

Instant Pot®

DUO CRISP™ + AIR FRYER

ΧΥΤΡΑ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΧΡΗΣΕΩΝ ΚΑΙ ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΑ – 8 ΛΙΤΡΑ

Εγχειρίδιο



Καλώς ήρθατε στον κόσμο της Instant μαγειρικής.

Σας ευχαριστούμε που μας καλωσορίσατε στην κουζίνα σας.

Έχοντας οικογένειες μόνοι μας, αναπτύξαμε το Instant Pot® Duo Crisp™ + Air Fryer για να επιτρέψουμε σε πολυάσχολες οικογένειες και επαγγελματίες να μαγειρεύουν υγιεινά, νόστιμα γεύματα πιο εύκολα και σε λιγότερο χρόνο.

Καλή μαγειρική,

Ρόμπερτ Τζέι. Γουάνγκ



Ιδρυτής και Επικεφαλής
Καινοτομίας

Κατά τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών, πρέπει πάντα να τηρούνται οι βασικές προφυλάξεις ασφαλείας:

- 01** ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΟΛΟΚΛΗΡΟ ΤΟ ΕΓΓΡΑΦΟ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ. Η ΜΗ ΤΗΡΗΣΗ ΑΥΤΩΝ ΤΩΝ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΕΩΝ ΚΑΙ ΟΔΗΓΙΩΝ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΠΡΟΚΑΛΕΣΕΙ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟ Ή/ΚΑΙ ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ.
- 02** Χρησιμοποιήστε μόνο το Instant Pot Duo Crisp™ καπάκι και το pressure cooking καπάκι για το Instant Pot Crisps με τη βάση της κουζίνας Instant Pot Duo Crisp. Η χρήση οποιωνδήποτε άλλων καπακιών μαγειρέματος υπό πίεση ή καπακιών φριτέζας αέρα μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό ή/και ζημιά.
- 03** Για να μειώσετε τον κίνδυνο διαρροής πίεσης, μαγειρέψτε μόνο σε εγκεκριμένη εσωτερική κατσαρόλα Instant Pot από ανοξείδωτο χάλυβα. ΜΗΝ χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς να έχετε εγκαταστήσει το αφαιρούμενο εσωτερικό δοχείο.
- 04** Χρησιμοποιείτε πάντα τη εσωτερική κατσαρόλα από ανοξείδωτο χάλυβα Instant Pot όταν χρησιμοποιείτε το καπάκι της φριτέζας αέρα. ΜΗΝ χρησιμοποιείτε κεραμικό εσωτερικό δοχείο.
- 05** Όταν κάνετε pressure μαγείρεμα, μην ανοίγετε τη

συσκευή μέχρι να αποσυμπιεστεί και να απελευθερωθεί όλη η εσωτερική πίεση. Εάν η βαλβίδα είναι ακόμα ανοιχτή ή/και το καπάκι είναι δύσκολο να ανοίξει, αυτό υποδεικνύει ότι η συσκευή εξακολουθεί να είναι υπό πίεση— μην την αναγκάσετε να ανοίξει. Οποιαδήποτε πίεση στη συσκευή μπορεί να είναι επικίνδυνη. Ανατρέξτε στην **πίεση απελευθέρωσης: Μέθοδοι εξαερισμού** για πληροφορίες σχετικά με την απελευθέρωση πίεσης. Το άνοιγμα της συσκευής ενώ είναι ακόμα σε πίεση μπορεί να οδηγήσει σε ξαφνική απελευθέρωση ζεστού περιεχομένου και μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα ή άλλους τραυματισμούς.

- 06** Να χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή σε σταθερή, μη εύφλεκτη, επίπεδη επιφάνεια.
- 07** Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλη χρήση εκτός από την προβλεπόμενη χρήση της. Η μη τήρηση αυτής της οδηγίας μπορεί να προκαλέσει **CAUTION**μό ή υλικές ζημιές.
- 08** Μόνο για οικιακή χρήση. Μην χρησιμοποιείτε σε εξωτερικούς χώρους. Όχι για εμπορική χρήση.
- 09** **CAUTION** Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε θερμό αέριο ή ηλεκτρικό καυστήρα ή θερμαινόμενο φούρνο. Η θερμότητα από εξωτερική πηγή θα προκαλέσει ζημιά στη συσκευή. Η μη **CAUTION** τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό ή υλικές ζημιές.
- 10** Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε νερό ή φλόγα. Κρατήστε το μακριά από το άμεσο ηλιακό φως. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό ή υλικές ζημιές.



Διαβάστε προσεκτικά και πλήρως αυτό το εγχειρίδιο, και διατηρούνται για μελλοντική αναφορά. Μη τήρηση της ασφάλειας οδηγίας Μάιος αποτέλεσμα μέσα σοβαρός Τραυματισμό ή βλάβη.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΕΙΣ

- 11 **⚠ CAUTION** Μην αγγίζετε ζεστές επιφάνειες. Χρησιμοποιείτε μόνο πλευρικές λαβές για μεταφορά ή μετακίνηση. Πρέπει να χρησιμοποιείται μεγάλη προσοχή κατά τη μετακίνηση της συσκευής που περιέχει ζεστά υγρά. Μην μετακινείτε τη συσκευή όταν βρίσκεται υπό πίεση.
- 12 **⚠ CAUTION** Η βάση της κουζίνας και το καπάκι της φριτέζας περιέχουν ηλεκτρικά εξαρτήματα. Για να αποφύγετε ηλεκτροπληξία, μην τοποθετείτε υγρό οποιουδήποτε είδους στη βάση της κουζίνας ή στο καπάκι της φριτέζας αέρα και μην βυθίζετε το καλώδιο τροφοδοσίας, το φιν ή τη συσκευή σε νερό ή άλλο υγρό. Μην ξεπλένετε τη συσκευή κάτω από τη βρύση.
- 13 **⚠ CAUTION** Μην γεμίζετε το **PC MAX — 2/3** όπως υποδεικνύεται στο εσωτερικό δοχείο. Όταν μαγειρεύετε τρόφιμα που επεκτείνονται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, όπως ρύζι ή αποξηραμένα λαχανικά, μην γεμίζετε την εσωτερική κατσαρόλα - **1/2** γραμμή. Η υπερπλήρωση μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο απόφραξης του σωλήνα απελευθέρωσης ατμού και ανάπτυξης υπερβολικής πίεσης. Ανατρέξτε στο **Μαγείρεμα: Χύτρα πίεσης και ατμός**.
- 14 **⚠ WARNING** Αυτή η συσκευή μαγειρεύει υπό πίεση. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σωστά κλειστή πριν από τη λειτουργία. Σε αντίθετη περίπτωση μπορεί να προκληθεί εγκαύματα, τραυματισμός ή/και υλικές ζημιές. Ανατρέξτε στα χαρακτηριστικά **ελέγχου πίεσης: Καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση – Κλείσιμο του καπακιού**.
- 15 Όταν μαγειρεύετε κρέας με δέρμα (π.χ. λουκάνικο με περίβλημα), το δέρμα μπορεί να πρηστεί όταν θερμαίνεται. Μην τρυπάτε το δέρμα ενώ είναι **⚠ CAUTION**. Αυτό θα μπορούσε να οδηγήσει σε τραυματισμό από ζεμάτισμα.
- 16 Όταν ασκείτε πίεση στο μαγείρεμα των τροφίμων με ζυμάρι ή παχιά υφή ή υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά/λάδι, το περιεχόμενο οδηγίες Μάιος αποτέλεσμα μέσα σοβαρός

⚠ CAUTION

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΕΙΣ

- μπορεί να πισιλήστηκε όταν ανοίγετε το καπάκι. Ακολουθήστε τις οδηγίες συνταγών για τη μέθοδο απελευθέρωσης πίεσης. Ανατρέξτε στην **πίεση απελευθέρωσης: Μέθοδοι εξαερισμού**.
- 17 Πριν χρησιμοποιήσετε το καπάκι μαγειρέματος πίεσης, ελέγξτε το ναί νε απελευθέρωσης ατμού, το σωλήνα απελευθέρωσης ατμού, την ασπίδα αντιφραγμού και τη βαλβίδα επιπλεύσεως για την απόφραξη. Σε αντίθετη περίπτωση μπορεί να προκληθεί τραυματισμός ή υλικές ζημιές.
- 18 Μην χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή για βαθύ τηγάνισμα ή τηγάνισμα υπό πίεση με λάδι.
- 19 Μην σκύβετε ή τοποθετείτε τα χέρια ή το πρόσωπό σας πάνω από τη βαλβίδα απελευθέρωσης ατμού ή τη βαλβίδα επίπλευσης όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία ή έχει υπολειμματική πίεση. Μην αγγίζετε το μεταλλικό τμήμα του καπακιού όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, καθώς αυτό μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα τραυματισμό.
- 20 Κάνω όχι καλύπτω ή εμποδίζω ο ατμός ελευθερώνω βαλβίδα και/ή ο επιπλέω βαλβίδα με ύφασμα ή οποιοδήποτε άλλο αντικείμενο. Κάλυψη ή παρεμπόδιση του ατμού βαλβίδα απελευθέρωσης ή/και βαλβίδα επίπλευσης μπορεί να δημιουργήσει πρόβλημα **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟ** και μπορεί να αιτία Τραυματισμό.

οδηγίες Μάιος αποτέλεσμα μέσα σοβαρός

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΕΙΣ

- 21 Απενεργοποιήστε τη συσκευή εάν ο ατμός διαφύγει από τη βαλβίδα απελευθέρωσης ατμού ή/και τη βαλβίδα επίπλευσης σε σταθερή ροή για περισσότερο από 3 λεπτά. Μπορεί να υπάρχει υπολειμματική πίεση στη συσκευή. Αφήστε τη συσκευή να αποσυμπιεστεί φυσικά ή απελευθερώστε όλη την υπερβολική πίεση πριν ανοίξετε. Ανατρέξτε στην **πίεση απελευθέρωσης: Μέθοδοι εξαερισμού** για πληροφορίες σχετικά με την ασφαλή αποσυμπίεση.
- 22 Απενεργοποιήστε τη συσκευή εάν ο ατμός διαφύγει από τις πλευρές του καπακιού και βεβαιωθείτε ότι ο δακτύλιος σφράγισης έχει τοποθετηθεί σωστά. Ανατρέξτε στο **Θέμα Φροντίδα, καθαρισμός και στοοργή: Αφαίρεση και εγκατάσταση εξαρτημάτων** για πληροφορίες σχετικά με τον έλεγχο του δακτυλίου σφράγισης.
- 23 Για να αποσυνδεθείτε, πατήστε **Άκυρο** και, στη συνέχεια, αφαιρέστε τη πρίζα από την πηγή τροφοδοσίας.
- 24 Αποσυνδέστε από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείται, καθώς και πριν προσθέσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα ή εξαρτήματα και πριν από τον καθαρισμό. Για να αποσυνδέσετε, πιάστε τη φίσσα και τραβήξτε από την πρίζα. Ποτέ μην τραβάτε από το καλώδιο τροφοδοσίας.
- 25 Ελέγχετε τακτικά τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας. Μην χειρίζεστε τη συσκευή εάν το καλώδιο τροφοδοσίας ή η φίσσα έχει υποστεί ζημιά ή μετά από βλάβη της συσκευής ή πέσει ή



ΠΡΟΕΙΔΟ Διαβάστε προσεκτικά και πλήρως αυτό το εγχειρίδιο, και διατηρώ για μελλοντική αναφορά. Αποτυχία για να τηρείτε στην ασφάλεια

οδηγίες Μάιος αποτέλεσμα μέσα σοβαρός

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΕΙΣ

υποστεί ζημιά με οποιονδήποτε τρόπο. Για βοήθεια, **CAUTION** ηστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών στο **77777007**.

- 26 Τα χυμένα τρόφιμα μπορούν να προκαλέσουν σοβαρά εγκαύματα. Παρέχεται ένα καλώδιο βραχείας παροχής ηλεκτρικού ρεύματος για τη μείωση των κινδύνων που προκύπτουν από την αρπαγή, την εμπλοκή και το tripping.
- Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά.
 - Μην στρώνετε ποτέ το καλώδιο τροφοδοσίας πάνω από τις άκρες των τραπεζιών ή των μετρητών.
 - Μην χρησιμοποιείτε ποτέ πρίζες τροφοδοσίας κάτω από τον πάγκο και μην τις χρησιμοποιείτε ποτέ με καλώδιο προέκτασης.
- 27 **CAUTION** Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να κρέμεται πάνω από τις άκρες των τραπεζιών ή των μετρητών ή να αγγίζετε ζεστές επιφάνειες ή να ανοίγετε φλόγα, συμπεριλαμβανομένης της εστίας.
- 28 Προορίζεται μόνο για χρήση σε πάγκο. Κρατήστε τη συσκευή σε σταθερή, ανθεκτική στη θερμότητα πλατφόρμα. Μην τοποθετείτε σε τίποτα που μπορεί να μπλοκάρει τους αεραγωγούς στο κάτω μέρος της βάσης της κουζίνας ή στο καπάκι της φριτέζας αέρα. Αφήστε τουλάχιστον 13 cm χώρου γύρω από το καπάκι της φριτέζας αέρα όταν χρησιμοποιείται. Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε ζεστή σόμπα. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά, όπως τραπεζομάντιλα και κουρτίνες.

Διαβάστε προσεκτικά και πλήρως αυτό το εγχειρίδιο και διατηρήστε το για μελλοντική αναφορά. Μη τήρηση της ασφάλειας

οδηγίες Μάιος αποτέλεσμα μέσα σοβαρός

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΕΙΣ

- 29 **CAUTION** Μην καλύπτετε τους αεραγωγούς ενώ το καπάκι της φριτέζας είναι σε λειτουργία. Κάτι τέτοιο θα αποτρέψει ακόμη και το μαγείρεμα και μπορεί να **CAUTION** ζημιιά στη συσκευή.
- 30 Μην χρησιμοποιείτε εξαρτήματα ή εξαρτήματα που δεν έχουν εγκριθεί από την Instant Brands Inc. Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται από **CAUTION** κευαστή μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο τραυματισμού, πυρκαγιάς ή ηλεκτροπληξίας.
- 31 Πριν τοποθετήσετε την εσωτερική κατσαρόλα στη συσκευή, σκουπίστε την εξωτερική επιφάνεια της εσωτερικής κατσαρόλας καθώς και το στοιχείο θέρμανσης, που βρίσκεται στο κάτω μέρος του εσωτερικού της βάσης της κουζίνας, με ένα καθαρό στεγνό πανί. Βεβαιωθείτε ότι είναι στεγνά και απαλλαγμένα από συντρίμμια. Ανατρέξτε στο **Φροντίδα, Καθαρισμός και Αποθήκευση**. Σε αντίθετη περίπτωση μπορεί να προκληθεί τραυματισμός ή υλικές ζημιές.
- 32 Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε, να αντικαταστήσετε ή να τροποποιήσετε εξαρτήματα της συσκευής, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία, πυρκαγιά ή τραυματισμό και θα ακυρώσει την εγγύηση.
- 33 Μην παραποιήσετε κανέναν από τους μηχανισμούς ασφαλείας, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό ή υλικές ζημιές.
- 34 **ΠΡΟΕΙΔΟ** Αποφύγετε την επαφή με κινούμενα μέρη, καθώς αυτό μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμό.
- 35 Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε ηλεκτρικά συστήματα εκτός των 220-240V~ 50/60 Hz. Μην χρησιμοποιείτε με μετατροπείς ισχύος ή προσαρμογείς.
- 36 Αυτή η συσκευή ΔΕΝ πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά ή από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες. Η στενή **CAUTION** επίβλεψη είναι απαραίτητη όταν οποιαδήποτε συσκευή χρησιμοποιείται κοντά σε παιδιά και αυτά τα άτομα. Τα

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΕΙΣ


- παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με αυτή τη συσκευή.
- 37 Για να αποφύγετε προσωπικό τραυματισμό και ζημιά στη συσκευή, αντικαταστήστε το δακτύλιο σφράγισης μόνο με εξουσιοδοτημένο δακτύλιο σφράγισης Instant Pot. Επισκεφθείτε το ηλεκτρονικό μας κατάστημα για λεπτομέρειες αγοράς.
- 38 Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή της συσκευής μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς.
- 39 Συνιστάται σωστή συντήρηση πριν και μετά από κάθε χρήση:
- Ελέγξτε τη βαλβίδα απελευθέρωσης ατμού, το σωλήνα απελευθέρωσης ατμού, την ασπίδα αντιφραγμού και τη βαλβίδα επιπλεόντων σωμάτων στο καπάκι μαγειρέματος πίεσης για να βεβαιωθείτε πως δεν είναι μπλοκαρισμένα.
 - Ελέγξτε το element θέρμανσης και το κάλυμμα element στο καπάκι της φριτέζας αέρα για υπολείμματα λίπους και τροφίμων.
 - Πριν τοποθετήσετε το εσωτερικό δοχείο στη βάση πολλαπλών συσκευών, βεβαιωθείτε ότι και τα δύο μέρη είναι στεγνά και απαλλαγμένα από υπολείμματα τροφίμων.
 - Μην αφήνετε τα παιδιά να καθαρίζουν ή να συντηρούν τη συσκευή.

