Fry (Пържене с горещ въздух), Roast и Bake (Печене)

Капакът Air Fryer е чудесен начин да придадете на ястията страхотни текстура и вкус.

Можете да започнете с готвене под налягане и да довършите ястието с капака Air Fryer, получавайки страхотна коричка, или пък можете да пригответе ястието от начало до край само с капака Air Fryer.

Уверете се, че винаги сте поставили **вътрешния съд от неръждаема стомана**, когато използвате капака Air Fryer.

Програма	Време по подразбиране	Времени диапазон	Температура по подразбиране	Температурен диапазон
Air Fry (Пържене с горещ въздух)	18 минути (00:18)	1 минута до 1 час (00:01 до 01:00)	204°C	82 до 232°C
	Пърженето с горещ въздух е идеален начин да получите богат вкус, като използвате съвсем малко мазнина. Придайте хрупкавост на предварително пригответени ястия или използвайте капака Air Fryer, за да сготвите ястието от началото до края. Идеална за приготвяне на пресни или замразени пържени картофи/чипс, пилешки крилца, скариди и др.			
Roast (Печене)	40 минути (00:40)	1 минута до 1 час (00:01 до 01:00)	193°C	82 до 232°C
За печене на храни със солидна структура, напр. месо, зеленчуци.	Придайте хубава коричка на печеното месо, златен загар на зеленчуците или направете хрупкава кожата на пилешкото. Идеална за приготвяне на говеждо/телешко, агнешко, свинско, птиче месо, зеленчуци и др.			
Bake (Печене)	30 минути (00:30)	1 минута до 1 час (00:01 до 01:00)	185°C	82 до 232°C
За печене на храни, които нямат солидна структура преди процеса на готвене, напр. тесто/смес за кексове, мъфини и др.	Подобно на малка фурна, програма Bake може да се използва за приготвяне на браунита, пухкави блатове за торта, сладкиши, хлебчета, кифлички и много други. Можете да печете блатове за торти в кошницата Air Fryer или в подходяща като размер и за употреба във фурна форма за печене, като например форма за торта с падащо дъно. Поставете формата за печене върху мултифункционалната решетка, когато готвите. Не покривайте тестото при печене, освен ако рецептата не изисква друго.			

В зависимост от рецептата, можете да използвате мултифункционалната решетка или друг аксесоар, подходящ за употреба във фурна, или можете да поставите храната директно във вътрешния съд. **Важно:** Уверете се, че винаги първо сте поставили вътрешния съд от неръждаема стомана в основния корпус!

Готвене с капака Air Fryer

Когато печете блатове за торти...

...в кошницата Air

Fryer, покрийте вътре с алуминиево фолио или хартия за печене преди да изсипете по-течната смес.

...в **съд за печене** като форма за торта с падащо дъно, поставете мултифункционалната решетка на дъното на вътрешния съд, след това поставете формата за печене върху решетката.



Оставете около 2.5 см. пространство около всички страни на съда за печене, за да може топлината да циркулира равномерно.

Етап 1: Настройка на уреда за готвене

01 Поставете вътрешния съд от неръждаема стомана в основния корпус.

02 Поставете капака Air Fryer върху основния корпус като подравните ушите на капака спрямо дръжките на вътрешния съд.

Натиснете капака надолу, за да се уверите, че конекторите са напълно свързани помежду си.

03 Изберете програмата, която искате да използвате: **Air Fry (Пържено с горещ въздух)**, **Roast (Печене)** или **Wake (Печене)**.

04 Натиснете основния бутон, за да изберете времето за готвене по подразбиране, или завъртете основния бутон, за да зададете време за готвене по желание.

Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора и да преминете към следващото поле.

05 Натиснете основния бутон, за да изберете температурата по подразбиране, или завъртете основния бутон, за да зададете температура по желание.

Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора.

06 Натиснете **Start (Старт)**, за да започнете. Дисплеят показва **On (Включен)**, а индикаторът за прогреса показва **Pre-heating (Предварително загряване)**.



Регулирайте времето или температурата на готвене по всяко време и натиснете **Start (Старт)**, за да потвърдите промяната. Промените, направени след като програмата е започнала, не се запаметяват.

Етап 2: Добавяне на храна

01 Когато уредът достигне необходимата температура, дисплеят показва надпис **Add Food (Добавяне на храна)**, след което превключва към времето за готвене и започва обратно отброяване.

Можете да добавите храната във вътрешния съд преди или след предварителното загряване, според типа храна и препоръката на съответната рецепта. Предварителното загряване е важна стъпка при използване на кошницата Air Fryer. Фазата на готвене ще стартира 10 секунди, след като се покаже надписа Add Food.

02 Вдигнете внимателно капака Air Fryer от основния корпус и го поставете на предпазната подложка.



Повдигането на капака паузира готвенето.


03 Използвайки подходяща защита за ръцете, внимателно поставете храната или съответния съд/аксесоар за готвене във вътрешния съд.

04 Поставете капака Air Fryer обратно върху основния корпус, за да възобновите готвенето.

Готвене с капака Air Fryer

Етап 3: Готвене

01 При програми Air Fry (Пържено с горещ въздух) и Roast (Печене), уредът издава звуков сигнал по време на фазата на готвене и на дисплея се показва надпис **turn Food (Разбъркване/Обръщане на храната)**.

 Някои храни не изискват разбъркване или обръщане. Ако капакът не бъде свален след като на дисплея се изпише **turn Food**, готвенето ще продължи след 10 секунди.

02 Ако искате да разбъркате или обърнете храната, вдигнете капака Air Fryer от основния корпус и го поставете на предпазната подложка. Внимателно разбъркайте, обърнете или завъртете хранителните продук-

ти, след което поставете капака Air Fryer обратно върху основния корпус, за да продължите готвенето. Ако капакът не бъде върнат върху основния корпус за повече от 3 мин., уредът се връща в режим на готовност и показва **OFF (Изключен)**.

03 Когато оставащото време за готвене е една минута, дисплеят отброява оставащото време в секунди.

04 Когато програмата приключи, уредът издава звуков сигнал и дисплеят показва **End (Край)**. Вентилаторът може да продължи да работи до още 5 минути след това или докато вдигнете капака.

05 Ако не вдигнете капака, след като готвенето е приключило, уредът ще издава звуков сигнал, за да напомни за това след 5, 20 и 60 минути.

Съвети за готвене

Пригответе всичките си любими пресни и замразени ястия, които обикновено приготвяте на фурна или с дълбоко пържене, но много по-бързо и с по-малко мазнина!

- Предварителното загряване е важна стъпка! Изчакайте съобщението **Add Food (Добавяне на храна)** да се появи на дисплея, преди да добавите храна във вътрешния съд.
- Когато пригответе храна с панировка, като лучени кръгчета, хапки и други, използвайте разбити яйца и покрийте с хлебни трохи/галета, а не течна панировка, за да сте сигурни, че панировката ще полепне към храната.
- Намазнявайте продуктите за готвене, преди да ги поръсите с подправки, за да могат подправките да прилепнат добре.
- За наистина хрупкави картофи, накиснете прясно нарязани картофени пръчици в ледена вода за 15 минути, след това ги подсушете и намазнете преди готвене.
- Подсушавайте влажните хранителни продукти преди готвене, за да предотвратите образуването на излишна пара и пръски и за по-хрупкави резултати.

Посетете нашия сайт www.instantpot.bg за насоки и съвети относно **времена за готвене*** и специално разработени **рецепти** или свалете безплатното мобилно приложение **Instant Pot App** (достъпно на английски език).

*Времената за готвене са само препоръчителни.

Готвене с капака Air Fryer

⚠ ВНИМАНИЕ

Когато готвите месо, винаги използвайте термометър за месо, за да се уверите, че е достигната препоръчителната минимална безопасна вътрешна температура. Повече информация и таблица с минималните безопасни температури при топлинна обработка на различните видове месо можете да намерите на страницата на **Световната Здравна Организация (СЗО)** и/или проверете за препоръките на **българските здравни власти**.

Програми Grill (Грил) и Dehydrate (Дехидратиране/Сушене)

Тези две програми работят в противоположните краища на температурната скала, като Grill е програмата с най-горещата температура, а Dehydrate - с най-ниската!

Програма	Време по подразбиране	Времени диапазон	Температура по подразбиране	Температурен диапазон
Grill (Грил)	6 минути (00:06)	1 до 40 минути (00:01 до 00:40)	232°C	Не се регулира
	Включва нагревателя директно на максимална температура, като храната получава по-хрупкава коричка, тъй като е поставена по-близо до нагревателя.			
Dehydrate (Дехидратиране/Сушене)	7 часа (07:00)	1 до 72 часа (01:00 до 72:00)	52°C	41 до 74°C
	Прилага ниска температура за дълъг период от време, за да изсуши безопасно хранителните продукти. Можете да изсушите плодови или зеленчукови резенчета/чипс, или да пригответе всякакви видове снакс от месо (като jerky от говеждо месо). Дехидратираното месо може да бъде опасно. Винаги следвайте проверена рецепта, когато дехидратирате месо.			

Етап 1: Настройка на уреда за готвене

- 01** Поставете хранителните продукти върху подходящ аксесоар за готвене или директно във вътрешния съд.
- 02** Поставете вътрешния съд в основния корпус.
- 03** Поставете капака Air Fryer върху основния корпус като подравните

ушите на капака спрямо дръжките на вътрешния съд.

Натиснете капака надолу, за да се уверите, че конекторите са напълно свързани помежду си.

Етап 2: Готвене

- 01** Изберете програмата, която искате да използвате: **Grill (Грил)** или

Готвене с капака Air Fryer


Dehydrate (Дехидратиране/Сушене).

- 02** Натиснете основния бутон, за да изберете времето за готвене по подразбиране, или завъртете основния бутон, за да зададете време за готвене по желание.

Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора и да преминете към следващото поле.

- 03** Натиснете основния бутон, за да изберете температурата по подразбиране, или завъртете основния бутон, за да зададете температура по желание.

Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора.

 Температурата на програма Grill не се регулира.

- 04** Натиснете **Start (Старт)**, за да започнете. Дисплеят показва **On (Включен)** и таймерът започва

обратно отброяване на времето за готвене.

 Регулирайте времето или температурата на готвене по всяко време и натиснете **Start (Старт)**, за да потвърдите промяната. Промените, направени след като програмата е започнала, не се запамятват.

- 05** Когато оставащото време за готвене е една минута, дисплеят отброява оставащото време в секунди.

- 06** Когато програмата приключи, уредът издава звуков сигнал и дисплеят показва **End (Край)**. Вентилаторът може да продължи да работи до още 5 минути след това или докато вдигнете капака.

Ако не вдигнете капака, след като готвенето е приключило, уредът ще издава звуков, за да напомни за това след 5, 20 и 60 минути.

Грижа, почистване и съхранение


Почиствайте уреда и аксесоарите след всяка употреба. Неспазването на тези инструкции може да причини неизправност, което да доведе до нараняване и/или материални щети.

Винаги изключвайте уреда от контакта и го оставяйте да се охлади до стайна температура преди почистване. Никога не използвайте домакинска тел (метални телени гъби и четки), агресивни почистващи препарати, абразивни гъби и абразивни прахове за почистването на която и да част от уреда и аксесоарите.

Оставете всички повърхности да изсъхнат напълно преди употреба и преди съхранение.

Части / Аксесоари	Методи за почистване и инструкции
<p>Аксесоари</p> <ul style="list-style-type: none"> • Мултифункционална решетка • Приставка за грил/ дехидратиране • Кошница Air Fryer на няколко нива * • Основа за кошница Air Fryer • Предпазна подложка и Капак за съхранение 	<p>Подходящи за почистване в съдомиялна машина, ако са поставени върху горния ред. Почиствайте с влажна кърпа и неагресивен препарат за съдове, след което изплаквайте добре с чиста, топла вода.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Разглобявайте кошницата Air Fryer за пържено/готвене с горещ въздух преди почистване. • По желание намазнявайте или напръскавайте приставката за грил/ дехидратиране и / или вътрешността на кошницата Air Fryer със спрей за готвене преди да добавите храна за пол-лесно почистване. • Използвайте обратната страна на предпазната подложка, за да покриете капака Air Fryer при съхранение. • Никога не използвайте агресивни химически препарати и абразивни гъби за почистването на аксесоарите.
<p>Капак за готвене под налягане и части</p> <ul style="list-style-type: none"> • Клапан за изпускане на пара • Капачка за омекотено изпускане на пара • Анти-блокиращ щит • Уплътнителен пръстен • Поплавъчен клапан • Силиконова тапа на поплавъчен клапан • QuickCool™ предпазен капак • Колектор за конденз 	<p>Подходящ за почистване в съдомиялна машина, ако е поставен върху горния ред.</p> <p>Премахвайте всички подвижни части от капака преди почистване. Вижте раздел “Грижа, почистване и съхранение: Сваляне и поставяне на части”.</p> <ul style="list-style-type: none"> • След като сте премахнали клапана за изпускане на пара и анти-блокиращия щит, почистете вътрешността на тръбата за изпускане на пара с четчица за почистване на тръби, за да предотвратите запушване. • За да отцедите водата от капака след измиване (вкл. и в съдомиялна машина), хванете капака за дръжката и го дръжте вертикално над мивка, след което го завъртете на 360° - като завъртане на автомобилен волан. • След почистване и отцеждане, съхранявайте капака с горната част надолу върху основния корпус на уреда, за да може да изсъхне напълно на въздух. • Съхранявайте уплътнителните пръстени на проветриво място, за да намалите остатъчната миризма от ястията със силен аромат. За да елиминирате миризми, добавете 250 мл. (1 чаша) вода и 250 мл. (1 чаша) бял оцет във вътрешния съд и пуснете програма Pressure Cook (Готвене под налягане) за 5-10 минути, след което Бързо освободете налягането (QR). • Проверявайте колектора за конденз след всяка употреба и го изпразвайте и почиствайте при необходимост. Не оставяйте в него да престояват храна или влага, тъй като това може да доведе до развитието на вредни бактерии.

Грижа, почистване и съхранение

Части / Аксесоари	Методи за почистване и инструкции
Капак за пържене/ готвене с горещ въздух Air Fryer	<p>Оставете капака Air Fryer да се охлади до стайна температура преди почистване. Почиствайте с много леко навлажнена кърпа и препарат за съдове, след което използвайте чиста, много леко навлажнена гъба, за да отстраните остатъците от сапун. НЕ почиствайте в съдомиялна машина и НЕ потапяйте във вода или друга течност.</p> <ul style="list-style-type: none">• Винаги проверявайте защитната решетка на нагревателя за мазни пръски или остатъци от храна. Ако има такива, ги премахвайте преди да използвате капака Air Fryer.• За да отстраните засъхнали мазнини и остатъци от храна от защитната решетка на нагревателя, нанесете смес от сода за хляб и оцет и избършете с влажна кърпа.• При упорити замърсявания оставете сместа да престои върху засегнатата зона за няколко минути, преди да почистите. <p> Не използвайте нищо по-абразивно от мека четка за зъби, за да почиствате защитната решетка на нагревателя.</p> <ul style="list-style-type: none">• НЕ премахвайте защитната решетка на нагревателя.• НЕ изплаквайте и не потапяйте капака Air Fryer във вода или друга течност.
Вътрешен съд	<p>Подходящ за почистване в съдомиялна машина.</p> <ul style="list-style-type: none">• Премахвайте устойчиви петна, появили се в резултат от твърда вода (оцветяване, синкаво или бяло обезцветяване), с навлажнена с оцет или неабразивен препарат (като Bar Keeper's Friend) гъба и търкане.• При твърди или загорели остатъци от храна, добавете вряла вода и препарат за съдове във вътрешния съд и оставете да се накисне за няколко часа за лесно почистване.• Уверете се, че всички външни повърхности са сухи преди да поставите вътрешния съд в основния корпус.
Основен корпус	<p>Почиствайте с много леко навлажнена гъба и препарат за съдове, след което използвайте чиста, много леко навлажнена гъба, за да отстраните остатъците от сапун. НЕ почиствайте в съдомиялна машина и НЕ потапяйте във вода или друга течност.</p> <ul style="list-style-type: none">• Избърсвайте вътрешността на основния корпус, както и канала за конденз, с много леко навлажнена кърпа, за да се уверите, че остатъците от храна са премахнати. Оставете ги да изсъхнат напълно преди да поставите вътрешния съд.• Почиствайте външната част на основния корпус и контролния панел с мека, много леко навлажнена кърпа или гъба.• Избърсвайте до сухо, за да избегнете появата на ивици.
Захранващ кабел	<p>Почиствайте при необходимост с много леко навлажнена кърпа.</p> <ul style="list-style-type: none">• Увийте захранващия кабел около основния корпус и пъхнете края на кабела в държача за кабел.

* Почистването в съдомиялна машина може да намали качеството на покритието и значително да съкрати живота му. Винаги подбирайте подходящи неагресивни препарати. След почистване в съдомиялна машина по съответните части/аксесоари може да настъпи обезцветяване, но това няма да повлияе на безопасността или работата на уреда.

Почиствайте уреда и аксесоарите след всяка употреба. Неспазването на тези инструкции може да причини неизправност, което да доведе до нараняване и/или материални щети.

Грижа, почистване и съхранение

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Основният корпус съдържа електрически компоненти. С цел защита от пожар, токов удар и/или нараняване, уверете се, че основният корпус е винаги сух.

- НЕ потапяйте основния корпус във вода или каквато и да е друга течност, и НЕ се опитвайте да го почистите в съдомиялна машина.
- НЕ изплаквайте нагревателя.
- НЕ изплаквайте и не потапяйте захранващия кабел и щепсела във вода или каквато и да е течност.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

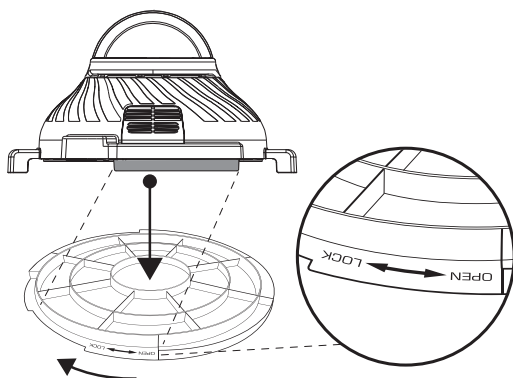
При липса на регулярно и правилно почистване, пръски/остатъци от храна и мазнина могат да се натрупат около нагревателя, което може да доведе до появата на дим, риск от пожар и/или нараняване. **Уверете се, че нагревателят остава сух през цялото време.**

Ако видите или усетите черен дим, натиснете **Cancel (Отказ)** и изключете уреда незабавно от контакта. След като уредът и капакът изстинат, почистете засегнатата зона според указанията, за да избегнете риска от нараняване и/или материални щети.

Съхранение на капака Air Fryer

Предпазната подложка и капак за съхранение изпълнява две функции - предпазва плата от топлината на капака Air Fryer и предпазва нагревателя и защитната решетка на капака Air Fryer, когато капакът не се използва.

- 01** Обърнете предпазната подложка с оребрената страна нагоре.
- 02** Спуснете капака Air Fryer върху предпазната подложка, както е показано на изображението.
- 03** Завъртете капака Air Fryer по посока на часовниковата стрелка, докато предпазната подложка не се заключи.



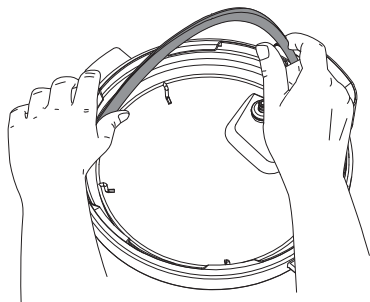
Грижа, почистване и съхранение

Сваляне и поставяне на части


Силиконов уплътнителен пръстен

Сваляне

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




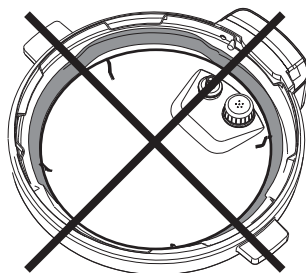
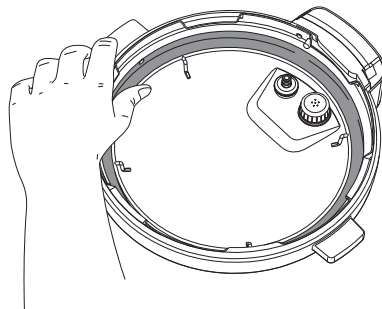
След като свалите уплътнителния пръстен, проверете водача за уплътнителен пръстен, за да се уверите, че е закрепен, подравнен и с еднаква височина спрямо капака. Не се опитвайте да ремонтирате деформиран водач за уплътнителен пръстен.

 **Instant Съвет:** Уплътнителният пръстен се сваля и поставя по-лесно, когато е мокър.

Поставяне

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

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

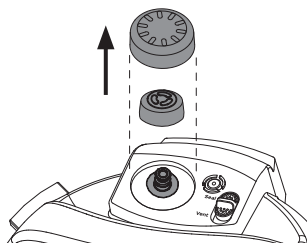


Грижа, почистване и съхранение

Механизъм за изпускане на пара


Сваляне

Свалете капачката за омокотено изпускане на пара, след което издърпайте клапана за изпускане на пара нагоре, докато се отдели от тръбата за изпускане на пара.



Поставяне

Сложете клапана за изпускане на пара върху тръбата за изпускане на пара и натиснете надолу.

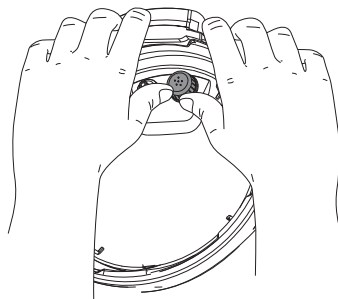
 Клапанът стои свободно (хлабаво), когато е поставен правилно, но трябва да остане на мястото си при обръщане на капака.

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

Анти-блокиращ щит

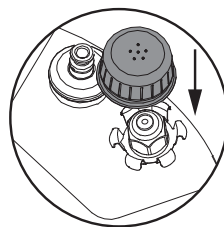
Сваляне

Хванете капака като автомобилен волан и натиснете с палци анти-блокиращия щит силно от страни (натискайте към ръба на капака и нагоре), докато изскочи от щипките отдолу.



Поставяне

Сложете анти-блокиращия щит върху щипките и натиснете надолу, докато щракне на място.




Грижа, почистване и съхранение

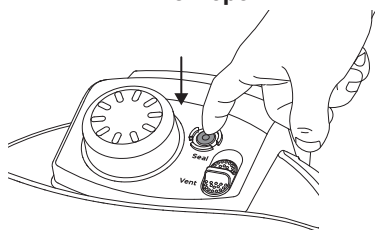
Поплавъчен клапан и силиконова тапа

Сваляне

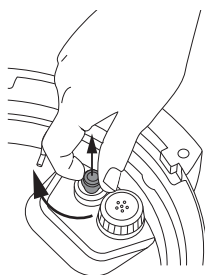
Поставете един пръст върху горната част на поплавъчния клапан, след което обърнете капака. Отделете силиконовата тапа от долната страна на поплавъчния клапан и извадете поплавъчния клапан от горната страна на капака.

 Не изхвърляйте поплавъчния клапан или силиконовата тапа!

Отгоре



Отдолу



Поставяне

Пуснете поплавъчния клапан с тясната страна надолу в отвора за поплавъчен клапан от горната страна на капака. Поставете един пръст от горната (плоска) страна на поплавъчния клапан, след което обърнете капака. Прикрепете здраво силиконовата тапа за долната страна на поплавъчния клапан.

Колектор за конденз

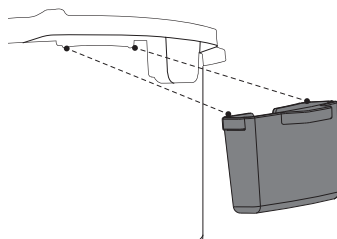
Колекторът за конденз се намира в задната част на основния корпус и събира преливане и излишната влага от канала за конденз.

Сваляне

Издърпайте колектора за конденз от основния корпус; не го дърпайте надолу. Обърнете внимание на езичетата (водачите) на основния корпус и на улеите на колектора за конденз.

Поставяне

Подравнете улеите на колектора за конденз спрямо езичетата (водачите) на гърба на основния корпус и плъзнете колектора.



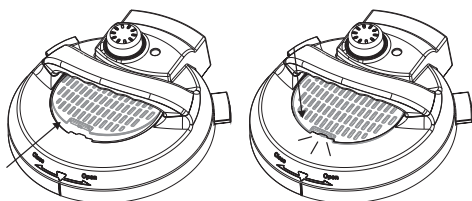
Предпазен капак QuickCool

Сваляне

Хванете малката дръжка, натиснете я към дръжката на капака на уреда и издърпайте нагоре, след това издърпайте предпазния капак към Вас и навън.

Поставяне

Хванете предпазния капак за малката дръжка и го плъзнете към задната страна на металната част на капака, след което натиснете надолу, докато щракне.



Отстраняване на неизправности

Проблем	Възможна причина	Решение
Капакът Air Fryer е поставен на място, но уредът не се включва или се изключва по време на готвене	Уредът не е включен правилно в контакта.	Включете щепсела на захранващия кабел плътно в заземен контакт 220-240V.
	Връзката между капака Air Fryer и основния корпус е слаба или има повреда.	Уверете се, че капакът Air Fryer е поставен правилно върху основния корпус, след което го натиснете надолу.
	Лоша захранваща връзка или липса на електричество.	Включете друг уред в същия контакт, за да тествате захранването. Проверете захранващия кабел за повреда. Ако забележите повреда, свържете се с Отдел за обслужване на клиенти .
	Електрическият предпазител е изгорял.	Свържете се с Отдел за обслужване на клиенти .
	Микропревключвателят е блокиран от мазнина или е повреден.	Свържете се с Отдел за обслужване на клиенти .
Черен дим излиза от капака Air Fryer	⚠ ВНИМАНИЕ Незабавно прекратете готвенето. Натиснете Cancel (Отказ) , след което изключете уреда от захранването. Когато димът спре, свалете и поставете капака Air Fryer върху предпазната подложка. Оставете уредът да се охлади (до стайна температура). НЕ взаимодействайте с горещ уред.	
	Остатъци от храна по нагревателя на капака Air Fryer, по вътрешния съд или аксесоарите.	Оставете капакът Air Fryer да се охлади до стайна температура. Извадете храната и аксесоарите от вътрешния съд, след което почистете старателно засегнатата зона.
	Използвате мазнина с ниска точка на димене.	Изберете мазнина с висока точка на димене, като например олио от рапица, авокадо, соя, оризово олио и др.
	Неизправна електрическа връзка или нагревател.	Свържете се с Отдел за обслужване на клиенти .
Бял дим излиза от капака Air Fryer	Готвите храни с високо съдържание на мазнини, като бекон, наденички и бургери.	Избягвайте пърженето с горещ въздух на храни с високо съдържание на мазнини.
	Изпарява се вода, като се образува гъста пара.	Подсушавайте влажните храни преди готвене/пържене с горещ въздух. Не добавяйте вода или друга течност във вътрешния съд, когато готвите/пържите с горещ въздух.
	Подправките на храната са полепнали към нагревателя.	Бъдете внимателни, когато подправяте храна. Намазнявайте зеленчуците и месото преди добавяне на подправки, така че подправките да прилепнат по-лесно към тях и да не бъдат раздухани от вентилатора.

Отстраняване на неизправности

Проблем	Възможна причина	Решение
Звук на щракване или лек звук на пукане от време на време	Звукът от превключване на нагревателя или гъвките пластини под нагревателя се движат при смяна на температури.	Това е нормално; не се изисква действие.
	Дъното на вътрешния съд (ВС) е мокро.	Избършете външната повърхност на ВС. Уверете се, че нагревателят е сух преди да поставите вътрешния съд обратно в основния корпус.
Затруднение при затварянето на капака за готвене под налягане	Уплътнителният пръстен (УП) не е поставен правилно.	Поставете отново УП, уверете се, че е плътно легнал във водача за уплътнителен пръстен.
	Поплавъчният клапан (ПК) е в изскочило положение.	Натиснете внимателно поплавъчния клапан надолу с дълъг прибор.
	Съдържанието в уреда е все още горещо.	Преместете Ключа за бързо освобождаване в позиция Vent (Изпускане) , след което бавно спуснете капака върху основния корпус, като позволите на топлината да се разсеи.
Затруднение при отварянето на капака за готвене под налягане	⚠ ОПАСНОСТ Съдържанието може да е под налягане. За да избегнете изгаряния и нараняване, НЕ се опитвайте да отворите капака принудително със сила.	
	Налягане вътре в уреда.	Освободете налягането според рецептата. Отворете капака само след като ПК е спаднал надолу.
	Поплавъчният клапан (ПК) е заседнал в изскочило положение заради парчета или остатъци от храна.	Освободете налягането напълно (с Бързо освобождаване на налягането), след което натиснете внимателно ПК с дълъг прибор. Отворете капака внимателно, след което старателно почистете ПК, около него и капака преди последваща употреба.
Вътрешният съд е прилепнал към капака за готвене под налягане при отваряне на уреда	Охлаждането на вътрешния съд може да създаде вакуум, причинявайки прилепване на вътрешния съд за капака.	За да освободите вакуума, преместете Ключа за бързо освобождаване на позиция Vent (Изпускане) .
Изпускане на пара по ръба на капака за готвене под налягане	Няма УП в капака.	Поставете уплътнителен пръстен (УП).
	УП е повреден или не е поставен правилно.	Сменете уплътнителния пръстен (УП).
	Хранителни остатъци са залепнали към УП.	Извадете уплътнителния пръстен (УП) и го почистете старателно.
	Капакът не е затворен правилно.	Отворете, след това затворете капака.
	Водачът за уплътнителен пръстен (УП) е изкривен или не е центриран.	Извадете УП от капака и проверете водача за изкривяване или огъване. Свържете се с Отдел за обслужване на клиенти .
	Ръбът на вътрешния съд може да е деформиран.	Проверете за деформация и се свържете с Отдел за обслужване на клиенти .