Διαβάστε προσεκτικά και πλήρως αυτό το εγχειρίδιο, και διατηρώ για μελλοντική αναφορά. Αποτυχία για να τηρείτε στην ασφάλεια





ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΕΙΣ

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

- 40 Όταν χρησιμοποιείτε το καπάκι της φριτέζας αέρα, μην γεμίζετε υπερβολικά το καλάθι φριτέζας αέρα. Η υπερπλήρωση μπορεί να προκαλέσει επαφή με το θερμαντικό στοιχείο με τα τρόφιμα, γεγονός που μπορεί να οδηγήσει σε πυρκαγιά ή/και προσωπικό τραυματισμό.
- 41 Μην συνδέετε ποτέ αυτή τη συσκευή σε εξωτερικό διακόπτη χρονομετρητή ή σε ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- 42 ΜΗΝ αγγίζετε εξαρτήματα κατά τη διάρκεια ή αμέσως μετά το μαγείρεμα. Για να αποφύγετε τον προσωπικό τραυματισμό:
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια για τη προστασία των χεριών όταν αφαιρείτε εξαρτήματα και χειρίζεστε την εσωτερική κατσαρόλα.
 - Τοποθετείτε πάντα τα ζεστά εξαρτήματα σε επιφάνεια ή πλάκα μαγειρέματος ανθεκτικά στη θερμότητα.
 - Τοποθετήστε μόνο το καπάκι της φριτέζας αέρα στο παρεχόμενο προστατευτικό πλαστικό. Μην τοποθετείτε στον πάγκο.
 - Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν απορρίπτετε το ζεστό λίπος. Σε αντίθετη περίπτωση μπορεί να προκληθεί σοβαρός τραυματισμός ή υλικές ζημιές.
- 43 Κατά το μαγείρεμα, η εσωτερική θερμοκρασία της συσκευής φτάνει αρκετές εκατοντάδες βαθμούς. Για να αποφύγετε προσωπικό τραυματισμό, μην τοποθετείτε ποτέ απροστάτευτα χέρια μέσα στη συσκευή μέχρι να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.
- 44  **Λειτουργία** Όταν το καπάκι της φριτέζας είναι σε λειτουργία, ο ζεστός αέρας απελευθερώνεται μέσω των αεραγωγών. Κρατήστε τα χέρια και το

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΕΙΣ

πρόσωπό σας σε ασφαλή απόσταση από τους αεραγωγούς και να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν αφαιρείτε ζεστά εξαρτήματα από τη συσκευή. Σε αντίθετη περίπτωση μπορεί να προκληθεί τραυματισμός ή υλικές ζημιές.

- 45 Σε περίπτωση που η μονάδα εκπέμπει μαύρο καπνό όταν χρησιμοποιείτε το καπάκι της φριτέζας αέρα, πατήστε Άκυρο και αποσυνδέστε τη συσκευή αμέσως. Περιμένετε να σταματήσει ο καπνός πριν αφαιρέσετε το καπάκι και, στη συνέχεια, καθαρίστε καλά. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα Αντιμετώπιση προβλημάτων στο διαδίκτυο.
- 46  Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση.
- 47  Πρέπει να χρησιμοποιείται εξαιρετική προσοχή όταν το εσωτερικό ροτί περιέχει ζεστό φαγητό, καυτό λάδι ή άλλα ζεστά υγρά. Η ακατάλληλη χρήση, συμπεριλαμβανομένης της μετακίνησης του καπακιού της φριτέζας αέρα ή της βάσης της κουζίνας, μπορεί να οδηγήσει σε προσωπικό τραυματισμό. Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη χρήση.

ΠΡΟΕΙΔΟ

Διαβάστε προσεκτικά και πλήρως αυτό το εγχειρίδιο, και διατηρώ για μελλοντική αναφορά. Αποτυχία για να τηρείτε στην ασφάλεια

CAUTION

- 48 Τα υπερμεγέθη τρόφιμα ή/και μεταλλικά σκεύη δεν πρέπει να εισάγονται στο εσωτερικό καλάθι κατσαρόλας ή φριτέζας αέρα, καθώς ενδέχεται να προκαλέσουν κίνδυνο πυρκαγιάς ή/και τραυματισμού.
- 49 Μην αποθηκεύετε υλικά στη βάση της κουζίνας ή στην εσωτερική κατσαρόλα όταν δεν τα χρησιμοποιείτε.
- 50 Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά στη βάση της κουζίνας ή στο εσωτερικό δοχείο, όπως χαρτί, χαρτόνι, πλαστικό, φελιζόλ ή ξύλο.
- 51 Μην χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα που περιλαμβάνονται σε φούρνο μικροκυμάτων, φρυγανιέρα, μεταφορά ή συμβατικό φούρνο ή σε κεραμική εστία μαγειρέματος, ηλεκτρικό πηνίο, εύρος αερίου ή εξωτερική σχάρα.
- ΠΡΟΕΙΔΟ**
52 Το αφαιρούμενο εσωτερικό δοχείο μπορεί να είναι εξαιρετικά βαρύτερο συστατικά. Πρέπει να λαμβάνεται μέριμνα κατά την ανύψωση της εσωτερικής κατσαρόλας από τη βάση της κουζίνας για να αποφευχθεί ο τραυματισμός από έγκαυμα.
- 53 Να είστε προσεκτικοί κατά την αφαίρεση του καπακιού. Έξοδος θερμότητας και ατμού μόλις αφαιρεθεί το καπάκι. Μην τοποθετείτε ποτέ το πρόσωπο, τα χέρια ή το εκτεθειμένο δέρμα σας πάνω από το άνοιγμα της συσκευής όπου η θερμότητα και ο ατμός διαφεύγουν όταν αφαιρείτε το καπάκι.



οδηγίες Μάιος αποτέλεσμα μέσα σοβαρός

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ.

Βρείτε το όνομα μοντέλου και τον σειριακό αριθμό σας

Όνομα μοντέλου: Βρείτε το στην ετικέτα αξιολόγησης στο πίσω μέρος της βάσης της κουζίνας, κοντά στο καλώδιο τροφοδοσίας.

Σειριακός αριθμός: Μπορείτε να βρείτε τον σειριακό αριθμό σε ένα λευκό αυτοκόλλητο κοντά στην ετικέτα αξιολόγησης.

Διαβάστε προσεκτικά και πλήρως αυτό το εγχειρίδιο, και διατηρώ για μελλοντική αναφορά. Αποτυχία για να τηρείτε στην ασφάλεια



οδηγίες Μάιος αποτέλεσμα μέσα σοβαρός

Ε ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΕΙΣ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΪΣΗ






Για να αποφύγετε τραυματισμούς, διαβάστε και κατανοήστε το εγχειρίδιο οδηγιών πριν χρησιμοποιήσετε αυτή τη συσκευή.


Ειδικές οδηγίες για το σύνολο υποψήφιων πελατών

Σύμφωνα με τις απαιτήσεις ασφαλείας, παρέχεται ένα κοντό σύρμα παροχής ηλεκτρικού ρεύματος για τη μείωση των κινδύνων που προκύπτουν από την αρπαγή, την εμπλοκή και την ολίσθηση.

Αυτή η συσκευή έρχεται με (1) καλώδιο ρεύματος. Για να μειώσετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, συνδέστε το σύρμα τροφοδοσίας σε μια γειωμένη και εύκολα προσβάσιμη ηλεκτρική πρίζα.

Προδιαγραφές προϊόντων

				
Μοντέλο: Duo Τραγανό AF 6	1500 W	220-240 V~ 50-60 Hz	5,7 λίτρα	8,9 κιλά
Μοντέλο: Duo Τραγανό AF 8	1500 W	220-240 V~ 50-60 Hz	8 λίτρα	10,06 κιλά

	Ντουέτο Τραγανό AF 6	Ντουέτο Τραγανό AF 8
	Με καπάκι χύτρας πίεσης: cm: 34,5 L x 34,5 W x 33 H	Με καπάκι χύτρας πίεσης: cm: 37,5 L x 34,5 W x 36 H
	Με καπάκι φριτζας αέρα: cm: 34,5 L x 34,5 W x 35,5 h	Με καπάκι φριτζας αέρα: cm: 37,5 L x 34,5 W x 38,8 H

Διαβάστε προσεκτικά και πλήρως αυτό το εγχειρίδιο, και διατηρώ για μελλοντική αναφορά.



οδηγίες Μάιος αποτέλεσμα μέσα σοβαρός

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΕΙΣ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΪΣΗ

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Χρησιμοποιήστε μόνο μια γειωμένη έξοδο. ΜΗΝ αφαιρείτε τη γείωση. ΜΗΝ χρησιμοποιείτε προσαρμογέα. ΜΗΝ χρησιμοποιείτε υποψήφιο πελάτη επέκτασης. Η μη τήρηση των

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΪΣΗ

Η ΜΗ ΤΗΡΗΣΗ ΟΠΟΙΑΣΔΗΠΟΤΕ ΑΠΟ ΤΙΣ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΕΙΣ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΟΥΣ ΧΡΗΣΗΣ ΕΙΝΑΙ ΚΑΤΑΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ ΠΟΥ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΑΚΥΡΩΣΕΙ ΤΗΝ ΕΓΓΥΗΣΗ ΣΑΣ ΚΑΙ ΝΑ ΔΗΜΙΟΥΡΓΗΣΕΙ ΤΟΝ ΚΙΝΔΥΝΟ ΣΟΒΑΡΩΝ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΩΝ.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΪΣΗ



οδηγίες Μάιος αποτέλεσμα μέσα σοβαρός

Αρχικός

- Διαβάστε όλες τις **Σημαντικές διασφαλίσεις** σε αυτό το Εγχειρίδιο Χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή. Σε αντίθετη περίπτωση μπορεί να προκληθεί υλικές ζημιές ή/και προσωπικός τραυματισμός.
- Χρησιμοποιήστε μόνο το καπάκι μαγειρέματος Instant Pot Duo Crisp και το καπάκι της φριτέζας αέρα με τη **βάση** της χύτρας Instant Pot Duo Crisp. Η χρήση οποιωνδήποτε άλλων καπακιών χύτρας πίεσης ή καπακιών φριτέζας αέρα μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό ή/και ζημιά.
- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και τα εξαρτήματα **από** μέσα και γύρω από τη συσκευή.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, επίπεδη επιφάνεια, μακριά από εύφλεκτο υλικό και εξωτερικές **πηγές** θερμότητας.
- **Αφήστε** τουλάχιστον 13 cm χώρου **γύρω** από τη συσκευή όταν χρησιμοποιείτε **το καπάκι** της φριτέζας αέρα.
- Μην αφαιρείτε τα αυτοκόλλητα προειδοποίησης ασφαλείας από τα καπάκια ή τον σειριακό αριθμό ή **την** ετικέτα αξιολόγησης από τη **βάση** της κουζίνας.
- Ακολουθώ **Φροντίδα Καθάρισμα και Αποθήκευση** οδηγίες προς πλένω ο συσκευή πριν μαγειρέμα.

Προϊόν Μέρη και Εξαρτήματα

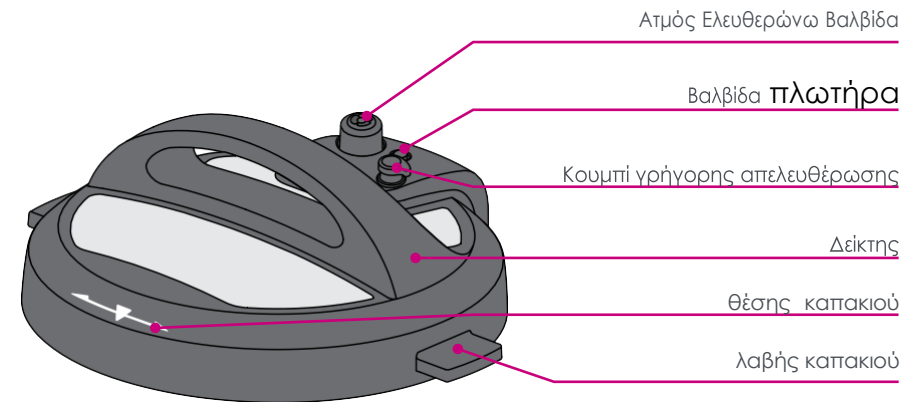
Duo Crisp + Φριτέζα Αέρα

Πριν χρησιμοποιήσετε το Instant Pot Duo Crisp, βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα έχουν καταμετρηθεί.

Καπάκι μαγειρέματος πίεσης

Χρησιμοποιήστε τα παρακάτω Προγράμματα με το **καπάκι** μαγειρέματος πίεσης: Χύτρα πίεσης, Αργό μαγείρεμα, Ατμός, Sous Vide, Καθυστέρηση Έναρξη και Διατηρήστε ζεστό. Τα προγράμματα αυτά δεν αερίζονται.

Κορυφή



Εσωτερικό

Καρφίτσα κλειδώματος καπακιού

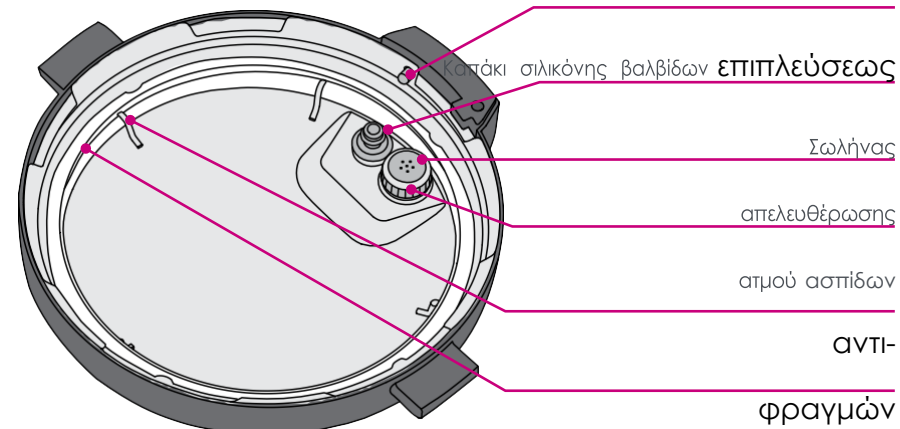
⚠️ ΠΡΟΣΟΧΉ

Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε εστία.

Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω από τη συσκευή.

Μην μπλοκάρετε ή καλύπτετε τη βαλβίδα απελευθέρωσης ατμού.

Μην μπλοκάρετε τους αεραγωγούς στο καπάκι της κλιμακωτής.



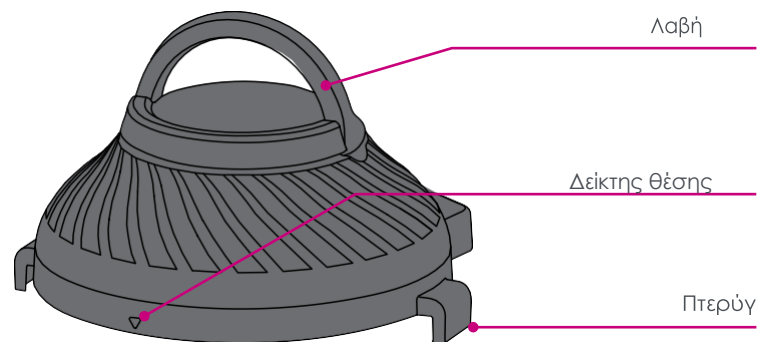
Εικόνες μέσα αυτό έγγραφο βλέπε be για αναφορά μόνο και Μάιος διαφέρω από ο πραγματικός προϊόν. Πάντα παραπέμπω προς ο πραγματικός προϊόν.

Προϊόν Μέρη και Εξαρτήματα

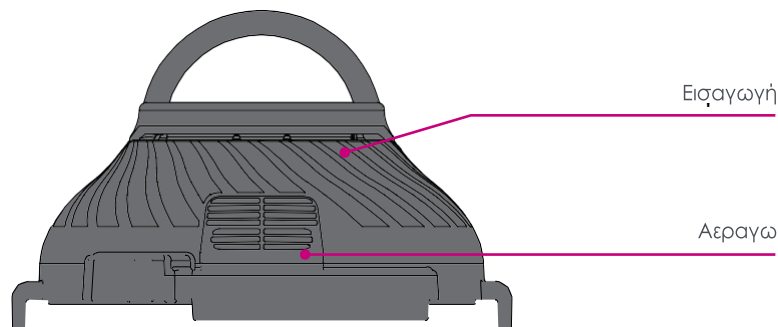
Καπάκι φριτέζας αέρα

Χρησιμοποιήστε τα παρακάτω έξυπνα προγράμματα με το καπάκι της φριτέζας αέρα: Air Fry, Roast, Bake, Grill και Αφυδάτωση.

Μέτωπο



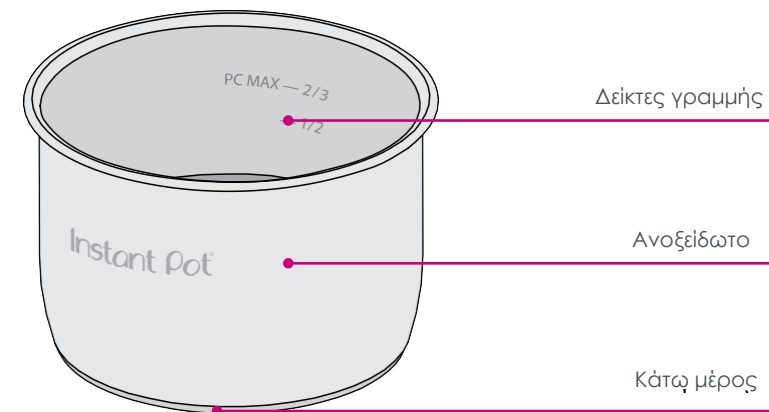
Πλάτη



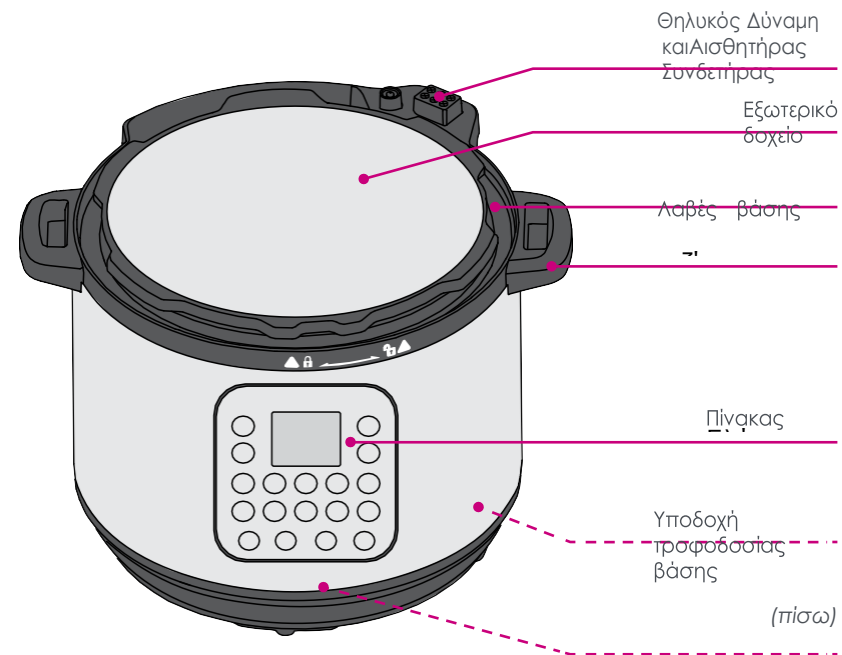
Εσωτερικό

Προϊόν Μέρη και Εξαρτήματα

Εσωτερικό δοχείο



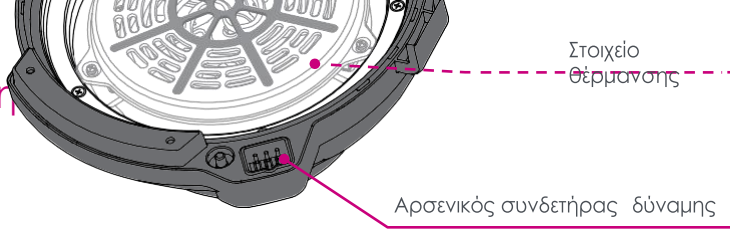
Βάση κουζίνας



Εικόνες μέσα αυτό έγγραφο βλέπετε για αναφορά μόνο και Μάιος διαφέρω από ο πραγματικός προϊόν. Πάντα παραπέμπω προς ο πραγματικός προϊόν.

Εικόνες μέσα αυτό έγγραφο βλέπετε για αναφορά μόνο και Μάιος διαφέρω από ο πραγματικός προϊόν. Πάντα παραπέμπω προς ο πραγματικός προϊόν.

Προϊόν Μέρη



Προϊόν Μέρη και Εξαρτήματα

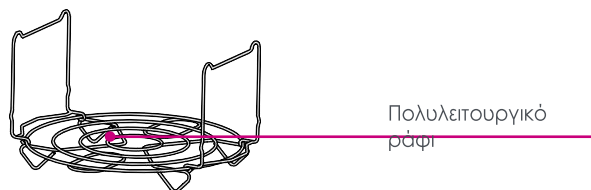
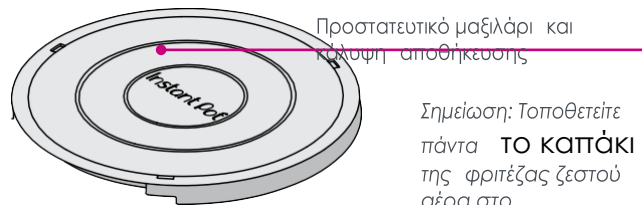
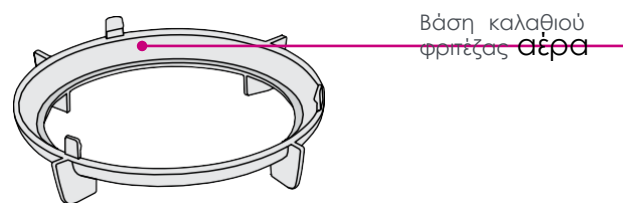
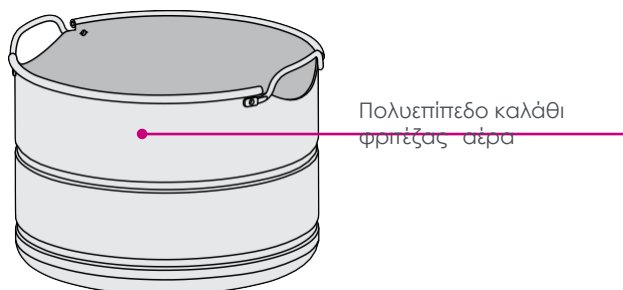
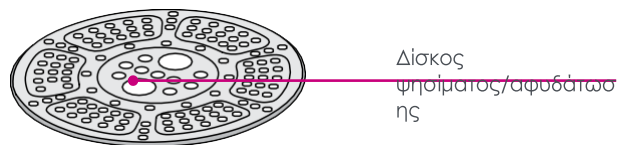
(εσωτερικό)

Εικόνες μέσα αυτό έγγραφο βλέπε be για αναφορά μόνο και Μάιος διαφέρω από ο πραγματικός προϊόν. Πάντα παραπέμπω προς ο πραγματικός προϊόν.

Εικόνες μέσα αυτό έγγραφο βλέπε be για αναφορά μόνο και Μάιος διαφέρω από ο πραγματικός προϊόν. Πάντα παραπέμπω προς ο πραγματικός προϊόν.

Προϊόν Μέρη και Εξαρτήματα

Εξαρτήματα

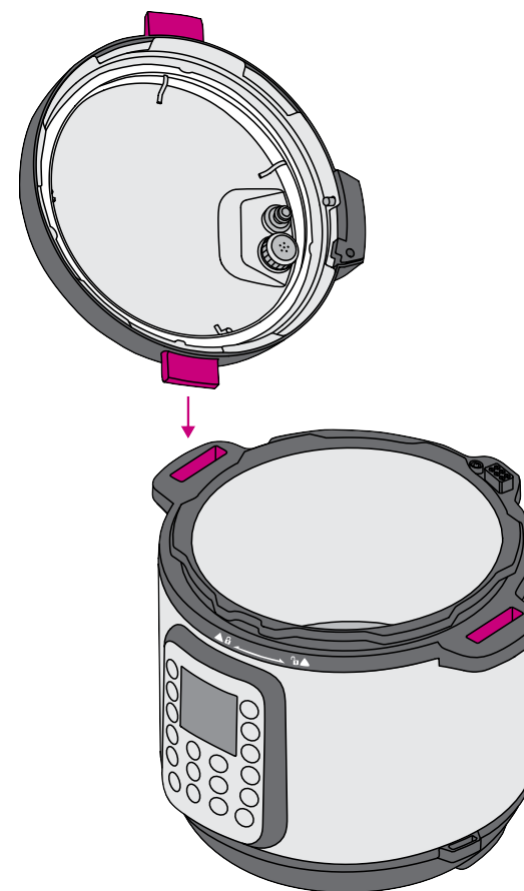


Προϊόν Μέρη και Εξαρτήματα

Καπάκι Όρθια Θέση

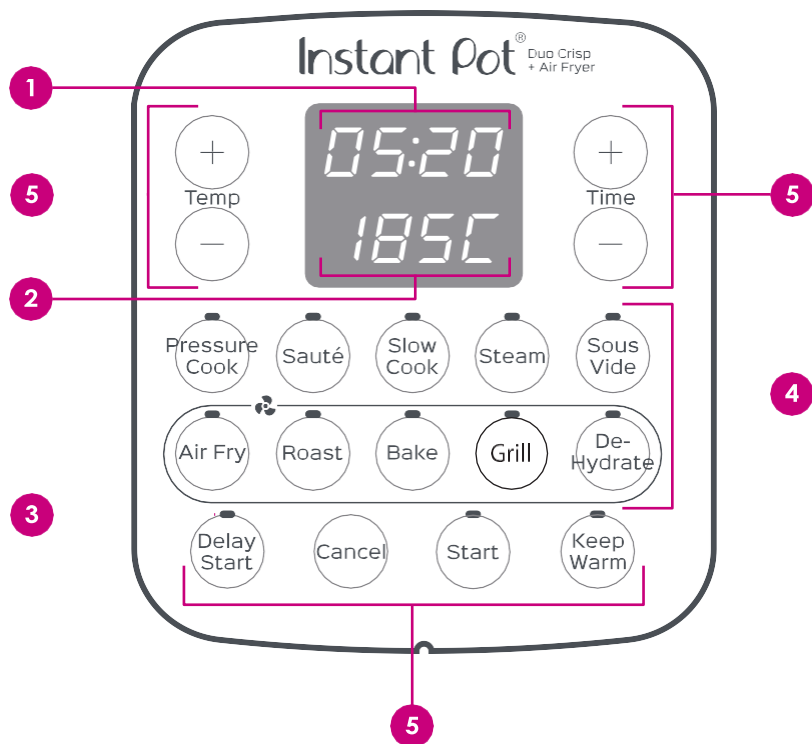
Έκανε εσύ παρατηρώ εκείνος ο κουζίνα βάση λαβές έχω α ορθογώνιος υποδοχή μέσα αυτούς? Κρατώ σας Μετρητές στεγνός μετά ανύψωση ο πίεση μαγείρεμα καπάκι διά Εισαγωγή ο Αριστερά Δεξιά καπάκι πτερύγιο μέσα ο αντίστοιχος υποδοχή επί ο κουζίνα βάση.

Μια φορά ο καπάκι είναι ακίνδυνα μέσα ο ακάθιστος θέση είναι εύκολος προς αφαιρώ ο εσώτερος κατασρόλα.



Εικόνες μέσα αυτό έγγραφο βλέπε be για αναφορά μόνο και Μάιος διαφέρω από ο πραγματικός προϊόν. Πάντα παραπέμπω προς ο πραγματικός προϊόν.

Εικόνες μέσα αυτό έγγραφο βλέπε be για αναφορά μόνο και Μάιος διαφέρω από ο πραγματικός προϊόν. Πάντα παραπέμπω προς ο πραγματικός προϊόν.



3 ΤΩΝ

Φωτίζω προς δείχνω ο δραστήριος Έξυπνος Πρόγραμμα και ρυθμίσεις Επιλεγμένο.

4

Μαγείρεμα πίεσης:

- Χύτρα πίεσης
- Σοτέ
- Αργός μάγειρας
- Ατμός
- Σους Βέιντε

Τηγάνισμα αέρα:

- Αέρας Φράι
- Ψήνω
- Ψήνω
- Φιλονικία
- Αφυδατώνω

5

- + / - Temp
- + / - Χρόνος
- Έναρξη καθυστέρησης
- Διατηρήστε ζεστό
- Ακυρώνω
- Εκκίνηση

Ο αντίστροφη μέτρηση χρονόμετρο Υποδεικνύει μαγείρεμα και Καθυστέρηση Εκκίνηση Ώρα μέσα ώρα Μορφή(05:20 Είναι 5 Ώρες 20 λεπτά).

Ο χρονομετρητής μετράει όσο βρίσκεστε στο Keep Warm.

Πίεση Μαγείρεμα Καπάκι: Εκθέτω Υποδεικνύει Ίδου (Χαμηλό) ή Γεια σου (Υψηλή) πίεση ή θερμοκρασία επίπεδο.

Σημείωση: Όταν χρησιμοποιείτε το έξυπνο πρόγραμμα Sous Vide, η οθόνη υποδεικνύει θερμοκρασία σε °C (Κελσίου) ή °F (Φαρενάιτ).

Καπάκι φριτέζας αέρα: Η οθόνη υποδεικνύει θερμοκρασία σε °C (Κελσίου) ή °F (Φαρενάιτ).

Έλεγχος

από το πραγματικό προϊόν. Να αναφέρεστε **ΠΑΝΤΑ** στο πραγματικό προϊόν.

Έλεγχος

Λειτουργία ακύρωσης και αναμονής	Πατήστε Άκυρο για να διακόψετε ένα έξυπνο πρόγραμμα ανά πάσα στιγμή. Η οθόνη επιστρέφει σε κατάσταση αναμονής και υποδεικνύει ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΤΕ.
Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση ήχου	Όταν βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής, πατήστε παρατεταμένα + με την πάροδο του χρόνου μέχρι η οθόνη να υποδείξει S Επί (ήχος on) ή ΣΟΦ (απενεργοποιηθεί ο ήχος). <i>Σημείωση: Δεν είναι δυνατή η σίγαση ειδοποιήσεων σφάλματος.</i>
Ρυθμίστε την κλίμακα θερμοκρασίας: °C ή °F	Όταν βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής, πατήστε παρατεταμένα + πάνω από σε Τεμπ μέχρι η οθόνη να υποδείξει °F (Φαρενάιτ) ή °C (Κελσίου). Η θερμοκρασία εμφανίζεται στη μονάδα που υποδεικνύεται.
Ορισμός χρονοδιακόφων έναρξης καθυστέρησης	Καθυστέρηση Έναρξη μπορεί να εφαρμοστεί στα προγράμματα χύτρας πίεσης, αργός μαγειρεύω και Ατμός Έξυπνος. Ορίστε την Έναρξη καθυστέρησης για τουλάχιστον 10 λεπτά έως το πολύ 24 ώρες. 1. Επιλέξτε ένα έξυπνο πρόγραμμα και προσαρμόστε τις ρυθμίσεις όπως επιθυμείτε και, στη συνέχεια, πατήστε Έναρξη καθυστέρησης. <i>Σημείωση: Μόλις επιλεγεί η Έναρξη καθυστέρησης, δεν υπάρχει τρόπος επιστροφής στις ρυθμίσεις μαγειρέματος. Για να προσαρμόσετε τις ρυθμίσεις έξυπνου προγράμματος, πατήστε Άκυρο και εισαγάγετε νέες επιλογές.</i> 2. Όταν αναβοσβήνει ο χρονοδιακόπτης, χρησιμοποιήστε τα κουμπιά + / - Ώρα για να ρυθμίσετε το χρόνο καθυστέρησης. Π.χ., η 02:00 δείχνει ότι το μαγείρεμα θα ξεκινήσει μετά από 2 ώρες. 3. Πατήστε ξανά την έναρξη καθυστέρησης για εναλλαγή στο πεδίο λεπτά και ακολουθήστε την ίδια διαδικασία με το προηγούμενο

Ξαναζεσταίνεται τα τρόφιμα ή διατηρείτε ζεστό για μεγάλα χρονικά διαστήματα	Διατήρηση σε Ζεστός μπορεί να ρυθμιστεί από τουλάχιστον 10 λεπτά σε 24 ώρες κατ' ανώτατο όριο. 1. Όταν βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής, επιλέξτε Διατήρηση ζεστασιάς. 2. Πατήστε Διατήρηση θέρμανσης ξανά για να μετακινηθείτε μέσω του Ιδού (Χαμηλό) και Γεια σας (υψηλά) επίπεδα θερμοκρασίας. 3. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά - / + Ώρα για να ρυθμίσετε ένα χρονόμετρο θέρμανσης. 4. Πατήστε Έναρξη για να ξεκινήσετε. 5. Όταν ολοκληρωθεί το Κρατώ Ζεστός η οθόνη υποδεικνύει τέλος.
Ρύθμιση και αποθήκευση προσαρμοσμένων θερμοκρασιών	Ισχύει σε Σους Ο Βίντι, Αέρας Τηγανίζω Ψητό, Ψήσιμο, Σχάρα και Αφυδάτωση Έξυπνα Προγράμματα. 1. Επιλέξτε ένα εφαρμόσιμο έξυπνο πρόγραμμα. 2. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά - / + Προσωρινή για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία σε °F ή °C. 3. Πατήστε Έναρξη για να ξεκινήσετε το Πρόγραμμα και να εξοικονομήσετε τη θερμοκρασία. Την επόμενη φορά που θα επιλεγεί το Έξυπνο Πρόγραμμα, εμφανίζεται η νέα θερμοκρασία. Κατά το τηγάνισμα του αέρα, η θερμοκρασία μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί ανά πάσα στιγμή με τα κουμπιά - / + Ο Τεμπ. Οι προσαρμογές που γίνονται μετά την έναρξη του μαγειρέματος δεν αποθηκεύονται.
Επανάφορ	Με την κουζίνα σε κατάσταση αναμονής, πατήστε παρατεταμένα ένα κουμπιό έξυπνου προγράμματος μένου

Κατάσταση



Υποδεικνύει ότι η κουζίνα βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής.