Отстраняване на неизправности

Проблем	Възможна причина	Решение
Поплавъчният клапан (ПК) не изскача нагоре	Хранителни остатъци върху поплавъчния клапан или силиконовата тапа на поплавъчния клапан (ПК).	Извадете ПК от капака и почистете старателно; Проведете Първоначален тест , за да проверите работата на уреда. В случай на неизправност, свържете се с Отдел за обслужване на клиенти .
	Твърде малко течност във вътрешния съд (ВС).	Проверете за загаряне на дъното на ВС; премахнете, ако е необходимо. Добавете вода/течност на водна основа във ВС според вместимостта на уреда: 7.6 литра - 500 мл. (2 чаши).
	Силиконовата тапа на ПК е повредена или липсва	Поставете тапата или я заменете с нова.
	ПК е възпрепятстван от механизма за заключване на капака.	Натиснете ПК с дълъг прибор. Ако ПК не спадне надолу, изключете уреда. Свържете се с Отдел за обслужване на клиенти .
	Вътрешният съд не се затопля.	Проведете Първоначален тест , за да проверите работата на уреда. В случай на неизправност, свържете се с Отдел за обслужване на клиенти .
	Дъното на вътрешния съд може да е повредено.	Проведете Първоначален тест , за да проверите работата на уреда. В случай на неизправност, свържете се с Отдел за обслужване на клиенти .
Малко количество пара изтича/съска от клапана за изпускане на пара по време на готвене	Ключът за бързо освобождаване не е на позиция Seal (Запечатване) .	Преместете Ключа за бързо освобождаване на позиция Seal (Запечатване) .
	Уредът регулира излишното налягане.	Това е нормално; не се изисква действие.
	Твърде малко течност във вътрешния съд (ВС).	Уверете се, че във ВС има поне минималното необходимо количество течност.
Струи пара излизат от клапана за изпускане на пара при Ключ за бързо освобождаване на позиция Seal (Запечатване)	Няма достатъчно течност във вътрешния съд (ВС).	Добавете вода/течност на водна основа във ВС според вместимостта на уреда: 7.6 литра - 500 мл. (2 чаши).
	Грешка в сензора за налягане.	Свържете се с Отдел за обслужване на клиенти .
	Клапанът за изпускане на пара не е поставен правилно.	Освободете налягането, след което се уверете, че клапанът за изпускане на пара е поставен правилно. Вижте раздел "Грижа, почистване и съхранение: Сваляне и поставяне на части" .
	Дефект в клапана за изпускане на пара.	Свържете се с Отдел за обслужване на клиенти .
Дисплеят остава черен след включване на хранящия кабел	Лоша храняща връзка или липса на електричество.	Проверете контакта, за да се уверите, че има храняване. Проверете хранящия кабел за повреда. Ако забележите повреда, свържете се с Отдел за обслужване на клиенти .
	Електрическият предпазител на уреда е изгорял.	Свържете се с Отдел за обслужване на клиенти .

Отстраняване на неизправности

Проблем	Възможна причина	Решение	
Код за грешка се показва на дисплея и уредът издава продължителен звуков сигнал	C1 C2 C6 C6H C6L	Неизправен сензор.	Изключете уреда от захранването за поне 4 часа. Включете го отново и в случай че не изписва код за грешка, направете Първоначален тест . Ако повторно изписва код за грешка, свържете се с Отдел за обслужване на клиенти .
	C5	Температурата е твърде висока.	Натиснете Cancel (Отказ) и извадете вътрешния съд. Изчакайте нагревателя да изстине; уверете се, че няма външни обекти в основния корпус, поставете отново вътрешния съд и направете нов опит. Проверете за загаряне на дъното на вътрешния съд. Добавете вода/течност на водна основа във ВС според вместимостта на уреда: 7.6л. - 500 мл.
	C7 или NoPr	Нагревателят е повреден/не работи.	Свържете се с Отдел за обслужване на клиенти .
		Няма достатъчно течност.	Добавете вода/течност на водна основа във ВС според вместимостта на уреда: 7.6 литра - 500 мл. (2 чаши).
		Ключът за бързо освобождаване е на позиция Vent (Изпускане) .	Преместете Ключа за бързо освобождаване на позиция Seal (Запечатване) .
	C8	Грешен вътрешен съд в основния корпус.	Поставете правилния размер оригинален вътрешен съд, съвместим с модела на уреда.
	C9	Проблем със сензорите или при използване на капак Air Fryer конекторите не правят добър контакт.	Натиснете капака надолу, за да се уверите, че конекторите са напълно свързани помежду си. Свържете се с Отдел за обслужване на клиенти .
	Lid (Капак)	Капакът не е в правилната позиция за избраната програма.	Отворете и затворете капака. Не използвайте капака за готвене под налягане, когато използвате програма Sauté (Сотиране) .
	Pot (Вътрешен съд)	Не е поставен вътрешен съд (ВС) в основния корпус.	Поставете вътрешния съд от неръждаема стомана в основния корпус.
	Food burn	Установена е висока температура на дъното на ВС; уредът автоматично намалява температурата, за да се избегне прегоряване.	Натрупване на отлагания на дъното на вътрешния съд (ВС) може да възпрепятства правилното отдаване на топлина. Изключете уреда, освободете налягането и проверете дъното на ВС.
PrSE	Натрупало се е налягане по време на програма за готвене без налягане.	Натиснете Cancel (Отказ) и освободете бързо налягането като преместите Ключа за бързо освобождаване на позиция Vent (Изпускане) .	

В случай че продължавате да имате проблем с уреда или имате допълнителни въпроси, свържете се с **Отдел за обслужване на клиенти** на www.instantpot.bg.

Всяко друго обслужване на уреда трябва да се извършва от оторизиран сервизен представител.

ЖЪЛТА ЛИСТОВКА

Прочетете всички предупреждения върху опаковките, предупредителните листовки, предупредителните стикери и предупредителните лепенки. Премахнете всички опаковки (опаковъчни материали) и предупредителни листовки от уреда и аксесоарите. Прочетете **ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ** в приложените инструкции (Ръководство за употреба) преди да използвате уреда.

НЕ ПОСТАВЯЙТЕ ръка (ръце), лице, както и незащитена кожа над механизма за изпускане на пара, докато уредът работи.

НЕ ОТВАРЯЙТЕ капака насила, докато поплавъчният клапан е все още изскочил нагоре.

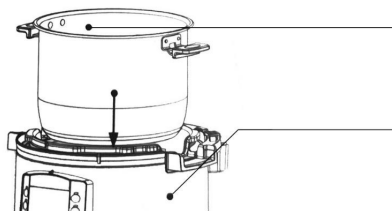
Когато провеждате **ПЪРВОНАЧАЛЕН ТЕСТ**, напълнете вътрешния съд с 3 чаши вода (~ 750 мл). Вижте приложените инструкции (Ръководство за употреба) за пълни детайли.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

КОГАТО ГОТВИТЕ ПОД НАЛЯГАНЕ: **НЕ** пълнете вътрешния съд над ниво **Max PC Fill (Максимално ниво за готвене под налягане)**, отбелязано от вътрешната страна на вътрешния съд. Бъдете изключително внимателни при готвене и освобождаване на налягането на храни, които се разширяват по време на готвене, както и храни като ябълков сос, червени боровинки, ечемик, овесени ядки, грах, нудли и т.н., тъй като тези храни могат да се разпенят или да пръснат, което може да запуши тръбата за изпускане на пара и/или клапана за изпускане на пара. Не пълнете вътрешния съд над нивото на линията **Half Fill (Наполовина пълно)**, когато готвите тези храни.

КОГАТО ИЗПОЛЗВАТЕ КАПАКА AIR FRYER (ЗА ПЪРЖЕНЕ / ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ): **НЕ** пълнете вътрешния съд над ниво **Max PC Fill**, тъй като препълването може да доведе до контакт на храна с нагревателя на капака Air Fryer, което може да причини повреда на капака/уреда.

ОРАНЖЕВА ЛИСТОВКА



▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

НИКОГА НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ УРЕДА БЕЗ ПОСТАВЕН ВЪТРЕШЕН СЪД ОТ НЕРЪЖДАЕМА СТОМАНА.

НЕ ПОСТАВЯЙТЕ храна, течност или външни обекти върху нагревателя. Винаги се уверявайте, че нагревателят е чист и сух, преди да поставите вътрешния съд в основния корпус.

Премахнете тази листовка преди да използвате уреда!

ПРЕДУПРЕДИТЕЛЕН СТИКЕР ОТ ВЪТРЕШНАТА СТРАНА НА ОСНОВНИЯ КОРПУС

CAUTION: TO REDUCE THE RISK OF ELECTRICAL SHOCK, COOK ONLY IN REMOVABLE CONTAINER.

ВНИМАНИЕ: С ЦЕЛ НАМАЛЯВАНЕ РИСКА ОТ ТОКОВ УДАР, ГОТВЕТЕ САМО ВЪВ ВЪТРЕШНИЯ СЪД (ПРЕМАХВАЕМ), И НИКОГА ДИРЕКТНО В ОСНОВНИЯ КОРПУС (ОСНОВАТА).

КАПАК ЗА ГОТВЕНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ

▲ ПРЕДУПРЕДИТЕЛЕН СТИКЕР (ЧЕРЕН)

1. Използвайте само капака за готвене под налягане Instant Pot Pro Crisp или капака за пържене/готвене с горещ въздух Instant Pot Pro Crisp Air Fryer с основния корпус Instant Pot Pro Crisp. Използването на каквото и да е друг капак за готвене под налягане или капак за пържене/готвене с горещ въздух може да причини нараняване, повреда на уреда и/или материални щети.

2. При готвене под налягане, Ключът за бързо освобождаване на пара трябва да бъде на позиция **Seal (Запечатване)**.

3. По време на готвене и след готвене металните части на капака ще бъдат горещи.

4. Никога не поставяйте ръцете си, не излагайте лицето си и/или незащитена кожа в близост до механизма за изпускане на пара.

5. Ако вътрешният съд прилепне към капака след готвене, преместете Ключа за бързо освобождаване на налягането на позиция **Vent (Изпускане)**, за да освободите вакуума.

6. Поплавъчният клапан е изскочил нагоре (уредът е под налягане) – **не отваряйте капака**.

Поплавъчният клапан е спаднал надолу в капака (уредът не е под налягане) – **можете да отворите капака**.

⚠ ПРЕДУПРЕДИТЕЛНА ЛЕПЕНКА ВЪРХУ МЕХАНИЗМА ЗА ИЗПУСКАНЕ НА ПАРА

WARNING: Hot steam from steam release valve can cause burns. **DO NOT** place hands, face or unprotected skin over the steam release valve while cooker is in operation. **Remove tags before use.**

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Горещата пара от механизма за изпускане на пара може да причини изгаряния! **НЕ** поставяйте ръце, лице, както и незащитена кожа над механизма за изпускане на пара, докато уредът работи. **Премахнете лепенката преди да използвате уреда.**

⚠ ПРЕДУПРЕДИТЕЛЕН СТИКЕР ДО ПОПЛАВЪЧНИЯ КЛАПАН

WARNING: HOT METAL. DO NOT TOUCH WHEN UP.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ГОРЕЩ МЕТАЛ. НЕ ДОКОСВАЙТЕ ПОПЛАВЪЧНИЯ КЛАПАН, КОГАТО Е ИЗСКОЧИЛ НАГОРЕ.

КАПАК AIR FRYER

⚠ ПРЕДУПРЕДИТЕЛЕН СТИКЕР

WARNING: Hot Surface. Only use lid handle to lift and carry lid. Do not touch or block air vents. **Do not immerse lid in any liquid.**

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Гореща повърхност! Винаги използвайте дръжката, за да повдигнете, свалите или пренесете капака. Не пипайте или блокирайте отвора за входящ въздух и вентилационната решетка. **Не потапяйте капака във вода или друга течност.**

⚠ ПРЕДУПРЕДИТЕЛЕН СТИКЕР ВЪРХУ КОНЕКТОРА НА КАПАКА AIR FRYER

WARNING: Press the air fryer lid down to ensure the power and sensor parts are fully connected to each other.
ВНИМАНИЕ: Натиснете капака Air Fryer надолу, за да се уверите, че конекторите са напълно свързани помежду си.

Гаранция

За INSTANT POT PRO CRISP + AIR FRYER, наричан по-долу накратко "Уред",

Инстант Хоум ООД, ЕИК 207830221, оторизиран дистрибутор за България на Instant Brands LLC, (наричан по-долу накратко "Дистрибутор") гарантира, че този продукт е произведен качествено и няма дефекти в изработката и материалите. Тази гаранция е за период от две (2) години от датата на първоначалната покупка. Покритието на тази гаранция важи само при употреба в домашни условия, само при използване на уреда в България. Тази гаранция не покрива използването на уреда извън територията на Република България.

За възползване от услуга по тази гаранция е необходимо доказателство за първоначалната дата на покупка (касов бон или фактура), както и връщане на целия уред при поискване. При условие, че с този уред се работи и същият се поддържа в съответствие с предоставените инструкции за употреба, приложени към уреда (също достъпни на www.instantpot.bg), Дистрибуторът ще реши по свое усмотрение и в съответствие с приложимото законодателство, или: (i) да поправи дефектирани елементи и материали; или (ii) да замени уреда. В случай, че уредът бъде сменен в рамките на гаранцията, гаранцията за заместващия уред изтича 24 месеца след датата на оригиналната покупка. Срокът на гаранцията спира да тече през времето, необходимо за поправката или замяната на дефектирания уред, или за постигане на писмено споразумение между Дистрибутора и потребителя за решаване на казуса.

Ограничения и Изключения

Всяко манипулиране/модифициране, опит за манипулиране/модифициране или неоторизирано ремонтване на уреда може да попречи на безопасната работа на уреда и може да доведе до сериозни наранявания, повреди и материални щети. Всяко манипулиране/модифициране/изменение, опит за манипулиране/модифициране или неоторизирано ремонтване на уреда или която и да е част от него ще анулира гаранцията, освен ако такива изменения или промени не са изрично писмено упълномощени от Дистрибутора.

Тази гаранция не покрива (1) нормалното износване; (2) професионална употреба, търговска употреба и/или всяка друга употреба, различна от нормалната домашна употреба, по начин, противоречащ с която и да е част от цялата приложена към уреда документация; (3) механични или електрически повреди, свързани с блокиране на вентилационни отвори или неосигуряване на необходимите отстояния при ползване на уреда; (4) механична повреда, механично износване в процеса на обичайната употреба на уреда, включително, но не само: вътрешни или външни петна, обезцветяване, промяна на цвета, надрасквания, напуквания, изтъквания и др. с оглед естественото овехтяване на уреда, както и подмяна на консумативи (уплътнения, филтри, филтриращи елементи, крушки и др.); (5) използване на неоригинални консумативи и продукти с електронно, електрическо или механично несъвместимо оборудване; (6) неправилна употреба на уреда, недобросъвестно поведение и/или липсваща грижа от страна на купувача към закупения уред, в това число, но не само, при удяране и/или изпускане; (7) неправилно сглобяване или разглобяване, опит за отстраняване на дефекта, отремонтиране или манипулиране на уреда от купувача или други неупълномощени лица; (8) форсмажорни обстоятелства (като пожар, мълнии, наводнения и др.), които са извън контрола на Продавача; (9) механични или електрически претоварвания, получени вследствие на неизправности по електрическата мрежа (като сътресения, удари, колебания в напрежението и други); (10) неправилно съхранение, попадане на външно тяло (течности, монети, прах в голямо количество, насекоми и др.), въздействието на агресивна външна среда.

До степента, разрешена от приложимото законодателство, отговорността на Дистрибутора, ако има такава, за всеки евентуално дефектирал уред или част се ограничава до ремонт или подмяна на уреда или част от него и не надвишава покупната цена на съпоставим уред за подмяна. С изключение на изрично предвиденото тук и доколкото е разрешено по приложимото законодателство (1) Дистрибуторът не дава допълнителни гаранции и условия, изрични или по подразбиране, по отношение на уреда или частите, обхванати от настоящата гаранция, и (2) Дистрибуторът не носи

Гаранция

отговорност за косвени, случайни или последващи вреди и щети, произтичащи от или във връзка с използването или работата на уреда или повреди, свързани с икономическа загуба, загуба на имущество, загуба на приходи или печалби, загуба на удовлетвореност или невъзможност за използване, разходи за монтиране или други последващи вреди и щети от какъвто и да е вид.

Потребителят има права съгласно приложимите закони, които са в допълнение към всяко право или средство за защита, предлагащо се под тази гаранция. Продавачът носи отговорност за липсата на съответствие на стоката с договора за продажба съгласно законодателството за защита на потребителите.

Всички права на купувача са посочени в законодателството за защита на потребителите, включително Закона за защита на потребителите и Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки, като този документ не променя или не отнема което и да е от гарантираните от закона права.

Гаранционно Обслужване

За да получи гаранционно обслужване, потребителят следва да предостави:

- Име, имейл адрес и телефонен номер.
- Копие на оригинален касов бон или фактура за покупка, модел и сериен номер на уреда.
- Описание на дефекта на продукта, включително всякакви снимки или видео, ако е възможно.
- Всички части от уреда, независимо от състоянието им: Основен корпус, Вътрешен съд, Капак за готвене под налягане, Капак Air Fryer, Кошница Air Fryer и/или оригинални аксесоари (ако се предявяват претенции по гаранция за същите).

Контактна Информация

Instant Хоум ООД - Официален дистрибутор на Instant Brands LLC за България

България, гр. София ПК 1618

бул. Братя Бъкстон 40

Имейл: support@instantpot.bg

Телефон: 0700 31 027

Рециклиране

Този уред е в съответствие с Директивата 2012/19 / ЕС за ОЕЕО относно изхвърлянето на електрически и електронни устройства и оборудване (WEEE). Този уред отговаря на европейската директива за електромагнитна съвместимост (EMC) 2014/30 / ЕС и нейните ревизии, както и Директивата за ниско напрежение (LVD) 2014/35 / ЕС и нейните ревизии.

Тази маркировка показва, че продуктът не трябва да се изхвърля заедно с други битови отпадъци на територията на ЕС. За да предотвратите евентуално увреждане на околната среда или човешкото здраве от неконтролирано изхвърляне на отпадъци, рециклирайте го отговорно, насърчавайки устойчивото повторно използване на материалните източници. За да върнете използваното устройство, моля, използвайте системи за връщане и събиране или се свържете с отдела за обслужване на клиенти за допълнителна информация за рециклиране и WEEE.



Instant Pot®

PRO CRISP + AIR FRYER



61 Εγχειρίδιο χρήσης στην ελληνική γλώσσα

Θα βρείτε το εγχειρίδιο σε ηλεκτρονική έκδοση καθώς και πολλές χρήσιμες πληροφορίες στην

www.instant-home.gr

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ	63
Προϊόν, ανταλλακτικά και αξεσουάρ	70
Πρώτα βήματα	73
Μαγείρεμα υπό πίεση 101	76
Απελευθέρωση πίεσης	77
Πίνακας ελέγχου	80
Έλεγχος πίεσης	84
Μαγείρεμα με το καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση	89
Pressure Cook (Μαγείρεμα υπό πίεση)	90
Slow Cook (Αργό μαγείρεμα)	92
Steam (Ατμός)	93
Sous Vide (Μαγείρεμα σε κενό αέρος)	95
Keep Warm (Διατήρηση ζεστού φαγητού)	97
Μαγείρεμα χωρίς καπάκι	98
Sauté (Σοτάρισμα)	98
Μαγείρεμα με το καπάκι Air Fryer	100
Χρήση αξεσουάρ με το καπάκι Air Fryer	102
Air Fry (Τηγάνισμα με ζεστό αέρα), Roast και Bake (Ψήσιμο)	102
Συμβουλές μαγειρικής	104
Grill (Ψησταριά) και Dehydrate (Αφυδάτωση/Ξήρανση)	105
Φροντίδα, καθαρισμός και αποθήκευση	107
Αντιμετώπιση προβλημάτων	113
Εγγύηση	119
Στοιχεία επικοινωνίας	124

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ



Για την Instant Brands, η ασφάλειά σας έρχεται πάντα πρώτη και η σειρά Instant Pot® Pro Crisp έχει σχεδιαστεί με αυτή την κορυφαία προτεραιότητα. Για να μάθετε περισσότερα σχετικά με τους μηχανισμούς ασφαλείας αυτής της συσκευής, επισκεφθείτε την ιστοσελίδα www.instant-home.gr.

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές, πρέπει πάντα να είστε προσεκτικοί και να τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφαλείας.

- 01** ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ, ΤΙΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΤΙΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ. Η ΜΗ ΤΗΡΗΣΗ ΑΥΤΩΝ ΤΩΝ ΟΔΗΓΙΩΝ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΟΔΗΓΗΣΕΙ ΣΕ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟ Η/ΚΑΙ ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ.
- 02** Χρησιμοποιήστε μόνο το καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση του πολυμάγειρα Instant Pot Pro Crisp ή το καπάκι τηγανίσματος/ μαγειρέματος με ζεστό αέρα της φριτέζας αέρα Instant Pot Pro Crisp με το κύριο περίβλημα Instant Pot Pro Crisp. Η χρήση άλλου καπακιού μαγειρέματος υπό πίεση ή τηγανίσματος/μαγειρέματος με ζεστό αέρα μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό, βλάβη ή/και υλικές ζημιές.
- 03** Το καπάκι τηγανίσματος/μαγειρέματος με ζεστό αέρα της φριτέζας αέρα Instant Pot Pro Crisp είναι συμβατό μόνο με το εσωτερικό δοχείο της σειράς Instant Pot Pro Crisp με λαβές σιλικόνης Easy-Grip. Χρησιμοποιείτε πάντα εσωτερικό δοχείο κατάλληλου μεγέθους. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα ή άλλους τραυματισμούς, βλάβη ή/και υλικές ζημιές.
- 04** Μόνο για οικιακή χρήση. Δεν προορίζεται για εμπορική χρήση. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε άλλο σκοπό εκτός από αυτόν για τον οποίο προορίζεται.
- 05** Σχεδιασμένο μόνο για χρήση σε πάγκο κουζίνας. Να χειρίζεστε πάντα τη συσκευή πάνω σε σταθερή, μη εύφλεκτη, επίπεδη επιφάνεια.
 - ΜΗΝ τοποθετείτε τη συσκευή (το κύριο περίβλημα) πάνω σε οτιδήποτε μπορεί να μπλοκάρει τις οπές εξαερισμού στο κάτω μέρος.
 - ΜΗΝ καλύπτετε ή μπλοκάρετε το πλέγμα εξαερισμού στο καπάκι της φριτέζας αέρα ενώ το καπάκι λειτουργεί. Αφήστε τουλάχιστον 13 εκ. γύρω από το καπάκι Air Fryer όσο λειτουργεί. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών εμποδίζει το ομοίμορφο μαγείρεμα και μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή.
 - Μην χρησιμοποιείτε το καπάκι Air Fryer πάνω ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά, όπως τραπεζομάντιλα και κουρτίνες.
 - Μην καλύπτετε και μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στη συσκευή.
- 06** Η θερμότητα από εξωτερική πηγή θα προκαλέσει βλάβη στη συσκευή.
 - ΜΗΝ τοποθετείτε τη συσκευή σε οποιαδήποτε εστία, δίπλα σε ζεστή εστία κουζίνας, ζεστό φούρνο ή άλλη ζεστή συσκευή.
 - ΜΗ χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε νερό ή ανοιχτή φλόγα.
 - ΜΗ χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους. Κρατήστε τη συσκευή μακριά από το άμεσο ηλιακό φως.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

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

07 ΜΗΝ αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες της συσκευής με απροστάτευτα χέρια. Για να σηκώσετε, να μετακινήσετε ή να μεταφέρετε τη συσκευή, χρησιμοποιήστε μόνο τις πλευρικές λαβές στο κύριο περίβλημα. Για να σηκώσετε και να μετακινήσετε το καπάκι της φριτέζας αέρα, χρησιμοποιήστε μόνο τη λαβή του καπακιού Air Fryer.

- ΜΗ μετακινείτε τη συσκευή ενώ βρίσκεται υπό πίεση.
- ΜΗΝ αγγίζετε τα μεταλλικά μέρη του καπακιού μαγειρέματος όταν η συσκευή λειτουργεί- αυτό μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Όταν η συσκευή λειτουργεί για κάποιο χρόνο, θα υπάρξει κάποια υπολειπόμενη θερμότητα στο εσωτερικό του κύριου περιβλήματος. Μην αγγίζετε!

08 ΜΗΝ αγγίζετε τα καυτά εξαρτήματα με απροστάτευτα χέρια κατά τη διάρκεια ή αμέσως μετά το μαγείρεμα. Για να αποφύγετε τραυματισμούς:

- Χρησιμοποιείτε πάντα την κατάλληλη προστασία των χεριών και να είστε εξαιρετικά προσεκτικοί όταν αφαιρείτε ή χειρίζεστε καυτά εξαρτήματα ή καυτό εσωτερικό δοχείο.

ΠΡΟΣΟΧΗ, ΚΑΥΤΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ

- Τοποθετείτε πάντα τα καυτά εξαρτήματα πάνω σε ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια ή σε πιάτο.
- Τοποθετείτε πάντα το καπάκι Air Fryer πάνω στο προστατευτικό υπόθεμα (συμπεριλαμβάνεται), μην το τοποθετείτε απευθείας πάνω στον πάγκο κουζίνας.
- Να είστε εξαιρετικά προσεκτικοί όταν ρίχνετε καυτό λίπος.

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

09 **ΠΡΟΣΟΧΗ** Το εσωτερικό δοχείο μπορεί να είναι εξαιρετικά βαρύ όταν είναι γεμάτο. Να είστε προσεκτικοί κατά την ανύψωση και την αφαίρεση του εσωτερικού δοχείου από το κύριο περίβλημα για να αποφύγετε καψίματα.

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


10 **ΠΡΟΣΟΧΗ** Όταν χρησιμοποιείτε το καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση, η υπερπλήρωση του εσωτερικού δοχείου (συσκευής) αυξάνει τον κίνδυνο απόφραξης του σωλήνα εξαγωγής ατμού. Αυτό μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα τη δημιουργία υπερβολικής πίεσης που μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα, τραυματισμούς ή/και υλικές ζημιές.

- ΜΗ γεμίζετε το εσωτερικό δοχείο πάνω από την ένδειξη **Max PC Fill** (Ανώτατο σημείο μαγειρέματος υπό πίεση) στο εσωτερικό του εσωτερικού δοχείου.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

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

- ΜΗ γεμίζετε το εσωτερικό δοχείο πάνω από την ένδειξη **Half Fill** (Μισό γέμισμα) στο εσωτερικό του εσωτερικού δοχείου όταν μαγειρεύετε τρόφιμα που διαστέλλονται κατά το μαγείρεμα, όπως ρύζι ή αφυδατωμένα (αποξηραμένα) λαχανικά.

11  **ΠΡΟΣΟΧΗ, ΚΑΥΤΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ** Αυτή η συσκευή μαγειρεύει υπό πίεση. Οποιαδήποτε πίεση στη συσκευή μπορεί να είναι επικίνδυνη. Αφήστε την πίεση στη συσκευή να πέσει με φυσικό τρόπο ή απελευθερώστε την υπερβολική πίεση χειροκίνητα πριν ανοίξετε. Η ακατάλληλη χρήση της συσκευής μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα, τραυματισμούς ή/και υλικές ζημιές. Ανατρέξτε στην ενότητα **«Απελευθέρωση πίεσης»** για πληροφορίες σχετικά με τις τεχνικές ασφαλούς απελευθέρωσης της πίεσης.

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κλείσει σωστά πριν ξεκινήσετε κάποιο πρόγραμμα μαγειρέματος. Ανατρέξτε στην ενότητα **«Έλεγχος πίεσης: Καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση»**.
- ΜΗΝ καλύπτετε ή μπλοκάρετε τη βαλβίδα εξαγωγής ατμού ή/και την βαλβίδα ένδειξης της πίεσης με πετσέτες ή άλλα αντικείμενα.
- ΜΗΝ προσπαθήσετε να ανοίξετε τη συσκευή με δύναμη πριν πέσει εντελώς η πίεση στο εσωτερικό της. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να οδηγήσει σε ξαφνική έκχυση καυτών υγρών και να προκαλέσει εγκαύματα ή άλλους τραυματισμούς, βλάβη ή/και υλικές ζημιές.
- ΜΗΝ εκθέτετε το πρόσωπο, τα χέρια ή το απροστάτευτο δέρμα σας πάνω από τη βαλβίδα εξαγωγής ατμού ή τη βαλβίδα ένδειξης της πίεσης όταν η συσκευή λειτουργεί ή έχει υπολειπόμενη πίεση.
- ΜΗ σκύβετε πάνω από τη συσκευή κατά την αφαίρεση οποιουδήποτε καπακιού, καθώς η θερμότητα και ο ατμός απελευθερώνεται κατά την αφαίρεση του καπακιού.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή εάν κατά τη διάρκεια των φάσεων **Pre-heating (Προθέρμανση)** ή **Cooking (Μαγείρεμα)** από τη βαλβίδα εξαγωγής ατμού ή/και τη βαλβίδα ένδειξης της πίεσης βγαίνει σταθερή ροή ατμού για περισσότερο από 3 λεπτά.
- Αν βγαίνει ατμός από την άκρη του καπακιού μαγειρέματος υπό πίεση, απενεργοποιήστε τη συσκευή και ελέγξτε αν ο δακτύλιος στεγανοποίησης είναι σωστά τοποθετημένος. Ανατρέξτε στην ενότητα **«Έλεγχος πίεσης: Δακτύλιος στεγανοποίησης»**.
- ΜΗΝ προσπαθήσετε να ανοίξετε και να αφαιρέσετε το καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση από το κύριο περίβλημα με τη βία.

12 Όταν μαγειρεύετε υπό πίεση τροφές με υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά, ζυμαρικά ή τροφές με παχύρρευστη σύσταση, να είστε προσεκτικοί όταν αφαιρείτε το καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση, καθώς το περιεχόμενο μπορεί να πιτσιλίζει ή

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

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

να ξεχειλίσει. Ακολουθήστε τις οδηγίες της αντίστοιχης συνταγής σχετικά με τη μέθοδο ασφαλούς απελευθέρωσης της πίεσης. Ανατρέξτε στην ενότητα «**Απελευθέρωση πίεσης**».

- 13 Κατά το μαγείρεμα κρέατος με δέρμα/περιτύλιγμα (π.χ. λουκάνικο με περιτύλιγμα), το δέρμα/περιτύλιγμα μπορεί να διογκωθεί κατά τη θέρμανση ή υπό πίεση. Μην τρυπάτε το κρέας με αιχμηρά αντικείμενα όσο το δέρμα/ περιτύλιγμα είναι ακόμη διογκωμένο, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα.
- 14 Όταν χρησιμοποιείτε το καπάκι τηγανίσματος/μαγειρέματος με ζεστό αέρα Air Fryer, μην γεμίζετε πάρα πολύ τον κάδο τηγανίσματος/μαγειρέματος με ζεστό αέρα με το φαγητό σας. Η υπερπλήρωση μπορεί να προκαλέσει την επαφή του φαγητού με τον θερμαντήρα, γεγονός που μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά ή/και τραυματισμό.
- 15 Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε λειτουργία πίεσης χωρίς να έχετε προσθέσει νερό/υγρό με βάση το νερό, καθώς αυτό θα την καταστρέψει σοβαρά.
- 16 Κατά το μαγείρεμα, η θερμοκρασία στο εσωτερικό της συσκευής φτάνει σε πολύ υψηλές τιμές. Για να αποφύγετε τραυματισμούς, μην χειρίζεστε ποτέ τη συσκευή με απροστάτευτα χέρια μέχρι να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.
- 17 Μη χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή για βαθύ τηγάνισμα ή για οποιοδήποτε τηγάνισμα υπό πίεση
- 18 **⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ** Όταν το καπάκι Air Fryer λειτουργεί, μέσω του πλέγματος εξαερισμού απελευθερώνεται ζεστός αέρας. Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπό σας σε ασφαλή απόσταση από το πλέγμα εξαερισμού και προσέξτε ιδιαίτερα όταν αφαιρείτε/απομακρύνετε καυτά εξαρτήματα από τη συσκευή. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό ή/και υλικές ζημιές.
- 19 Εάν βγαίνει μαύρος καπνός από τη συσκευή όταν χρησιμοποιείτε το καπάκι Air Fryer, πατήστε **Cancel (Ακύρωση)** και αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την πρίζα. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει και να σταματήσει ο καπνός πριν αφαιρέσετε το καπάκι και, στη συνέχεια, καθαρίστε καλά. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα «**Αντιμετώπιση προβλημάτων**».
- 20 Συνιστάται η σωστή συντήρηση πριν και μετά από κάθε χρήση:
 - Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα εξαγωγής ατμού, η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης, ο σωλήνας εξαγωγής ατμού και η προστασία κατά του μπλοκαρίσματος στο καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση δεν είναι φραγμένα.
 - Βεβαιωθείτε ότι ο θερμαντήρας και το προστατευτικό πλέγμα στο καπάκι Air Fryer είναι απαλλαγμένες από υπολείμματα φαγητού και λίπη.
 - Πριν τοποθετήσετε το εσωτερικό δοχείο στο κύριο περίβλημα, βεβαιωθείτε ότι και τα δύο είναι στεγνά και απαλλαγμένα από υπολείμματα φαγητού.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

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

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ



- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου πριν από τον καθαρισμό ή την αποθήκευση.
- Μην επιτρέπετε στα παιδιά να καθαρίζουν ή να χειρίζονται τη συσκευή.

Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα «**Φροντίδα, καθαρισμός και αποθήκευση**».

- 21** Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, πατήστε **Cancel (Ακύρωση)** και, στη συνέχεια, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα. Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε και πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα ή αξεσουάρ, καθώς και πριν καθαρίσετε τη συσκευή. Για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από την πρίζα, πιάστε το φινς και τραβήξτε το από την πρίζα. Για να αποφύγετε ζημιά στο καλώδιο τροφοδοσίας, μην τραβάτε ποτέ το ίδιο το καλώδιο.
- 22** Το χυμένο φαγητό μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα. Το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κοντό, ώστε να μειώνεται ο κίνδυνος τραβήγματος, μπερδέματος και σκοντάμματος.
- ΜΗ συνδέετε το καλώδιο μέσα από την άκρη του πάγκου ή του τραπεζιού, ΜΗΝ αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται πάνω από την άκρη του πάγκου ή του τραπεζιού και ΜΗΝ αφήνετε το καλώδιο να αγγίζει καυτές επιφάνειες ή ανοιχτές φλόγες, συμπεριλαμβανομένων των εστιών μαγειρέματος.
 - ΜΗ συνδέετε το φινς σε πρίζες που βρίσκονται κάτω από τον πάγκο και ΜΗΝ χρησιμοποιείτε τη συσκευή με καλώδιο προέκτασης.
 - Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από παιδιά.
- 23** Ελέγχετε τακτικά την κατάσταση της συσκευής και του καλωδίου τροφοδοσίας. Μην χρησιμοποιείτε μια συσκευή με ελαττωματικό καλώδιο ή φινς ή μια συσκευή που είναι ελαττωματική, έχει πέσει ή έχει υποστεί ζημιά με οποιονδήποτε τρόπο. Εάν χρειάζεστε βοήθεια, επικοινωνήστε με το **Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών** στη διεύθυνση **www.instant-home.gr**.
- 24** Μην χρησιμοποιείτε εξαρτήματα, αξεσουάρ ή/και προσθήκες που δεν είναι εγκεκριμένα από την Instant Brands. Η χρήση εξαρτημάτων, αξεσουάρ ή/και προσαρτημάτων που δεν έχουν εγκριθεί από τον κατασκευαστή μπορεί να οδηγήσει σε σοβαρό τραυματισμό, πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή/και να ακυρώσει την εγγύηση.
- Για την προστασία από τραυματισμό ή ζημιά στη συσκευή, αντικαταστήστε τον δακτύλιο στεγανοποίησης μόνο με γνήσιο δακτύλιο στεγανοποίησης της Instant Pot.
 - Για να μειώσετε τον κίνδυνο ανεπιθύμητης εξαγωγής ατμού, χρησιμοποιήστε μόνο το αυθεντικό εσωτερικό δοχείο Instant Pot που έχει σχεδιαστεί για αυτό το μοντέλο. ΜΗ χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς τοποθετημένο το εσωτερικό δοχείο.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

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

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ CE

- 25 Αποφύγετε την επαφή με κινούμενα μέρη της συσκευής. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμό.
- 26 ΜΗΝ προσπαθήσετε να επισκευάσετε, να αντικαταστήσετε, να αλλοιώσετε ή να τροποποιήσετε οποιαδήποτε εξαρτήματα της συσκευής. Αυτό μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία, πυρκαγιά ή/και σοβαρό τραυματισμό και θα ακυρώσει την εγγύηση.
- 27 ΜΗΝ επεμβαίνετε σε κανέναν από τους μηχανισμούς ασφαλείας, καθώς αυτό μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμό ή/και υλικές ζημιές.
- 28 Το κύριο περίβλημα και το καπάκι τηγανίσματος/ μαγειρέματος με ζεστό αέρα Air Fryer περιέχουν ηλεκτρικά εξαρτήματα. Για την προστασία από ηλεκτροπληξία:
 - ΜΗΝ τοποθετείτε οποιοδήποτε υγρό απευθείας στο κύριο περίβλημα χωρίς να είναι τοποθετημένο το εσωτερικό δοχείο-Υγρά/φαγητά τοποθετούνται ΜΟΝΟ στο εσωτερικό δοχείο.
 - ΜΗ βυθίζετε το κύριο περίβλημα, το καπάκι Air Fryer ή/και το καλώδιο τροφοδοσίας και το φιν στο νερό ή σε οποιοδήποτε υγρό.
 - ΜΗΝ ξεπλένετε το κύριο περίβλημα και το καπάκι Air Fryer κάτω από τη βρύση.
- 29 ΜΗ συνδέετε τη συσκευή σε ηλεκτρικό δίκτυο διαφορετικό από το 220-240V ~ 50-60Hz. ΜΗ χρησιμοποιείτε τη συσκευή με προσαρμογέα ρεύματος ή μετατροπέα.
- 30 Αυτή η συσκευή ΔΕΝ πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά ή από άτομα των οποίων οι σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες εμποδίζουν την ασφαλή χρήση της συσκευής. Η χρήση της συσκευής κοντά σε παιδιά και τα παραπάνω άτομα πρέπει να γίνεται υπό συνεχή επίβλεψη. Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν ή να παίζουν με τη συσκευή.
- 31 ΜΗΝ αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη κατά τη λειτουργία της. Μη συνδέετε ποτέ τη συσκευή σε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- 32 ΜΗΝ αποθηκεύετε υλικά στο κύριο περίβλημα ή στο εσωτερικό δοχείο όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται.
- 33 ΜΗΝ τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά, όπως χαρτί, χαρτόνι, πλαστικό, φελιζόλ ή ξύλο, στο κύριο περίβλημα ή στο εσωτερικό δοχείο.
- 34 ΜΗ χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα που συνδέονται με τη συσκευή σε φούρνο μικροκυμάτων, τοστιέρα, φούρνο και σκάρα/γκριλ.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ!

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

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

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Χρησιμοποιήστε μόνο γειωμένη πρίζα.

- ΜΗΝ αφαιρείτε τη γείωση.
- ΜΗ χρησιμοποιείτε προσαρμογέα.
- ΜΗ χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης.

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

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Η ΜΗ ΤΗΡΗΣΗ ΟΠΟΙΑΣΔΗΠΟΤΕ ΑΠΟ ΤΙΣ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ Η/ΚΑΙ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΟΥΣ ΧΡΗΣΗΣ ΑΠΟΤΕΛΕΙ ΑΚΑΤΑΛΛΗΛΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ, Η ΟΠΟΙΑ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΑΚΥΡΩΣΕΙ ΤΗΝ ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΝΑ ΔΗΜΙΟΥΡΓΗΣΕΙ ΚΙΝΔΥΝΟ ΣΟΒΑΡΟΥ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ.

Ειδικές οδηγίες τροφοδοσίας

Σύμφωνα με τις απαιτήσεις ασφαλείας, παρέχεται ένα κοντό καλώδιο τροφοδοσίας για να μειωθεί ο κίνδυνος τραβήγματος, μπερδέματος και σκοντάμματος.

Αυτή η συσκευή διαθέτει καλώδιο τροφοδοσίας με φινις σύμφωνα με τα ευρωπαϊκά πρότυπα και με γείωση. Για να μειώσετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, συνδέστε το καλώδιο ρεύματος σε γειωμένη και εύκολα προσβάσιμη πρίζα.

Χαρακτηριστικά προϊόντος

Μοντέλο: Pro Crisp AF 8	1500 W	220-240V ~ 50-60Hz	7.6 l	11.88 kg.	με καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση cm: 37.55 Μ × 36.16 Π × 36 Υ
					με καπάκι Air Fryer cm: 37.55 Μ × 36.16 Π × 39 Υ

Μοντέλο και σειριακός αριθμός της συσκευής

Μοντέλο: Θα βρείτε το μοντέλο της συσκευής στην ετικέτα πληροφοριών στο πίσω μέρος του κύριου περιβλήματος, κοντά στο καλώδιο τροφοδοσίας.

Σειριακός αριθμός: Θα βρείτε τον σειριακό αριθμό της συσκευής στο λευκό αυτοκόλλητο δίπλα στην ετικέτα πληροφοριών.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

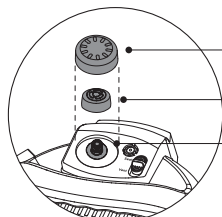
Διαβάστε το παρόν εγχειρίδιο προσεκτικά και πλήρως και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά. Η μη τήρηση των οδηγιών ασφαλείας μπορεί να προκαλέσει σοβαρό τραυματισμό ή/και υλικές ζημιές.

Προϊόν, ανταλλακτικά και αξεσουάρ

Ανατρέξτε στην ενότητα «Φροντίδα, καθαρισμός και αποθήκευση: Αποσυναρμολόγηση και συναρμολόγηση εξαρτημάτων» για να δείτε πώς όλα τα εξαρτήματα ταιριάζουν μεταξύ τους.

Καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση – πάνω μέρος

Μηχανισμός εξαγωγής ατμού



Πώμα ήπιας εξαγωγής ατμού

Η βαλβίδα εξαγωγής ατμού

Σωλήνας εξαγωγής ατμού

Αυτί καπακιού

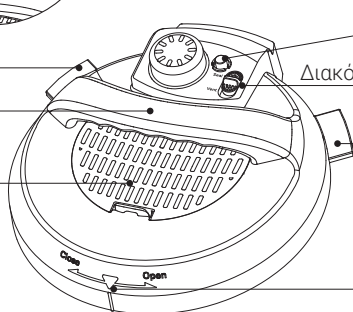
Λαβή καπακιού

Κάλυμμα ασφαλείας QuickCool

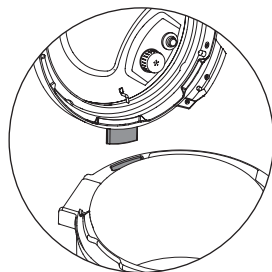
Βαλβίδα ένδειξης της πίεσης

Διακόπτης ταχείας απελευθέρωσης

Αυτί καπακιού



Ένδειξη θέσης καπακιού



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

Καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση – κάτω μέρος

Δακτύλιος στεγανοποίησης

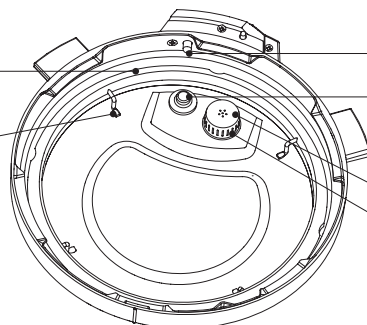
Οδηγός για τον δακτύλιο στεγανοποίησης

Πείρος ασφάλισης

Τάπα σιλικόνης (στην κάτω πλευρά της βαλβίδας ένδειξης της πίεσης)

Η προστασία κατά του μπλοκαρίσματος

Σωλήνας εξαγωγής ατμού (κάτω από την προστασία κατά του μπλοκαρίσματος)

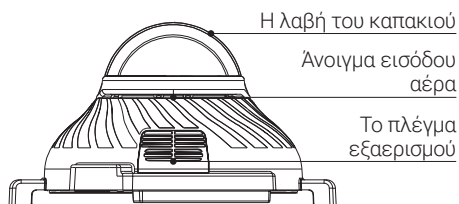
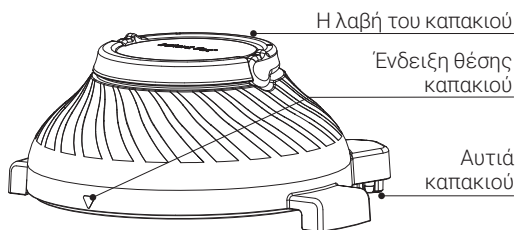


Οι εικόνες στο παρόν εγχειρίδιο προορίζονται μόνο για ενδεικτικούς σκοπούς και ενδέχεται να διαφέρουν από το πραγματικό προϊόν. Παρακαλούμε, εξετάστε το προϊόν.

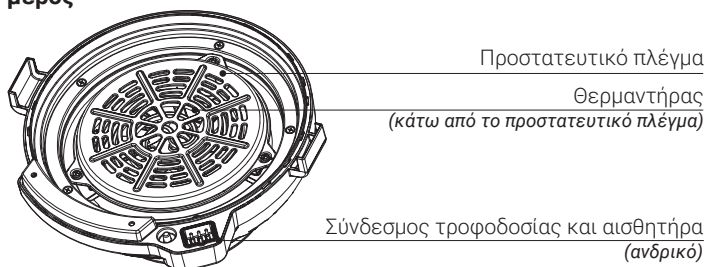
Προϊόν, ανταλλακτικά και αξεσουάρ

Καπάκι τηγανίσματος / μαγειρέματος με ζεστό αέρα Air Fryer

Καπάκι Air Fryer – πάνω μέρος



Καπάκι Air Fryer – κάτω μέρος

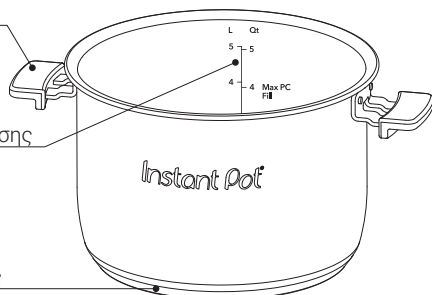


Εσωτερικό δοχείο από ανοξείδωτο χάλυβα

Λαβές σιλικόνης Easy-Grip

Δείκτες πλήρωσης του δοχείου

Επίπεδος πάτος

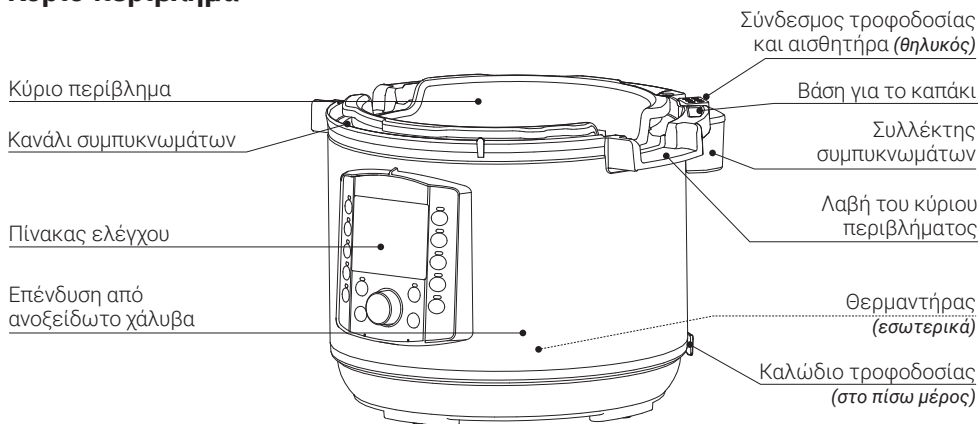


💡 Instant συμβουλή: Το εσωτερικό δοχείο έχει επίπεδο πάτο ανθεκτικό σε κρούση, 3 στρώσεων και είναι κατάλληλο για χρήση στο κύριο περίβλημα καθώς και σε οποιαδήποτε εστία - ηλεκτρική, κεραμική, γκαζιού ή επαγωγική ή σε φούρνο έως 232°C.

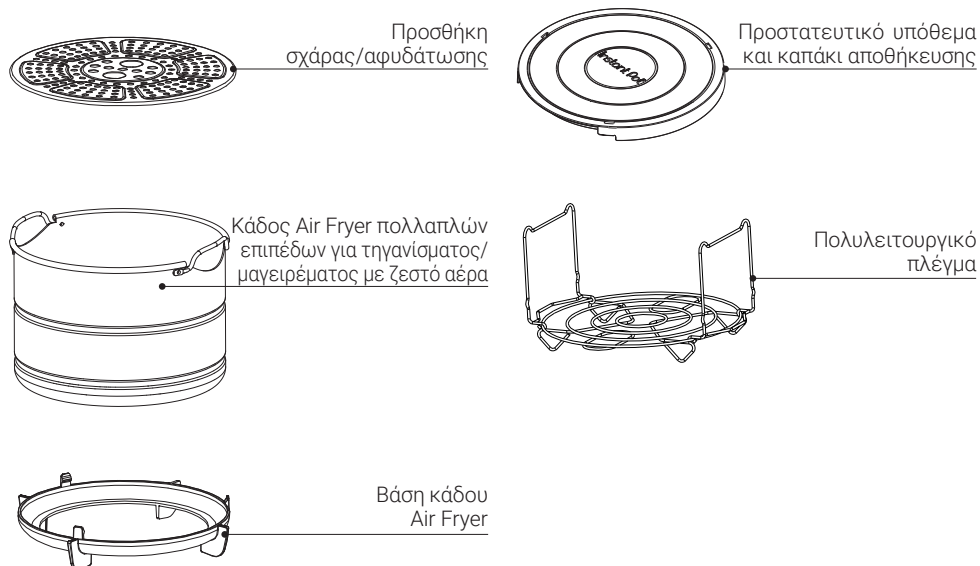
Οι εικόνες στο παρόν εγχειρίδιο προορίζονται μόνο για ενδεικτικούς σκοπούς και ενδέχεται να διαφέρουν από το πραγματικό προϊόν. Παρακαλούμε, εξετάστε το προϊόν.

Προϊόν, ανταλλακτικά και αξεσουάρ

Κύριο περίβλημα





Αξεσουάρ



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

Πρώτα βήματα

Αρχικές ρυθμίσεις

- 01 Βγάλτε την Instant Pot Pro Crisp σας από το κουτί!
- 02 Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και τα εξαρτήματα μέσα και γύρω από τη συσκευή και βεβαιωθείτε ότι υπάρχουν όλα τα εξαρτήματα. Ανατρέξτε στην ενότητα «Προϊόν, ανταλλακτικά και αξεσουάρ» για πλήρη αναφορά.
-  Φροντίστε να ελέγξετε κάτω από το εσωτερικό δοχείο!
- 03 Πλύνετε το εσωτερικό δοχείο στο πλυντήριο πιάτων ή στο χέρι με ζεστό νερό και απορρυπαντικό πιάτων. Ξεπλύνετε το με ζεστό, καθαρό νερό και χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί για να το στεγνώσετε καλά από έξω.
- 04 05 04. Σκουπίστε τον θερμαντήρα με ένα μαλακό, στεγνό πανί και βεβαιωθείτε ότι δεν έχουν μείνει κομμάτια συσκευασίας στο κύριο περιβλήμα.
-  Μην αφαιρείτε τα προειδοποιητικά αυτοκόλλητα ασφαλείας από το καπάκι (εκτός αν αναφέρεται διαφορετικά στο αυτοκόλλητο), τον αριθμό σειράς ή την ετικέτα πληροφοριών από το πίσω μέρος του κύριου περιβλήματος.
- 05 Μη βάζετε τη συσκευή πάνω στην ηλεκτρική κουζίνα/τις εστίες! Τοποθετήστε την πάνω στον πάγκο κουζίνας, σε σταθερή, επίπεδη επιφάνεια, μακριά από εύφλεκτα υλικά και εξωτερικές πηγές θερμότητας.

Αν κάτι λείπει ή έχει καταστραφεί;

Επικοινωνήστε με το **Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών**.

Περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να βρείτε στην ιστοσελίδα μας **www.instant-home.gr**.

Θέλετε να μάθετε περισσότερα;

- Ανατρέξτε στην ενότητα «**Προϊόν, εξαρτήματα και αξεσουάρ**» για να γνωρίσετε τα εξαρτήματα της συσκευής, καθώς και στην ενότητα «**Ελεγχος πίεσης**» για πιο εμπειροστατωμένες πληροφορίες.
- Ενώ κάνετε την αρχική δοκιμή (δοκιμή με νερό), ανατρέξτε στην ενότητα «**Μαγείρεμα υπό πίεση 101**» για να μάθετε πώς ακριβώς συμβαίνει η μαγεία.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Διαβάστε την ενότητα " Σημαντικά μέτρα ασφαλείας " πριν από τη χρήση της συσκευής. Η μη τήρηση των οδηγιών για ασφαλή χρήση μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή, υλικές ζημιές και/ή τραυματισμό.	Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε εστία ή πάνω σε άλλη συσκευή. Η θερμότητα από εξωτερική πηγή μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή.	Για να μειώσετε τον κίνδυνο πυρκαγιάς, υλικών ζημιών και/ή τραυματισμού, μην τοποθετείτε οτιδήποτε πάνω στη συσκευή και μην καλύπτετε ή μπλοκάρτε τον μηχανισμό εξαγωγής ατμού ή την προστασία κατά του μπλοκαρίσματος που βρίσκονται στο καπάκι.
---	--	---

Πρώτα βήματα

Διεξαγωγή αρχικής δοκιμής (με νερό)

Αφιερώστε λίγα λεπτά για να μάθετε πώς λειτουργεί αυτή η συσκευή. Με αυτόν τον τρόπο θα γνωρίσετε τις ιδιαιτερότητες της Instant Pot Pro Crisp σας.


Στάδιο 1: Προετοιμασία της συσκευής μαγειρέματος υπό πίεση

01 Αφαιρέστε το εσωτερικό δοχείο από το κύριο περίβλημα, προσθέστε 750 ml νερού στο εσωτερικό δοχείο και, στη συνέχεια, τοποθετήστε το ξανά στο κύριο περίβλημα.

02 Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε μια πρίζα 220-240V.

Η συσκευή βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **OFF (Απενεργοποίηση)**.

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

 Ο Διακόπτης ταχείας απελευθέρωσης μετακινείται αυτόματα στη θέση μαγειρέματος υπό πίεση.


Στάδιο 2: Μαγείρεμα (δοκιμή)

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

05 Περιστρέψτε το κύριο κουμπί για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος σε 5 λεπτά (**00:05**).

Πατήστε το κύριο κουμπί για να επιβεβαιώσετε την επιλογή και να μεταβείτε στο επόμενο πεδίο.


Αφήστε το επίπεδο πίεσης στο **High (Υψηλή πίεση)**.

 Οι προσαρμοσμένες ρυθμίσεις για το χρόνο μαγειρέματος, τη θερμοκρασία και το επίπεδο πίεσης αποθηκεύονται στο πρόγραμμα κατά την έναρξη του μαγειρέματος.

06 Πατήστε **Start (Έναρξη)** για να ξεκινήσετε.

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **On**

(**Ενεργοποίηση**) και η ένδειξη προόδου δείχνει **Pre-heating (Προθέρμανση)**.

 Ενώ η συσκευή λειτουργεί, διαβάστε την ενότητα «**Μαγείρεμα υπό πίεση 101**» για να μάθετε πώς γίνεται η μαγεία.

07 Όταν τελειώσει το πρόγραμμα, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα (από προεπιλογή) στη λειτουργία **Keep Warm (Διατήρηση ζεστού φαγητού)**.

Πατήστε **Cancel (Ακύρωση)** για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία Keep Warm και να επιστρέψετε τη συσκευή σε κατάσταση αναμονής.

Στάδιο 3: Απελευθέρωση πίεσης

08 01. Ακολουθήστε τις οδηγίες για την Ταχεία απελευθέρωση της πίεσης στην ενότητα «**Απελευθέρωση πίεσης: Μέθοδοι απελευθέρωσης πίεσης**».

09 02. Περιμένετε να πέσει προς τα κάτω η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης και, στη συνέχεια, ανοίξτε και αφαιρέστε προσεκτικά το καπάκι, όπως περιγράφεται στην ενότητα «**Ελεγχος πίεσης: Καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση**».

10 03. Χρησιμοποιώντας κατάλληλη ποσότητα για τα χέρια, αφαιρέστε το εσωτερικό δοχείο από το κύριο περίβλημα, απορρίψτε το νερό και στεγνώστε καλά το εσωτερικό δοχείο.

Αυτό είναι!

Μπορείτε να αρχίσετε να μαγειρεύετε :)

Δείτε περισσότερες πληροφορίες στην επόμενη σελίδα.

Πρώτα βήματα

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

ΜΗΝ προσπαθήσετε να αφαιρέσετε το καπάκι εφόσον η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης είναι ανασηκωμένη και ΠΟΤΕ μην προσπαθήσετε να ανοίξετε το καπάκι με τη βία. Το περιεχόμενο μέσα στη συσκευή βρίσκεται υπό εξαιρετικά υψηλή πίεση. Η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης θα πρέπει να πέσει προς τα κάτω πριν προσπαθήσετε να αφαιρέσετε το καπάκι. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό ή/και υλικές ζημιές

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Ο ατμός υπό πίεση απελευθερώνεται από το πάνω μέρος της βαλβίδας εξαγωγής ατμού. Μην εκθέτετε απροστάτευτο δέρμα πάνω από τη βαλβίδα εξαγωγής ατμού για να αποφύγετε τραυματισμούς ή/και εγκαύματα.

Το εσωτερικό δοχείο θα είναι καυτό μετά το μαγείρεμα. Χρησιμοποιείτε πάντα την κατάλληλη προστασία των χεριών όταν χειρίζεστε το καυτό εσωτερικό δοχείο για να αποφύγετε τραυματισμούς ή/και εγκαύματα.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Όταν μαγειρεύετε κρέας, χρησιμοποιείτε πάντα θερμόμετρο κρέατος για να βεβαιωθείτε ότι επιτυγχάνεται η συνιστώμενη ελάχιστη ασφαλή εσωτερική θερμοκρασία. Για περισσότερες πληροφορίες και πίνακα με τις ελάχιστες ασφαλείς θερμοκρασίες μαγειρέματος για τα διάφορα είδη κρέατος, επισκεφθείτε την ιστοσελίδα του Παγκόσμιου Οργανισμού Υγείας (ΠΟΥ) και/ή ελέγξτε τις συστάσεις των ελληνικών υγειονομικών αρχών.

Μαγείρεμα υπό πίεση 101

Το μαγείρεμα υπό πίεση χρησιμοποιεί ατμό για να αυξήσει το σημείο βρασμού του νερού πάνω από τους 100°C / 212°F. Αυτές οι υψηλές θερμοκρασίες σας επιτρέπουν να μαγειρεύετε ορισμένα τρόφιμα πολύ πιο γρήγορα από το κανονικό μαγείρεμα.

(Πίσω από τη μαγική κουρτίνα)

Κατά το μαγείρεμα υπό πίεση, η συσκευή περνάει από 3 φάσεις.

Pre-heating (Προθέρμανση)

Τι βλέπετε;	Τι δεν βλέπετε;	Συμβουλές
Η ένδειξη προόδου δείχνει Pre-heating (Προθέρμανση) . Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη On (Ενεργοποίηση).	Καθώς η συσκευή θερμαίνεται, μέρος του υγρού εξατμίζεται και σχηματίζεται ατμός. Μόλις συγκεντρωθεί αρκετός ατμός, η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης ανασκώνεται και κλειδώνει το καπάκι στη θέση του.	Ο χρόνος για την επίτευξη της απαιτούμενης πίεσης εξαρτάται από τον όγκο και τη θερμοκρασία του φαγητού, καθώς και από την ποσότητα του υγρού. Τα κατεψυγμένα τρόφιμα απαιτούν μεγαλύτερο χρόνο προθέρμανσης. Για πιο γρήγορα αποτελέσματα, ξεπαγώστε τα υλικά πριν από το μαγείρεμα. Καμία παρέμβαση δεν απαιτείται κατά τη διάρκεια αυτής της φάσης!

Cooking (Μαγείρεμα)

Τι βλέπετε;	Τι δεν βλέπετε;	Συμβουλές
Η ένδειξη προόδου μετακινείται και δείχνει Cooking (Μαγείρεμα) . Η οθόνη αρχίζει να μετρά αντίστροφα τον υπολειπόμενο χρόνο μαγειρέματος.	Όταν η συσκευή φτάσει στο απαιτούμενο επίπεδο πίεσης, αρχίζει η φάση μαγειρέματος. Ανάλογα με τις ρυθμίσεις, η συσκευή διατηρεί αυτόματα High (Υψηλή) ή Low (Χαμηλή) πίεση καθ' όλη τη διάρκεια του μαγειρέματος.	Υψηλότερη πίεση σημαίνει υψηλότερη θερμοκρασία. Οι ρυθμίσεις του προγράμματος (π.χ. χρόνος μαγειρέματος, επίπεδο πίεσης κ.λπ.) μπορούν να προσαρμοστούν ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια της φάσης μαγειρέματος.

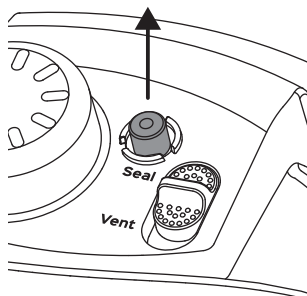
Απελευθέρωση πίεσης

Τι βλέπετε;	Τι δεν βλέπετε;	Συμβουλές
Εάν η λειτουργία Keep Warm (Διατήρηση του ζεστού φαγητού) ενεργοποιηθεί μετά το μαγείρεμα, η ένδειξη προόδου μετακινείται στην ένδειξη Keep Warm και το χρονόμετρο αρχίζει να μετράει από 00:00. Εάν η λειτουργία δεν είναι ενεργοποιημένη, η συσκευή επιστρέφει στη λειτουργία αναμονής και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη End (Τέλος) .	Αν και η φάση μαγειρέματος έχει τελειώσει, η συσκευή εξακολουθεί να βρίσκεται υπό πίεση και να είναι ζεστή. Η απελευθέρωση πίεσης μειώνει τη θερμοκρασία και σας επιτρέπει να αφαιρέσετε το καπάκι με ασφάλεια.	Ακολουθήστε τις οδηγίες της αντίστοιχης συνταγής σχετικά με την επιλογή της μεθόδου απελευθέρωσης πίεσης. Ανατρέξτε στην ενότητα « Απελευθέρωση πίεσης: Μέθοδοι απελευθέρωσης πίεσης » στην επόμενη σελίδα για πληροφορίες σχετικά με τις τεχνικές ασφαλούς απελευθέρωσης της πίεσης.

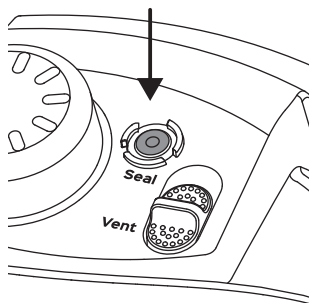
Απελευθέρωση πίεσης

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

Ακολουθήστε τις οδηγίες της αντίστοιχης συνταγής για να επιλέξετε μια μέθοδο απελευθέρωσης πίεσης και περιμένετε πάντα μέχρι η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης πέσει προς τα κάτω στο καπάκι πριν το ανοίξετε.



Υπό πίεση



Απελευθερωμένη πίεση

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Ο ατμός που απελευθερώνεται μέσω της βαλβίδας εξαγωγής ατμού είναι καυτός. **ΜΗΝ** τοποθετείτε τα χέρια, το πρόσωπο ή απροστάτευτο δέρμα πάνω από το μηχανισμό εξαγωγής ατμού όταν η συσκευή εκτονώνει την πίεση για να αποφύγετε τραυματισμούς.

Μην καλύπτετε ή παρεμποδίζετε τη βαλβίδα ή το πώμα ήπιας εξαγωγής ατμού για να αποφύγετε τραυματισμούς ή/και υλικές ζημιές.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

ΜΗΝ προσπαθήσετε να αφαιρέσετε το καπάκι εφόσον η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης είναι ανασηκωμένη και ΠΟΤΕ μην προσπαθήσετε να ανοίξετε το καπάκι με τη βία. Το περιεχόμενο μέσα στη συσκευή βρίσκεται υπό εξαιρετικά υψηλή πίεση. Η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης θα πρέπει να πέσει προς τα κάτω πριν προσπαθήσετε να αφαιρέσετε το καπάκι. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό ή/και υλικές ζημιές

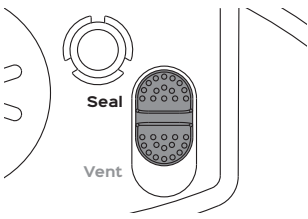
Μέθοδοι απελευθέρωσης πίεσης

- Φυσική απελευθέρωση πίεσης (Natural Release, NR ή NPR)
- Ταχεία απελευθέρωση πίεσης (Quick Release, QR ή QPR)
- Μερική φυσική απελευθέρωση πίεσης

Απελευθέρωση πίεσης

Φυσική απελευθέρωση πίεσης (NR ή NPR)

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

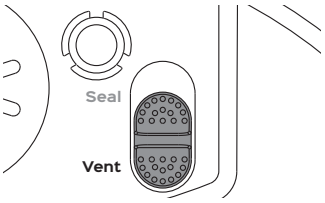
Τι να κάνετε;	Τι να περιμένετε;
<p>Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, αφήστε το Διακόπτη ταχείας απελευθέρωσης στη θέση Seal, μέχρι η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης πέσει προς τα κάτω στο καπάκι.</p>  <p>Θέση Seal (Σφράγιση)</p>	<p>Το φαγητό συνεχίζει να μαγειρεύεται ακόμη και μετά το τέλος του προγράμματος.</p> <p>💡 Instant συμβουλή: Αυτό ονομάζεται μαγείρεμα με την υπολειπόμενη θερμότητα (carryover cooking) ή μαγείρεμα με «ξεκούραση» (resting) και είναι ιδανικό όταν μαγειρεύετε μεγάλα κομμάτια κρέατος.</p> <p>Ανάλογα με τον όγκο, τον τύπο και τη θερμοκρασία του φαγητού και του υγρού, ο χρόνος απελευθέρωσης της πίεσης μπορεί να διαφέρει. Εκτός αν χρησιμοποιείτε την τεχνολογία QuickCool™, το NR μπορεί να χρειαστεί έως και 40 λεπτά για ορισμένα πιάτα, γι' αυτό προγραμματίστε εκ των προτέρων!</p> <p>Ανατρέξτε στην ενότητα «Ελεγχος πίεσης: QuickCool» για να μάθετε πώς να απελευθερώνετε την πίεση με φυσικό τρόπο πιο γρήγορα από ποτέ!</p>

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ

Χρησιμοποιήστε το NR για να απελευθερώσετε την πίεση μετά την παρασκευή φαγητών με υψηλή περιεκτικότητα σε άμυλο (όπως σούπες, βραστά, τσίλι, ζυμαρικά, κουάκερ βρώμης και ρυζιού) ή μετά την παρασκευή φαγητών που διαστέλλονται κατά το μαγείρεμα (όπως φασόλια και δημητριακά).

Ταχεία απελευθέρωση πίεσης (QR ή QPR)

Η διαδικασία μαγειρέματος σταματά γρήγορα και έτσι αποφεύγεται το υπερβολικό μαγείρεμα των προϊόντων. Ιδανικό για λαχανικά που παρασκευάζονται γρήγορα ή ευαίσθητα θαλασσινά.

Τι να κάνετε;	Τι να περιμένετε;
<p>Μετακινήστε το Διακόπτη ταχείας απελευθέρωσης από τη θέση Seal στη θέση Vent και περιμένετε μέχρι η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης πέσει προς τα κάτω στο καπάκι.</p>  <p>Θέση Vent (Εξαγωγή)</p>	<p>Εάν το πώμα ήπιας εξαγωγής ατμού έχει τοποθετηθεί σωστά, θα ακούσετε ένα υπόκωφο σφύριγμα από τον ατμό που φτάνει στο πώμα και διαλύεται.</p> <p>Εάν το πώμα δεν έχει τοποθετηθεί σωστά, από το πάνω μέρος της βαλβίδας εξαγωγής ατμού θα απελευθερωθεί μια δυνατή και θορυβώδη ροή ατμού.</p>


Απελευθέρωση πίεσης

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ

Μην χρησιμοποιείτε το QR κατά το μαγείρεμα λιπαρών, πυκνών ή πλούσιων σε άμυλο φαγητών (π.χ. γιαχνί, τσίλι, ζυμαρικά και κουάκερ) ή κατά την παρασκευή φαγητών που διαστέλλονται κατά το μαγείρεμα (π.χ. φασόλια και δημητριακά).

Μερική φυσική απελευθέρωση πίεσης

Το μαγείρεμα με την υπολειπόμενη θερμότητα (carryover cooking) συνεχίζεται για ορισμένο χρονικό διάστημα και στη συνέχεια σταματά γρήγορα όταν απελευθερώσετε την υπόλοιπη πίεση. Ιδανικό όταν μαγειρεύετε ρύζι ή δημητριακά.

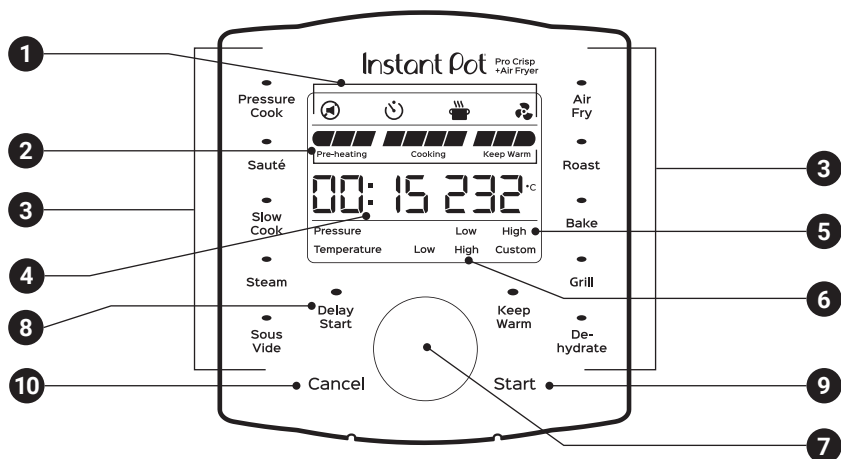
Τι να κάνετε;	Τι να περιμένετε;
Αφήστε το Διακόπτη ταχείας απελευθέρωσης στη θέση Seal για λίγα λεπτά (σύμφωνα με τη συνταγή), στη συνέχεια μετακινήστε τον από τη θέση Seal στη θέση Vent και περιμένετε μέχρι η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης πέσει προς τα κάτω στο καπάκι.	<p>Εάν το πώμα ήπιας εξαγωγής ατμού έχει τοποθετηθεί σωστά, θα ακούσετε ένα υπόκωφο σφύριγμα από τον ατμό που φτάνει στο πώμα και διαλύεται.</p> <p>Εάν το πώμα δεν έχει τοποθετηθεί σωστά, από το πάνω μέρος της βαλβίδας εξαγωγής ατμού θα απελευθερωθεί μια δυνατή και θορυβώδης ροή ατμού.</p> <p> Η θερμοκρασία στη συσκευή πέφτει με την πάροδο του χρόνου, οπότε η απελευθέρωση ατμού μπορεί να μην είναι τόσο ισχυρή όσο με ένα τυπικό QR.</p>

Εάν εμφανιστούν πιτσιλιές κατά την απελευθέρωση της πίεσης, μετακινήστε το Διακόπτη ταχείας απελευθέρωσης πίσω από τη θέση **Vent (Εξαγωγή)** στη θέση **Seal (Σφράγιση)** και περιμένετε μερικά λεπτά πριν προσπαθήσετε ξανά. Εάν οι πιτσιλιές συνεχίζονται, χρησιμοποιήστε NR για να απελευθερώσετε με ασφάλεια την υπόλοιπη πίεση.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Ο ατμός που απελευθερώνεται μέσω της βαλβίδας εξαγωγής ατμού είναι καυτός. ΜΗΝ τοποθετείτε τα χέρια, το πρόσωπο ή απροστάτευτο δέρμα πάνω από το μηχανισμό εξαγωγής ατμού όταν η συσκευή απελευθερώνει την πίεση για να αποφύγετε τραυματισμούς.






Πίνακας ελέγχου



1	Εικονίδια κατάστασης	Δείχνουν την κατάσταση διαφόρων ρυθμίσεων. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα «Πίνακας ελέγχου: Εικονίδια κατάστασης».	
2	Ένδειξη προόδου	Δείχνει πότε η συσκευή βρίσκεται στις φάσεις Pre-heating (Προθέρμανση) , Cooking (Μαγειρέμα) και Keep Warm (Διατήρηση του ζεστού φαγητού) . Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα «Πίνακας ελέγχου: Ένδειξη προόδου».	
3	Προγράμματα	Καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση <ul style="list-style-type: none"> • Pressure Cook (Μαγειρέμα υπό πίεση) • Sauté (Σοτάρισμα) • Slow Cook (Αργό μαγειρέμα) • Steam (Ατμός) • Sous Vide (Μαγειρέμα σε κενό αέρος) 	Καπάκι Air Fryer <ul style="list-style-type: none"> • Air Fry (Τηγάνισμα με ζεστό αέρα) • Roast (Ψήσιμο) • Bake (Ψήσιμο) • Grill (Γκριλ) • Dehydrate (Αφυδάτωση/Ξήρανση)
4	Χρονοδιακόπτης	Δείχνει το χρόνο μαγειρέματος σε μορφή Ω:ΛΛ. Μετράει τον υπολειπόμενο ή τον χρόνο που έχει περάσει, ανάλογα με το πρόγραμμα. Δείχνει επίσης τη θερμοκρασία σε °C (Κελσίου) ή °F (Φαρενάιτ) κατά τη διάρκεια του προγράμματος Sous Vide (Μαγειρέμα σε κενό αέρος).	
5	Pressure (Πίεση)	Επιλέξτε μεταξύ Low (Χαμηλή) και High (Υψηλή) πίεση.	
6	Temperature (Θερμοκρασία)	Επιλέξτε μεταξύ Low (Χαμηλή) , High (Υψηλή) και Custom (Παρακαλούμε, όπως ελέγχετε προσεκτικά το προϊόν) .	
7	Κύριο κουμπί	Το κύριο κουμπί πατιέται ή περιστρέφεται. Περιστρέφτε το κύριο κουμπί για να αλλάξετε το εικονίδιο κατάστασης και να ρυθμίσετε τον χρόνο, τη θερμοκρασία και το επίπεδο πίεσης. Πατήστε το κύριο κουμπί για να επιβεβαιώσετε την επιλογή.	
8	Delay start (Καθυστερημένη έναρξη μαγειρέματος)	Καθυστερήστε την έναρξη του μαγειρέματος. Λειτουργεί ως χρονοδιακόπτης κουζίνας!	
9	Start (Έναρξη)	Ξεκινά το επιλεγμένο πρόγραμμα.	
10	Cancel (Ακύρωση)	Διακόπτει το πρόγραμμα ανά πάσα στιγμή και επαναφέρει τη συσκευή σε κατάσταση αναμονής.	

Πίνακας ελέγχου

Εικονίδια κατάστασης

-  Ο ήχος είναι ενεργοποιημένος.
-  Ο ήχος είναι απενεργοποιημένος.
-  Η λειτουργία Delay Start (Καθυστερημένη έναρξη μαγειρέματος) είναι ενεργοποιημένη..
-  Η λειτουργία Keep Warm (Διατήρηση ζεστού φαγητού) είναι ενεργοποιημένη ή έχει ρυθμιστεί να ενεργοποιηθεί μετά τη φάση μαγειρέματος.
-  Επιλέχθηκε πρόγραμμα που λειτουργεί με το καπάκι Air Fryer.

Ένδειξη προόδου



Φάση Pre-heating (Προθέρμανση)

Όταν ξεκινά το πρόγραμμα, η ένδειξη προόδου αναβοσβήνει για να δείξει ότι η συσκευή βρίσκεται στη φάση **Προθέρμανσης (Pre-heating)**. Κατά τη διάρκεια αυτής της φάσης, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **On (Ενεργοποίηση)** για να δείξει ότι η συσκευή λειτουργεί και η θερμοκρασία ανεβαίνει.



Φάση Cooking (Μαγείρεμα)

Όταν η συσκευή φτάσει στην απαιτούμενη πίεση ή θερμοκρασία, η ένδειξη προόδου αναβοσβήνει για να δείξει ότι η συσκευή έχει ξεκινήσει τη φάση μαγειρέματος (Cooking). Η οθόνη μετρά αντίστροφα τον υπολειπόμενο χρόνο μαγειρέματος και εμφανίζει το επιλεγμένο επίπεδο πίεσης ή θερμοκρασίας.




Φάση Keep Warm (Διατήρηση ζεστού φαγητού)

Εάν η λειτουργία Keep Warm (Διατήρηση ζεστού φαγητού) είναι ενεργοποιημένη όταν το μαγείρεμα έχει τελειώσει, η ένδειξη προόδου μετακινείται σε **Keep Warm** και ο χρονοδιακόπτης μετρά τον χρόνο που έχει περάσει με μέγιστο όριο τις 10 ώρες (**10:00**). Όταν τελειώσει η λειτουργία Keep Warm, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **End (Τέλος)**.

Εάν η λειτουργία Keep Warm είναι απενεργοποιημένη όταν τελειώσει το μαγείρεμα, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **End (Τέλος)** και η συσκευή επιστρέφει στη λειτουργία αναμονής.


Πίνακας ελέγχου

Μηνύματα κατάστασης

OFF	Η συσκευή βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής.
On	Η συσκευή βρίσκεται στη φάση Pre-heating (Προθέρμανση) .
Hot	Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη Hot όταν το εσωτερικό δοχείο έχει φτάσει στην ιδανική θερμοκρασία μαγειρέματος για το πρόγραμμα Sauté (Σοτάρισμα).  Μόλις εξαφανιστεί το μήνυμα, ο χρονόδιακόπτης αρχίζει να μετρά αντίστροφα το χρόνο μαγειρέματος.
00:15	Στην οθόνη εμφανίζεται ένα από τα ακόλουθα: <ul style="list-style-type: none">• Ο υπολειπόμενος χρόνος Μαγειρέματος όταν το πρόγραμμα εκτελείται.• Ο υπολειπόμενος χρόνος μέχρι την Καθυστερημένη έναρξη του μαγειρέματος.• Πόση ώρα έχει παραμείνει το φαγητό στη φάση Keep Warm (Διατήρηση ζεστού φαγητού) μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.
End	Όταν το μαγείρεμα τελειώσει, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη End (Τέλος).

Βλέπετε κάτι άλλο; Ανατρέξτε στην ενότητα «**Αντιμετώπιση προβλημάτων**».

Ρυθμίσεις

Ρύθμιση	Περιγραφή
Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του ήχου	Όταν η συσκευή βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κύριο κουμπί μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει το εικονίδιο έντασης ήχου και, στη συνέχεια, γυρίστε το κύριο κουμπί για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε την ένταση του ήχου. Πατήστε το κύριο κουμπί για να αποθηκεύσετε την αλλαγή.  Ο προειδοποιητικός ήχος για μηνύματα σφάλματος ή ασφαλείας δεν μπορεί να απενεργοποιηθεί.
Αλλαγή της κλίμακας θερμοκρασίας (°C ή °F)	Επιλέξτε το πρόγραμμα Sous Vide ή οποιοδήποτε πρόγραμμα λειτουργεί με το καπάκι Air Fryer , στη συνέχεια πατήστε και κρατήστε πατημένο τον κύριο κουμπί, μέχρι το εικονίδιο της μονάδας μέτρησης θερμοκρασίας να αρχίσει να αναβοσβήνει. Περιστρέψτε τον κύριο κουμπί για να μεταβείτε μεταξύ °C και °F , και στη συνέχεια πατήστε τον κύριο κουμπί για να αποθηκεύσετε την αλλαγή.

Πίνακας ελέγχου

Ρυθμίσεις

Ρύθμιση	Περιγραφή		
Προσαρμογή και αποθήκευση προσωπικών ρυθμίσεων χρόνου μαγειρέματος και θερμοκρασίας	Μόλις επιλεγεί ένα πρόγραμμα μαγειρέματος, οι αλλαγές που έχουν εισαχθεί στο χρόνο μαγειρέματος, τη θερμοκρασία και το επίπεδο πίεσης αποθηκεύονται όταν ξεκινάει το αντίστοιχο πρόγραμμα.		
Καθυστερημένη έναρξη μαγειρέματος (Delay Start)	<table border="1"><tr><td>6 ώρες (06:00)</td><td>10 λεπτά έως 24 ώρες (00:10 έως 24:00)</td></tr></table> <p>Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία Delay Start (Καθυστερημένη έναρξη μαγειρέματος) με τα προγράμματα:</p> <ul style="list-style-type: none">• Pressure Cook (Μαγείρεμα υπό πίεση)• Slow Cook (Αργό μαγείρεμα)• Steam (Ατμός) <p>Επιλέξτε ένα πρόγραμμα και ρυθμίστε Delay Start οποιαδήποτε στιγμή πριν πατήσετε Start (Εναρξη):</p> <p>01 Πατήστε Delay Start (Καθυστερημένη έναρξη μαγειρέματος) και, στη συνέχεια, γυρίστε το κύριο κουμπί για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο καθυστέρησης.</p> <p>02 Πατήστε το κύριο κουμπί για να επιβεβαιώσετε την αλλαγή και να επιστρέψετε στις ρυθμίσεις του προγράμματος.</p> <p>03 Πατήστε Start (Έναρξη) για να ξεκινήσετε.</p>	6 ώρες (06:00)	10 λεπτά έως 24 ώρες (00:10 έως 24:00)
6 ώρες (06:00)	10 λεπτά έως 24 ώρες (00:10 έως 24:00)		
Επαναφορά των εργοστασιακών ρυθμίσεων ενός προγράμματος	<p>Όταν η συσκευή βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί του συγκεκριμένου προγράμματος για 5 δευτερόλεπτα.</p> <p>Το επίπεδο πίεσης, ο χρόνος μαγειρέματος και η θερμοκρασία μαγειρέματος του αντίστοιχου προγράμματος επανέρχονται στις εργοστασιακές τους ρυθμίσεις και η συσκευή επιστρέφει στη λειτουργία αναμονής.</p>		
Επαναφορά όλων των προγραμμάτων στις εργοστασιακές ρυθμίσεις	<p>Όταν η συσκευή βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής, πατήστε και κρατήστε πατημένο το Cancel (Ακύρωση) έως ότου η συσκευή εκπέμψει ένα ηχητικό σήμα.</p> <p>Το επίπεδο πίεσης, ο χρόνος μαγειρέματος και η θερμοκρασία μαγειρέματος όλων των προγραμμάτων επιστρέφουν στις εργοστασιακές τους ρυθμίσεις.</p>		

Έλεγχος πίεσης

Ανατρέξτε στην ενότητα «Φροντίδα, καθαρισμός και αποθήκευση» για οδηγίες

σχετικά με τη συναρμολόγηση και την αποσυναρμολόγηση των εξαρτημάτων.

ΚΚαπάκι μαγειρέματος υπό πίεση

Τι είναι το πολύτιμο;

Όταν κλείνετε το καπάκι, ο Διακόπτης ταχείας απελευθέρωσης τίθεται αυτόματα στη θέση **Seal (Σφράγιση)** - για πραγματικά εύκολο μαγείρεμα υπό πίεση.

Η λαβή του καπακιού είναι άνετη στη χρήση, είτε είστε αριστερόχειρας είτε δεξιόχειρας, και το καπάκι μπορεί να σταθεί όρθιο πάνω στο κύριο περίβλημα!

Όταν είναι συνδεδεμένη στην πρίζα, η συσκευή εκπέμπει ηχητικό σήμα όταν ανοίγει και κλείνει το καπάκι :)

Τι πρέπει να γνωρίζετε;

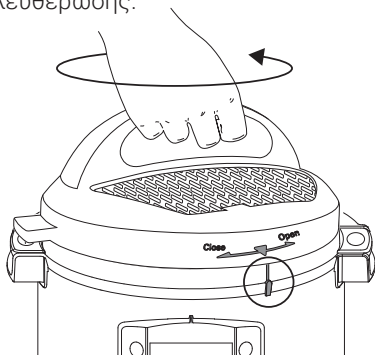
Το καπάκι μπορεί να αφαιρεθεί κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος χωρίς πίεση, ώστε να μπορείτε εύκολα να δοκιμάζετε το φαγητό.

Στο μαγείρεμα υπό πίεση, το καπάκι κλειδώνει όταν η συσκευή αυξάνει την πίεση. Προσπαθήστε να μην βγάζετε το καπάκι χωρίς λόγο!

Αφαίρεση του καπακιού

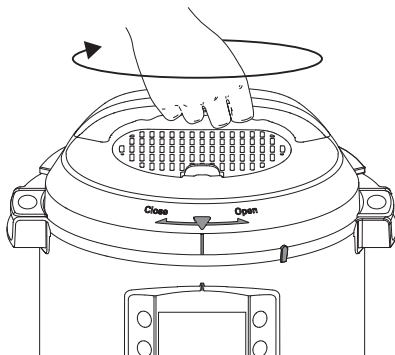
- 01 Πιάστε τη λαβή και περιστρέψτε το καπάκι αριστερόστροφα έως ότου η ένδειξη στο καπάκι ▼ ευθυγραμμιστεί με την ένδειξη στο κύριο περίβλημα ▲.
- 01 Σηκώστε το καπάκι προς τα πάνω και τραβήξτε το μακριά από το κύριο περίβλημα.

Ανατρέξτε στην ενότητα «Απελευθέρωση πίεσης: Μέθοδοι απελευθέρωσης πίεσης» για τεχνικές ασφαλούς απελευθέρωσης.



Κλείσιμο του καπακιού

- 01 Πιάστε τη λαβή και ευθυγραμμίστε την ένδειξη του καπακιού ▼ με την ένδειξη του κύριου περιβλήματος ▲ και, στη συνέχεια, χαμηλώστε το καπάκι μέσα στον αγωγό.
- 01 Στρέψτε το καπάκι δεξιόστροφα έως ότου η ένδειξη του καπακιού ▼ ευθυγραμμιστεί με τη μέση του πίνακα ελέγχου.



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

Έλεγχος πίεσης

QuickCool™

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

Τι είναι πολύτιμο;	Τι πρέπει να γνωρίζετε;
Εξοικονομεί πολύ χρόνο - μπορείτε να απελευθερώσετε την πίεση με φυσικό τρόπο έως και 50-70% ταχύτερα!	Το μεταλλικό μέρος του καπακιού θερμαίνεται σε πολύ μεγάλο βαθμό γι' αυτό μην αφαιρείτε το κάλυμμα ασφαλείας QuickCool εκτός αν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε την τεχνολογία QuickCool.

Για να χρησιμοποιήσετε την τεχνολογία QuickCool, γεμίστε ένα μικρό δοχείο με πάγο ή νερό και, στη συνέχεια, καταψύξτε το. Όταν έρθει η ώρα να απελευθερώσετε με φυσικό τρόπο την πίεση, αφαιρέστε το κάλυμμα ασφαλείας QuickCool από το καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση και τοποθετήστε το ήδη κατεψυγμένο δοχείο στο εκτεθειμένο μέταλλο του καπακιού.

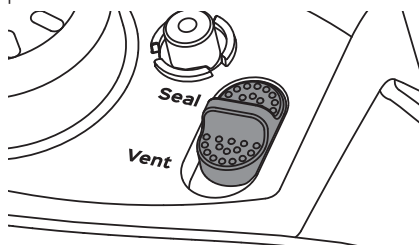
Περιμένετε να πέσει η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης μέσα στο καπάκι και, στη συνέχεια, αφαιρέστε το δοχείο, απορρίψτε το νερό και ανοίξτε το καπάκι.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

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

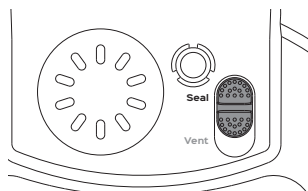
Διακόπτης ταχείας απελευθέρωσης

Ο Διακόπτης ταχείας απελευθέρωσης ελέγχει τη βαλβίδα εξαγωγής ατμού - το μέρος που απελευθερώνει την πίεση.

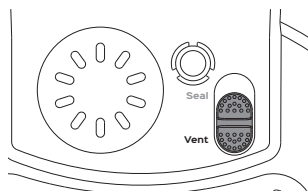


Τι είναι πολύτιμο;	Τι πρέπει να γνωρίζετε;
Χρησιμοποιείται εξαιρετικά εύκολα και κρατά τα χέρια σας μακριά από τον ατμό όταν η συσκευή απελευθερώνει πίεση!	Ο διακόπτης ταχείας απελευθέρωσης αυτόματα μεταβαίνει στη θέση "Seal" (Σφράγιση) όταν κλείνετε το καπάκι, οπότε πρέπει να το μετακινήσετε στη θέση "Vent" (Εξαγωγή) όταν δεν μαγειρεύετε υπό πίεση.

Έλεγχος πίεσης



Θέση Seal (Σφράγιση)



Θέση Vent (Εξαγωγή ατμού)

Ανατρέξτε στην ενότητα «**Απελευθέρωση πίεσης: Μέθοδοι απελευθέρωσης πίεσης**» για τεχνικές ασφαλούς απελευθέρωσης της πίεσης.

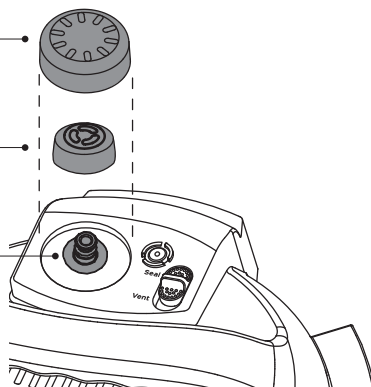
Μηχανισμός εξαγωγής ατμού

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

Πώμα ήπιας εξαγωγής ατμού

Βαλβίδα εξαγωγής ατμού

Σωλήνας εξαγωγής ατμού



Τι είναι πολύτιμο;

Όταν η βαλβίδα απελευθερώνει ατμό, το πώμα ήπιας εξαγωγής ατμού διαχέει τον ατμό, έτσι ώστε η πίεση της Ταχείας Απελευθέρωσης (QR) γίνεται με απαλό τρόπο.

Τι πρέπει να γνωρίζετε;

Όταν απελευθερώνεται η πίεση, ο ατμός κινείται προς τα πάνω από το εσωτερικό δοχείο, μέσω του σωλήνα εξαγωγής ατμού και έξω από τη βαλβίδα εξαγωγής ατμού, επομένως είναι σημαντικό ο μηχανισμός αυτός να είναι καθαρός.

Η βαλβίδα εξαγωγής ατμού στέκεται ελεύθερα στο σωλήνα εξαγωγής ατμού.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

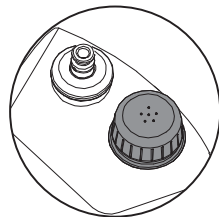
Μην καλύπτετε ή μπλοκάρτε με οποιονδήποτε τρόπο το μηχανισμό εξαγωγής ατμού για να αποφύγετε τραυματισμούς ή/και υλικές ζημιές.

Έλεγχος πίεσης

Ασπίδα αντιμπλοκαρίσματος

Η ασπίδα αντιμπλοκαρίσματος εμποδίζει τη διείσδυση σωματιδίων τροφίμων προς τα πάνω μέσω του σωλήνα εξαγωγής ατμού, γεγονός που βοηθά στη ρύθμιση της πίεσης.

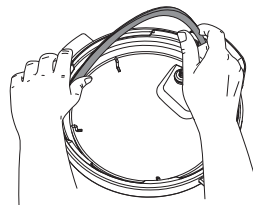
Η ασπίδα αντιμπλοκαρίσματος αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της ασφάλειας της συσκευής και απαιτείται για το μαγείρεμα υπό πίεση, οπότε πρέπει να τοποθετηθεί πριν από τη χρήση.





Δακτύλιος στεγανοποίησης

Όταν το καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση είναι κλειστό, ο δακτύλιος στεγανοποίησης δημιουργεί μια αεροστεγή σφράγιση μεταξύ του καπακιού και του εσωτερικού δοχείου/κύριου περιβλήματος.

Ο δακτύλιος στεγανοποίησης πρέπει να τοποθετηθεί σωστά και πλήρως πριν από τη χρήση.



 Μόνο 1 δακτύλιος στεγανοποίησης πρέπει να τοποθετηθεί μέσα στο καπάκι όταν η συσκευή χρησιμοποιείται.

 **Instant συμβουλή:** Η σιλικόνη είναι πορώδες υλικό, επομένως απορροφά δυνατά αρώματα και ορισμένες οσμές. Χρησιμοποιήστε πρόσθετους δακτυλίους στεγανοποίησης για να περιορίσετε τη μεταφορά αυτών των γεύσεων μεταξύ των πιάτων. Επισκεφθείτε το κατάστημά μας στο www.instant-home.gr!

ΠΡΟΣΟΧΗ

Πάντα ελέγχετε τον δακτύλιο στεγανοποίησης για κοψίματα, ρωγμές ή παραμόρφωση και βεβαιωθείτε ότι είναι σωστά τοποθετημένο πριν από το μαγείρεμα. Οι δακτύλιοι στεγανοποίησης αναπτύσσουν τάση με την πάροδο του χρόνου. ΜΗ χρησιμοποιείτε εάν παρατηρήσετε διαστρέβλωση, παραμόρφωση ή βλάβη.