Υποδεικνύει ότι η κουζίνα βρίσκεται σε λειτουργία προθέρψεων.



Μπορεί να υποδεικνύει ότι το καπάκι λείπει, δεν είναι σωστά ασφαλισμένο ή ότι χρησιμοποιείται λάθος καπάκι για το επιλεγμένο έξυπνο πρόγραμμα.

Ο χρονομερητής εμφάνισης υποδεικνύει ένα από τα εξής:



- Όταν εκτελείται ένα έξυπνο πρόγραμμα, ο χρονομέτρης οθόνης μετράει αντίστροφα για να υποδείξει τον χρόνο μαγειρέματος που απομένει στο έξυπνο πρόγραμμα.
- Όταν εκτελείται η Εκκίνηση καθυστέρησης, ο χρονοδιακόπτας οθόνης μετράει αντίστροφα μέχρι να ξεκινήσει το Έξυπνο πρόγραμμα.
- Όταν το Keep Warm λειτουργεί, ο χρονομέτρης οθόνης μετράει αντίστροφα για να υποδείξει πόσο καιρό θερμαίνεται το φαγητό.



Δείχνει ότι το πρόγραμμα Sauté Smart έχει φτάσει σε θερμοκρασία μαγειρέματος και τα τρόφιμα μπορούν να προστεθούν στην εσωτερική κατσαρόλα.



Υποδεικνύει ότι ένα έξυπνο πρόγραμμα έχει λήξει και το Keep Warm είναι απενεργοποιη.



Υποδεικνύει υπερθέρμανση στο θάλαμο μαγειρέματος. Ανατρέξτε στην αντιμετώπιση προβλημάτων.

Καθάρισμα Πριν Χρήση

Υποδεικνύει ότι παρουσιάστηκε σφάλμα. Ανατρέξτε στην αντιμετώπιση προβλημάτων.

Κατάσταση

Αφαιρούμε την εσωτερική κατσαρόλα από τη βάση της κουζίνας και την πλένουμε με ζεστό νερό και πλένουμε το υγρό. Ξεπλύνετε με ζεστό, καθαρό νερό και χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί για να στεγνώσετε το εξωτερικό της εσωτερικής κατσαρόλας.

Σημείωση: Η εσωτερική κατσαρόλα είναι ασφαλής στο πλυντήριο πιάτων.

Σκουπίστε το θερμαντικό στοιχείο με ένα μαλακό πανί για να βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν σωματίδια αδέσποτης συσκευασίας πριν επιστρέψετε την εσωτερική κατσαρόλα στη βάση της κουζίνας.

Σημείωση: Πριν από **ΤΟ** μαγείρεμα, βεβαιωθείτε πάντα ότι το θερμαντικό στοιχείο είναι καθαρό και στεγνό πριν τοποθετήσετε την εσωτερική κατσαρόλα στη **βάση** της κουζίνας. Σε αντίθετη περίπτωση μπορεί να προκληθεί ζημιά στην κουζίνα.

Το εσωτερικό δοχείο αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της ασφάλειας των προϊόντων. Τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται στην εσωτερική κατσαρόλα και ποτέ απευθείας στη βάση της κουζίνας.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ



Μην γεμίζετε την εσωτερική κατσαρόλα ψηλότερα από το **PC MAX - 2/3** (Μέγιστο μαγείρεμα υπό πίεση), όπως υποδεικνύεται στην εσωτερική κατσαρόλα.

Να είστε εξαιρετικά προσεκτικοί όταν μαγειρεύετε και εξαερώνετε τρόφιμα όπως βραστά μήλα, βακκίνια, κριθάρι μαργαριταριών, πλιγούρι βρώμης, μπιζέλια, noodles κ.λπ., καθώς αυτά τα τρόφιμα μπορεί να αφρίσουν, να αφρίσουν

Καθάρισμα Πριν Χρήση

Για να αποφύγετε προσωπικό τραυματισμό ή ζημιά στη συσκευή, αντικαταστήστε ένα παραμορφωμένο ή κατεστραμμένο εσωτερικό δοχείο. Χρησιμοποιείτε μόνο εγκεκριμένες εσωτερικές γλάστρες Instant Pot κατασκευασμένες για αυτό το μοντέλο κατά το μαγείρεμα.



⚠️ ΠΡΟΣΟΧ

Για να αποφύγετε τον κίνδυνο τραυματισμού ή/και υλικής ζημιάς, καθώς και ζημιάς στην κουζίνα, μην ρίχνετε

Εικόνες μέσα αυτό έγγραφο είναι μόνο για αναφορά και μπορεί να διαφέρουν από το πραγματικό προϊόν. Πάντα να αναφέρεστε στο πραγματικό προϊόν.

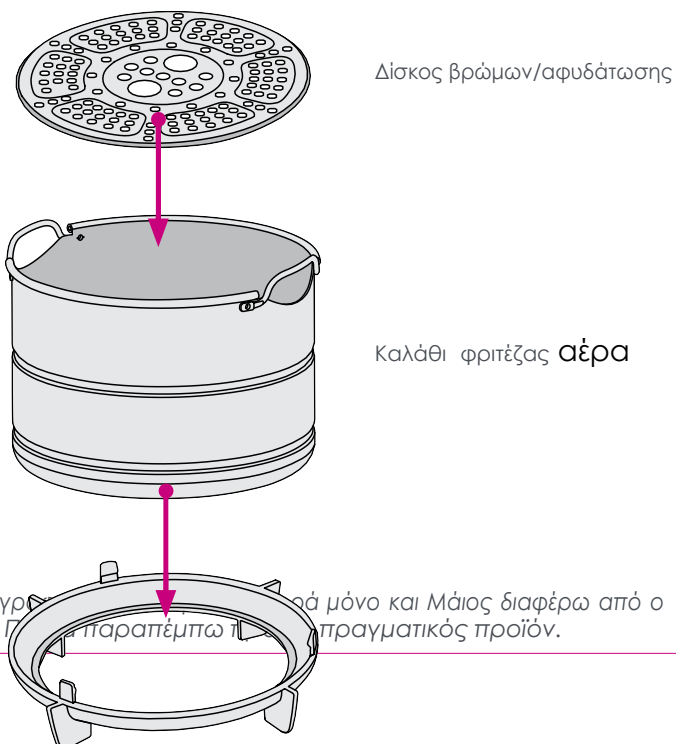
Εξαρτήματα

Πλύνετε τα εξαρτήματα με ζεστό νερό και πλύνετε τα υγρά πριν τα χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά και στη συνέχεια μετά από κάθε χρήση. Ξεπλύνετε με ζεστό, καθαρό νερό και χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί για να στεγνώσετε τα εξαρτήματα.

Για να συναρμολογήσετε το πολυεπίπεδο καλάθι φριτέζας αέρα:

1. Τοποθετήστε τη βάση καλαθιού φριτέζας πολλαπλών επιπέδων σε σταθερή επιφάνεια.
2. Τοποθετήστε το καλάθι φριτέζας αέρα πάνω από τη βάση και πιέστε **προς τα κάτω** σταθερά. Τα δόντια στη βάση θα πρέπει να πεταχτεί στην αυλάκωση στο εξωτερικό του καλαθιού.
3. Για να σηκώσετε και να τοποθετήσετε εύκολα το δίσκο βρώμας/αφυδάτωσης, κρατήστε τις μεγάλες οπές στη μέση του δίσκου με 2 δάχτυλα.
4. Τοποθετήστε το δίσκο βρώμας/αφυδάτωσης στο πολυεπίπεδο καλάθι φριτέζας αέρα, εξασφαλίζοντας ότι το υπερυψωμένο χείλος είναι στραμμένο προς **τα κάτω**.

Σημείωση: Το καλάθι φριτέζας αέρα πρέπει να χρησιμοποιείται με την εσωτερική κατσαρόλα από ανοξείδωτο χάλυβα.



Εικόνες μέσα αυτό έγγραφο βλέπετε για αναφορά μόνο και Μάιος διαφέρω από ο πραγματικός προϊόν. Πάντα παραπέμπω προς ο πραγματικός προϊόν.

Βάση καλαθιού φριτέζας **αέρα**



Εικόνες μέσα αυτό έγγραφο βλέπετε για αναφορά μόνο και Μάιος διαφέρω από ο πραγματικός προϊόν. Πάντα παραπέμπω προς ο πραγματικός προϊόν.

Καθάρισμα Πριν Πρώτος

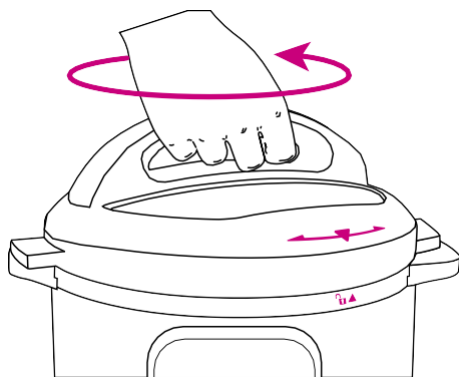
Καπάκι μαγειρέματος πίεσης

Το καπάκι από ανοξείδωτο χάλυβα που περιλαμβάνεται είναι απαραίτητο για τις περισσότερες διαδικασίες μαγειρέματος και είναι απαραίτητο για το μαγείρεμα υπό πίεση. Να βεβαιώνετε πάντα ότι χρησιμοποιείτε μόνο το καπάκι μαγειρέματος πίεσης Duo Crisp με τη βάση της χύτρας Duo Crisp.

Όταν είναι συνδεδεμένη, η κουζίνα παίζει ένα jingle όταν το καπάκι ανοίγει και κλείνει.

Ανοίξτε και αφαιρέστε το καπάκι

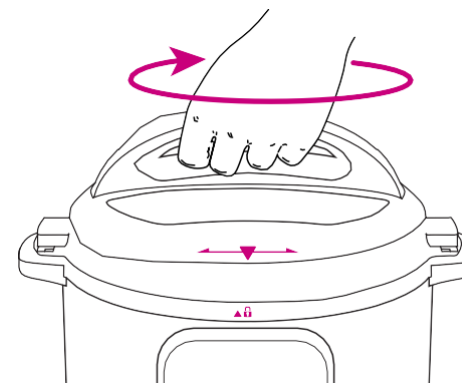
Πιάστε τη λαβή του καπακιού και περιστρέψτε την αριστερόστροφα για να ευθυγραμμίσετε το σύμβολο στο καπάκι με το σύμβολο στο χείλος της βάσης της κουζίνας, στη συνέχεια σηκώστε το καπάκι πάνω και έξω από τη βάση της κουζίνας.



Κλείστε το καπάκι

Ευθυγραμμίστε το σύμβολο στο καπάκι με το σύμβολο στη βάση της κουζίνας και χαμηλώστε το καπάκι στην πίστα. Γυρίστε το καπάκι δεξιόστροφα μέχρι το σύμβολο στο καπάκι να ευθυγραμμιστεί με το σύμβολο στη βάση της κουζίνας.

Επισκόπηση από Πίεση Έλεγχος



Επισκόπηση από Πίεση Έλεγχος

Το καπάκι μαγειρέματος πίεσης σφραγίζεται αυτόματα για εύκολο μαγείρεμα υπό πίεση, αλλά δεν κλειδώνει στη θέση του όταν κλείνει. Το καπάκι μπορεί να αφαιρεθεί κατά την προζέστανση αλλά κλειδώνει στη θέση του μόλις η κουζίνα έχει

Ανατρέξτε στην **επισκόπηση των χαρακτηριστικών ελέγχου πίεσης — Βαλβίδα πλωτήρα** για πληροφορίες σχετικά με την πίεση και την αποσυμπίεση.

▲ ΚΙΝΔΥΝ Μην προσπαθήσετε να αφαιρέσετε το καπάκι ενώ η βαλβίδα πλωτήρα είναι επάνω.

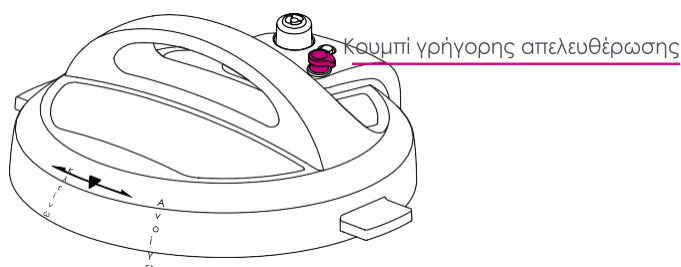
▲ ΠΡΟΣΟΧ Ελέγχετε πάντα το καπάκι για ζημιές και υπερβολική φθορά πριν από το μαγείρεμα.

▲ ΠΡΟΕΙΔΟΠ ΟΙΗΣΗ Το 2018 ήταν η πρώτη ημέρα του 2019, όταν η τιμή του 100% του 10% του 10% του 10% χύτρας ταχύτητας Στιγμιαίος Κατσαρόλα Ντουό Τραγανός. Χρησιμοποιώντας οποιαδήποτε άλλα καπάκια χύτρας πίεσης μπορεί να προκαλέσουν τραυματισμό ή/και ζημιά.

Κουμπί γρήγορης απελευθέρωσης

Το κουμπί γρήγορης απελευθέρωσης ελέγχει τη βαλβίδα απελευθέρωσης ατμού, σφραγίζοντας και εξαερώνοντας την κουζίνα όπως επιθυμείτε.

Παραπέμπω προς **Αποσυμπίεση ο Κουζίνα (Εξαερισμός Μέθοδοι)** για λεπτομέρειες επί ασφαλούς αποσυμπίεσης.



Εικόνες μέσα αυτό έγγραφο βλέπε be για αναφορά μόνο και Μάιος διαφέρω από ο πραγματικός προϊόν. Πάντα παραπέμπω προς ο πραγματικός προϊόν.

Επισκόπηση από Πίεση Έλεγχος

Βαλβίδα απελευθέρωσης ατμού

Η βαλβίδα απελευθέρωσης ατμού κάθεται χαλαρά στο σωλήνα απελευθέρωσης ατμού. Όταν η χύτρα απελευθερώνει πίεση, ο ατμός εκτοξεύεται από την κορυφή της βαλβίδας απελευθέρωσης ατμού.