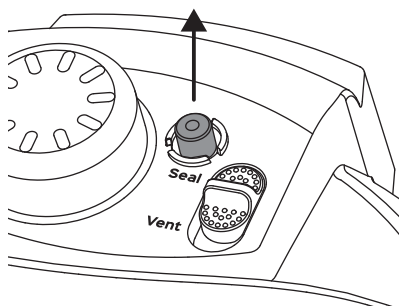
Αντικαταστήστε το δακτύλιο στεγανοποίησης κάθε 12-18 μήνες ή νωρίτερα και χρησιμοποιήστε μόνο γνήσιους δακτυλίους στεγανοποίησης Instant Pot.

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

Έλεγχος πίεσης

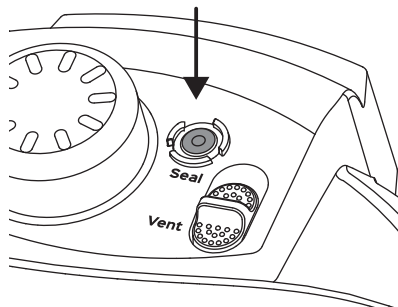
Βαλβίδα ένδειξης της πίεσης

Η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης δείχνει εάν υπάρχει πίεση στη συσκευή (υπό πίεση) ή όχι (απελευθερωμένη πίεση). Έχει 2 θέσεις:



Υπό πίεση

Η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης εμφανώς ανασηκωμένη πάνω από την επιφάνεια του καπακιού



Απελευθερωμένη πίεση

Η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης πέφτει προς τα κάτω, με την κορυφή της στο ίδιο επίπεδο με την επιφάνεια του καπακιού ή χαμηλότερα.

Η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης και η τάπα σιλικόνης σφραγίζουν τη συσκευή και διατηρούν τον ατμό στο εσωτερικό της. Αυτά τα μέρη πρέπει να είναι στη θέση τους πριν από τη χρήση. Μην προσπαθήσετε να λειτουργήσετε τη συσκευή χωρίς να έχει τοποθετηθεί σωστά η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης. **Μην αγγίζετε τη βαλβίδα ένδειξης της πίεσης ενώ η συσκευή λειτουργεί.**

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

ΜΗΝ προσπαθήσετε να αφαιρέσετε το καπάκι εφόσον η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης είναι ανασηκωμένη και ΠΟΤΕ μην προσπαθήσετε να ανοίξετε το καπάκι με τη βία. Το περιεχόμενο μέσα στη συσκευή βρίσκεται υπό εξαιρετικά υψηλή πίεση. Η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης θα πρέπει να πέσει προς τα κάτω πριν προσπαθήσετε να αφαιρέσετε το καπάκι. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό ή/και υλικές ζημιές

Μαγείρεμα με το καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση

Η Instant Pot Pro Crisp είναι ένας εξαιρετικά ευέλικτος βοηθός στην κουζίνα. Όποιο πρόγραμμα μαγειρέματος και αν επιλέξετε, μπορείτε να βασιστείτε στη Pro Crisp σας.

Μπορείτε ακόμη και να αλλάξετε το χρόνο μαγειρέματος, το επίπεδο πίεσης και τη θερμοκρασία μόλις ξεκινήσει το πρόγραμμα. Απλά πατήστε το κύριο κουμπί για να εισέλθετε στο μενού ρυθμίσεων και να κάνετε τις αλλαγές που θέλετε και, στη συνέχεια, πατήστε **Start (Εναρξη)**.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

ΜΗΝ γεμίζετε το εσωτερικό δοχείο πάνω από την ένδειξη **Max PC Fill (Ανώτατο σημείο μαγειρέματος υπό πίεση)** στο εσωτερικό του εσωτερικού δοχείου για να αποφύγετε τραυματισμούς ή/και υλικές ζημιές.

Όταν μαγειρεύετε τρόφιμα που διαστέλλονται κατά το μαγείρεμα (π.χ. ρύζι, φασόλια, ζυμαρικά), ΜΗΝ γεμίζετε την εσωτερικό δοχείο πάνω από την ένδειξη **Half Fill (Μεσαίο σημείο μαγειρέματος υπό πίεση)** που σημειώθηκε στο εσωτερικό του εσωτερικού δοχείου.

Τοποθετείτε πάντα το εσωτερικό δοχείο στο κύριο περίβλημα πριν από το μαγείρεμα.

Τρόφιμα και υγρά ΔΕΝ πρέπει να τοποθετούνται απευθείας στο κύριο περίβλημα. Για να αποφύγετε τον κίνδυνο τραυματισμού ή/και υλικών ζημιών, τοποθετήστε τα τρόφιμα και τα υγρά συστατικά στο εσωτερικό δοχείο και, στη συνέχεια, τοποθετήστε το εσωτερικό δοχείο μέσα στο κύριο περίβλημα.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

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

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

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

- Για να αποφύγετε τραυματισμούς ή/και ζημιές στη συσκευή, αντικαταστήστε αμέσως το εσωτερικό δοχείο αν παρατηρήσετε βαθουλώματα, παραμορφώσεις ή ζημιές.
- Όταν μαγειρεύετε, χρησιμοποιείτε πάντα γνήσιο εσωτερικό δοχείο Instant Pot που έχει σχεδιαστεί για αυτό το μοντέλο.

Βεβαιωθείτε πάντα ότι ο θερμαντήρας είναι καθαρός και στεγνός πριν τοποθετήσετε το εσωτερικό δοχείο στο κύριο περίβλημα.

Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με κατεστραμμένα μέρη για να διασφαλίσετε την ασφάλειά της.

Μαγείρεμα με το καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση

Πρόγραμμα Pressure Cook (Μαγείρεμα υπό πίεση)

Αυτό το πρόγραμμα χρησιμοποιεί ατμό υπό πίεση για να παρασκευάσει το φαγητό γρήγορα, ομοιόμορφα και πλήρως, για νόστιμα αποτελέσματα κάθε φορά.

Επίπεδο πίεσης	Συνιστώμενη χρήση	Σημειώσεις
Low (Χαμηλή) 35 – 55 kPa	Ψάρια και θαλασσινά, τρυφερά λαχανικά και ρύζι.	Κατά το μαγείρεμα υπό πίεση, το επίπεδο πίεσης ελέγχει τη θερμοκρασία μαγειρέματος. Υψηλότερη πίεση = Υψηλότερη θερμοκρασία μαγειρέματος
High (Υψηλή) 65 – 85 kPa	Αυγά, κρέας, πουλερικά, ριζώδη λαχανικά, πλιγούρι βρώμης, όσπρια, δημητριακά, ζωμός οστών, γιαχνί, τσίλι.	

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

Χωρητικότητα (συσκευή)	Ελάχιστη ποσότητα υγρού κατά το μαγείρεμα υπό πίεση*
7.6 l	500 ml

* Εκτός αν αναφέρεται διαφορετικά στη συνταγή.

Πάντα βεβαιωθείτε ότι τα τρόφιμα και τα υγρά συστατικά τοποθετούνται στο εσωτερικό δοχείο από ανοξείδωτο χάλυβα και ΠΟΤΕ απευθείας στο κύριο περίβλημα!

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Για να αποφύγετε εγκαύματα, ζεματίσματα ή/και άλλους τραυματισμούς, να είστε προσεκτικοί όταν μαγειρεύετε υπό πίεση με περισσότερα από 60 ml λάδι, σάλτσες με βάση το λάδι, συμπυκνωμένες σούπες με βάση την κρέμα ή παχύρρευστες σάλτσες. Προσθέστε το κατάλληλο υγρό για να αραιώσετε τις σάλτσες. Αποφύγετε τις συνταγές που απαιτούν περισσότερο από 60 ml περιεκτικότητα σε λάδι ή λίπος.


Για καλύτερα αποτελέσματα, ακολουθείτε πάντα τις δοκιμασμένες Instant Pot συνταγές ή τους πίνακες με τους χρόνους μαγειρέματος υπό πίεση.

Προεπιλεγμένος χρόνος	Χρονικό εύρος	Προεπιλεγμένη πίεση
35 λεπτά (00:35)	0 λεπτά έως 8 ώρες (00:00 έως 08:00)	High (Υψηλή)

Μαγείρεμα με το καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση

Στάδιο 1: Ρύθμιση της συσκευής μαγειρέματος υπό πίεση

01 Προσθέστε τα συστατικά και το υγρό στο εσωτερικό δοχείο σύμφωνα με τη συνταγή.

 **Instant συμβουλή:** Η χρήση του πολυλειτουργικού πλέγματος συμβάλλει στην ομοιόμορφη θέρμανση του φαγητού, αποτρέπει τη διαρροή συστατικών του φαγητού στο υγρό μαγειρέματος, επιτρέπει στο λίπος να στάζει από το φαγητό και αποτρέπει το κάψιμο του φαγητού στον πάτο του εσωτερικού δοχείου.

02 Τοποθετήστε το εσωτερικό δοχείο μέσα στο κύριο περιβλήμα.

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

Στάδιο 2: Μαγείρεμα υπό πίεση

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

02 Πατήστε το κύριο κουμπί για να επιλέξετε τον προεπιλεγμένο χρόνο μαγειρέματος ή γυρίστε το κύριο κουμπί για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος που επιθυμείτε. Πατήστε το κύριο κουμπί για να επιβεβαιώσετε την επιλογή και να μεταβείτε στο επόμενο πεδίο.


03 Πατήστε το κύριο κουμπί για να επιλέξετε ένα προεπιλεγμένο επίπεδο πίεσης ή περιστρέψτε το κύριο κουμπί για εναλλαγή μεταξύ **High (Υψηλή)** και **Low (Χαμηλή)** πίεση. Πατήστε το κύριο κουμπί για να επιβεβαιώσετε την επιλογή.

04 Αφήστε την αυτόματη λειτουργία **Keep Warm (Διατήρηση ζεστού φαγητού)** ενεργοποιημένη από προεπιλογή ή πατήστε το κουμπί **Keep Warm** ανά πάσα στιγμή για να την απενεργοποιήσετε.

05 Πατήστε **Start (Έναρξη)** για να ξεκινήσετε. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **On (Ενεργοποίηση)** και η ένδειξη προόδου δείχνει **Pre-heating (Προθέρμανση)**.

Ανατρέξτε στην ενότητα «**Μαγείρεμα υπό πίεση 101**» για να ρίξετε μια ματιά πίσω από την κουρτίνα και να μάθετε πώς γίνεται η μαγεία.

06 Όταν τελειώσει το πρόγραμμα, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **End (Τέλος)** εάν η λειτουργία **Keep Warm** είναι απενεργοποιημένη. Εάν είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία **Keep Warm**, το χρονόμετρο αρχίζει να μετρά από 00:00 έως 10 ώρες (10:00).

 Το φαγητό δεν πρέπει να διατηρείται ζεστό για περισσότερο από 10 ώρες. Εάν μαγειρεύετε πυκνά τρόφιμα ή τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε άμυλο, η θερμότητα μπορεί να μην κατανέμεται ομοιόμορφα. Για να διασφαλίσετε την ασφάλεια του φαγητού, ανακατεύετε το περιεχόμενο των παχύτερων πιάτων κάθε 40 έως 60 λεπτά.


07 Ακολουθήστε τις οδηγίες της αντίστοιχης συνταγής σχετικά με τον τρόπο ασφαλούς απελευθέρωσης της πίεσης. Ανατρέξτε στην ενότητα «**Απελευθέρωση πίεσης: Μέθοδοι απελευθέρωσης πίεσης**» για πληροφορίες σχετικά με τις τεχνικές ασφαλούς απελευθέρωσης της πίεσης.


Μπορείτε να ρυθμίσετε τη λειτουργία **Καθυστερημένης έναρξης μαγειρέματος (Delay Start)**, ώστε να ξεκινήσει αυτόματα το πρόγραμμα μαγειρέματος υπό πίεση στην επιθυμητή στιγμή. Για να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη για την καθυστερημένη έναρξη, ανατρέξτε στην ενότητα «**Πίνακας Ελέγχου: Ρυθμίσεις**».

Μαγείρεμα με το καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση

Πρόγραμμα Slow Cook (Αργό μαγείρεμα)

Χρησιμοποιήστε το Slow Cook για να παρασκευάσετε εύκολα σπιτικά γεύματα σε μια συσκευή και με ένα κουμπί - από μακαρόνια με τυρί μέχρι ζουμερά και τρυφερά παϊδάκια με κόκκαλα ή χοιρινό κρέας με κόκκαλα.

Επίπεδο θερμοκρασίας	Συνιστώμενη χρήση	Бележки
Low (Χαμηλή)	Για αργό, ολόημερο μαγείρεμα. Για καλύτερα αποτελέσματα, ρυθμίστε χρόνο μαγειρέματος τουλάχιστον 6 ωρών (06:00).	Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση ή αν θέλετε να παρακολουθείτε το φαγητό ενώ μαγειρεύεται, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε οποιοδήποτε γυάλινο καπάκι κατάλληλου μεγέθους και άνοιγμα ατμού.
High (Υψηλή)	Για αργό μαγείρεμα, αλλά λίγο πιο γρήγορο.	Για αξεσουάρ επισκεφθείτε:  www.instant-home.gr/aksesoari Τα γεύματα θα πρέπει να μαγειρεύονται για τουλάχιστον 3 ώρες (03:00) εκτός αν ορίζεται διαφορετικά στη συνταγή.

 Instant συμβουλή: Τα δύο επίπεδα θερμοκρασίας του προγράμματος Slow Cook είναι συγκρίσιμα με ένα τυπικό slow cooker (συσσκευή αργού μαγειρέματος).

Προεπιλεγμένος χρόνος	Χρονικό εύρος	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία
4 ώρες (04:00)	30 λεπτά έως 24 ώρες (00:30 έως 24:00)	High (Υψηλή)

Στάδιο 1: Ρύθμιση της συσκευής αργού μαγειρέματος

- 01** Προσθέστε τα υλικά και τα υγρά συστατικά στο εσωτερικό δοχείο σύμφωνα με τη συνταγή.
- 02** Τοποθετήστε το εσωτερικό δοχείο μέσα στο κύριο περίβλημα.
- 03** Τοποθετήστε και κλείστε το καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση όπως περιγράφεται στην ενότητα «Έλεγχος πίεσης: Καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση».
- 04** Μετακινήστε το Διακόπτη ταχείας απελευθέρωσης στη θέση Vent (Εξαγωγή).

Στάδιο 2: Αργό μαγείρεμα

- 01** Επιλέξτε το πρόγραμμα Slow Cook (Αργό μαγείρεμα).
- 02** Πατήστε το κύριο κουμπί για να επιλέξετε τον προεπιλεγμένο χρόνο μαγειρέματος ή γυρίστε το κύριο κουμπί για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος που επιθυμείτε. Πατήστε το κύριο κουμπί για να επιβεβαιώσετε την επιλογή και να μεταβείτε στο επόμενο πεδίο.
- 03** Πατήστε το κύριο κουμπί για να επιλέξετε το προεπιλεγμένο επίπεδο θερμοκρασίας ή περιστρέψτε το κύριο κουμπί για εναλλαγή μεταξύ High (Υψηλή) και Low (Χαμηλή) θερμοκρασία. Πατήστε το κύριο κουμπί για να

Μαγείρεμα με το καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση

επιβεβαιώσετε την επιλογή.

- 04** Αφήστε την αυτόματη λειτουργία Keep Warm (Διατήρηση ζεστού φαγητού) ενεργοποιημένη από προεπιλογή ή πατήστε το κουμπί Keep Warm ανά πάσα στιγμή για να την απενεργοποιήσετε.
- 05** Πατήστε Start (Έναρξη) για να ξεκινήσετε. Η ένδειξη προόδου δείχνει Pre-heating (Προθέρμανση) και ο χρονοδιακόπτης αρχίζει αμέσως να μετρά αντίστροφα.
- 06** Όταν η συσκευή φτάσει στη ρυθμισμένη θερμοκρασία, η ένδειξη προόδου μεταβαίνει στη φάση Cooking (Μαγείρεμα).
- 07** Όταν τελειώσει το πρόγραμμα, στην

οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη End (Τέλος), εάν η λειτουργία Keep Warm είναι απενεργοποιημένη. Εάν είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία Keep Warm, ο χρονοδιακόπτης ξεκινά την μέτρηση από 00:00 έως 10:00 (10:00).

Μπορείτε να ρυθμίσετε την Καθυστερημένη έναρξη μαγειρέματος (Delay Start) για να ξεκινήσει αυτόματα το πρόγραμμα αργού μαγειρέματος την ώρα που θέλετε. Για να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη καθυστέρησης έναρξης, ανατρέξτε στην ενότητα **«Πίνακας ελέγχου: Ρυθμίσεις»**.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ

Η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης δεν πρέπει να είναι ανασηκωμένη κατά τη διάρκεια του προγράμματος **Slow Cook**. Εάν η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης είναι ανασηκωμένη, βεβαιωθείτε ότι ο Διακόπτης ταχείας απελευθέρωσης βρίσκεται στη θέση **Vent (Εξαγωγή)**. Ανατρέξτε στην ενότητα **«Απελευθέρωση πίεσης: Μέθοδοι απελευθέρωσης πίεσης»** για πληροφορίες σχετικά με τις τεχνικές ασφαλούς Απελευθέρωσης της πίεσης. **Το καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση μπορεί να αφαιρεθεί ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος για εύκολη πρόσβαση.**

Πρόγραμμα Steam (Παρά)

Το πρόγραμμα Steam λειτουργεί όπως κανονική κατσαρόλα για μαγείρεμα στον ατμό, όπου βράζετε νερό στο εσωτερικό δοχείο για να μαγειρέψετε το φαγητό στον ατμό. Όταν μαγειρεύετε στον ατμό, χρησιμοποιήστε το πολυλειτουργικό πλέγμα για να ανασηκώσετε το φαγητό πάνω από το νερό/υγρό που βράζει.

Το πρόγραμμα μπορεί να λειτουργεί **με ή χωρίς** πίεση.

Προεπιλεγμένος χρόνος	Χρονικό εύρος	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία
30 λεπτά (00:30)	1 λεπτό έως 30 λεπτά (00:01 έως 00:30)	100°C Δεν ρυθμίζεται

Στάδιο 1: Ρύθμιση της συσκευής μαγειρέματος στον ατμό

- 01** Προσθέστε 750 ml νερό στο εσωτερικό δοχείο.
- 02** Τοποθετήστε το πολυλειτουργικό πλέγμα ή τον κάδο μαγειρέματος στον ατμό στον πάτο του εσωτερικού δοχείου και, στη συνέχεια, τοποθετήστε τα υλικά

από πάνω.

- 03** Τοποθετήστε το εσωτερικό δοχείο μέσα στο κύριο περίβλημα.
- 04** Χρησιμοποιήστε ένα γυάλινο καπάκι και κλείστε το καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση όπως περιγράφεται στην ενότητα «Ελεγχος πίεσης: Καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση».

Μαγείρεμα με το καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση

05 Εάν χρησιμοποιείτε το καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση, μετακινήστε τον διακόπτη ταχείας απελευθέρωσης στη θέση **Seal (Σφράγιση)**. Αν μαγειρεύετε με ατμό **χωρίς πίεση** και χρησιμοποιείτε το ίδιο καπάκι, μετακινήστε τον διακόπτη ταχείας απελευθέρωσης στη θέση Vent (Εξαγωγή), αλλά μην αφήσετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη, γιατί το νερό θα αρχίσει να εξατμίζεται και το φαγητό μπορεί να καεί.

Στάδιο 2: Μαγείρεμα στον ατμό

01 Επιλέξτε το πρόγραμμα **Steam (Ατμός)**.

02 Πατήστε το κύριο κουμπί για να επιλέξετε τον προεπιλεγμένο χρόνο μαγειρέματος ή γυρίστε το κύριο κουμπί για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος που επιθυμείτε.

Πατήστε το κύριο κουμπί για να επιβεβαιώσετε την επιλογή.

03. Πατήστε **Start (Έναρξη)** για να ξεκινήσετε. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **On (Ενεργοποίηση)** και η ένδειξη προόδου

Η λειτουργία Keep Warm δεν είναι προγραμματισμένη να ενεργοποιείται αυτόματα όταν τελειώσει το πρόγραμμα Steam, αλλά μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία ανά πάσα στιγμή πατώντας **Keep Warm**.

Μπορείτε να ρυθμίσετε την Καθυστερημένη έναρξη μαγειρέματος (Delay Start) για να ξεκινήσει αυτόματα το πρόγραμμα μαγειρέματος στον ατμό την ώρα που θέλετε. Για να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη καθυστέρησης έναρξης, ανατρέξτε στην ενότητα «**Πίνακας ελέγχου: Ρυθμίσεις**».

δείχνει **Pre-heating (Προθέρμανση)**.

04 Όταν μαγειρεύετε με ατμό **υπό πίεση**, όταν η συσκευή φτάσει στην απαιτούμενη θερμοκρασία, η ένδειξη προόδου μεταβαίνει στη φάση **Cooking (Μαγείρεμα)** και ο χρονοδιακόπτης ξεκινά την αντίστροφη μέτρηση. Όταν μαγειρεύετε με ατμό **χωρίς πίεση**, είναι πιθανό να μην εμφανιστεί στην οθόνη ο χρονοδιακόπτης που μετρά αντίστροφα τον καθορισμένο χρόνο.

05 Εάν τα υλικά είναι έτοιμα πριν λήξει ο καθορισμένος χρόνος μαγειρέματος, πατήστε **Cancel (Ακύρωση)** για να ακυρώσετε το πρόγραμμα. Διαφορετικά, όταν τελειώσει το πρόγραμμα, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **End (Τέλος)** εάν η λειτουργία **Keep Warm** είναι απενεργοποιημένη. Εάν είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία Keep Warm, το χρονόμετρο ξεκινά την μέτρηση από 00:00 έως 10 ώρες (10:00).

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ

Η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης δεν πρέπει να είναι ανασηκωμένη κατά τη διάρκεια του **προγράμματος Slow Cook**. Εάν η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης είναι ανασηκωμένη, βεβαιωθείτε ότι ο Διακόπτης ταχείας απελευθέρωσης βρίσκεται στη θέση **Vent (Εξαγωγή)**. Ανατρέξτε στην ενότητα «**Απελευθέρωση πίεσης: Μέθοδοι απελευθέρωσης πίεσης**» για πληροφορίες σχετικά με τις τεχνικές ασφαλούς Απελευθέρωσης της πίεσης. **Το καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση μπορεί να αφαιρεθεί ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος για εύκολη πρόσβαση.**

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ

Εάν υπάρχει ατμός στο εσωτερικό δοχείο, μπορεί να παρατηρήσετε κάποια αντίσταση όταν ξαναβάζετε το καπάκι. Αφήστε το καπάκι να ξαπλώσει εντελώς μέσα στον αγωγό πριν το κλείσετε και θυμηθείτε να μετακινήσετε τον Διακόπτη ταχείας απελευθέρωσης πίσω στη θέση Vent (Εξαγωγή).

Μαγείρεμα με το καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση

Πρόγραμμα Sous Vide (Μαγείρεμα σε κενό αέρος)

Το Sous Vide (Μαγείρεμα σε κενό αέρος) είναι το μαγείρεμα σε μια ειδική, κατάλληλη για μαγείρεμα σακούλα κενού αέρος, κάτω από το νερό, σε χαμηλή θερμοκρασία και για μεγάλο χρονικό διάστημα. Τα υλικά μαγειρεύονται στους χυμούς τους και το αποτέλεσμα είναι ένα απίστευτα νόστιμο, γευστικό και τρυφερό φαγητό.

Προεπιλεγμένος χρόνος	Χρονικό εύρος	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία	Θερμοκρασιακό εύρος
3 ώρες (03:00)	30 λεπτά έως 99 ώρες και 30 λεπτά (00:30 έως 99:30)	60°C	25 έως 95°C

Θα χρειαστείτε:

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

Βήμα 1: Προετοιμασία του υδατόλουτρου για μαγείρεμα σε κενό αέρος

01 Γεμίστε το εσωτερικό δοχείο με νερό μέχρι την ένδειξη **Half Fill (Μεσαίο σημείο μαγειρέματος υπό πίεση)** πάνω στο εσωτερικό δοχείο και, στη συνέχεια, τοποθετήστε το μέσα στο κύριο περίβλημα.

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

03 Μετακινήστε το Διακόπτη ταχείας απελευθέρωσης στη θέση Vent (Εξαγωγή).

Βήμα 2: Ρύθμιση της συσκευής για μαγείρεμα σε κενό αέρος

01 Επιλέξτε το πρόγραμμα Sous Vide (Μαγείρεμα σε κενό αέρος).

02 Πατήστε το κύριο κουμπί για να επιλέξετε τον προεπιλεγμένο χρόνο μαγειρέματος ή γυρίστε το κύριο κουμπί για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος που επιθυμείτε. Πατήστε το κύριο κουμπί για να επιβεβαιώσετε την επιλογή και να μεταβείτε στο επόμενο πεδίο.

03 Πατήστε το κύριο κουμπί για να επιλέξετε την προεπιλεγμένη θερμοκρασία ή γυρίστε το κύριο κουμπί για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία του υδατόλου-

τρου νερού που επιθυμείτε. Πατήστε το κύριο κουμπί για να επιβεβαιώσετε την επιλογή.

04 Πατήστε **Start (Εναρξη)** για να ξεκινήσει η θέρμανση του λουτρού νερού. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **On (Ενεργοποίηση)** και η ένδειξη προόδου δείχνει **Pre-heating (Προθέρμανση)**.

Βήμα 3: Προετοιμασία του φαγητού

01 Ενώ το νερό ζεσταίνεται, αρχίστε να καρυκεύετε το φαγητό σύμφωνα με τη συνταγή ή τις προτιμήσεις σας. Για συμβουλές, ανατρέξτε στην ενότητα «Συστατικά και μπαχαρικά» στην επόμενη σελίδα.

02 Όταν είστε έτοιμοι, χωρίστε κάθε μερίδα φαγητού σε ξεχωριστή σακούλα φαγητού.

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

Βήμα 4: Μαγείρεμα

01 Όταν το υδατόλουτρο είναι έτοιμο, η οθόνη μεταβαίνει στο χρονοδιακόπτη αντίστροφης μέτρησης.

02 Αφαιρέστε το καπάκι και βουτήξτε προσεκτικά τις σφραγισμένες σακούλες.

Τα τρόφιμα μέσα στις σακούλες θα πρέπει να είναι βυθισμένα, ώστε να μπορείτε να προσθέσετε ζεστό νερό στο



Μαγείρεμα με το καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση

εσωτερικό δοχείο όποτε χρειάζεται, αλλά αν χρησιμοποιείτε επανασφραγισμένη σακούλα φαγητού, βεβαιωθείτε ότι το φερμουάρ παραμένει πάνω από το νερό.

- 03** Τοποθετήστε και κλείστε το καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση, όπως περιγράφεται στην ενότητα "Έλεγχος της πίεσης: Καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση".
- 04** Μετακινήστε τον διακόπτη ταχείας απελευθέρωσης στη θέση "**Vent**" (**Εξαγωγή**).

05 Όταν το πρόγραμμα ολοκληρωθεί, η οθόνη εμφανίζει "**End**" (**Τέλος**). Αφαιρέστε το καπάκι και χρησιμοποιήστε μια λαβίδα κουζίνας για να αφαιρέσετε προσεκτικά τις σακούλες φαγητού από το ζεστό νερό.


06 Ανοίξτε τις σακούλες και χρησιμοποιήστε ένα θερμόμετρο για να ελέγξετε εάν το φαγητό είναι έτοιμο.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Μην υπερπληρώνετε το εσωτερικό δοχείο για να αποφύγετε την βλάβη της συσκευής. Πρέπει να αφήνετε τουλάχιστον 5 εκ. πάνω από την επιφάνεια του νερού του συνολικού περιεχομένου (νερό και σακούλες φαγητού) μέχρι την άκρη του εσωτερικού δοχείου.

Αντίστροφο σφράγισμα

Η μέθοδος του αντίστροφου σφραγίσματος (reverse searing), δηλαδή το σφράγισμα του κρέατος όχι πριν αλλά μετά το αργό ψήσιμο σε χαμηλή θερμοκρασία, είναι ο ευκολότερος τρόπος για να ενισχυθούν οι γεύσεις και τα αρώματα χωρίς υπερβολικό μαγείρεμα. Δοκιμάστε τη μέθοδο του αντίστροφου σφραγίσματος για τρυφερό, ζουμερό κρέας με όμορφη, τραγανή φλούδα.

 Μην παραλείψετε αυτό το βήμα, θα έχετε περισσότερη γεύση και ένα υπέροχο τελικό αποτέλεσμα!

- 01** Μετά από το μαγείρεμα σε κενό αέρος, αφαιρέστε το κρέας από τη σακούλα φαγητού και στεγνώστε το απαλά για να αφαιρέσετε όσο το δυνατόν περισσότερη υγρασία από την επιφάνεια του κρέατος.
- 02** Αδειάστε το εσωτερικό δοχείο, στεγνώστε το καλά και τοποθετήστε το ξανά μέσα στο κύριο περίβλημα.
- 03** Χρησιμοποιήστε το πρόγραμμα Sauté (Σοτάρισμα) σε υψηλή θερμοκρασία ή μαντεμένο τηγάνι, εστία κουζίνας ή γκριλ για να σφραγίσετε καλά το κρέας και να διατηρήσετε την υγρασία και τους χυμούς στο εσωτερικό του.
- 04** Καλύψτε το κρέας με αλουμινοχαρτο και αφήστε το να ξεκουραστεί για 5-20 λεπτά, ανάλογα με το μέγεθος.

Συστατικά και μπαχαρικά

- Με αυτή τη μέθοδο μαγειρέματος, το αλάτι δεν φεύγει, οπότε καλύτερα να χρησιμοποιείτε μικρότερη ποσότητα από τη συνηθισμένη, ειδικά όταν μαγειρεύετε κρέας, πουλερικά και ψάρια. Εάν το φαγητό χρειάζεται λίγο περισσότερο αλάτι μετά το μαγείρεμα, προσθέστε το κατά προτίμηση.
- Χρησιμοποιήστε φρέσκα υλικά υψηλής ποιότητας κατά το μαγείρεμα σε κενό αέρος για να εξασφαλίσετε την καλύτερη δυνατή γεύση.
- Χρησιμοποιήστε σκόρδο σε σκόνη, όχι ωμό σκόρδο. Το ωμό σκόρδο μπορεί να γίνει πολύ πικρό ή πολύ δυνατό όταν μαγειρεύεται σε κενό αέρος. Η καθαρή και υψηλής ποιότητας σκόνη σκόρδου θα προσφέρει τα καλύτερα αποτελέσματα.



Instant συμβουλή: Μην χρησιμοποιείτε αλάτι σκόρδου αντί για σκόνη σκόρδου!

Μαγείρεμα με το καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση

Αποθήκευση μαγειρεμένων φαγητών

Εάν το φαγητό δεν θα καταναλωθεί αμέσως μετά το μαγείρεμα σε κενό αέρος, βυθίστε τις σακούλες που δεν έχουν ανοιχτεί σε παγωμένο νερό για να μειώσετε γρήγορα τη θερμοκρασία, και στη συνέχεια αποθηκεύστε στο ψυγείο. Ελέγξτε τους χρόνους μαγειρέματος σε κενό αέρος στο www.instant-home.gr.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Όταν μαγειρεύετε κρέας, χρησιμοποιείτε πάντα θερμομότρο κρέατος για να βεβαιωθείτε ότι επιτυγχάνεται η συνιστάμενη ελάχιστη ασφαλής εσωτερική θερμοκρασία. Για περισσότερες πληροφορίες και πίνακα με τις ελάχιστες ασφαλείς θερμοκρασίες μαγειρέματος για τα διάφορα είδη κρέατος, επισκεφθείτε την ιστοσελίδα του Παγκόσμιου Οργανισμού Υγείας (ΠΟΥ) και/ή ελέγξτε τις συστάσεις των ελληνικών υγειονομικών αρχών.

Keep Warm (Διατήρηση ζεστού φαγητού)

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

Προεπιλεγμένος χρόνος	Χρονικό εύρος	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία	Θερμοκρασιακό εύρος
10 ώρες (10:00)	30 λεπτά έως 10 ώρες (00:30 έως 10:00)	High (Υψηλή)	High (Υψηλή) Low (Χαμηλή) Custom (Χειροκίνητος) 25 έως 90°C

- 01 Πατήστε το κουμπί Keep Warm (Διατήρηση ζεστού φαγητού).
- 02 Πατήστε το κύριο κουμπί για να επιλέξετε τον προεπιλεγμένο χρόνο ή γυρίστε το κύριο κουμπί για να ρυθμίσετε το χρόνο που επιθυμείτε.
Πατήστε το κύριο κουμπί για να επιβεβαιώσετε την επιλογή και να μεταβείτε στο επόμενο πεδίο.
- 03 Πατήστε το κύριο κουμπί για να επιλέξετε το προεπιλεγμένο επίπεδο θερμοκρασίας ή περιστρέψτε το κύριο κουμπί για εναλλαγή μεταξύ των επιπέδων θερμοκρασίας **High (Υψηλή)**, **Low (Χαμηλή)** ή **Custom (F)**.
Εάν επιλέξετε **Custom (Χειροκίνητος τρόπος λειτουργίας)**, γυρίστε το κύριο κουμπί για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία που επιθυμείτε. Πατήστε το κύριο κουμπί για να επιβεβαιώσετε την επιλογή.
- 04 Πατήστε **Start ('Έναρξη)** για να ξεκινήσετε. Όταν τελειώσει η λειτουργία Keep Warm, η οθόνη εμφανίζει **"End" (Τέλος)**.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ


Το φαγητό δεν πρέπει να διατηρείται ζεστό για περισσότερο από 10 ώρες. Τα παχύτερα πιάτα μπορούν να εμποδίσουν την ομοιόμορφη θέρμανση, γεγονός που μπορεί να κάνει το φαγητό να χαλάσει, αν αφηθεί χωρίς επίβλεψη. Όταν μαγειρεύετε/διατηρείτε ζεστό παχύρρευστο φαγητό ή φαγητό με υψηλή περιεκτικότητα σε άμυλο, όπως σιτάδο και τσίλι, ανακατεύετε το περιεχόμενο του εσωτερικού δοχείου κάθε 40 έως 60 λεπτά για να διασφαλίσετε την ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας και την ασφάλεια του φαγητού.

Μαγείρεμα χωρίς καπάκι

Πρόγραμμα Sauté (Σοτάρισμα)

Παρόμοια με τη χρήση τηγανιού, πλάκας ψησίματος ή ψησταριάς, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το Sauté για σιγοβράσιμο, μείωση και πήξη υγρών και σαλτσών, τηγάνισμα, σοτάρισμα, ροδοκοκκίνισμα, καραμελοποίηση λαχανικών και σφράγισμα κρεάτων πριν ή μετά την εφαρμογή άλλων μεθόδων μαγειρέματος.

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε το καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση/το καπάκι Air Fryer όταν χρησιμοποιείτε το πρόγραμμα **Sauté**.

 Instant συμβουλή: Αν το προτιμάτε, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το εσωτερικό δοχείο σε οποιαδήποτε εστία - ηλεκτρική, κεραμική, γκαζιού ή επαγωγική. Οι λαβές σιλικόνης διευκολύνουν τη χρήση στην εστία, επιτρέποντάς σας να το κρατάτε στη θέση του ενώ ανακατεύετε.

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

Στάδιο 1: Ρύθμιση της συσκευής για σοτάρισμα

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


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

03 Πατήστε το κύριο κουμπί για να επιλέξετε τον προεπιλεγμένο χρόνο μαγειρέματος ή γυρίστε το κύριο κουμπί για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος που επιθυμείτε.

Πατήστε το κύριο κουμπί για να επιβεβαιώσετε την επιλογή και να μεταβείτε στο επόμενο πεδίο.

04 Πατήστε το κύριο κουμπί για να επιλέξετε το προεπιλεγμένο επίπεδο θερμοκρασίας ή περιστρέψτε το κύριο κουμπί για εναλλαγή μεταξύ των επιπέδων θερμοκρασίας **High (Υψηλή)** και **Low (Χαμηλή)** και **Custom (Χειροκίνητος)**.

τος τρόπος λειτουργίας). Πατήστε το κύριο κουμπί για να επιβεβαιώσετε την επιλογή.

 Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ 6 επιπέδων θερμοκρασίας στο Custom (Χειροκίνητος τρόπος λειτουργίας), που εμφανίζονται στην οθόνη από **LE 1** (χαμηλότερη θερμοκρασία) έως **LE 6** (υψηλότερη θερμοκρασία). Τα επίπεδα αυτά είναι παρόμοια με τα επίπεδα θερμοκρασίας μιας κανονικής εστίας.

Για να προσαρμόσετε το επίπεδο της θερμοκρασίας, επιλέξτε **Custom (Χειροκίνητος τρόπος λειτουργίας)**, στη συνέχεια, γυρίστε το κύριο κουμπί για εναλλαγή μεταξύ των επιπέδων θερμοκρασίας και πατήστε το κύριο κουμπί για να επιβεβαιώσετε την επιλογή.

05 Πατήστε **Start (Έναρξη)** για να ξεκινήσετε. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **On (Ενεργοποίηση)** και η ένδειξη προόδου δείχνει **Pre-heating (Προθέρμανση)**.


Μαγείρεμα χωρίς καπάκι

Στάδιο 2: Σοτάρισμα

01 Όταν η συσκευή φτάσει στην απαιτούμενη θερμοκρασία, η ένδειξη προόδου μετακινείται στη φάση **Cooking (Μαγείρεμα)** και στην οθόνη εμφανίζεται για λίγο η ένδειξη **Hot (Ζεστό)** πριν μεταβεί στο χρονοδιακόπη αντίστροφης μέτρησης.

02 Προσθέστε τα υλικά στο εσωτερικό δοχείο.

Εάν προσθέσετε τα συστατικά πριν φτάσει η συσκευή στην απαιτούμενη

 θερμοκρασία, η οθόνη ενδέχεται να μην δείχνει **Hot**. Αυτό είναι φυσιολογικό.

03 Εάν τα συστατικά είναι έτοιμα πριν τελειώσει ο χρόνος, πατήστε **Cancel (Ακύρωση)** για να τερματίσετε το πρόγραμμα, διαφορετικά, όταν το πρόγραμμα τελειώσει, στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη **End (Τέλος)**.

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

Deglazing (Ντεγκλασάρισμα)

Το σοτάρισμα κρέατος και λαχανικών πριν από το μαγείρεμα υπό πίεση είναι ο ιδανικός τρόπος για τον εμπλουτισμό των γεύσεων, καθώς τα σάκχαρα καραμελώνουν από την έντονη θερμότητα του προγράμματος Sauté (Σοτάρισμα). Το ντεγκλασάρισμα του εσωτερικού δοχείου σας επιτρέπει να απελευθερώσετε αυτές τις γεύσεις σε καταπληκτικές σάλτσες κ.λπ.

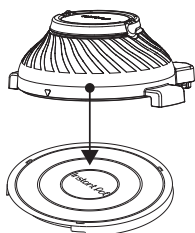
Για να ντεγκλασάρετε, αφαιρέστε τα συστατικά από το εσωτερικό δοχείο και προσθέστε υγρά, όπως νερό, ζυμό ή κρασί, στον ακόμα καυτό πάτο. Χρησιμοποιήστε μια ξύλινη σπάτουλα ή σπάτουλα σιλικόνης για να αποκολλήσετε τα κολλημένα, καμένα ή καραμελωμένα κομμάτια από τον πάτο του εσωτερικού δοχείου και ανακατέψτε στο υγρό.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

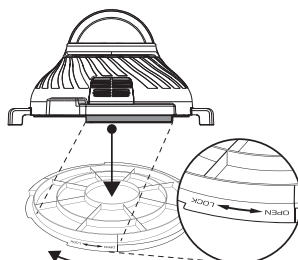
Στο πρόγραμμα Sauté αναπτύσσονται υψηλές θερμοκρασίες. Εάν δεν το παρακολουθείτε, το φαγητό μπορεί να καεί κατά το μαγείρεμα σε αυτή τη ρύθμιση. ΜΗ χρησιμοποιείτε το καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση και ΜΗΝ αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη ενώ χρησιμοποιείτε το πρόγραμμα Sauté.

Μαγείρεμα με το καπάκι Air Fryer

Όταν μαγειρεύετε με το καπάκι Air Fryer, θα χρειαστεί να το βγάξετε από το κύριο περίβλημα από καιρό σε καιρό. Τοποθετείτε πάντα το καυτό καπάκι πάνω στο προστατευτικό υπόθεμα (συμπεριλαμβάνεται), και όχι απευθείας πάνω στον πάγκο.



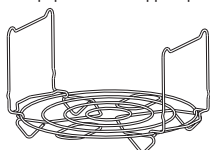
Τοποθετήστε το καυτό καπάκι στο προστατευτικό υπόθεμα.



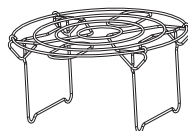
Αναποδογυρίστε το υπόθεμα για να το χρησιμοποιήσετε ως καπάκι αποθήκευσης.

Χρήση αξεσουάρ με το καπάκι Air Fryer

Το πολυλειτουργικό πλέγμα μπορεί να τοποθετηθεί με δύο τρόπους:




Τυπική θέση κατά το μαγείρεμα υπό πίεση ή στον ατμό για τα περισσότερα φαγητά.



Θέση που επιτρέπει στο φαγητό να είναι πιο κοντά στον θερμαντήρα του καπακιού Air Fryer.


Ο κάδος τηγανίσματος/μαγειρέματος με ζεστό αέρα είναι διάτρητος για να βοηθά στην παραγωγή πιο τραγανών και ομοιόμορφα παρασκευασμένων φαγητών και συνιστάται για χρήση όταν τηγανίζετε με ζεστό αέρα τρόφιμα όπως τηγανιτές φτερούγες, μπουκιές, πατάτες.

Μπορείτε να πετύχετε διαφορετικά αποτελέσματα όταν αλλάζετε τη ροή του αέρα στο εσωτερικό δοχείο.

Αν κάνετε αυτό...	Αναμένετε αυτό...
Αν βάλετε το φαγητό απευθείας στο εσωτερικό δοχείο...	Χρυσάφenio και τραγανό από πάνω, αλλά επειδή ο αέρας δεν μπορεί να περάσει κάτω από το φαγητό, οι χυμοί από τη διαδικασία ψησίματος θα αφήσουν το φαγητό υγρό από κάτω.  Μπορεί να είναι κατάλληλο για κοτόπουλο!
Αν τοποθετήσετε το φαγητό στον πάτο του κάδου Air Fryer για το ψήσιμο/μαγείρεμα με ζεστό αέρα...	Χρυσάφenio και τραγανό από πάνω και από τις πλευρές. Τα υγρά από τη διαδικασία μαγειρέματος θα σιάξουν μέσα από τις τρύπες του καλάθιού, επομένως το φαγητό θα γίνει τραγανό και από κάτω.

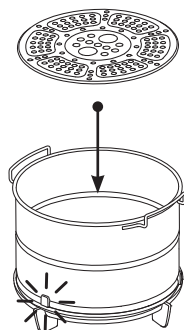
Μαγείρεμα με το καπάκι Air Fryer


Αν κάνετε αυτό...	Αναμένετε αυτό...
Αν τοποθετήσετε το φαγητό στον πάτο του κάδου Air Fryer και στη συνέχεια το καλύψετε με το εξάρτημα σχάρας/αφυδάτωσης...	Η ροή του αέρα εκτρέπεται έτσι ώστε θα έχετε λιγότερη τραγανότητα. Ιδανικό για αφυδάτωση!
Εάν τοποθετήσετε το φαγητό πάνω στο εξάρτημα σχάρας/αφυδάτωσης στον κάδο Air Fryer	Το φαγητό βρίσκεται πιο κοντά στον θερμαντήρα και γίνεται τραγανό πολύ πιο γρήγορα. Ιδανικό για το λιώσιμο τυριών, προσδίδει στο φαγητό μια χρυσή κρούστα.

 Instant συμβουλή: Μην υπερπληρώνετε τον κάδο Air Fryer ή το εξάρτημα σχάρας/αφυδάτωσης. Για να ψηθεί καλά το φαγητό και να γίνει τραγανό, ο αέρας θα πρέπει να κυκλοφορεί ελεύθερα γύρω του.

Συναρμολόγηση του κάδου Air Fryer

- 01** Τοποθετήστε τη βάση του κάδου σε μια σταθερή επιφάνεια.
- 02** Τοποθετήστε τον κάδο Air Fryer πάνω στη βάση και πιέστε το προς τα κάτω. Οι γλώσσες της βάσης πρέπει να μπουν μέσα στον αγωγό από την εξωτερική πλευρά του κάδου.
- 03** Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα σχάρας/αφυδάτωσης, τοποθετήστε το στον κάδο Air Fryer με τη λεία πλευρά προς τα πάνω.



 Instant συμβουλή: Για να χειριστείτε εύκολα το εξάρτημα σχάρας/αφυδάτωσης, ανασηκώστε το με δύο δάχτυλα χρησιμοποιώντας τις μεγάλες οπές στη μέση του εξαρτήματος. Για να αποφύγετε τραυματισμούς ή/και εγκαύματα, φροντίστε να χειρίζεστε τα εξαρτήματα μόνο όταν είναι κρύα.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Μην υπερπληρώνετε το εσωτερικό δοχείο και τα αξεσουάρ με τρόφιμα. Για να μειώσετε τον κίνδυνο πυρκαγιάς, υλικών ζημιών ή/και τραυματισμών, βεβαιωθείτε ότι τα τρόφιμα δεν έρχονται σε επαφή με τον θερμαντήρα ή το προστατευτικό πλέγμα.

Το εσωτερικό δοχείο και τα εξαρτήματα θα είναι ζεστά κατά τη διάρκεια και μετά το μαγείρεμα. Για να αποφύγετε τον τραυματισμό, μην αγγίζετε την καυτή εσωτερική υποδοχή και τα αξεσουάρ με απροστάτευτα χέρια.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ

Εάν εμφανιστεί το σφάλμα Food burn (Κάψιμο φαγητού) κατά τη χρήση του καπακιού Air Fryer, ντεγκλασάρετε τον πάτο του εσωτερικού δοχείου, εάν είναι απαραίτητο, σύμφωνα με τις οδηγίες της ενότητας «**Μαγείρεμα χωρίς καπάκι: Πρόγραμμα Sauté**».

Μαγείρεμα με το καπάκι Air Fryer

Προγράμματα Air Fry (Τηγάνισμα με ζεστό αέρα), Roast και Bake (Ψήσιμο)

Το καπάκι Air Fryer είναι ένας εξαιρετικός τρόπος για να δώσετε στα πιάτα σας εξαιρετική υφή και γεύση.

Μπορείτε να ξεκινήσετε με μαγείρεμα υπό πίεση και να τελειώσετε το πιάτο με το καπάκι Air Fryer, πετυχαίνοντας μια υπέροχη κρούστα, ή μπορείτε να παρασκευάσετε το πιάτο από την αρχή μέχρι το τέλος μόνο με το καπάκι Air Fryer.

Βεβαιωθείτε ότι τοποθετείτε πάντα το **εσωτερικό δοχείο από ανοξείδωτο χάλυβα** όταν χρησιμοποιείτε το καπάκι Air Fryer.

Πρόγραμμα	Προεπιλεγμένος χρόνος	Χρονικό εύρος	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία	Θερμοκρασιακό εύρος
Air Fry (Τηγάνισμα με ζεστό αέρα)	18 λεπτά (00:18)	1 λεπτό έως 1 ώρα (00:01 έως 01:00)	204°C	82 έως 232°C
	Το τηγάνισμα με ζεστό αέρα είναι ένας ιδανικός τρόπος για να αποκτήσετε πλούσια γεύση χρησιμοποιώντας πολύ λίγο λίπος. Προσθέστε τραγανότητα σε προπαρασκευασμένα φαγητά ή χρησιμοποιήστε το καπάκι Air Fryer για να μαγειρέψετε το φαγητό από την αρχή μέχρι το τέλος. Ιδανικό για φρέσκες ή κατεψυγμένες πατάτες/τσιπς, φτερούγες κοτόπουλου, γαρίδες κ.λπ.			
Roast (Ψήσιμο)	40 λεπτά (00:40)	1 λεπτό έως 1 ώρα (00:01 έως 01:00)	193°C	82 έως 232°C
Για το ψήσιμο φαγητών με συμπαγή δομή, π.χ. κρέας, λαχανικά.	Δώστε μια ωραία φλούδα στο ψητό κρέας, ένα χρυσαφένιο μαύρισμα στα λαχανικά ή κάντε το δέρμα του κοτόπουλου τραγανό. Ιδανικό για βόειο, αρνίσιο, χοιρινό κρέας, πουλερικά κ.λπ.			
Bake (Ψήσιμο)	30 λεπτά (00:30)	1 λεπτό έως 1 ώρα (00:01 έως 01:00)	185°C	82 έως 232°C
Για το ψήσιμο φαγητών που δεν έχουν στερεή δομή πριν από τη διαδικασία μαγειρέματος, π.χ. ζύμη/ μείγμα για κέικ, μάφινς κ.λπ.	Σαν ένας μικρός φούρνος, το πρόγραμμα Bake μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να φτιάξετε brownies, αφράτα παντεσπάνια για τούρτες, γλυκά, μικρά ψωμιά, κουλουράκια και πολλά άλλα. Μπορείτε να ψήσετε παντεσπάνια για τούρτες στον κάδο Air Fryer ή σε μια φόρμα ψησίματος κατάλληλη σε μέγεθος και για χρήση στο φούρνο, όπως φόρμα για κέικ με αποσπώμενο πάτο. Τοποθετήστε τη φόρμα ψησίματος πάνω στο πολυλειτουργικό πλέγμα κατά το μαγείρεμα. Μην καλύπτετε τη ζύμη κατά το ψήσιμο, εκτός αν η συνταγή απαιτεί διαφορετικά.			

Ανάλογα με τη συνταγή, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το πολυλειτουργικό πλέγμα ή άλλο αξεσουάρ κατάλληλο για χρήση στο φούρνο, ή μπορείτε να τοποθετήσετε το φαγητό απευθείας στο εσωτερικό δοχείο. **Σημαντικό:** Βεβαιωθείτε ότι έχετε πάντα πρώτα τοποθετήσει το εσωτερικό δοχείο από ανοξείδωτο χάλυβα στον κύριο περίβλημα!

Μαγείρεμα με το καπάκι Air Fryer

Όταν ψήνετε παντεσπάνια για τούρτες...

...στον κάδο Air Fryer, καλύψτε το εσωτερικό του με αλουμινόχαρτο ή χαρτί ψησίματος πριν ρίξετε το πιο υγρό μείγμα.

...σε σκεύος **ψησίματος** όπως φόρμα για κέικ με αποσπώμενο πάτο, τοποθετήστε το πολυλειτουργικό πλέγμα στον πάτο του εσωτερικού δοχείου και, στη συνέχεια, τοποθετήστε τη φόρμα ψησίματος πάνω στο πλέγμα.



Αφήστε περίπου 2,5 εκ. γύρω από όλες τις πλευρές του σκεύους ψησίματος για να κυκλοφορήσει ομοιόμορφα η θερμότητα.

Στάδιο 1: Ρύθμιση της συσκευής μαγειρέματος

01 Τοποθετήστε το εσωτερικό δοχείο από ανοξείδωτο χάλυβα μέσα στο κύριο περίβλημα.

02 Τοποθετήστε το καπάκι Air Fryer πάνω από το κύριο περίβλημα ευθυγραμμίζοντας τα αυτιά του καπακιού με τις λαβές του εσωτερικού δοχείου.

Σπρώξτε το καπάκι προς τα κάτω για να βεβαιωθείτε ότι οι σύνδεσμοι είναι πλήρως συνδεδεμένοι μεταξύ τους.

03 Επιλέξτε το πρόγραμμα που θέλετε να χρησιμοποιήσετε: **Air Fry (Τηγάνισμα με ζεστό αέρα)**, **Roast (Ψήσιμο)** ή **Bake (Ψήσιμο)**.

04 Πατήστε το κύριο κουμπί για να επιλέξετε τον προεπιλεγμένο χρόνο μαγειρέματος ή γυρίστε το κύριο κουμπί για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος που επιθυμείτε.

Πατήστε το κύριο κουμπί για να επιβεβαιώσετε την επιλογή και να μεταβείτε στο επόμενο πεδίο.

05 Πατήστε το κύριο κουμπί για να επιλέξετε την προεπιλεγμένη θερμοκρασία ή γυρίστε το κύριο κουμπί για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία που επιθυμείτε.

Πατήστε το κύριο κουμπί για να επιβεβαιώσετε την επιλογή.

06 Πατήστε **Start (Έναρξη)** για να ξεκινήσετε. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **On (Ενεργοποίηση)** και η ένδειξη πρόοδου δείχνει **Pre-heating (Προθέρμανση)**.



Ρυθμίστε το χρόνο μαγειρέματος ή

τη θερμοκρασία ανά πάσα στιγμή και πατήστε **Start (Έναρξη)** για να επιβεβαιώσετε την αλλαγή. Οι αλλαγές που πραγματοποιούνται μετά την εκκίνηση του προγράμματος δεν αποθηκεύονται.

Στάδιο 2: Προσθήκη φαγητού

01 Όταν η συσκευή φτάσει στην απαιτούμενη θερμοκρασία, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **Add Food (Προσθήκη φαγητού)**, στη συνέχεια μεταβαίνει στο χρόνο μαγειρέματος και αρχίζει να μετρά αντίστροφα.

Μπορείτε να προσθέσετε το φαγητό στο εσωτερικό δοχείο πριν ή μετά την προθέρμανση, ανάλογα με τον τύπο του φαγητού και τις απαιτήσεις της συνταγής. Η προθέρμανση είναι ένα σημαντικό βήμα όταν χρησιμοποιείτε τον κάδο Air Fryer. Η φάση μαγειρέματος θα ξεκινήσει 10 δευτερόλεπτα μετά την εμφάνιση του μηνύματος **Add Food (Προσθήκη φαγητού)**.

02 Σηκώστε προσεκτικά το καπάκι Air Fryer από το κύριο περίβλημα και τοποθετήστε το πάνω στο προστατευτικό υπόθεμα.



Η ανύψωση του καπακιού διακόπτει το μαγείρεμα.

03 Χρησιμοποιώντας την κατάλληλη προστασία των χεριών, τοποθετήστε προσεκτικά το φαγητό ή το κατάλληλο δοχείο/αξεσουάρ μαγειρέματος στο εσωτερικό δοχείο.

04 Τοποθετήστε ξανά το καπάκι Air Fryer πάνω στο κύριο περίβλημα για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.

Μαγείρεμα με το καπάκι Air Fryer

Στάδιο 3: Μαγείρεμα

01 Στα προγράμματα Air Fry (Τηγάνισμα με ζεστό αέρα) και Roast (Ψήσιμο), η συσκευή εκπέμπει ηχητικό σήμα κατά τη διάρκεια της φάσης μαγειρέματος και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη Turn Food (Ανακατέψτε/γυρίστε το φαγητό).

Κάποια φαγητά δεν απαιτούν ανακάτεμα ή γύρισμα. Εάν το καπάκι δεν αφαιρεθεί αφού στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη Turn Food, το μαγείρεμα θα συνεχιστεί μετά από 10 δευτερόλεπτα.

02 Αν θέλετε να ανακατέψετε ή να γυρίσετε το φαγητό, σηκώστε το καπάκι Air Fryer από το κύριο περίβλημα και τοποθετήστε το στο προστατευτικό υπόθεμα.

Ανακατέψτε απαλά, γυρίστε ή περιστρέψτε τα συστατικά, στη συνέχεια τοποθετήστε το καπάκι Air Fryer πάνω στο κύριο περίβλημα για να συνεχίσετε το μαγείρεμα. Εάν το καπάκι δεν

επιστρέφει στο κύριο περίβλημα για περισσότερο από 3 λεπτά, η συσκευή επιστρέφει στη λειτουργία αναμονής και εμφανίζει την ένδειξη OFF (Απενεργοποίηση).

03 Όταν ο υπολειπόμενος χρόνος μαγειρέματος είναι ένα λεπτό, η οθόνη μετρά αντίστροφα τον υπολειπόμενο χρόνο σε δευτερόλεπτα.

04 Όταν τελειώσει το πρόγραμμα, η συσκευή εκπέμπει ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη End (Τέλος). Ο ανεμιστήρας μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί για έως και 5 λεπτά μετά από αυτό ή μέχρι να σηκώσετε το καπάκι.

05 Εάν δεν σηκώσετε το καπάκι μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος, η συσκευή θα εκπέμπει ηχητικό σήμα για να σας το υπενθυμίσει μετά από 5, 20 και 60 λεπτά

Συμβουλές μαγειρικής

Ετοιμάστε όλα τα αγαπημένα σας φρέσκα και κατεψυγμένα πιάτα που κανονικά μαγειρεύετε στο φούρνο ή στο τηγάνι, αλλά πολύ πιο γρήγορα και με λιγότερο λίπος!

- Η προθέρμανση είναι ένα σημαντικό βήμα! Περιμένετε να εμφανιστεί στην οθόνη το μήνυμα **Add Food (Προσθήκη φαγητού)** πριν προσθέσετε φαγητό στο εσωτερικό δοχείο.
- Όταν μαγειρεύετε με πανάρισμα, όπως δαχτυλίδια κρεμμυδιού, μπουκιές κ.λπ., χρησιμοποιήστε χτυπημένα αυγά και καλύψτε τα με ψίχουλα ψωμιού/τριμμένη φρυγανιά (γαλέτα) αντί για υγρό πανάρισμα για να διασφαλίσετε ότι το πανάρισμα θα κολλήσει στο υλικό.
- Λαδώνετε τα υλικά πριν τα πασπαλίσετε με τα μπαχαρικά, ώστε να κολλήσουν καλά τα μπαχαρικά.
- Για πραγματικά τραγανές πατάτες, μουλιάστε φρεσκοκομμένες πατάτες σε λωρίδες σε παγωμένο νερό για 15 λεπτά, στεγνώστε τις και λαδώστε τις πριν το μαγείρεμα.
- Στεγνώστε τα υγρά υλικά πριν από το μαγείρεμα για να αποφύγετε τον υπερβολικό ατμό και το πιτσίλισμα και για πιο τραγανά αποτελέσματα.

Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας στο www.instant-home.gr για οδηγίες και συμβουλές σχετικά με τους **χρόνους μαγειρέματος*** και ειδικά σχεδιασμένες **συνταγές**, ή κατεβάστε δωρεάν την εφαρμογή **Instant Pot App** (διαθέσιμη στα αγγλικά).

*Οι χρόνοι μαγειρέματος είναι προτεινόμενοι.

Μαγείρεμα με το καπάκι Air Fryer

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Όταν μαγειρεύετε κρέας, χρησιμοποιείτε πάντα θερμομότρο κρέατος για να βεβαιωθείτε ότι επιτυγχάνεται η συνιστάμενη ελάχιστη ασφαλής εσωτερική θερμοκρασία. Για περισσότερες πληροφορίες και πίνακα με τις ελάχιστες ασφαλείς θερμοκρασίες μαγειρέματος για τα διάφορα είδη κρέατος, επισκεφθείτε την ιστοσελίδα του Παγκόσμιου Οργανισμού Υγείας (ΠΟΥ) και/ή ελέγξτε τις συστάσεις των ελληνικών υγειονομικών αρχών.

Προγράμματα Grill (Ψησταριά) και Dehydrate (Αφυδάτωση/Ξήρανση)

Πρόγραμμα	Προεπιλεγμένος χρόνος	Χρονικό εύρος	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία	Θερμοκρασιακό εύρος
Grill (Γκριλ)	6 λεπτά (00:06)	1 λεπτό έως 40 λεπτά (00:01 до 00:40)	232°C	Δεν ρυθμίζεται
	Ρυθμίζει τον θερμαντήρα απευθείας στη μέγιστη θερμοκρασία, με το φαγητό να αποκτά πιο τραγανή κρούστα καθώς βρίσκεται πιο κοντά στον θερμαντήρα.			
Dehydrate (Αφυδάτωση/ Ξήρανση)	7 ώρες (07:00)	1 ώρα έως 72 ώρες (01:00 до 72:00)	52°C	41 έως 74°C
	Εφαρμόζει χαμηλή θερμοκρασία για μεγάλο χρονικό διάστημα για την ασφαλή ξήρανση των υλικών. Μπορείτε να αποξηράνετε φέτες/τσιπς φρούτων ή λαχανικών ή να φτιάχνετε όλων των ειδών τα σνακ με κρέας (όπως αποξηραμένο βόειο κρέας). Το αφυδατωμένο κρέας μπορεί να είναι επικίνδυνο. Ακολουθείτε πάντα μια αποδεδειγμένη συνταγή όταν αφυδατώνετε κρέας.			

Στάδιο 1: Ρύθμιση της συσκευής μαγειρέματος

- 01** Τοποθετήστε τα υλικά σε κατάλληλο αξεσουάρ μαγειρέματος ή απευθείας στο εσωτερικό δοχείο.
- 02** Τοποθετήστε το εσωτερικό δοχείο μέσα στο κύριο περίβλημα.
- 03** Τοποθετήστε το καπάκι Air Fryer πάνω από το κύριο περίβλημα ευθυγραμμίζοντας τα αυτιά του καπακιού με τις λαβές του εσωτερικού δοχείου.

Σπρώξτε το καπάκι προς τα κάτω για να βεβαιωθείτε ότι οι σύνδεσμοι είναι πλήρως συνδεδεμένοι μεταξύ τους.

Στάδιο 2: Μαγείρεμα

- 01** Επιλέξτε το πρόγραμμα που θέλετε να χρησιμοποιήσετε: **Grill (Γκριλ)** ή **Dehydrate (Αφυδάτωση/Ξήρανση)**.
- 02** Πατήστε το κύριο κουμπί για να επιλέξετε τον προεπιλεγμένο χρόνο μαγειρέματος ή γυρίστε το κύριο κουμπί για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος

Μαγείρεμα με το καπάκι Air Fryer

που επιθυμείτε.