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

Αφαιρέστε τη βαλβίδα απελευθέρωσης ατμού

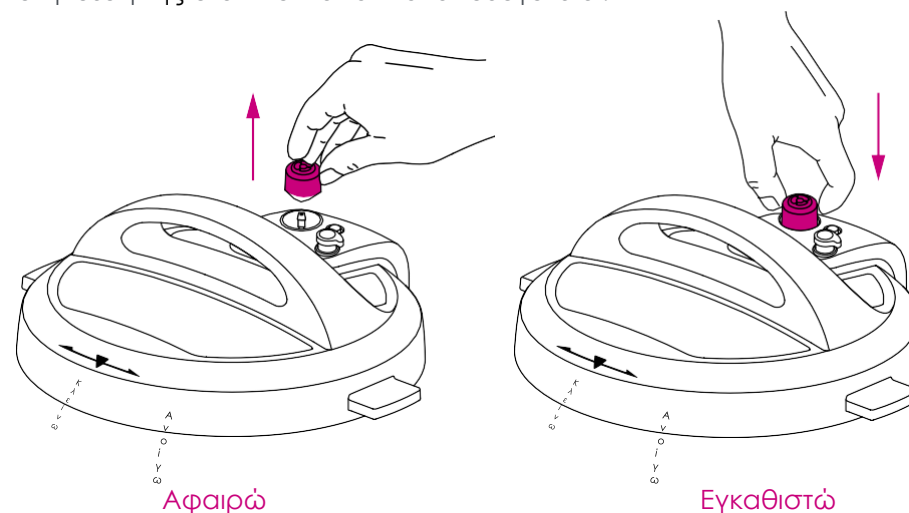
Τραβήξτε τη βαλβίδα απελευθέρωσης ατμού προς τα πάνω και από το σωλήνα απελευθέρωσης ατμού.

Η βαλβίδα απελευθέρωσης ατμού πρέπει να εγκαθίσταται πριν από τη χρήση και να καθαρίζεται συχνά.

Εγκατάσταση της βαλβίδας απελευθέρωσης ατμού

Τοποθετήστε τη βαλβίδα απελευθέρωσης ατμού στο σωλήνα απελευθέρωσης ατμού και πιέστε προς τα κάτω σταθερά.

Η βαλβίδα απελευθέρωσης ατμού κάθεται χαλαρά στο σωλήνα απελευθέρωσης ατμού όταν εγκαθίσταται σωστά, αλλά πρέπει να παραμείνει στη θέση της όταν το καπάκι αναποδογυρνείται.



Εικόνες μέσα αυτό έγγραφο βλέπε be για αναφορά μόνο και Μάιος διαφέρω από ο πραγματικός προϊόν. Πάντα παραπέμπω προς ο πραγματικός προϊόν.



Μην καλύπτετε ή μπλοκάρτε τη βαλβίδα απελευθέρωσης ατμού.

Επισκόπηση από Πίεση Έλεγχος

Ασπίδα κατά του μπλοκ

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

Ως αναπόσπαστο μέρος της ασφάλειας του προϊόντος, η ασπίδα κατά του μπλοκ πρέπει να εγκαθίσταται πριν από τη χρήση και να καθαρίζεται συχνά.

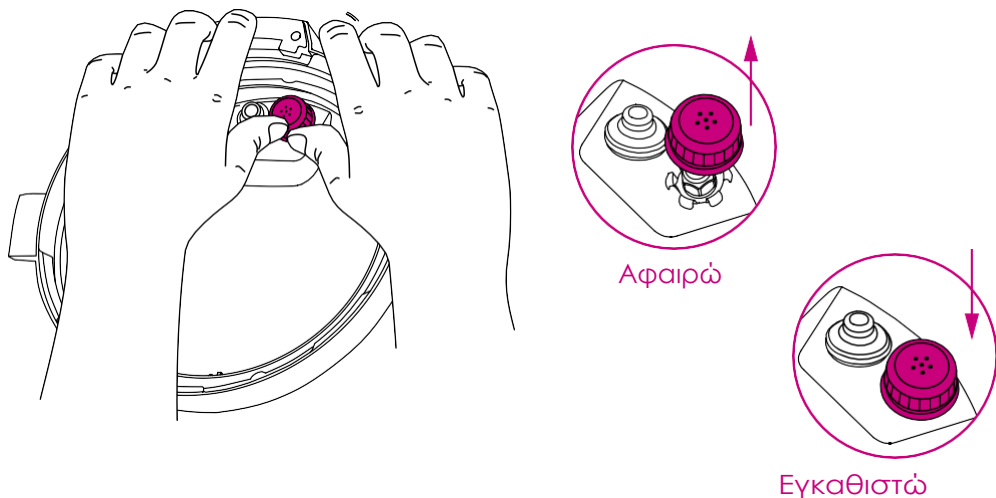
Αφαιρέστε την ασπίδα κατά του αποκλεισμού

Πιάστε το καπάκι σαν τιμόνι και χρησιμοποιήστε τους αντίχειρές σας για να πιέσετε σταθερά στο πλάι της ασπίδας κατά του μπλοκ (πιέζοντας προς την πλευρά του καπακιού και προς τα πάνω) μέχρι να πεταχτεί από τις ακίδες από κάτω.

Εγκαταστήστε την ασπίδα Anti-Block

Τοποθετήστε την ασπίδα κατά του μπλοκ πάνω από τις ακίδες και πιέστε προς τα κάτω μέχρι να ασφαλίσει στη θέση της.

Μην επιχειρήσετε να χειριστείτε τη χύτρα ταχύτητας χωρίς να έχει εγκατασταθεί η ασπίδα κατά του μπλοκ.



Επισκόπηση από Πίεση Έλεγχος

Δακτύλιος σφράγισης

Όταν το καπάκι μαγειρέματος πίεσης είναι κλειστό, ο δακτύλιος σφράγισης που είναι εγκατεστημένος στην κάτω πλευρά του καπακιού δημιουργεί αεροστεγή σφραγίδα μεταξύ του καπακιού και της βάσης της χύτρας.

Ο δακτύλιος σφράγισης πρέπει να τοποθετείται πριν από τη χρήση της κουζίνας και πρέπει να καθαρίζεται μετά από κάθε χρήση.

Μόνο 1 δακτύλιος σφράγισης πρέπει να τοποθετείται στο καπάκι όταν χρησιμοποιείτε την κουζίνα. Χρησιμοποιήστε ένα για γλυκά πιάτα και ένα για αλμυρά.

Οι δακτύλιοι σφράγισης εκτείνονται με την πάροδο του χρόνου με κανονική χρήση.

Ως αναπόσπαστο μέρος της ασφάλειας του προϊόντος, ο δακτύλιος σφράγισης πρέπει να αντικαθίσταται κάθε 12-18 μήνες ή νωρίτερα εάν παρατηρηθεί τέντωμα, παραμόρφωση ή βλάβη.

Αφαιρέστε το δακτύλιο σφράγισης

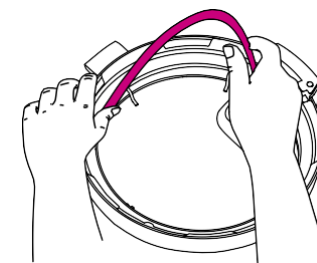
Πιάστε την άκρη της σιλικόνης και τραβήξτε τη σφράγιση δαχτυλίδι έξω από πίσω από το κυκλικό ράφι δαχτυλιδιών σφράγισης ανοξειδωτου.

Με τον δακτύλιο σφράγισης αφαιρεθεί, επιθεωρήστε τη σχάρα για να βεβαιωθείτε ότι είναι ασφαλισμένη, κεντραρισμένη και ομοιόμορφο ύψος σε όλη τη διαδρομή γύρω από το καπάκι. Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε ένα παραμορφωμένο ράφι δαχτυλιδιών σφράγισης.

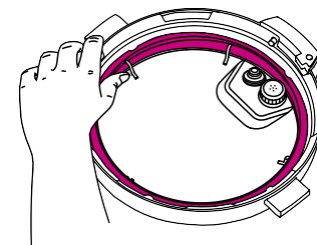
Εγκαταστήστε το δακτύλιο σφράγισης

Τοποθετήστε το δακτύλιο σφράγισης πάνω από το ράφι του δακτυλίου σφράγισης και πιέστε το στη θέση του. Πιέστε προς τα κάτω σταθερά για να βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει ruckering.

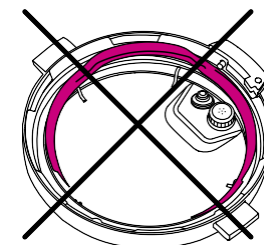
Όταν εγκατασταθεί σωστά, ο δακτύλιος σφράγισης είναι άνετα πίσω ο Σφράγιση δαχτυλίδι βασανίζω και πρέπει όχι φθινόπωρο έξω Όταν ο καπάκι είναι Γύρισε πέρα.



Αφαιρώ



Εγκαθιστώ



Ανακριβής

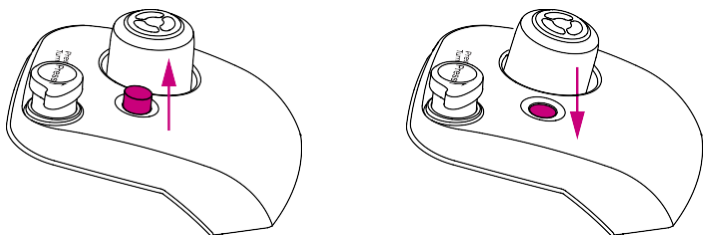


Ελέγχετε πάντα για κοψίματα, παραμόρφωση και σωστή εγκατάσταση του δακτυλίου σφράγισης πριν από το μαγείρεμα. Μην το κάνετε.

Χρησιμοποιήστε ένα τεντωμένο ή κατεστραμμένο δακτύλιο σφράγισης. Χρησιμοποιείτε μόνο εγκεκριμένους δακτυλίους Άμεση ενεργοποίηση Κατσαρόλα. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να προκαλέσει απόρριψη τροφής, η οποία μπορεί να οδηγήσει σε προσωπικό τραυματισμό ή υλικές ζημιές.

Βαλβίδα πλωτήρα

Η βαλβίδα επίπλευσης παρέχει οπτική ένδειξη πίεσης εντός της χύτρας και εμφανίζεται σε 2 θέσεις.



Πιεστήριο

Η βαλβίδα πλωτήρα έχει εμφανώς σκάσει πάνω από την επιφάνεια του καπακιού.

Αποσυμπίεση

Η βαλβίδα πλωτήρα έχει κατέβει και η κορυφή είναι ευθυγραμμισμένη με το καπάκι.

Η βαλβίδα επίπλευσης και το καπάκι σιλικόνης συνεργάζονται για να σφραγίσουν σε ατμό υπό πίεση. Αυτοί τα εξαρτήματα πρέπει να εγκαθίστανται πριν από τη χρήση και να καθαρίζονται μετά από κάθε χρήση.

ΚΙΝΔΥΝ Ενώ η βαλβίδα πλωτήρα είναι επάνω, τα περιεχόμενα της κουζίνας είναι κάτω από υπερβολική πίεση. **Μην προσπαθήσετε να αφαιρέσετε το καπάκι.** Πρέπει να απελευθερώνεται όλη η πίεση και η βαλβίδα επίπλευσης πρέπει να είναι **κάτω**. Ανατρέξτε στην **αποσυμπίεση της χύτρας (Μέθοδοι εξαερισμού)** για πληροφορίες σχετικά με την απελευθέρωση πίεσης. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να προκαλέσει υλικές ζημιές ή/και προσωπικό τραυματισμό.

Αφαιρέστε τη βαλβίδα πλωτήρα από το καπάκι

Τοποθετήστε ένα δάχτυλο στην επίπεδη κορυφή της βαλβίδας πλωτήρα και, στη συνέχεια, γυρίστε το καπάκι προς τα πάνω. Αποσυνδέστε το καπάκι

Εικόνες μέσα αυτό έγγραφο βλέπε be για αναφορά μόνο και Μάιος διαφέρω από ο πραγματικός προϊόν. Πάντα παραπέμπω προς ο πραγματικός προϊόν.

Εγκατάσταση της βαλβίδας πλωτήρα

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

Μην επιχειρήσετε να χειριστείτε τη χύτρα ταχύτητας χωρίς τη βαλβίδα επίπλευσης ή/και καπάκι σιλικόνης σωστά εγκατεστημένο στο καπάκι μαγειρέματος πίεσης.

Συλλέκτης συμπύκνωσης

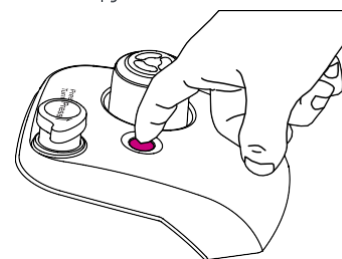
Ο συλλέκτης συμπύκνωσης κάθεται στο πίσω μέρος της βάσης της κουζίνας και συσσωρεύει υπερχειλίση υγρασίας από το χείλος συμπύκνωσης. Θα πρέπει να εγκατασταθεί πριν μαγείρεμα, στη συνέχεια άδειασε και ξεπλύθηκε μετά από κάθε χρήση.

Κατάργηση του συλλέκτη συμπύκνωσης

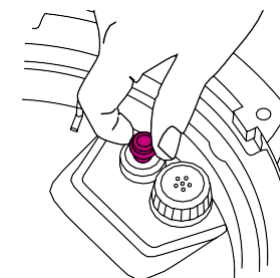
Τραβήξτε τον συλλέκτη συμπύκνωσης μακριά από τη βάση της κουζίνας. μην τραβάς προς τα κάτω. Σημειώστε τις γλωττίες στη βάση της κουζίνας και τις αυλακώσεις στον συλλέκτη συμπύκνωσης.

σιλικόνης από την κάτω πλευρά της βαλβίδας πλωτήρα.

Αφαιρέστε τη βαλβίδα πλωτήρα από το πάνω μέρος του καπακιού. Μην απορρίψετε τη βαλβίδα πλωτήρα ή καπάκι σιλικόνης.



Επάνω



κάτω

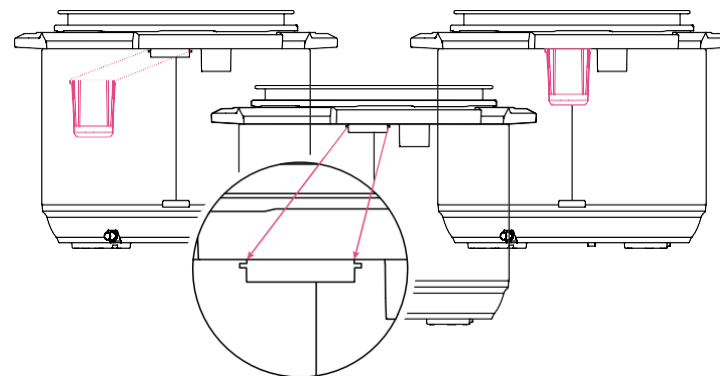
Εικόνες μέσα αυτό έγγραφο βλέπε be για αναφορά μόνο και Μάιος διαφέρω από ο πραγματικός προϊόν. Πάντα παραπέμπω προς ο πραγματικός προϊόν.

Επισκόπηση από Πίεση Έλεγχος

Εγκατάσταση του Συλλέκτη συμπύκνωσης

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

Επισκόπηση από Πίεση Έλεγχος



Εικόνες μέσα αυτό έγγραφο βλέπε be για αναφορά μόνο και Μάιος διαφέρω από ο πραγματικός προϊόν. Πάντα παραπέμπω προς ο πραγματικός προϊόν.

Εικόνες μέσα αυτό έγγραφο βλέπε be για αναφορά μόνο και Μάιος διαφέρω από ο πραγματικός προϊόν. Πάντα παραπέμπω προς ο πραγματικός προϊόν.

Το μαγείρεμα υπό πίεση χρησιμοποιεί πίεση ατμού για να αυξήσει το σημείο βρασμού του νερού πάνω από 100°C / 212°F. Αυτή η ενεργειακά αποδοτική μέθοδος μαγειρέματος είναι ο γρηγορότερος τρόπος για να μαγειρέψετε καλά μια ποικιλία από τα αγαπημένα σας γεύματα.

Οι χύτρες πίεσης περνούν από 3 στάδια όταν μαγειρεύουν με πίεση:

1. Προθερμαντική και πρεσβυτερωση

Αφού ολοκληρώσετε την εισαγωγή των επιλογών σας, πατήστε Έναρξη για να ξεκινήσετε. Η οθόνη διαβάζει επάνω για να δείξει ότι έχει αρχίσει την προθερμανθεί. Ενώ η κουζίνα προθερμαίνεται, εξατμίζει υγρό στην εσωτερική κατσαρόλα για να δημιουργήσει ατμό. Μόλις δημιουργηθεί αρκετός ατμός μέσα στην εσωτερική κατσαρόλα, το πλωτήρα valve ξεπήδησε και κλειδώνει το καπάκι της χύτρας στη θέση του για ασφαλές μαγείρεμα υπό πίεση.

Όταν εμφανιστεί η βαλβίδα πλωτήρα, το καπάκι σιλικόνης που είναι προσαρτημένο στο κάτω μέρος της βαλβίδας πλωτήρα (στην κάτω πλευρά του καπακιού) σφραγίζει τον ατμό μέσα στο θάλαμο μαγειρέματος (το εσωτερική γλάστρα) και επιτρέπει στην πίεση να αυξηθεί ακόμα περισσότερο. Υψηλότερη πίεση σημαίνει υψηλότερη θερμοκρασία μαγειρέματος.

Ενώ είναι φυσιολογικό να βλέπετε λίγο ατμό να διαφεύγει μέσω της βαλβίδας επίπλευσης κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης, αν δείτε ατμό να διαφεύγει από τις πλευρές του αναγνωριστικού I, πατήστε Άκυρο και ανατρέξτε στην **Αντιμετώπιση προβλημάτων**.

Σημείωση: Ο χρόνος που χρειάζεται η κουζίνα σας για να την πιέσει καθορίζεται από διάφορους παράγοντες, συμπεριλαμβανομένων των τροφίμων και του υγρού όγκου.

2. Μαγείρεμα

Αφού εμφανιστεί η βαλβίδα επίπλευσης, η χύτρα χρειάζεται λίγα λεπτά για να τελειώσει την πίεση του κτιρίου. Όταν επιτευχθεί το απαιτούμενο επίπεδο πίεσης, αρχίζει το μαγείρεμα. Η οθόνη μεταβαίνει από το On στο χρονόμετρο αντίστροφης μέτρησης μαγειρέματος, που εμφανίζεται σε μορφή HH:MM (ώρες: λεπτά).

Οι ρυθμίσεις του Έξυπνου Προγράμματος (π.χ. χρόνος μαγειρέματος, θερμοκρασία ή/και επίπεδο πίεσης και αν το Keep Warm θα ενεργοποιείται αυτόματα ή όχι) μπορούν να προσαρμοστούν ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Ανατρέξτε στις **Ρυθμίσεις έξυπνου προγράμματος** για λεπτομέρειες.

3. Αποσυμπίεση

Αφού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα υπό πίεση, ακολουθήστε τις οδηγίες συνταγών σας για την αποσυμπίεση της χύτρας.

Εάν το αυτόματο Keep Warm είναι σε λειτουργία μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος, ο χρονομέτρης μετράει από τις 00:00 για να υποδείξει το χρόνο που έχει περάσει έως και 10 ώρες. Αν όχι, η κουζίνα επιστρέφει στο Standby και εμφανίζει το End.

Σημείωση: Η κουζίνα ψύχεται και αποσυμπιέζει γρηγορότερα εάν το αυτόματο Keep Warm είναι απενεργοποιημένο.

Ανατρέξτε στην ενότητα **Αποσυμπίεση της χύτρας (Μέθοδοι εξαερισμού)** για πληροφορίες σχετικά με την απελευθέρωση πίεσης μετά το μαγείρεμα.



ΚΙΝΔΥΝ Ενώ η βαλβίδα πλωτήρα είναι επάνω, τα περιεχόμενα της κουζίνας είναι κάτω από ακραία πίεση. **Μην προσπαθήσετε να αφαιρέσετε το καπάκι ενώ η βαλβίδα πλωτήρα είναι ακόμα επάνω.** Όλη η πίεση πρέπει να απελευθερωθεί και η βαλβίδα επίπλευσης πρέπει να είναι κάτω πριν επιχειρήσετε να αφαιρέσετε το καπάκι. **Μην προσπαθήσετε ποτέ να αναγκάσετε το καπάκι να ανοίξει.** Η μη τήρηση των οδηγιών μπορεί να προκαλέσει υλικές ζημιές ή/και προσωπικό τραυματισμό.

▲ ΠΡΟΕΙΔΟ

Η εσωτερική κατσαρόλα πρέπει πάντα να χρησιμοποιείται κατά το μαγείρεμα υπό πίεση ή το τηγάνισμα του αέρα. ΠΟΤΕ μην τοποθετείτε τρόφιμα ή υγρά σε τη βάση της κουζίνας. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών θα προκαλέσει ζημιά στην κουζίνα.

Αποσυμπίεση ο Κουζίνα (Εξαερισμός)

Να ακολουθείτε πάντα τις οδηγίες συνταγών για την αποσυμπίεση της κουζίνας.

Όταν η κουζίνα έχει αποσυμπιεστεί εντελώς, η βαλβίδα επίπλευσης πέφτει στο καπάκι όπως υποδεικνύεται στην επισκόπηση των χαρακτηριστικών ελέγχου πίεσης — βαλβίδα επίπλευσης.

Φυσική απελευθέρωση (NR)

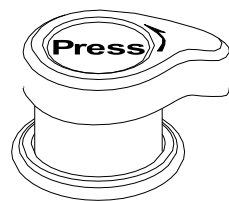
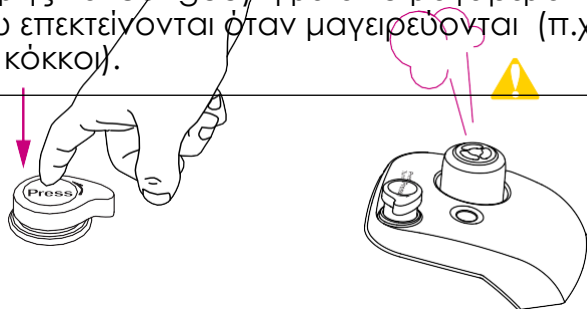
Αφήστε το κουμπί γρήγορης απελευθέρωσης στη θέση Σφραγίδα που εμφανίζεται. Καθώς η θερμοκρασία μέσα στην κουζίνα πέφτει, η κουζίνα αποσυμπιέζει φυσικά με την πάροδο του χρόνου.

Ο χρόνος αποσυμπίεσης ποικίλλει ανάλογα με τον όγκο και τον τύπο των τροφίμων και του υγρού. Όταν η

κουζίνα έχει εντελώς αποσυμπίεση, ο επιπλέω η βαλβίδα πέφτει στο καπάκι.

Γρήγορος Ελευθερώνω (QR)

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



Θέση σφραγίδων

Πατήστε το κουμπί γρήγορης απελευθέρωσης προς τα κάτω μέχρι να κάνει κλικ και να κλειδώσει στη θέση εξαερισμού. Όταν υπάρχει κατάθλιψη, ένα

Αποσυμπίεση ο Κουζίνα (Εξαερισμός)

Εάν εμφανίζονται συνεχείς πιτσιλιές κατά τον εξαερισμό, τοποθετήστε την κουζίνα πίσω στο Seal κουνώντας το κουμπί γρήγορης απελευθέρωσης. Το κουμπί εμφανίζεται προς τα πίσω για να υποδείξει ότι είναι σφραγισμένο και σταματά τη διαδικασία αποσυμπίεσης. Περιμένετε λίγα λεπτά πριν προσπαθήσετε ξανά να QR. Εάν οι πιτσιλιές συνεχιστούν, χρησιμοποιήστε το NR για να απελευθερώσετε με ασφάλεια την υπόλοιπη πίεση.

ΠΑΡΑΤΗ

Μη χρησιμοποιείτε QR όταν μαγειρεύετε τροφές υψηλής περιεκτικότητας σε άμυλο (π.χ. στιφάδο, τσίλι, ζυμαρικά και κόντζι) ή όταν μαγειρικά τρόφιμα που επεκτείνονται όταν μαγειρεύονται (π.χ. φασόλια και κόκκοι).

ρεύμα ατμού απελευθερώνεται μέσω της κορυφής της βαλβίδας απελευθέρωσης ατμού.

Σημείωση: Ο ατμός μπορεί να κυμαίνεται σε αδιαφάνεια, αλλά είναι πάντα δυνατός!



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

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

Αποσυμπίεση ο Κουζίνα (Εξαερισμός)

10 λεπτά NR

Αφήστε το κουμπί γρήγορης απελευθέρωσης στη θέση Σφραγίδα που εμφανίζεται για 10 λεπτά μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος και, στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί γρήγορης απελευθέρωσης προς τα κάτω μέχρι να κάνει κλικ και να κλειδώσει στη θέση εξαερισμού. Όταν υπάρχει κατάθλιψη, ένα ρεύμα ατμού απελευθερώνεται μέσω της κορυφής της βαλβίδας απελευθέρωσης ατμού.

Εάν εμφανίζονται συνεχείς πιτσιλιές κατά τον εξαερισμό, τοποθετήστε την κουζίνα πίσω στο Seal κουνώντας το κουμπί γρήγορης απελευθέρωσης. Περιμένετε άλλα 5 λεπτά πριν προσπαθήσετε ξανά να QR. Εάν οι πιτσιλιές συνεχιστούν, χρησιμοποιήστε το NR για να απελευθερώσετε με ασφάλεια την υπόλοιπη πίεση.

ΠΡΟΕΙΔΟ ΠΟΪΗΣΗ

Μην σκύβετε ή αγγίζετε τη βαλβίδα απελευθέρωσης ατμού.

Μην τοποθετείτε απροστάτευτο δέρμα πάνω από τη βαλβίδα απελευθέρωσης ατμού.

Μην καλύπτετε ή εμποδίζετε τη βαλβίδα απελευθέρωσης ατμού.

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

Αποσυμπίεση ο Κουζίνα (Εξαερισμός)



Ενώ η βαλβίδα πλωτήρα είναι επάνω, τα περιεχόμενα της κουζίνας είναι κάτω από **ακραία πίεση. Μην προσπαθήσετε να αφαιρέσετε το καπάκι ενώ η βαλβίδα πλωτήρα είναι ακόμα επάνω.** Όλη η πίεση **πρέπει να** απελευθερωθεί και η βαλβίδα επίπλευσης **πρέπει να** είναι κάτω πριν επιχειρήσετε να αφαιρέσετε το καπάκι. **Μην προσπαθήσετε ποτέ να αναγκάσετε το καπάκι να ανοίξει.** Η μη τήρηση των οδηγιών μπορεί να προκαλέσει υλικές ζημιές ή/και τραυματισμό της personal.

Αρχικός Δοκιμή Τρέχω (Νερό)

Ακολουθήστε αυτά τα βήματα για να αρχίσετε να εξοικειώνεστε με το Instant Pot Duo Crisp + Air Fryer.

Σημείωση: Να βεβαιώνετε πάντα ότι χρησιμοποιείτε την εσωτερική κατσαρόλα από ανοξείδωτο χάλυβα κατά το τηγάνισμα του αέρα. ΠΟΤΕ μην τοποθετείτε τρόφιμα ή υγρά στη βάση της κουζίνας.

Συνολικός χρόνος δοκιμής: Περίπου 20 λεπτά.

1. Αφαιρούμε την εσωτερική κατσαρόλα από τη βάση της κουζίνας.
2. Προσθέτουμε 750 mL νερό στην εσωτερική κατσαρόλα.
3. Τοποθετήστε την εσωτερική κατσαρόλα στη βάση της κουζίνας.
4. Συνδέστε τον κατάλληλο υποψήφιο πελάτη τροφοδοσίας για τον τύπο εξόδου σας στη βάση της κουζίνας και, στη συνέχεια, τοποθετήστε το φινις σε μια προσβάσιμη πρίζα. Η οθόνη υποδεικνύει OFF.
5. Τοποθετήστε και κλείστε το καπάκι όπως περιγράφεται στα **χαρακτηριστικά ελέγχου πίεσης — Καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση**.

Σημείωση: Το καπάκι σφραγίζεται αυτόματα για μαγείρεμα υπό πίεση.

6. Πιέστε το χύτρα πίεσης για να επιλέξετε το **έξυπνο πρόγραμμα** χύτρας πίεσης.
7. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά + / - Time για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος σε 5 λεπτά (00:05).

Σημείωση: Οι ρυθμίσεις του χρόνου μαγειρέματος αποθηκεύονται στο Έξυπνο Πρόγραμμα όταν αρχίζει το μαγείρεμα.

8. Πατήστε Διατήρηση θερμοκρασίας για να απενεργοποιήσετε την αυτόματη ρύθμιση Διατήρηση θέρμανσης.
9. Πατήστε Έναρξη για να ξεκινήσετε. Η οθόνη διαβάσει επάνω για να δείξει ότι η κουζίνα έχει αρχίσει Προθερμαντήρας.

Σημείωση: Για να κατανοήσετε πώς λειτουργεί το μαγείρεμα υπό πίεση, διαβάστε **εισαγωγή στο μαγείρεμα υπό πίεση** ενώ η χύτρα θερμαίνεται.

10. Η βαλβίδα πλωτήρα αυξάνεται όταν η κουζίνα έχει πίεση. Μετά από λίγα λεπτά η χύτρα φτάνει στο επίπεδο πίεσης-στόχου και αρχίζει το μαγείρεμα. Η οθόνη αλλάζει από On σε **αντίστροφη μέτρηση** ώρας μαγειρέματος.
11. Όταν ολοκληρωθεί το Έξυπνο πρόγραμμα, η οθόνη υποδεικνύει τέλος.
12. Πατήστε το κουμπί γρήγορης απελευθέρωσης προς τα κάτω μέχρι να εισέλθει στη θέση εξαερισμού. Απελευθέρωση ατμού με πίεση μέσω της κορυφής της βαλβίδας απελευθέρωσης ατμού.

Έξυπνος Προγράμματα: Μη Αέρας

13. Η βαλβίδα πλωτήρα πέφτει όταν η πίεση έχει απελευθερωθεί πλήρως.
 14. Οpre n n d rone t he id d esribd σε **Pressure Control Features—Pressure Καπάκι μαγειρέματος**.
 15. Αφαιρέστε **προσεκτικά** την εσωτερική κατσαρόλα από τη βάση της κουζίνας, απορρίψτε το νερό και στεγνώστε καλά την εσωτερική κατσαρόλα.
- Είσαι έτοιμος να αρχίσεις να μαγειρεύεις!

Αρχικός Δοκιμή Τρέχω (Νερό)

Είτε είστε αρχάριος μάγειρας είτε ειδικός μαγειρικής, το Duo Crisp + Air Fryer παρέχει έξυπνα προγράμματα για να σας κάνει να μαγειρέψετε γρήγορα!

Όλα τα ασφαλή για το φούρνο μαγειρικά σκεύη είναι ασφαλή για χρήση στην εσωτερική κατσαρόλα και τα αξεσουάρ τηγανίσματος αέρα που περιλαμβάνονται διαθέτουν πολλαπλά επίπεδα που ταιριάζουν στις ανάγκες μαγειρέματός σας.

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

Χύτρα πίεσης και ατμός

Τα προγράμματα Pressure Cook και Steam Smart είναι προγράμματα μαγειρικής υπό πίεση. Η χρήση ατμού με πίεση εξασφαλίζει ότι το πιάτο σας μαγειρεύεται ομοιόμορφα και βαθιά, για προβλέψιμα νόστιμα αποτελέσματα κάθε φορά.

Το Duo Crisp διαθέτει 2 επίπεδα πίεσης για να διαλέξετε:

Επίπεδο πίεσης	Προτεινόμενη χρήση	Προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος	Χρονική σειρά μαγειρέματος
Lo (Χαμηλό) 5,8–7,2 psi (35-55 kPa)	Ψάρια και θαλασσινά, μαλακά λαχανικά, ρύζι	Χύτρα ταχύτητας: 00:35	



ΠΡΟΣΟΧ

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

Έξυπνος Προγράμματα: Μη Αέρας

Γεια σας (Υψηλό) 10,2–11,6 psi (65-85 kPa)	Αυγά, κρέας, πουλερικά, ρίζες και άλλα σκληρά λαχανικά, βρώμη, φασόλια, κόκκοι, ζωμός οστών, τσίλι	Ατμός: 00:30	00:00–04:00
--	--	-----------------	-------------

Επειδή το επίπεδο πίεσης ελέγχει τη θερμοκρασία, μια υψηλότερη πίεση οδηγεί σε υψηλότερη θερμοκρασία μαγειρέματος.

Τα υγρά μαγειρέματος υπό πίεση πρέπει να βασίζονται στο νερό, όπως ζωμός, ζωμός, σούπα ή χυμός. Εάν χρησιμοποιείτε κονσερβοποιημένη, συμπυκνωμένη ή κρεμ σούπα, προσθέστε νερό σύμφωνα με τις παρακάτω οδηγίες.