Πατήστε το κύριο κουμπί για να επιβεβαιώσετε την επιλογή και να μεταβείτε στο επόμενο πεδίο.

- 03** Πατήστε το κύριο κουμπί για να επιλέξετε την προεπιλεγμένη θερμοκρασία ή γυρίστε το κύριο κουμπί για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία που επιθυμείτε.

Πατήστε το κύριο κουμπί για να επιβεβαιώσετε την επιλογή.



Η θερμοκρασία του προγράμματος Grill δεν είναι ρυθμιζόμενη.

- 04** Πατήστε **Start (Έναρξη)** για να ξεκινήσετε. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **On (Ενεργοποίηση)** και ο χρονοδιακόπτης αρχίζει να μετρά αντίστροφα το χρόνο μαγειρέματος.



Ρυθμίστε το χρόνο μαγειρέματος ή τη θερμοκρασία ανά πάσα στιγμή και πατήστε **Start (Εναρξη)** για να επιβεβαιώσετε την αλλαγή. Οι αλλαγές που πραγματοποιούνται μετά την εκκίνηση του προγράμματος δεν αποθηκεύονται.

- 05** Όταν ο υπολειπόμενος χρόνος μαγειρέματος είναι ένα λεπτό, η οθόνη μετρά αντίστροφα τον υπολειπόμενο χρόνο σε δευτερόλεπτα.

- 06** Όταν τελειώσει το πρόγραμμα, η συσκευή εκπέμπει ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **End (Τέλος)**. Ο ανεμιστήρας μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί για έως και 5 λεπτά μετά από αυτό ή μέχρι να σηκώσετε το καπάκι.

Εάν δεν σηκώσετε το καπάκι μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος, η συσκευή θα εκπέμπει ηχητικό σήμα για να σας το υπενθυμίσει μετά από 5, 20 και 60 λεπτά.

Φροντίδα, καθαρισμός και αποθήκευση


Καθαρίζετε τη συσκευή και τα εξαρτήματα μετά από κάθε χρήση. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να προκαλέσει δυσλειτουργία με αποτέλεσμα τραυματισμό ή/και υλικές ζημιές.

Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα και να την αφήνετε να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου πριν από τον καθαρισμό. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε σύρμα κουζίνας (συρμάτινα σφουγγάρια και βούρτσες), επιθετικά καθαριστικά, λειαντικά σφουγγάρια και λειαντικές σκόνες για τον καθαρισμό οποιουδήποτε μέρους της συσκευής και των εξαρτημάτων.

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

Ανταλλακτικά/ Αξεσουάρ	Μέθοδοι καθαρισμού και οδηγίες
Αξεσουάρ <ul style="list-style-type: none">• Πολυλειτουργικό πλέγμα• Προσθήκη σάχαρας/αφυδάτωσης• Κάδος Air Fryer πολλαπλών επιπέδων*• Βάση κάδου Air Fryer• Προστατευτικό υπόθεμα και καπάκι αποθήκευσης	<p>Κατάλληλα για πλυντήριο πιάτων αν τοποθετηθούν στο άνω καλάθι. Καθαρίστε με ένα υγρό πανί και μη επιθετικό απορρυπαντικό πιάτων και, στη συνέχεια, ξεπλύνετε καλά με καθαρό, ζεστό νερό.</p> <ul style="list-style-type: none">• Αποσυαρμολογήστε τον κάδο Air Fryer τηγανίσματος/μαγειρέματος με ζεστό αέρα πριν από τον καθαρισμό.• Προαιρετικά λαδώστε ή ψεκάστε τη προσθήκη σάχαρας/αφυδάτωσης ή/και το εσωτερικό του κάδου Air Fryer με σπρέι μαγειρικής πριν προσθέσετε τα τρόφιμα για ευκολότερο καθαρισμό.• Χρησιμοποιήστε την πίσω πλευρά του προστατευτικού υποθέματος για να καλύψετε το καπάκι της φριτέζας αέρα κατά την αποθήκευση.• Ποτέ μην χρησιμοποιείτε σκληρά χημικά ή λειαντικά σφουγγάρια για τον καθαρισμό των αξεσουάρ.
Καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση και εξαρτήματα <ul style="list-style-type: none">• Βαλβίδα εξαγωγής ατμού• Πώμα ήπιας εξαγωγής ατμού• Προστασία κατά του μπλοκαρίσματος• Δακτύλιος στεγανοποίησης• Βαλβίδα ένδειξης της πίεσης• Τάπα σιλικόνης της βαλβίδας ένδειξης της πίεσης• Κάλυμμα ασφαλείας QuickCool™• Συλλέκτης συμπυκνωμάτων	<p>Κατάλληλα για πλυντήριο πιάτων αν τοποθετηθούν στο άνω καλάθι. Αφαιρέστε όλα τα κινούμενα μέρη από το καπάκι πριν από τον καθαρισμό. Ανατρέξτε στην ενότητα «Φροντίδα, καθαρισμός και αποθήκευση: Αποσυαρμολόγηση και συαρμολόγηση εξαρτημάτων».</p> <ul style="list-style-type: none">• Αφού αφαιρέσετε τη βαλβίδα εξαγωγής ατμού και την προστασία κατά του μπλοκαρίσματος, καθαρίστε το εσωτερικό του σωλήνα εξαγωγής ατμού με μια βούρτσα καθαρισμού σωλήνων για να αποφύγετε την απόφραξη.• Για να αποστραγγίσετε το νερό από το καπάκι μετά το πλύσιμο (και στο πλυντήριο πιάτων), πιάστε το καπάκι από τη λαβή και κρατήστε το κάθετα πάνω από το νεροχύτη και, στη συνέχεια, γυρίστε το κατά 360° - όπως γυρίζετε το τιμόνι του αυτοκινήτου.• Μετά τον καθαρισμό και την αποστράγγιση, αποθηκεύστε το καπάκι από πάνω προς τα κάτω στο κύριο περίβλημα της συσκευής για να μπορέσει να στεγνώσει εντελώς στον αέρα.• Αποθηκεύστε τους δακτυλίους στεγανοποίησης σε αεριζόμενο χώρο για να μειώσετε την υπολειμματική οσμή από έντονα αρωματισμένα πιάτα. Για την εξάλειψη των οσμών, προσθέστε 250 ml (1 φλιτζάνι) νερό και 250 ml (1 φλιτζάνι) λευκό ξύδι στο εσωτερικό δοχείο και εκτελέστε το πρόγραμμα Pressure Cook (Μαγείρεμα υπό πίεση) για 5-10 λεπτά και, στη συνέχεια, απελευθερώστε γρήγορα την πίεση (QR).• Ελέγξτε τον συλλέκτη συμπυκνωμάτων μετά από κάθε χρήση και αδειάστε και καθαρίστε τον εάν χρειάζεται. Μην αφήνετε μέσα σε αυτόν τρόφιμα ή υγρασία, καθώς αυτό μπορεί να οδηγήσει στην ανάπτυξη επιβλαβών βακτηρίων.

Φροντίδα, καθαρισμός και αποθήκευση

Ανταλλακτικά/ Αξεσουάρ	Μέθοδοι καθαρισμού και οδηγίες
Καπάκι τηγανίσματος/ μαγειρέματος με Ζεστό αέρα Air Fryer	<p>Αφήστε το καπάκι Air Fryer να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου πριν από τον καθαρισμό. Καθαρίστε με ένα απαλό, ελαφρά βρεγμένο πανί και απορρυπαντικό πιάτων και, στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε ένα καθαρό, ελαφρά βρεγμένο σφουγγάρι για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα σαπουνιού. ΜΗΝ καθαρίζετε στο πλυντήριο πιάτων και ΜΗΝ βυθίζετε σε νερό ή άλλο υγρό.</p> <ul style="list-style-type: none">• Ελέγχετε πάντα το προστατευτικό πλέγμα του θερμαντήρα για πιτσιλιές λίπους ή υπολείμματα φαγητού. Εάν υπάρχουν, αφαιρέστε τα πριν χρησιμοποιήσετε το καπάκι Air Fryer .• Για να αφαιρέσετε αποξηραμένα λίπη και υπολείμματα τροφών από το προστατευτικό πλέγμα του θερμαντήρα, εφαρμόστε μείγμα μαγειρικής σόδας και ξιδιού και σκουπίστε με υγρό πανί.• Για επίμονη βρωμιά, αφήστε το μείγμα να δράσει στην πληγείσα περιοχή για λίγα λεπτά πριν καθαρίσετε. <p> Μην χρησιμοποιείτε τίποτα πιο λειαντικό από μια μαλακή οδοντόβουρτσα για να καθαρίσετε το προστατευτικό πλέγμα του θερμαντήρα.</p> <ul style="list-style-type: none">• ΜΗΝ αφαιρείτε το προστατευτικό πλέγμα του θερμαντήρα.• ΜΗΝ ξεπλένετε ή βυθίζετε το καπάκι της φριτέζας αέρος σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
Εσωτερικό δοχείο	<p>Κατάλληλο για πλυντήριο πιάτων.</p> <ul style="list-style-type: none">• Αφαιρέστε τους επίμονους λεκέδες που προκύπτουν από σκληρό νερό (λεκέδες, γαλαζωπούς ή λευκούς αποχρωματισμούς) με ένα σφουγγάρι βρεγμένο με ξίδι ή μη λειαντικό καθαριστικό (όπως το Bar Keepers Friend) και τρίψιμο.• Για σκληρά ή καμένα υπολείμματα φαγητού, προσθέστε βραστό νερό και απορρυπαντικό πιάτων στο εσωτερικό δοχείο και αφήστε το να μουλιάσει για μερικές ώρες για εύκολο καθάρισμα.• Βεβαιωθείτε ότι όλες οι εξωτερικές επιφάνειες είναι στεγνές πριν τοποθετήσετε το εσωτερικό δοχείο μέσα στο κύριο περίβλημα.
Κύριο περίβλημα	<p>Καθαρίστε με ένα απαλό, ελαφρά βρεγμένο σφουγγάρι και απορρυπαντικό πιάτων και, στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε ένα καθαρό, ελαφρά βρεγμένο σφουγγάρι για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα σαπουνιού. ΜΗΝ καθαρίζετε στο πλυντήριο πιάτων και ΜΗΝ βυθίζετε σε νερό ή άλλο υγρό.</p> <ul style="list-style-type: none">• Σκουπίστε το εσωτερικό του κύριου περιβλήματος, καθώς και το κανάλι συμπυκνωμάτων, με ένα πολύ ελαφρά βρεγμένο πανί για να βεβαιωθείτε ότι έχουν απομακρυνθεί τα υπολείμματα τροφών. Αφήστε τα να στεγνώσουν εντελώς πριν τοποθετήσετε το εσωτερικό δοχείο.• Καθαρίστε το εξωτερικό του κύριου περιβλήματος και του πίνακα ελέγχου με ένα μαλακό, πολύ ελαφρώς βρεγμένο πανί ή σφουγγάρι.• Σκουπίστε στεγνά για να αποφύγετε τις ραβδώσεις.
Καλώδιο τροφοδοσίας	<p>Καθαρίστε ανάλογα με τις ανάγκες με ένα πολύ ελαφρώς υγρό πανί.</p> <ul style="list-style-type: none">• Τυλίξτε το καλώδιο τροφοδοσίας γύρω από το κύριο περίβλημα και σύρετε το άκρο του καλωδίου στην υποδοχή καλωδίου.

*Ο καθαρισμός στο πλυντήριο πιάτων μπορεί να μειώσει την ποιότητα της επίστρωσης και να μειώσει σημαντικά τη διάρκεια ζωής της. Επιλέγεται πάντα κατάλληλα μη επιθετικά απορρυπαντικά. Μετά τον καθαρισμό στο πλυντήριο πιάτων ενδέχεται να εμφανιστούν αποχρωματισμοί στα σχετικά εξαρτήματα/αξεσουάρ, αλλά αυτό δεν επηρεάζει την ασφάλεια ή την απόδοση της συσκευής.

Καθαρίζετε τη συσκευή και τα εξαρτήματα μετά από κάθε χρήση. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να προκαλέσει δυσλειτουργία με αποτέλεσμα τραυματισμό ή/και υλικές ζημιές.

Φροντίδα, καθαρισμός και αποθήκευση

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Το κύριο περίβλημα περιέχει ηλεκτρικά εξαρτήματα. Για την προστασία από πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή/και τραυματισμό, βεβαιωθείτε ότι το κύριο περίβλημα είναι πάντα στεγνό.

- ΜΗ βυθίζετε το κύριο περίβλημα σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό και ΜΗΝ επιχειρείτε να το καθαρίσετε στο πλυντήριο πιάτων.
- ΜΗΝ ξεπλένετε τον θερμαντήρα.
- ΜΗΝ ξεπλένετε ή βυθίζετε το καλώδιο τροφοδοσίας και το φιν στο νερό ή σε οποιοδήποτε υγρό.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Εάν δεν καθαρίζεται τακτικά και σωστά, πιτσιλιές/υπολείμματα φαγητού και λίπους μπορεί να συσσωρευτούν γύρω από τον θερμαντήρα, γεγονός που μπορεί να προκαλέσει καπνό, κίνδυνο πυρκαγιάς και/ή τραυματισμό.

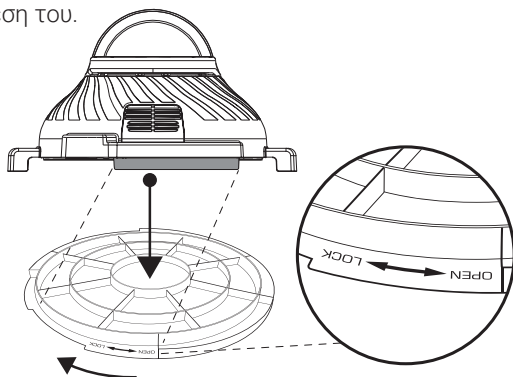
Φροντίστε ώστε ο θερμαντήρας να παραμένει στεγνή όλη την ώρα.

Εάν δείτε ή μυρίσετε μαύρο καπνό, πατήστε Cancel (Ακύρωση) και αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την πρίζα. Μόλις η συσκευή και το καπάκι κρυώσουν, καθαρίστε την προβληματική περιοχή σύμφωνα με τις οδηγίες για να αποφύγετε τον κίνδυνο τραυματισμού ή/και υλικών ζημιών.

Αποθήκευση του καπακιού Air Fryer

Το προστατευτικό υπόθεμα και καπάκι αποθήκευσης εκτελεί δύο λειτουργίες - προστατεύει τον πάγκο κουζίνας από τη θερμότητα του καπακιού της φριτέζας αέρος και προστατεύει τον θερμαντήρα και το προστατευτικό πλέγμα του καπακιού Air Fryer όταν το καπάκι δεν χρησιμοποιείται.

- 01** Γυρίστε το προστατευτικό υπόθεμα με τη ραβδωτή πλευρά προς τα πάνω.
- 02** Χαμηλώστε το καπάκι Air Fryer πάνω στο προστατευτικό υπόθεμα, όπως φαίνεται στην εικόνα.
- 03** Γυρίστε το καπάκι Air Fryer δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει το προστατευτικό υπόθεμα στη θέση του.



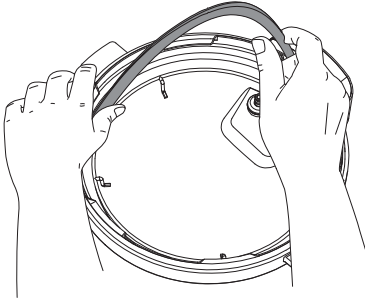
Φροντίδα, καθαρισμός και αποθήκευση

Αποσυναρμολόγηση και συναρμολόγηση εξαρτημάτων


Δακτύλιος στεγανοποίησης από σιλικόνη

Αποσυναρμολόγηση

Πιάστε την άκρη της σιλικόνης και τραβήξτε το δακτύλιο στεγανοποίησης προς τα έξω από τον στρογγυλό οδηγό του δακτυλίου στεγανοποίησης (από ανοξειδωτο χάλυβα), τμήμα προς τμήμα.

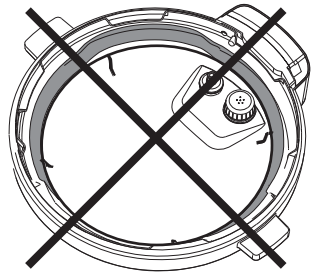
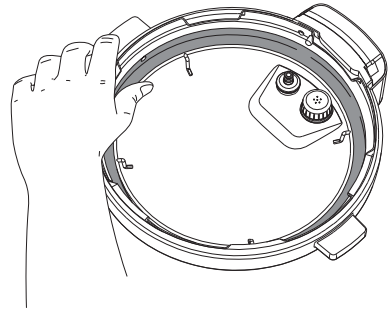


Αφού αποσυναρμολογήσετε τον δακτύλιο στεγανοποίησης, ελέγξτε τον οδηγό του δακτυλίου στεγανοποίησης για να βεβαιωθείτε ότι είναι ασφαλισμένος, ευθυγραμμισμένος και στο ίδιο ύψος με το καπάκι. Μην προσπαθήσετε να επισκευάσετε παραμορφωμένο οδηγό δακτυλίου στεγανοποίησης.

 **Instant συμβουλή:** Ο δακτύλιος στεγανοποίησης αποσυναρμολογείται και συναρμολογείται πιο εύκολα όταν είναι βρεγμένος.

Συναρμολόγηση

Στοποθετήστε τον δακτύλιο στεγανοποίησης πάνω στον οδηγό και πιέστε τον στη θέση του, τμήμα προς τμήμα. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν πτυχώσεις. Ο δακτύλιος στεγανοποίησης πρέπει να είναι τοποθετημένος σφιχτά στον οδηγό. Μπορεί να περιστρέφεται και να μετακινείται ελαφρώς, αλλά δεν πρέπει να πέφτει όταν ανασηκώσετε το καπάκι..

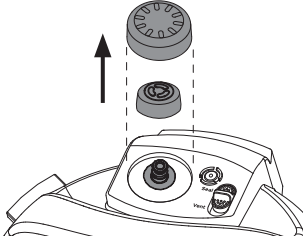


Φροντίδα, καθαρισμός και αποθήκευση

Μηχανισμός εξαγωγής ατμού

Αποσυναρμολόγηση

Αφαιρέστε το πώμα ήπιας εξαγωγής ατμού και, στη συνέχεια, τραβήξτε τη βαλβίδα εξαγωγής ατμού προς τα πάνω μέχρι να διαχωριστεί από το σωλήνα εξαγωγής ατμού.



Συναρμολόγηση

Τοποθετήστε τη βαλβίδα εξαγωγής ατμού πάνω στο σωλήνα εξαγωγής ατμού και πιέστε την προς τα κάτω.

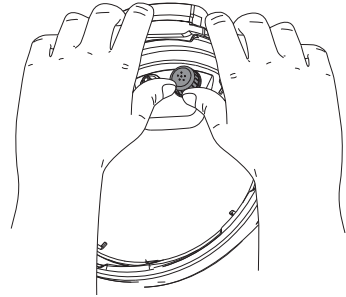
Η βαλβίδα παραμένει χαλαρή όταν τοποθετείται σωστά, αλλά πρέπει να παραμένει στη θέση της όταν το καπάκι αναποδογυρίζεται.

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

Προστασία κατά του μπλοκαρίσματος

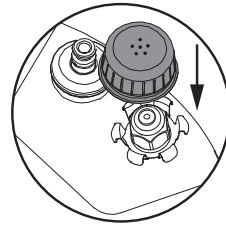
Αποσυναρμολόγηση

Πιάστε το καπάκι σαν τιμόνι αυτοκινήτου και πιέστε δυνατά την προστασία κατά του μπλοκαρίσματος στα πλαϊνά με τους αντίχειρές σας (σπρώξτε προς την άκρη του καπακιού και προς τα πάνω) μέχρι να βγει από τα κλιπ που βρίσκονται από κάτω.



Συναρμολόγηση

Τοποθετήστε την προστασία κατά του μπλοκαρίσματος πάνω στους συνδετήρες και πιέστε την προς τα κάτω μέχρι να κουμπώσει στη θέση της.



Φροντίδα, καθαρισμός και αποθήκευση

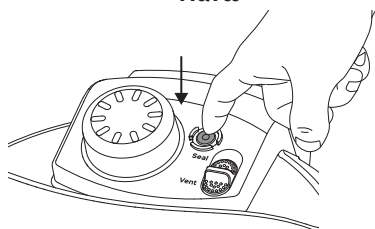
Βαλβίδα ένδειξης της πίεσης και τάπα σιλικόνης

Αποσυαρμολόγηση

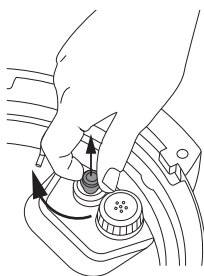
Τοποθετήστε ένα δάχτυλο στο πάνω μέρος της βαλβίδας ένδειξης της πίεσης και, στη συνέχεια, αναποδογυρίστε το καπάκι. Αφαιρέστε την τάπα σιλικόνης από την κάτω πλευρά της βαλβίδας ένδειξης της πίεσης και βγάλτε την βαλβίδα ένδειξης της πίεσης από το πάνω μέρος του καπακιού.

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

Πάνω



Κάτω



Συναρμολόγηση

Ρίξτε τη στενή πλευρά της βαλβίδας ένδειξης της πίεσης προς τα κάτω στο άνοιγμα της βαλβίδας ένδειξης της πίεσης στην επάνω πλευρά του καπακιού. Τοποθετήστε ένα δάχτυλο στο πάνω (επίπεδο) μέρος της βαλβίδας ένδειξης της πίεσης και, στη συνέχεια, αναποδογυρίστε το καπάκι. Συνδέστε με ασφάλεια την τάπα σιλικόνης στην κάτω πλευρά της βαλβίδας ένδειξης της πίεσης.

Συλλέκτης συμπυκνωμάτων

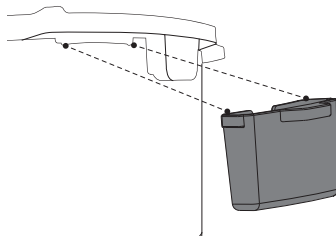
Ο συλλέκτης συμπυκνωμάτων βρίσκεται στο πίσω μέρος του κύριου περιβλήματος και συλλέγει την υπερχειλίση και την περίσσεια υγρασίας από το κανάλι συμπυκνωμάτων.

Αποσυαρμολόγηση

Τραβήξτε τον συλλέκτη συμπυκνωμάτων έξω από το κύριο περίβλημα- μην τον τραβήξετε προς τα κάτω. Προσέξτε τις γλώσσες (οδηγούς) του κύριου περιβλήματος και τα αυλάκια του συλλέκτη συμπυκνωμάτων.

Συναρμολόγηση

Ευθυγραμμίστε τα αυλάκια του συλλέκτη συμπυκνωμάτων με τις γλώσσες (οδηγούς) στο πίσω μέρος του κύριου περιβλήματος και σύρετε τον συλλέκτη.



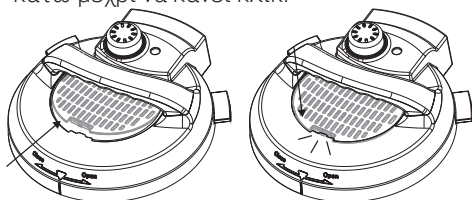
Κάλυμμα ασφαλείας QuickCool

Αποσυαρμολόγηση

Πιάστε τη μικρή λαβή, πιέστε την προς τη λαβή του καπακιού της συσκευής και τραβήξτε την προς τα πάνω, στη συνέχεια τραβήξτε το κάλυμμα ασφαλείας προς το μέρος σας και προς τα έξω.

Συναρμολόγηση

Πιάστε το κάλυμμα ασφαλείας από τη μικρή λαβή και μετακινήστε το προς την πίσω πλευρά του μεταλλικού μέρους του καπακιού, και στη συνέχεια πιέστε προς τα κάτω μέχρι να κάνει κλικ.



Αντιμετώπιση προβλημάτων

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Το καπάκι Air Fryer είναι στη θέση του, αλλά η συσκευή δεν ενεργοποιείται ή απενεργοποιείται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.	Η συσκευή δεν είναι σωστά συνδεδεμένη στην πρίζα.	Συνδέστε το φις του καλωδίου τροφοδοσίας σφιχτά σε γειωμένη πρίζα 220-240V.
	Η σύνδεση μεταξύ του καπακιού Air Fryer και του κύριου περιβλήματος είναι αδύναμη ή υπάρχει βλάβη.	Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι Air Fryer είναι σωστά τοποθετημένο πάνω στο κύριο περίβλημα και, στη συνέχεια, πιέστε το προς τα κάτω.
	Κακή σύνδεση ρεύματος ή έλλειψη ηλεκτρικού ρεύματος.	Συνδέστε άλλη συσκευή στην ίδια πρίζα για να ελέγξετε την παροχή ρεύματος. Ελέγξτε το καλώδιο τροφοδοσίας για ζημιές. Εάν παρατηρήσετε κάποια βλάβη, επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών .
	Η ηλεκτρική ασφάλεια έχει καεί.	Επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών .
Μαύρος καπνός βγαίνει από το καπάκι Air Fryer	Ο μικροδιακόπτης έχει μπλοκάρει από λίπη ή έχει υποστεί ζημιά.	Επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών .
	⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ Σταματήστε αμέσως το μαγείρεμα. Πατήστε Cancel (Ακύρωση) και, στη συνέχεια, αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος. Όταν σταματήσει ο καπνός, αφαιρέστε και τοποθετήστε το καπάκι Air Fryer στο προστατευτικό υπόθεμα. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει (σε θερμοκρασία δωματίου). ΜΗΝ αγγίζετε καυτή συσκευή.	
	Υπολείμματα τροφής στον θερμαντήρα του καπακιού Air Fryer στο εσωτερικό δοχείο ή στα αξεσουάρ.	Αφήστε το καπάκι Air Fryer να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου. Αφαιρέστε τα τρόφιμα και τα αξεσουάρ από το εσωτερικό δοχείο και, στη συνέχεια, καθαρίστε καλά την πληγείσα περιοχή.
	Χρησιμοποιήστε λάδι χαμηλού σημείου καπνού.	Επιλέξτε λάδι με υψηλό σημείο καπνού, όπως λάδι κανόλα, λάδι αβοκάντο, σογιέλαιο, ρυζέλαιο κ.λπ.
	Ελαττωματική ηλεκτρική σύνδεση ή θερμαντήρας.	Επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών .
Άσπρος καπνός βγαίνει από το καπάκι Air Fryer	Μαγειρεύετε τροφές με υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά, όπως μπέικον, λουκάνικα και μπιφτέκια.	Αποφύγετε το τηγάνισμα τροφών με υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά με ζεστό αέρα.
	Το νερό εξατμίζεται, σχηματίζοντας έναν πυκνό ατμό.	Στεγνώστε τα υγρά υλικά πριν από το μαγείρεμα/τηγάνισμα με ζεστό αέρα. Μην προσθέτετε νερό ή άλλο υγρό στο εσωτερικό δοχείο όταν μαγειρεύετε/τηγανίζετε με ζεστό αέρα.
	Τα μπαχαρικά έχουν κολλήσει στον θερμαντήρα.	Να είστε προσεκτικοί όταν καρυκεύετε το φαγητό. Λαδώστε τα λαχανικά και το κρέας πριν προσθέσετε τα μπαχαρικά, ώστε τα μπαχαρικά να κολλήσουν πιο εύκολα πάνω τους και να μην φύγουν από τον ανεμιστήρα.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ήχος κλικ ή ελαφρύς ήχος σκάσιμο κάπου- κάπου	Ο ήχος της εναλλαγής του θερμαντήρα ή οι εύκαμπτες πλάκες κάτω από του θερμαντήρα κινούνται όταν αλλάζουν οι θερμοκρασίες.	Αυτό είναι φυσιολογικό, δεν απαιτείται καμία ενέργεια.
	Ο πάτος του εσωτερικού δοχείου είναι υγρός.	Σκουπίστε την εξωτερική επιφάνεια του εσωτερικού δοχείου. Βεβαιωθείτε ότι ο θερμαντήρας είναι στεγνός πριν τοποθετήσετε το εσωτερικό δοχείο ξανά στο κύριο περίβλημα.
Δυσκολία στο κλείσιμο του καπακιού μαγειρέματος υπό πίεση	Ο δακτύλιος στεγανοποίησης δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Επανατοποθετήστε το δακτύλιο στεγανοποίησης , φροντίζοντας να εφαρμόσει καλά στον οδηγό του.
	Η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης είναι ανασηκωμένη. Το περιεχόμενο της συσκευής είναι ακόμα ζεστό.	Πιέστε απαλά την βαλβίδα ένδειξης της πίεσης προς τα κάτω με ένα μακρύ εργαλείο. Μετακινήστε το Διακόπτη ταχείας απελευθέρωσης στη θέση Vent (Εξαγωγή) και, στη συνέχεια, χαμηλώστε αργά το καπάκι πάνω από το κύριο περίβλημα, αφήνοντας τη θερμότητα να διαχυθεί.
Δυσκολία στο άνοιγμα του καπακιού μαγειρέματος υπό πίεση	⚠ ΚΙΝΔΙΝΟΣ Το περιεχόμενο μπορεί να είναι υπό πίεση. Για να αποφύγετε εγκαύματα και τραυματισμούς, ΜΗΝ προσπαθήσετε να ανοίξετε με τη βία το καπάκι.	
	Πίεση στο εσωτερικό της συσκευής. Η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης είναι ανασηκωμένη και έχει κολλήσει, λόγω κομματιών ή υπολειμμάτων τροφής.	Απελευθερώστε την πίεση σύμφωνα με τη συνταγή. Ανοίξτε το καπάκι μόνο αφού η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης έχει πέσει προς τα κάτω. Απελευθερώστε πλήρως την πίεση (με την Ταχεία απελευθέρωση πίεσης) και, στη συνέχεια, πιέστε απαλά τη βαλβίδα ένδειξης της πίεσης με ένα μακρύ εργαλείο. Ανοίξτε προσεκτικά το καπάκι και, στη συνέχεια, καθαρίστε καλά τη βαλβίδα ένδειξης της πίεσης, γύρω από αυτήν και το καπάκι πριν από την επόμενη χρήση.
Το εσωτερικό δοχείο είναι κολλημένο στο καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση όταν ανοίγει η συσκευή	Η φύση του εσωτερικού δοχείου μπορεί να δημιουργήσει κενό, με αποτέλεσμα το εσωτερικό δοχείο να κολλήσει στο καπάκι.	Για να απελευθερώσετε το κενό, μετακινήστε το Διακόπτη ταχείας απελευθέρωσης στη θέση Vent (Εξαγωγή).
Απελευθέρωση ατμού από την άκρη του καπακιού μαγειρέματος υπό πίεση.	Δεν υπάρχει δακτύλιος στεγανοποίησης στο καπάκι.	Τοποθετήστε το δακτύλιο στεγανοποίησης.
	Ο δακτύλιος στεγανοποίησης είναι κατεστραμμένος ή δεν είναι τοποθετημένος σωστά.	Αντικαταστήστε το δακτύλιο στεγανοποίησης.
	Υπάρχουν τρόφιμα που έχουν κολλήσει στο δακτύλιο στεγανοποίησης.	Αφαιρέστε το δακτύλιο στεγανοποίησης και καθαρίστε τον προσεκτικά.
	Το καπάκι δεν είναι κλειστό σωστά.	Ανοίξτε και κλείστε ξανά το καπάκι.
	Ο οδηγός του δακτυλίου στεγανοποίησης είναι παραμορφωμένος ή δεν είναι κεντραρισμένος.	Αφαιρέστε το δακτύλιο στεγανοποίησης από το καπάκι και ελέγξτε τον οδηγό για παραμορφώσεις ή διαστρέβλωση. Επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών .
Η άκρη του εσωτερικού δοχείου μπορεί να είναι παραμορφωμένη.	Η άκρη του εσωτερικού δοχείου μπορεί να είναι παραμορφωμένη. Ελέγξτε για παραμορφώσεις και επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών .	