Άμεση συμβουλή: Χρησιμοποιώντας το πολυλειτουργικό ράφι θα βεβαιωθείτε ότι τα τρόφιμα σας είναι στον ατμό και δεν βράζουν. Αυτό εξασφαλίζει ομοιόμορφη κατανομή θερμότητας, αποτρέπει θρεπτικά συστατικά από βδέλλα στο υγρό μαγειρέματος και σταματά τα τρόφιμα από το κάψιμο στο κάτω μέρος της εσωτερικής κατσαρόλας.

Επίπεδο πίεσης	Ελάχιστο απαιτούμενο υγρό*
5,7 λίτρα	1 1/2 φλιτζάνια (~12 oz/375 mL)
8 λίτρα	2 φλιτζάνια (~16 oz / 500 mL)

*Εκτός αν αλλιώς φασματοσκοπίου ied διά σας συνταγή

ΠΡΟΣΟΧ

Για να αποφύγετε τραυματισμούς από κάψιμο ή ζεμάτισμα, να είστε προσεκτικοί όταν μαγειρεύετε με περισσότερο από 60 mL λαδιού, με βάση το λάδι

σάλτσες, συμπυκνωμένες σούπες με βάση την κρέμα και χοντρές σάλτσες. Προσθέστε κατάλληλο υγρό σε λεπτές σάλτσες. Αποφύγετε συνταγές που απαιτούν περισσότερο από 60 mL περιεκτικότητας σε λάδι ή λιπαρά.

1. Τόπος ο ατμός βασανίζω επί ο πυθμένας από ο εσώτερος κατασάρολα.
2. Σύμφωνα με τη συνταγή σας, προσθέστε υγρό στην εσωτερική κατασάρολα και στη συνέχεια τοποθετήστε τα συστατικά τροφίμων στη σχάρα ατμού.

Σημείωση: Τα κρύα ή κατεψυγμένα τρόφιμα χρειάζονται περισσότερο χρόνο για να δημιουργήσουν ατμό και να επιβραδύνουν την πίεση. Για τα ταχύτερα αποτελέσματα, ξεπαγώσετε τα κατεψυγμένα συστατικά πριν από το μαγείρεμα.

Σημείωση: Όταν μαγειρεύετε φασόλια ή σπόρους, ανατρέξτε στις αναλογίες σιτηρών προς νερό για να βεβαιωθείτε ότι έχετε τη σωστή αναλογία νερού.

3. Ενθέτω ο εσώτερος κατασάρολα μέσα ο κουζίνα βάση.
4. Συνδέστε τον κατάλληλο υποψήφιο πελάτη τροφοδοσίας για τον τύπο εξόδου σας στη βάση της κουζίνας και, στη συνέχεια, τοποθετήστε το φινιρίσμα σε μια προσβάσιμη πρίζα. Η οθόνη υποδεικνύει OFF.
5. Τοποθετήστε και κλείστε το καπάκι όπως περιγράφεται στα χαρακτηριστικά ελέγχου πίεσης — Καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση.

Σημείωση: Το κουμπί γρήγορης απελευθέρωσης θα εμφανιστεί αυτόματα στη θέση Σφραγίδα για μαγείρεμα υπό πίεση.

6. Για να επιλέξετε το έξυπνο πρόγραμμα, πατήστε είτε τον χύτρα ταχύτητας είτε τον ατμό.
7. Μπορείτε να επιλέξετε τον προεπιλεγμένο χρόνο μαγειρέματος ή χρησιμοποιήστε τα κουμπιά + / - Time για να δημιουργήσετε έναν προσαρμοσμένο χρόνο μαγειρέματος.

Σημείωση: Οι ρυθμίσεις του χρόνου μαγειρέματος και της στάθμης πίεσης αποθηκεύονται όταν πατήσετε ένα κουμπί.

8. Πατήστε ξανά το ίδιο κουμπί έξυπνου προγράμματος για εναλλαγή μεταξύ των επιπέδων πίεσης Lo (Low) και Hi (Υψηλή).
9. Πατήστε Διατηρήστε το ζεστό για να απενεργοποιήσετε ή να ενεργοποιήσετε την αυτόματη ρύθμιση Διατήρηση Θέρμανσης, όπως επιθυμείτε. Ανατρέξτε στην ενότητα Αυτόματη διατήρηση της θερμοκρασίας των τροφίμων μετά το μαγείρεμα για λεπτομέρειες.
10. Πατήστε Έναρξη για να ξεκινήσετε. Η οθόνη διαβάζει επάνω για να δείξει ότι η κουζίνα έχει αρχίσει Προθερμαντήρας.
11. Εάν η λειτουργία Keep Warm είναι ενεργοποιημένη όταν ολοκληρωθεί το Έξυπνο πρόγραμμα, η κουζίνα μετράει αντίστροφα για να υποδείξει το χρόνο που έχει παρέλθει. Αν όχι, η κουζίνα μεταβαίνει σε κατάσταση αναμονής και η οθόνη υποδεικνύει τέλος.

Ακολουθήστε τις οδηγίες συνταγών για να επιλέξετε την κατάλληλη μέθοδο εξαερισμού. Ανατρέξτε στο Αποσυμπίεση της κουζίνας (Μέθοδοι εξαερισμού) .

⚠ ΚΙΝΔΥΝ

Ενώ η βαλβίδα πλωτήρα είναι επάνω, τα περιεχόμενα της κουζίνας είναι κάτω από υπερβολική πίεση. **Μην προσπαθήσετε να αφαιρέσετε το καπάκι ενώ η βαλβίδα πλωτήρα είναι ακόμα επάνω.** Όλη η πίεση πρέπει να απελευθερωθεί και η βαλβίδα επίπλευσης πρέπει να είναι κάτω πριν επιχειρήσετε να αφαιρέσετε το καπάκι. **Μην προσπαθήσετε ποτέ να αναγκάσετε το καπάκι να ανοίξει.** Η μη τήρηση των οδηγιών μπορεί να προκαλέσει υλικές ζημιές ή/και σωματικές βλάβες.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟ ΠΟΪΗΣΗ

Μην γεμίζετε το η θέση τενών της N.Y. 2/3 όπως υποδεικνύεται στο εσωτερικό δοχείο.

Όταν μαγειρεύετε τρόφιμα που επεκτείνονται (π.χ. ρύζι, φασόλια, ζυμαρικά) δεν γεμίζουν την εσωτερική κατασάρολα — 1/2 γραμμή όπως υποδεικνύεται στο εσωτερικό δοχείο.

Πάντα να μαγειρεύετε με την εσωτερική κατασάρολα στη θέση της. Μην ρίχνετε φαγητό ή υγρό στη βάση της κουζίνας.

Για να αποφύγετε τον κίνδυνο τραυματισμού ή/ και βλάβης, τοποθετήστε τα τρόφιμα και τα υγρά συστατικά στην εσωτερική κατασάρολα και, στη συνέχεια, τοποθετήστε την εσωτερική κατασάρολα στη βάση της κουζίνας.

Σοτέ

Το πρόγραμμα Sauté Smart είναι παρόμοιο με τη χρήση τηγανίσματος, σχάρας ή σχάρας επίπεδης κορυφής. Χρησιμοποιήστε το Sauté για να σιγοβράσουν, να μειώσουν και να πυκνώσουν τα υγρά, να τηγανίσουν τα γεύματα και να καραμελώσουν τα λαχανικά και το κρέας πριν ή μετά το μαγείρεμα.

Το σοτάρισμα του κρέατος και των λαχανικών πριν από το μαγείρεμα υπό πίεση είναι ο τέλειος τρόπος για να ενισχύσετε τις γεύσεις και η απολέφηση μπορεί να σας βοηθήσει να δώσετε στις συνταγές σας επιπλέον βάθος. Ανατρέξτε στο **Deglazing του Εσωτερικού Δοχείου** για λεπτομέρειες.

Επίπεδο θερμοκρασίας	Προτεινόμενη χρήση	Προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος	Χρονική σειρά μαγειρέματος
Lo (Χαμηλό)	Σιγοβράζουμε, χαμηλώνουμε, πυκνώνουμε και καραμελώνουμε	00:30	00:01–00:30
Γεια σας (Υψηλή)	Τηγάνι, ανακατέψτε, σοτάρετε και καφέ		

Οι ρυθμίσεις έναρξης καθυστέρησης και διατήρησης της θέρμανσης δεν είναι διαθέσιμες στο πρόγραμμα Sauté Smart .

1. Βεβαιωθείτε ότι η εσωτερική κατσαρόλα βρίσκεται στη θέση της στη βάση της κουζίνας. Μη χρησιμοποιείτε καπάκι.
2. Συνδέστε τον κατάλληλο υποψήφιο πελάτη τροφοδοσίας για τον τύπο εξόδου σας στη βάση της κουζίνας και, στη συνέχεια, τοποθετήστε το φινι σε μια προσβάσιμη πρίζα. Η οθόνη υποδεικνύει OFF.
3. Πατήστε το Sauté για να επιλέξετε το έξυπνο πρόγραμμα Sauté .
4. Μπορείτε να επιλέξετε τον προεπιλεγμένο χρόνο μαγειρέματος ή να χρησιμοποιήσετε τα κουμπιά + / - Time για να επιλέξετε έναν προσαρμοσμένο χρόνο μαγειρέματος.
5. Πατήστε το Sauté ξανά για εναλλαγή μεταξύ Lo (Χαμηλή) και Hi (Υψηλή) επίπεδα θερμοκρασίας.

Σημείωση: Οι ρυθμίσεις του χρόνου μαγειρέματος και του επιπέδου θερμοκρασίας αποθηκεύονται όταν πατάτε έναρξη.

6. Πατήστε Έναρξη για να ξεκινήσετε. Η οθόνη διαβάζει επάνω για να δείξει ότι η κουζίνα έχει αρχίσει Προθερμαντήρας.
7. Όταν η οθόνη μεταβαίνει από On σε Hot, έχει φτάσει στη θερμοκρασία-στόχο.

Σημείωση: Προσθέστε τα υλικά στην εσωτερική κατσαρόλα σύμφωνα με τη συνταγή σας. Εάν προστεθούν συστατικά συνταγής πριν εμφανιστεί το μήνυμα Hot, ενδέχεται να μην εμφανιστεί καθόλου. Αυτό είναι φυσιολογικό.

8. Όταν ολοκληρωθεί το Έξυπνο πρόγραμμα, η οθόνη υποδεικνύει τέλος.

Σημείωση: Εάν τα συστατικά έχουν σοταριστεί στην επιθυμητή "δόση" πριν από τη λήξη της ώρας, πατήστε Άκυρο για να τερματίσετε το Έξυπνο Πρόγραμμα

Έξυπνος Προγράμματα: Μη Αέρας

Απογλώττοντας το εσωτερικό δοχείο (μαγείρεμα πίεσης μετά από σοτάρετε)

Όταν ολοκληρωθεί το πρόγραμμα Sauté Smart, αφαιρέστε προσεκτικά τα τρόφιμα από την εσωτερική κατσαρόλα και προσθέστε κρύο υγρό (π.χ. χυμό, ξύδι, ζωμό, κρασί κ.λπ.) στην καυτή επιφάνεια.

Χρησιμοποιήστε μια ξύστρα ξύλου ή σιλικόνης για να χαλαρώσετε οτιδήποτε

Έξυπνος Προγράμματα: Μη Αέρας

μπορεί να κολλήσει στο κάτω μέρος της εσωτερικής κατσαρόλας, προσθέτοντας υγρό όπως είναι απαραίτητο.

Αυτό το υγρό είναι γεμάτο γεύση και μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως βάση για σάλτσα και σάλτσες. Εάν είναι επιθυμητό, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το Sauté Smart Programme για να μειώσετε περαιτέρω το απογλιγνιτικό υγρό.



Το πρόγραμμα Σοτάρουμε έξυπνα φτάνει σε υψηλές θερμοκρασίες. Εάν δεν παρακολουθείται, τα τρόφιμα μπορεί να καούν σε αυτό ρύθμιση. Μη χρησιμοποιείτε το καπάκι και μην αφήνετε την κουζίνα σας χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση του Sauté.

Έξυπνος Προγράμματα: Μη Αέρας

Αργός μάγειρας

Το Πρόγραμμα Slow Cook Smart είναι συγκρίσιμο με τη διαδικασία μαγειρέματος των παραδοσιακών αργών μαγειρικών ούρων και είναι συμβατό για χρήση με οποιαδήποτε τυπική συνταγή αργής κουζίνας. Ακολουθήστε τις οδηγίες συνταγών για αργό μαγείρεμα.

Επίπεδο Θερμοκρασίας	Προτεινόμενη χρήση	Προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος	Χρονική σειρά μαγειρέματος
Λο (Χαμηλό)	Ολοήμερη μαγειρική. Έχει οριστεί για τουλάχιστον 06:00 ώρες για καλύτερα αποτελέσματα	06:00	00:30–24:00
Γεια σας (Υψηλή)	Γρηγορότερο αργό μαγείρεμα		

1. Προσθέστε τρόφιμα και υγρά συστατικά στην εσωτερική κατσαρόλα.
2. Τοποθετήστε την εσωτερική κατσαρόλα στη **βάση** της κουζίνας.
3. Συνδέστε τον κατάλληλο υποψήφιο πελάτη τροφοδοσίας για τον τύπο εξόδου σας στη **βάση** της κουζίνας και, στη συνέχεια, τοποθετήστε το φινις σε μια προσβάσιμη πρίζα. Η οθόνη υποδεικνύει OFF.
4. Τοποθετήστε και κλείστε το καπάκι όπως περιγράφεται στα **χαρακτηριστικά ελέγχου πίεσης** — Πιέστε το **καπάκι μαγειρέματος** ή χρησιμοποιήστε ένα γυάλινο καπάκι με μια **τρύπα** εξαερισμού.
5. Πατήστε το κουμπί γρήγορης απελευθέρωσης **προς τα κάτω μέχρι να κάνει κλικ** και **να κλειδώσει** στη **θέση** εξαερισμού.
6. Πατήστε **slow cook** για να επιλέξετε το έξυπνο πρόγραμμα Slow Cook .
7. Μπορείτε να επιλέξετε τον προεπιλεγμένο χρόνο μαγειρέματος ή **να** χρησιμοποιήσετε τα κουμπιά **+ / - Time για** να επιλέξετε έναν προσαρμοσμένο **χρόνο** μαγειρέματος.
8. Πατήστε το Slow Cook ξανά για εναλλαγή μεταξύ Lo (Χαμηλή) και Hi (Υψηλή) **επίπεδα** θερμοκρασίας.
Σημείωση: Οι ρυθμίσεις του χρόνου μαγειρέματος και του επιπέδου θερμοκρασίας αποθηκεύονται όταν πατάτε ένα ρεξ.
9. Εάν είναι επιθυμητό, πατήστε Διατήρηση θερμοκρασίας για να **απενεργοποιήσετε** ή **να ενεργοποιήσετε** την αυτόματη **ρύθμιση Διατήρηση** θέρμανσης.
10. Πατήστε Έναρξη για να ξεκινήσετε. Ο χρονομέτρης μαγειρέματος αρχίζει να μετράει αντίστροφα αμέσως.
11. Εάν η λειτουργία Keep Warm είναι ενεργοποιημένη όταν ολοκληρωθεί το

Έξυπνος Προγράμματα: Μη Αέρας

Έξυπνο πρόγραμμα, η κουζίνα μετράει αντίστροφα για να υποδείξει το **χρόνο που έχει** παρέλθει. Αν όχι, η κουζίνα μεταβαίνει σε **κατάσταση** αναμονής και η οθόνη υποδεικνύει τέλος.

*Σημείωση: Η βαλβίδα επίπλευσης δεν πρέπει να αυξάνεται κατά τη διάρκεια του Slow Cook. Το καπάκι αφαιρείται καθ' όλη τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος για εύκολη πρόσβαση. Εάν η βαλβίδα πλωτήρα αυξηθεί, βεβαιωθείτε ότι το κουμπί γρήγορης απελευθέρωσης έχει ρυθμιστεί στη **θέση** εξαερισμού. Ανατρέξτε **στην αποσυμπίεση της κουζίνας (Μέθοδοι εξαερισμού)** .*

Έξυπνος Προγράμματα: Μη Αέρας

Σους Βέιντε

Το μαγείρεμα Sous Vide φέρνει τα τρόφιμα σφραγισμένα με κενό σε πολύ ακριβή θερμοκρασία και διατηρεί αυτή τη θερμοκρασία για μεγάλο χρονικό διάστημα για να επιτύχει υψηλής ποιότητας, σταθερά νόστιμα αποτελέσματα.