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης δεν ανασηκώνεται	Υπολείμματα τροφής στη βαλβίδα ένδειξης της πίεσης ή στην τάπα σιλικόνης της βαλβίδας ένδειξης της πίεσης .	Αφαιρέστε τη βαλβίδα ένδειξης της πίεσης από το καπάκι και καθαρίστε την καλά. Εκτελέστε την Αρχική δοκιμή για να ελέγξετε τη λειτουργία της συσκευής. Σε περίπτωση δυσλειτουργίας, επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών .
	Πολύ λίγο υγρό στο εσωτερικό δοχείο.	Ελέγξτε για μαύρισμα στο κάτω μέρος του εσωτερικού δοχείου- αφαιρέστε το εάν είναι απαραίτητο. Προσθέστε νερό/υγρό με βάση το νερό στο εσωτερικό δοχείο σύμφωνα με τη χωρητικότητα της συσκευής: 7,6 l - 500 ml (2 φλιτζάνια).
	Η τάπα σιλικόνης της είναι κατεστραμμένη ή λείπει	Τοποθετήστε την τάπα ή αντικαταστήστε την με καινούργια.
	Η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης παρεμποδίζεται από το μηχανισμό ασφάλισης του καπακιού.	Πατήστε τη βαλβίδα ένδειξης της πίεσης με ένα μακρύ εργαλείο. Εάν η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης δεν πέσει προς τα κάτω, απενεργοποιήστε τη συσκευή. Επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών .
	Το εσωτερικό δοχείο δεν θερμαίνεται.	Πραγματοποιήστε την Αρχική δοκιμή για να επαληθεύσετε τη λειτουργία της συσκευής. Σε περίπτωση δυσλειτουργίας, επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών .
Μικρή ποσότητα ατμού διαρρέει/σφυρίζει από τη βαλβίδα εξαγωγής ατμού κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος	Πιθανή βλάβη στον πάτο του εσωτερικού δοχείου.	Πραγματοποιήστε την Αρχική δοκιμή για να επαληθεύσετε τη λειτουργία της συσκευής. Σε περίπτωση δυσλειτουργίας, επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών .
	Ο Διακόπτης ταχείας απελευθέρωσης δεν βρίσκεται στη θέση Seal (Σφράγιση).	Μετακινήστε τον Διακόπτη ταχείας απελευθέρωσης στη θέση Seal (Σφράγιση) .
	Η συσκευή ρυθμίζει την υπερβολική πίεση.	Αυτό είναι φυσιολογικό, δεν απαιτείται καμία ενέργεια.
Από τη βαλβίδα εξαγωγής ατμού στο Διακόπτη ταχείας απελευθέρωσης, στη θέση Seal (Σφράγιση) βγαίνει ατμός	Πολύ λίγο υγρό στο εσωτερικό δοχείο.	Βεβαιωθείτε ότι το εσωτερικό δοχείο έχει τουλάχιστον την ελάχιστη απαιτούμενη ποσότητα υγρού.
	Δεν υπάρχει αρκετό υγρό στο εσωτερικό δοχείο.	Προσθέστε νερό/υγρό με βάση το νερό στο εσωτερικό δοχείο σύμφωνα με τη χωρητικότητα της συσκευής: 7,6 l - 500 ml (2 φλιτζάνια).
	Σφάλμα αισθητήρα πίεσης.	Επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών .
	Η βαλβίδα εξαγωγής ατμού δεν είναι σωστά τοποθετημένη.	Απελευθερώστε την πίεση και, στη συνέχεια, βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα εξαγωγής ατμού είναι σωστά τοποθετημένη. Ανατρέξτε στην ενότητα « Φροντίδα, καθαρισμός και αποθήκευση: Αποσυρμολόγηση και συναρμολόγηση εξαρτημάτων ».
Η οθόνη παραμένει μαύρη μετά τη σύνδεση του καλωδίου τροφοδοσίας.	Ελάττωμα στη βαλβίδα εξαγωγής ατμού.	Επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών .
	Κακή σύνδεση τροφοδοσίας ή έλλειψη ηλεκτρικού ρεύματος.	Ελέγξτε τη σύνδεση για να επιβεβαιώσετε ότι υπάρχει τροφοδοσία. Ελέγξτε το καλώδιο τροφοδοσίας για ζημιά. Αν παρατηρήσετε ζημιά, επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών .
	Η ηλεκτρική ασφάλεια της συσκευής έχει καεί.	Επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών .

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση	
<p>Στην οθόνη εμφανίζεται κωδικός σφάλματος και η συσκευή εκπέμπει ένα συνεχές ηχητικό σήμα.</p>	C1 C2 C6 C6H C6L	Ελαττωματικός αισθητήρας.	Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος για τουλάχιστον 4 ώρες. Ενεργοποιήστε την ξανά και αν δεν εμφανίσει κωδικό σφάλματος, κάντε την Αρχική δοκιμή . Εάν ξαναεμφανιστεί κωδικός σφάλματος, επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών .
	C5	Η θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή.	Πατήστε Ακύρωση (Cancel) και αφαιρέστε τον εσωτερικό δοχείο. Περιμένετε τον θερμοαντήρα να κρυώσει, βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν εξωτερικά αντικείμενα στον κύριο περιβλήμα, τοποθετήστε ξανά τον εσωτερικό δοχείο και προσπαθήστε ξανά. Ελέγξτε για καψίματα στον πάτο του εσωτερικού δοχείου. Πρ σθάστε νερό/υγρό με βάση το νερό στον κάδο σύμφωνα με τη χωρητικότητα της συσκευής: 7,6 λίτρα - 500 ml. Επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών.
	C7 ή NoPr	Ο θερμοαντήρας έχει υποστεί βλάβη/δεν λειτουργεί.	Προσθέστε νερό/υγρό με βάση το νερό στον κάδο σύμφωνα με τη χωρητικότητα της συσκευής: 7,6 λίτρα - 500 ml (2 ποτήρια).
		Δεν υπάρχει αρκετό υγρό.	Μετακινήστε τον διακόπτη ταχείας απελευθέρωσης στη θέση Seal (Σφράγιση) .
		Ο Διακόπτης ταχείας απελευθέρωσης βρίσκεται στη θέση Vent (Εξαγωγή).	Τοποθετήστε γνήσιο εσωτερικό δοχείο με σωστό μέγεθος που είναι συμβατό με το μοντέλο της συσκευής.
	C8	Λάθος εσωτερικό δοχείο μέσα στο κύριο περιβλήμα.	Πιέστε το καπάκι προς τα κάτω για να βεβαιωθείτε ότι οι συνδέσεις είναι πλήρως συνδεδεμένες μεταξύ τους. Επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.
	C9	Πρόβλημα με τους αισθητήρες ή με τη χρήση του καπακιού Air Fryer. Οι συνδέσεις δεν έχουν καλή επαφή.	Ανοίξτε και κλείστε το καπάκι. Μη χρησιμοποιείτε το καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση όταν χρησιμοποιείτε το πρόγραμμα Sauté (Σοτάρισμα) .
	Lid (καπάκι)	Το καπάκι δεν βρίσκεται στη σωστή θέση για το επιλεγμένο πρόγραμμα.	Τοποθετήστε το εσωτερικό δοχείο από ανοξείδωτο χάλυβα στον κύριο περιβλήμα.
	Pot (Εσωτερικό δοχείο)	Το εσωτερικό δοχείο δεν έχει τοποθετηθεί στον κύριο περιβλήμα.	Η συσσώρευση αποθέσεων στον πάτο του εσωτερικού δοχείου μπορεί να εμποδίσει τη σωστή μεταφορά θερμότητας. Απενεργοποιήστε τη συσκευή, απελευθερώστε την πίεση και ελέγξτε τον πάτο του εσωτερικού δοχείου.
	Food burn	Εντοπίστηκε υψηλή θερμοκρασία στον πάτο του εσωτερικού δοχείου - η συσκευή μειώνει αυτόματα τη θερμοκρασία για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση.	Πατήστε Cancel (Ακύρωση) και απελευθερώστε γρήγορα την πίεση μετακινώντας τον διακόπτη ταχείας απελευθέρωσης στη θέση Vent (Αποφόρτιση).
PrSE	Έχει συσσωρευτεί πίεση κατά τη διάρκεια ενός προγράμματος μαγειρέματος χωρίς πίεση.	Πατήστε Cancel (Ακύρωση) και απελευθερώστε γρήγορα την πίεση μετακινώντας τον διακόπτη ταχείας απελευθέρωσης στη θέση Vent (Αποφόρτιση).	

Αν συνεχίζετε να αντιμετωπίζετε προβλήματα με τη συσκευή ή έχετε περαιτέρω ερωτήσεις, επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών στο www.instant-home.gr. Οποιαδήποτε άλλη συντήρηση της μονάδας πρέπει να εκτελείται από εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις.

ΚΙΤΡΙΝΟ ΦΥΛΛΑΔΙΟ

Διαβάστε όλες τις προειδοποιήσεις στη συσκευασία, τα προειδοποιητικά φυλλάδια, τα προειδοποιητικά αυτοκόλλητα και τις προειδοποιητικές ετικέτες. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και τα προειδοποιητικά φυλλάδια από τη συσκευή και τα αξεσουάρ. Διαβάστε τις ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ στις συνημμένες οδηγίες (Εγχειρίδιο χρήσης) πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

ΜΗΝ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΕΤΕ χέρι (χέρια), πρόσωπο ή απροστάτευτο δέρμα πάνω από το μηχανισμό εξαγωγής ατμού κατά τη λειτουργία της συσκευής.

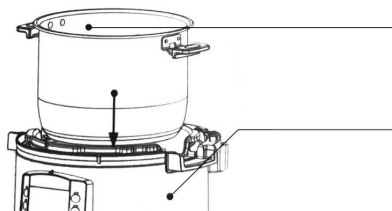
ΜΗΝ ΑΝΟΙΓΕΤΕ το καπάκι με τη βία όταν η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης είναι ακόμα ανασηκωμένη. Κατά τη διεξαγωγή της ΑΡΧΙΚΗΣ ΔΟΚΙΜΗΣ, γεμίστε το εσωτερικό δοχείο με 3 φλιτζάνια νερό (~750 ml). Ανατρέξτε στις συνημμένες οδηγίες (Εγχειρίδιο χρήσης) για περισσότερες λεπτομέρειες.

▲ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

ΚΑΤΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ: ΜΗΝ γεμίζετε το εσωτερικό δοχείο πάνω από την ένδειξη Max PC Fill (Ανώτατο σημείο μαγειρέματος υπό πίεση) στο εσωτερικό του εσωτερικού δοχείου. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί κατά το μαγείρεμα και την απελευθέρωση της πίεσης σε τρόφιμα που διαστέλλονται κατά το μαγείρεμα, καθώς και σε τρόφιμα όπως η σάλτσα μήλου, τα κράνμπερι, το κριθάρι, το πλιγούρι βρώμης, ο αρακάς, τα ζυμαρικά κ.λπ., καθώς αυτά τα τρόφιμα μπορεί να αφρίσουν ή να αναβλύσουν, γεγονός που μπορεί να φράξει το σωλήνα εξαγωγής ατμού ή/και τη βαλβίδα εξαγωγής ατμού. Μην γεμίζετε την εσωτερική κατσαρόλα πάνω από την ένδειξη γραμμή Half Fill (Μεσαίο σημείο μαγειρέματος υπό πίεση), όταν μαγειρεύετε αυτά τα φαγητά.

ΟΤΑΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΟ ΚΑΠΑΚΙ AIR FRYER (ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ/ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΜΕ ΖΕΣΤΟ ΑΕΡΑ): ΜΗΝ γεμίζετε το εσωτερικό δοχείο πάνω από την ένδειξη Max PC Fill, καθώς η υπερπλήρωση μπορεί να προκαλέσει την επαφή του φαγητού με τον θερμαντήρα του καπακιού Air Fryer, γεγονός που μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο καπάκι/τη συσκευή.

ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ ΦΥΛΛΑΔΙΟ



▲ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

ΠΟΤΕ ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΧΩΡΙΣ ΝΑ ΕΧΕΙ ΤΟΠΟΘΕΤΗΘΕΙ ΤΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΔΟΧΕΙΟ ΑΠΟ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟ ΑΤΣΑΛΙ.

ΜΗΝ τοποθετείτε τρόφιμα, υγρά ή εξωτερικά αντικείμενα πάνω στον θερμαντήρα. Βεβαιωθείτε πάντα ότι ο θερμαντήρας είναι καθαρός και στεγνός πριν τοποθετήσετε το εσωτερικό δοχείο στο κύριο περιβλήμα.

Απομακρύνετε αυτό το φυλλάδιο πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή!

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΑΥΤΟΚΟΛΛΗΤΟ ΣΤΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΤΟΥ ΚΥΡΙΟΥ ΠΕΡΙΒΛΗΜΑΤΟΣ

CAUTION: TO REDUCE THE RISK OF ELECTRICAL SHOCK, COOK ONLY IN REMOVABLE CONTAINER. ΠΡΟΣΟΧΗ: ΓΙΑ ΝΑ ΜΕΙΩΣΕΤΕ ΤΟΝ ΚΙΝΔΥΝΟ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ, ΜΑΓΕΙΡΕΥΕΤΕ ΜΟΝΟ ΣΤΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΔΟΧΕΙΟ (ΑΦΑΙΡΟΥΜΕΝΟ) ΚΑΙ ΠΟΤΕ ΑΠΕΥΘΕΙΑΣ ΣΤΟ ΚΥΡΙΟ ΠΕΡΙΒΛΗΜΑ (ΒΑΣΗ).

ΚΑΠΑΚΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ

▲ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΑΥΤΟΚΟΛΛΗΤΟ (ΜΑΥΡΟ)

1. Χρησιμοποιήστε μόνο το καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση του πολυμάγειρα Instant Pot Pro Crisp ή το καπάκι τηγανίσματος/μαγειρέματος με ζεστό αέρα Instant Pot Pro Crisp Air Fryer με το κύριο περιβλήμα Instant Pot Pro Crisp. Η χρήση οποιουδήποτε άλλου καπακιού μαγειρέματος υπό πίεση ή καπακιού τηγανίσματος/μαγειρέματος με ζεστό αέρα μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό, βλάβη της συσκευής ή/και υλικές ζημιές.

2. Όταν μαγειρεύετε υπό πίεση, ο Διακόπτης ταχείας απελευθέρωσης ατμού πρέπει να βρίσκεται στη θέση Seal (Σφράγιση).

3. Κατά τη διάρκεια και μετά το μαγείρεμα, τα μεταλλικά μέρη του καπακιού θα είναι καυτά.

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

5. Εάν το εσωτερικό δοχείο κολλήσει στο καπάκι μετά το μαγείρεμα, μετακινήστε το Διακόπτη ταχείας απελευθέρωσης πίεσης στη θέση Vent (Εξαγωγή) για να απελευθερώσετε το κενό.

6. Η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης είναι ανασηκωμένη (η συσκευή βρίσκεται υπό πίεση) - Μην ανοίγετε το καπάκι. Η βαλβίδα ένδειξης της πίεσης έχει πεσει μέσα στο καπάκι (η συσκευή δεν βρίσκεται υπό πίεση) - μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΑΥΤΟΚΟΛΛΗΤΟ ΠΑΝΩ ΣΤΟ ΜΗΧΑΝΙΣΜΟ ΕΞΑΓΩΓΗΣ ΑΤΜΟΥ

WARNING: Hot steam from steam release valve can cause burns. DO NOT place hands, face or unprotected skin over the steam release valve while cooker is in operation. Remove tags before use.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ο καυτός ατμός από τη βαλβίδα εξαγωγής ατμού μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα! ΜΗΝ τοποθετείτε τα χέρια, το πρόσωπο ή το απροστάτευτο δέρμα σας πάνω από τη βαλβίδα εξαγωγής ατμού κατά τη λειτουργία της συσκευής. Αφαιρέστε το αυτοκόλλητο πριν από τη χρήση.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΑΥΤΟΚΟΛΛΗΤΟ ΔΙΠΛΑ ΣΤΗ ΒΑΛΒΙΔΑ ΕΝΔΕΙΞΗΣ ΤΗΣ ΠΙΕΣΗΣ

WARNING: HOT METAL. DO NOT TOUCH WHEN UP.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ΖΕΣΤΟ ΜΕΤΑΛΛΟ. ΜΗΝ ΑΓΓΙΖΕΤΕ ΤΗ ΒΑΛΒΙΔΑ ΕΝΔΕΙΞΗΣ ΤΗΣ ΠΙΕΣΗΣ ΟΤΑΝ ΕΙΝΑΙ ΑΝΑΣΗΚΩΜΕΝΗ.

ΚΑΠΑΚΙ AIR FRYER

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΕΤΙΚΕΤΑ

WARNING: Hot Surface. Only use lid handle to lift and carry lid. Do not touch or block air vents. **Do not immerse lid in any liquid.**

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Καυτή επιφάνεια! Πάντα χρησιμοποιείτε τη λαβή για να σηκώσετε, να κατεβάσετε ή να μεταφέρετε το καπάκι. Μην αγγίζετε ή φράζετε την είσοδο αέρα και τον πλέγμα εξαερισμού. Μην βυθίζετε το καπάκι σε νερό ή άλλο υγρό.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΕΤΙΚΕΤΑ ΣΤΗΝ ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΟΥ ΚΑΠΑΚΙΟΥ AIR FRYER

WARNING: Press the air fryer lid down to ensure the power and sensor parts are fully connected to each other.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Πιέστε το καπάκι του Air Fryer προς τα κάτω, για να βεβαιωθείτε ότι οι συνδέσεις είναι πλήρως συνδεδεμένες μεταξύ τους.

Εγγύηση

Για την Instant POT PRO CRISP + AIR FRYER, εφεξής αναφερόμενο ως «Συσκευή»,

Instant Home Ltd., UIC 207830221, εξουσιοδοτημένος διανομέας της Instant Brands LLC στη Ελλάδα (εφεξής αναφερόμενη ως «Διανομέας») εγγυάται ότι αυτό το προϊόν είναι κατασκευασμένο σε υψηλή ποιότητα και απαλλαγμένο από ελαττώματα κατασκευής και υλικών. Η παρούσα εγγύηση ισχύει για περίοδο δύο (2) ετών από την ημερομηνία της αρχικής αγοράς. Η κάλυψη στο πλαίσιο αυτής της εγγύησης ισχύει μόνο για οικιακή χρήση, όταν η συσκευή χρησιμοποιείται μόνο στη Βουλγαρία. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει τη χρήση της συσκευής εκτός της Δημοκρατίας της Βουλγαρίας.

Για να επωφεληθείτε της υπηρεσίας βάσει της εγγύησης αυτής, πρέπει να προσκομίσετε απόδειξη της αρχικής ημερομηνία αγοράς (απόδειξη ή τιμολόγιο) και επιστροφή ολόκληρης της συσκευής κατόπιν αιτήματος. Υπό την προϋπόθεση ότι η παρούσα συσκευή λειτουργεί και συντηρείται σύμφωνα με τις παρεχόμενες οδηγίες χρήσης που συνοδεύουν τη συσκευή (διατίθενται επίσης στη διεύθυνση www.instant-home.gr), ο Διανομέας θα αποφασίσει, κατά τη διακριτική του ευχέρεια και σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία, είτε (i) να επισκευάσει τα ελαττωματικά εξαρτήματα και υλικά, είτε (ii) να αντικαταστήσει τη συσκευή. Σε περίπτωση αντικατάστασης της συσκευής στο πλαίσιο της εγγύησης, η εγγύηση για τη συσκευή αντικατάστασης θα λήξει 24 μήνες μετά την ημερομηνία της αρχικής αγοράς. Η περίοδος εγγύησης αναστέλλεται κατά τη διάρκεια του χρόνου που απαιτείται για την επισκευή ή την αντικατάσταση της ελαττωματικής συσκευής ή για την επίτευξη γραπτής συμφωνίας μεταξύ του Διανομέα και του καταναλωτή για την επίλυση της υπόθεσης.

Περιορισμοί και εξαιρέσεις

Οποιαδήποτε επέμβαση/τροποποίηση, απόπειρα επέμβασης/τροποποίησης ή μη εξουσιοδοτημένη επισκευή της συσκευής μπορεί να επηρεάσει την ασφαλή λειτουργία της συσκευής και να προκαλέσει σοβαρό τραυματισμό, βλάβη και υλικές ζημιές. Οποιαδήποτε επέμβαση/τροποποίηση/αλλαγή, απόπειρα επέμβασης/τροποποίησης ή μη εξουσιοδοτημένη επισκευή της συσκευής ή οποιουδήποτε μέρους της θα ακυρώσει την εγγύηση, εκτός εάν οι εν λόγω αλλαγές ή τροποποιήσεις έχουν εγκριθεί ρητά και εγγράφως από τον Διανομέα.

Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει: (1) κανονική φθορά, (2) επαγγελματική χρήση, εμπορική χρήση ή/και οποιαδήποτε άλλη χρήση εκτός από την κανονική οικιακή χρήση με τρόπο που δεν συνάδει με οποιοδήποτε μέρος του συνόλου της τεκμηρίωσης που παρέχεται με τη συσκευή, (3) μηχανικές ή ηλεκτρικές βλάβες που σχετίζονται με το μπλοκάρισμα των ωπών εξαερισμού ή τη μη παροχή των απαιτούμενων αποστάσεων κατά τη χρήση της συσκευής, (4) μηχανική βλάβη, μηχανική φθορά κατά τη διάρκεια της κανονικής χρήσης της συσκευής, συμπεριλαμβανομένων ενδεικτικά: εσωτερικούς ή εξωτερικούς λεκέδες, αλλαγή χρώματος, αποχρωματισμό, γρατζουνιές, ρωγμές, εκδορές κ.λπ. λόγω της φυσικής φθοράς της συσκευής, καθώς και η αντικατάσταση των αναλώσιμων (σφραγίσματα, φίλτρα, στοιχεία φίλτρου, λαμπτήρες κ.λπ.), (5) χρήση μη γνήσιων αναλώσιμων και προϊόντων με ηλεκτρονικά, ηλεκτρικά ή μηχανικά ασύμβατο εξοπλισμό, (6) ακατάλληλη χρήση της συσκευής, αμελής συμπεριφορά ή/και έλλειψη προσοχής από τον αγοραστή προς την συσκευή, συμπεριλαμβανομένης ενδεικτικά της πρόσκρουσης ή/και πτώσης, (7) ακατάλληλη συναρμολόγηση ή αποσυναρμολόγηση, απόπειρα διόρθωσης ελαττωμάτων, επισκευής ή επέμβασης στη συσκευή από τον αγοραστή ή άλλα μη εξουσιοδοτημένα πρόσωπα, (8) ανωτέρα βία (όπως πυρκαγιά, κεραυνός, πλημμύρα κ.λπ.) που είναι πέρα από τον έλεγχο του Πωλητή, (9) μηχανικές ή ηλεκτρικές υπερφορτώσεις που οφείλονται σε δυσλειτουργίες του ηλεκτρικού δικτύου (όπως χτυπήματα, υπερτάσεις, διακυμάνσεις τάσης κ.λπ.), (10) ακατάλληλη αποθήκευση, ξένο σώμα που έπεσε μέσα (υγρά, νομίσματα, σκόνη σε μεγάλες ποσότητες, έντομα κ.λπ.), έκθεση σε επιθετικό εξωτερικό περιβάλλον.

Στο βαθμό που επιτρέπεται από την ισχύουσα νομοθεσία, η ευθύνη του Διανομέα, εάν υπάρχει, για οποιαδήποτε δυνητικά ελαττωματική συσκευή ή εξάρτημα περιορίζεται στην επισκευή ή αντικατάσταση της συσκευής ή του εξαρτήματος και δεν υπερβαίνει την τιμή αγοράς μιας συγκρίσιμης συσκευής αντικατάστασης. Εκτός εάν προβλέπεται ρητά στο παρόν και στο βαθμό που επιτρέπεται από την ισχύουσα νομοθεσία,

(1) ο Διανομέας δεν παρέχει πρόσθετες εγγυήσεις ή όρους, ρητές ή σιωπηρές, σε σχέση με τη συσκευή ή τα εξαρτήματα που καλύπτονται από την παρούσα εγγύηση και (2) ο Διανομέας δεν ευθύνεται για έμμεσες, τυχαίες ή επακόλουθες ζημιές και απώλειες που προκύπτουν από ή σε σχέση με τη χρήση ή τη λειτουργία της συσκευής ή για ζημιές που σχετίζονται με οικονομικές απώλειες, απώλεια περιουσίας, απώλεια εσόδων ή κερδών, απώλεια ικανοποίησης ή αδυναμία χρήσης, κόστος εγκατά-

Εγγύηση

στασης ή άλλες επακόλουθες ζημίες και απώλειες οποιουδήποτε είδους.

Ο χρήστης έχει δικαιώματα που απορρέουν από την ισχύουσα νομοθεσία και τα οποία προστίθενται σε κάθε δικαίωμα ή ένδικο μέσο που είναι διαθέσιμο στο πλαίσιο της παρούσας εγγύησης. Ο πωλητής ευθύνεται για την έλλειψη συμμόρφωσης του προϊόντος με τη σύμβαση πώλησης σύμφωνα με τη νομοθεσία περί προστασίας των καταναλωτών. Όλα τα δικαιώματα του αγοραστή καθορίζονται στη νομοθεσία για την προστασία των καταναλωτών (2251/1994 όπως αυτός τροποποιήθηκε με τον Ν. 4512/2018 και τον 5111/2024), συμπεριλαμβανομένου του νόμου περί προστασίας των καταναλωτών και του νόμου (Ν. 4967/2022) περί προμήθειας ψηφιακού περιεχομένου και ψηφιακών υπηρεσιών και της πώλησης αγαθών, και το παρόν έγγραφο δεν μεταβάλλει ούτε αφαιρεί κανένα από τα δικαιώματα που εγγυάται ο νόμος.

Υπηρεσίες εγγύησης

Για να παραλάβετε υπηρεσία εγγύησης, ο χρήστης πρέπει να παρέχει:

- Ονοματεπώνυμο, διεύθυνση email και αριθμό τηλεφώνου.
- Αντίγραφο της πρωτότυπης απόδειξης αγοράς ή του τιμολογίου, του μοντέλου και του σειριακού αριθμού της συσκευής.
- Περιγραφή του ελαττώματος του προϊόντος, συμπεριλαμβανομένων τυχόν φωτογραφιών ή βίντεο, εάν είναι δυνατόν.
- Όλα τα εξαρτήματα της συσκευής, ανεξάρτητα από την κατάσταση τους: Κύριο περίβλημα, εσωτερικό δοχείο, καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση, καπάκι Air Fryer, κάδος φριτέζας αέρα και/ή γνήσια εξαρτήματα (εάν υπάρχουν αξιώσεις εγγύησης για αυτά).

Στοιχεία επικοινωνίας

Instant Home Ltd. - Επίσημος διανομέας της Instant Brands LLC για την Ελλάδα – Σόφια Βουλγαρίας, T.K. 1618

40, Buxton Brothers Blvd.

E-mail: support@instant-home.gr

Τηλέφωνο: +30 21 12345004

Ανακύκλωση

Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την Οδηγία 2012/19/ΕΕ σχετικά με τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ). Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την ευρωπαϊκή Οδηγία για την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα (ΗΜΣ) 2014/30/ΕΕ και τις αναθεωρήσεις της, καθώς και με την Οδηγία για τη χαμηλή τάση (LVD) 2014/35/ΕΕ και τις αναθεωρήσεις της.

Η σήμανση αυτή υποδεικνύει ότι το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα εντός της ΕΕ. Για να αποφύγετε πιθανές βλάβες στο περιβάλλον ή την ανθρώπινη υγεία από την ανεξέλεγκτη διάθεση των αποβλήτων, ανακυκλώστε τα με υπευθυνότητα, προωθώντας τη βιώσιμη επαναχρησιμοποίηση των πηγών υλικών. Για να επιστρέψετε μια χρησιμοποιημένη συσκευή, χρησιμοποιήστε τα συστήματα επιστροφής και συλλογής ή επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση και τα ΑΗΗΕ.



Instant Pot®

Instant Brands (EMEA) Limited

1 Christchurch Way, Woking,
Surrey, GU21 6JG, UK

Instant Brands (Ireland) Limited

Suite 6, Rineanna House, Shannon Free Zone,
Shannon, Co Clare, V14 CA36, Ireland

Инстант Хоум ООД

(Официален дистрибутор на Instant Brands LLC за България)

бул. Братя Бъкстон 40
София 1618, България
тел. 0700 31 027
office@instantpot.bg
www.instantpot.bg

Instant Home Ltd.

(Επίσημος διανομέας της Instant Brands LLC για τη Βουλγαρία)

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

Присъединете се към официалната Instant Pot общност в България

www.facebook.com/groups/InstantPotBGcommunity



Свалете приложението Instant Connect безплатно

(достъпно на английски език)

Κατεβάστε δωρεάν την εφαρμογή Instant Connect

(διαθέσιμη στα Αγγλικά)



 @instantpotBG / @instantpotGR
 @instantpotBG / @instantpotGR

Произведено в Китай / Κατασκευάζεται στην Κίνα

Инстант Хоум ООД си запазва правото на промени в настоящото ръководство без предизвестие. Пълна и актуална информация можете да намерите на сайта на Instant Pot и Instant Brands за България www.instantpot.bg или да получите от наш представител.

Всички права запазени © 2024 Instant Brands™ LLC

Η Instant Home Ltd. διατηρεί το δικαίωμα να κάνει αλλαγές στο παρόν εγχειρίδιο χωρίς προειδοποίηση. Πλήρεις και ενημερωμένες πληροφορίες μπορείτε να βρείτε στην ιστοσελίδα της Instant Pot και της Instant Brands Bulgaria www.instant-home.gr ή να λάβετε από αντιπρόσωπό μας.

Όλα τα δικαιώματα διατηρούνται © 2024 Instant Brands™ LLC