Προεπιλεγμένη θερμοκρασία	Εύρος θερμοκρασίας	Προτεινόμενη χρήση	Προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος	Χρονική σειρά μαγειρέματος
56°C	21°C-93°C	Ανατρέξτε στις Οδηγίες μαγειρικής Sous Vide για λεπτομέρειες	03:00	00:30–99:30

Τι θα χρειαστείτε:

- Λαβίδα
- Θερμόμετρο
- Αεροστεγείς ή κενές σφραγισμένες σακούλες τροφίμων
- Προαιρετικός: Κενός στεγανωτής

1. Γεμίστε την εσωτερική κατσαρόλα με ζεστό νερό μέχρι τη γραμμή -1/2, όπως υποδεικνύεται στην εσωτερική κατσαρόλα.
2. Τοποθετήστε την εσωτερική κατσαρόλα στη βάση της κουζίνας.
3. Συνδέστε τον κατάλληλο υποψήφιο πελάτη τροφοδοσίας για τον τύπο εξόδου σας στη βάση της κουζίνας και, στη συνέχεια, τοποθετήστε το φως σε μια προσβάσιμη πρίζα. Η οθόνη υποδεικνύει OFF.
4. Πιέστε το εμβόλιμο **Prssure Control Features—Pressure Καπάκι μαγειρέματος**.

Σημείωση: Ο διακόπτης γρήγορης απελευθέρωσης θα ρυθμιστεί αυτόματα σε Σφραγίδα όταν το καπάκι είναι κλειστό. Για το Sous Vide δεν έχει σημασία αν ο διακόπτης γρήγορης απελευθέρωσης έχει ρυθμιστεί σε Seal ή Vent.

Σημείωση: Το καπάκι μαγειρέματος υπό πίεση δεν είναι απαραίτητο κατά το μαγείρεμα sous vide, ωστόσο συνιστάται για βέλτιστο έλεγχο της θερμοκρασίας.

5. Πατήστε το Sous Vide για να επιλέξετε το έξυπνο πρόγραμμα Sous Vide .
6. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά + / - Temp για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία σε βήματα 1°C / 1°F.
7. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά + / - Time για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος σε βήματα 15 λεπτών.
Σημείωση: Οι ρυθμίσεις του χρόνου μαγειρέματος και της θερμοκρασίας αποθηκεύονται όταν πατάτε έναρξη.

Έξυπνος Προγράμματα: Μη Αέρας

8. Πατήστε Έναρξη για να ξεκινήσετε. Η οθόνη διαβάζει επάνω για να δείξει ότι η κουζίνα έχει αρχίσει Προθερμαντήρας.
9. Ενώ η κουζίνα θερμαίνεται, αλατοπιπερώνουμε το φαγητό όπως θέλουμε. Ανατρέξτε στα **Συστατικά και Καρυκευτικά**. Ξεχωριστές μεμονωμένες μερίδες τροφίμων μέσα σε μεμονωμένες σακούλες. αφαιρέστε όσο το δυνατόν περισσότερο αέρα και, στη συνέχεια, σφραγίστε τα σφιχτά.

Έξυπνος Προγράμματα: Μη Αέρας

10. Η κουζίνα χτυπάει μόλις επιτευχθεί η θερμοκρασία του νερού. Αφαιρέστε το καπάκι και βυθίστε τις σφραγισμένες σακούλες στο ζεστό νερό. Το περιεχόμενο των σακουλάκι πρέπει να βυθιστεί, αλλά η σφραγίδα **πρέπει** να παραμείνει **πάνω** από τη γραμμή νερού.

⚠ ΠΡΟΣΟΧ

Μην γεμίζετε υπερβολικά την εσωτερική καταρόλα. Βεβαιωθείτε ότι τα συνολικά περιεχόμενα (σακούλες νερού και τροφίμων) αφήνουν τουλάχιστον 5 cm χώρου μεταξύ του χείλους της εσωτερικής γλάστρας και της γραμμής νερού.

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

Σημείωση: Για τους χρόνους μαγειρέματος άνω των 04:00, ελέγχετε περιοδικά τη στάθμη του νερού για να βεβαιωθείτε ότι το περιεχόμενο της σακούλας παραμένει βυθισμένο. Εάν απαιτείται, προσθέστε θερμαινόμενο νερό στην εσωτερική καταρόλα.

12. Μόλις ολοκληρωθεί, η οθόνη **υποδεικνύει** τέλος. Ανοίξτε την κουζίνα και αφαιρέστε προσεκτικά τις σακούλες από το νερό.
13. Αφαιρέστε τα περιεχόμενα από τις σακούλες και χρησιμοποιήστε ένα θερμόμετρο **για** να ελέγξετε για την ετοιμότητα. Ακολουθήστε μια συνταγή ή ανατρέξτε στις **οδηγίες μαγειρέματος Sous Vide**.

Αντίστροφη ραφή

Το τσούχινγκ του κρέατος **σας** μετά το μαγείρεμα, και όχι πριν, είναι ένας πολύ καλός τρόπος **για** να ενισχύσετε τις γεύσεις.

Μετά το μαγείρεμα sous vide, αφαιρέστε το κρέας από τη σακούλα μαγειρέματος και στεγνώστε το απαλά. Στη συνέχεια, αλείφουμε ελαφρά στην εσωτερική καταρόλα με το πρόγραμμα Sauté Smart ή χρησιμοποιούμε ένα τηγάνι, φυσήξτε το φακό ή τη σχάρα.

Υλικά και καρυκευτικά

- Χρησιμοποιήστε υψηλής ποιότητας, φρέσκα υλικά κατά **το** μαγείρεμα sous vide **για** να εξασφαλίσετε την καλύτερη δυνατή γεύση.
- Όταν καρυκεύετε με αλάτι, είναι καλύτερο να χρησιμοποιείτε λιγότερο από ό, τι μπορείτε να προσθέσετε κανονικά, ειδικά με κρέατα, πουλερικά και ψάρια. Αντ' αυτού, προσθέστε αλάτι στη γεύση μετά το μαγείρεμα.

Έξυπνος Προγράμματα: Μη Αέρας

- Χρησιμοποιήστε σκόνη σκόρδου αντί για ωμό σκόρδο. Το ωμό σκόρδο μπορεί να γίνει πικρό και εξουθενωτικό όταν μαγειρεύεται sous vide. Η καθαρή και υψηλής ποιότητας σκόνη σκόρδου παρέχει τα καλύτερα αποτελέσματα.

Σημείωση: Μη χρησιμοποιείτε αλάτι σκόρδου αντί για σκόνη σκόρδου!

Αποθήκευση μαγειρεμένου φαγητού

Εάν το πιάτο σας δεν πρόκειται να καταναλωθεί αμέσως, βυθίστε τις σακούλες σε παγωμένο νερό για να μειώσετε γρήγορα τη θερμοκρασία και στη συνέχεια διατηρήστε το ψυγείο μέχρι να είναι έτοιμο για κατανάλωση.

Έξυπνος Προγράμματα: Μη Αέρας

Οδηγίες μαγειρικής Sous Vide

Τροφή	Συνιστώμενο πάχος	Αναμενόμενη πληρότητα	Θερμοκρασία μαγειρέματος	Ελάχιστος χρόνος μαγειρέματος	Μέγιστος χρόνος μαγειρέματος
Βοδινό και Αρνί					
Τρυφερά κοψίματα: Φιλέτο, κοτολέτες, φιλέτο, rib-eye, κούτσουρο, T-bone, παϊδάκια	2-5 εκ.	Σπάνιος	50°C	1 ώρα	4 ώρες
		Μέτρια-σπάνια	54°C	1,5 ώρες	4 ώρες
Σκληρότερα κοψίματα: Λεπίδα, τσακ, ώμος, κνήμες, κρέατα θηνών	4-6 εκ.	Μέτριος	60°C	1,5 ώρες	4 ώρες
		Μεσαίου φρεάι	63°C	1,5 ώρες	4 ώρες
Πουλερικά					
Στήθος ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ	3-5 εκ.	Απαλό και ζουμερό	63°C	1,5 ώρες	4 ώρες
		Παραδοσιακά σταθερός	69°C	1 ώρα	4 ώρες
Μπούτι ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ	3-5 εκ.	Ζουμερό και τρυφερό	74°C	1 ώρα	4 ώρες
		Προσφορά ΕΚΤΟΣ ΟΣΤΟΥ	74°C	4 ώρες	8 ώρες
Πόδι ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ	5-7 εκ.	Ζουμερό και τρυφερό	74°C	2 ώρες	7 ώρες
Στήθος πάπιας	3-5 εκ.	Απαλό και ζουμερό	64°C	2 ώρες	4 ώρες
Χοιρινό					
Κοιλιά	3-6 εκ.	Παραδοσιακά σταθερός	82°C	10 ώρες	22 ώρες
Πλευρά	2-3 εκ.	Προσφορά ΕΚΤΟΣ ΟΣΤΟΥ	59°C	10 ώρες	22 ώρες

Έξυπνος Προγράμματα: Μη Αέρας

αναφερθείτε σε μια αξιόπιστη συνταγή.

Έξυπνος Προγράμματα: Μη Αέρας

Τροφή	Συνιστώμενο πάχος	Αναμενόμενη πληρότητα	Θερμοκρασία μαγειρέματος	Ελάχιστος χρόνος μαγειρέματος	Μέγιστος χρόνος μαγειρέματος
Μπριζόλες	2-4 εκ.	Ροζ και ζουμερό	57°C	1 ώρα	4 ώρες
		Λευκό σε όλο ΤΟ και ζουμερό	64°C	1 ώρα	4 ώρες
Ψάρια και θαλασσινά					
Ψάρι	2-3 εκ.	Μαλακό και βουτυρώδες	43°C	10 λεπτά	30 λεπτά
		Ημιδιαφανές / αρχίζει να ξεφλουδίζει	46°C	20 λεπτά	45 λεπτά
		Μέτρια-σπάνια	52°C	20 λεπτά	45 λεπτά
		Μεσαίο, ξηρό	54°C	20 λεπτά	45 λεπτά
		Καλοφτιαγμένο, εύθρυπτο	57°C	20 λεπτά	45 λεπτά
Γαρίδα	-	Παραδοσιακά σταθερός	60°C	30 λεπτά	45 λεπτά
Ουρά Αστακού	-	Μαλακό και βουτυρώδες	60°C	1 ώρα	1 ώρα
Χτένια	-	Μαλακό και βουτυρώδες	60°C	30 λεπτά	30 λεπτά
Αυγα					
Αυγα	Μεγάλο / Πολύ Μεγάλο	Καταρροή	60°C	-	45 λεπτά
		Μαλακό βραστό	62°C	-	45 λεπτά
		Μέτρια βρασμένα	65°C	-	1 ώρα
		Σκληρό βραστό	73.9°C	-	1 ώρα
Φρούτα και Λαχανικά					
Φρούτα	-	-	83.9°C	15 λεπτά	2 ώρες

Έξυπνος Προγράμματα: Αέρας

Λαχανικά	-	-	83.9°C	45 λεπτά	2,5 ώρες
----------	---	---	--------	----------	----------

Ο χρόνος μαγειρέματος και οι θερμοκρασίες είναι **μόνο** συστάσεις. Always αναφερθείτε σε μια αξιόπιστη συνταγή.

Έξυπνος Προγράμματα: Μη Αέρας

Το Duo Crisp + Air Fryer χρησιμοποιεί ταχεία κυκλοφορία αέρα για να τραγανίσει ή να μαγειρέψει φαγητό, **δίνοντας** στα γεύματά σας όλη την πλούσια, τραγανή γεύση του βαθύ τηγάνισμα, με λίγο έως καθόλου λάδι.

Υπάρχουν μερικοί τρόποι για να χρησιμοποιήσετε το καπάκι της φριτέζας αέρα για τηγάνισμα αέρα:

1. Δώστε στο πιάτο **σας** ένα τραγανό χρυσό φινίρισμα μετά **το** μαγείρεμα με το Pressure Cook, Slow Cook, Ατμός ή Sous Vide Έξυπνα Προγράμματα.
2. Μαγειρέψτε το πιάτο **σας** εξ ολοκλήρου με **το καπάκι** της φριτέζας αέρα, με **το Air Fry**, το Roast, το Bake ή το Ψησταριά Έξυπνα Προγράμματα.

Η εσωτερική κατσαρόλα πρέπει πάντα να χρησιμοποιείται κατά το τηγάνισμα του αέρα. Για καλύτερα αποτελέσματα χρησιμοποιήστε το παρεχόμενο **καλάθι** φριτέζας αέρα, το οποίο διαθέτει πολλαπλά επίπεδα ανάλογα με τις **ανάγκες** μαγειρέματός σας. Όλα τα **ασφαλή** για το φούρνο μαγειρικά σκεύη είναι ασφαλή για χρήση ή τηγανίζονται απευθείας στην εσωτερική σας κατσαρόλα.

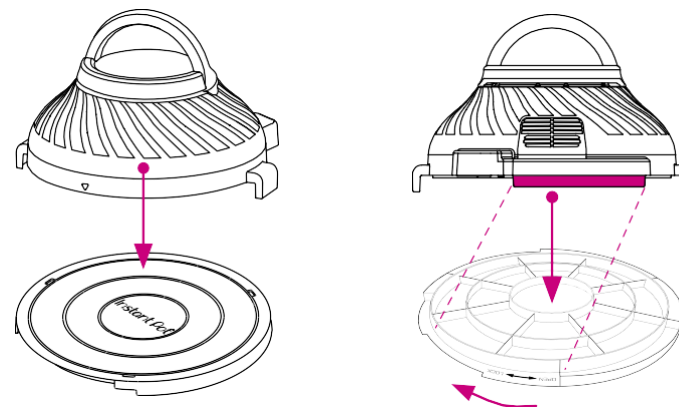
Η έναρξη καθυστέρησης και η διατήρηση της θερμοκρασίας δεν είναι διαθέσιμες για χρήση με έξυπνα προγράμματα τηγανίσματος αέρα.

Το καπάκι της φριτέζας αέρα

Αφού σηκώσετε το καπάκι της φριτέζας αέρα από τη βάση της κουζίνας Instant Pot, τοποθετήστε το πάντα στο προστατευτικό μαξιλάρι που παρέχεται. Μην ακουμπάτε το καπάκι της φριτέζας αέρα στους πάγκους ή στο μολύβδο τροφοδοσίας του.

Για να αποθηκεύσετε το καπάκι της φριτέζας αέρα, αναποδογυρίστε το προστατευτικό μαξιλάρι έτσι ώστε η αυλακωτή πλευρά να βλέπει προς τα πάνω. Ευθυγραμμίστε το πίσω μέρος του καπακιού της φριτέζας αέρα με το OPEN στο προστατευτικό μαξιλάρι και, στη συνέχεια, γυρίστε το καπάκι της φριτέζας δεξιόστροφα στη θέση LOCK.

Έξυπνος Προγράμματα: Αέρας



Προστασία

καταστήματος

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

ΠΑΡΑΤΗΡ

Μην γεμίζετε το πολυεπίπεδο καλάθι φριτέζας αέρα ή το δίσκο βρώμι/αφυδάτωσης. Ο αέρας πρέπει να είναι σε θέση να κυκλοφορεί ελεύθερα γύρω από τα τρόφιμα.

Έξυπνος Προγράμματα: Αέρας

Αέρας Φράι

Το τηγάνισμα αέρα είναι ένας καταπληκτικός τρόπος για να αναδείξετε πολλή γεύση χρησιμοποιώντας μόνο λίγο λάδι.

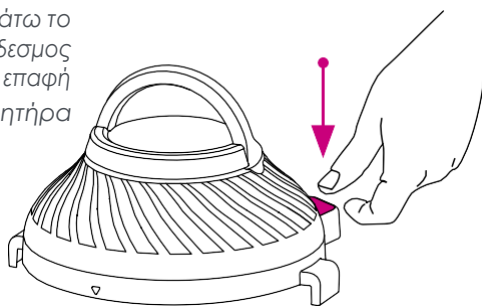
Προεπιλεγμένη θερμοκρασία	Εύρος θερμοκρασίας	Προτεινόμενη χρήση	Προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος	Χρονική σειρά μαγειρέματος
204°C	82°C-204°C	Φρέσκα ή κατεψυγμένα τσιπς, φτερούγες κοτόπουλου, γαρίδες.	00:18	00:01-01:00

1. Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο πολυεπίπεδο καλάθι φριτέζας αέρα, **τα ασφαλή για** φούρνο μαγειρικά σκεύη ή απευθείας στην εσωτερική κατσαρόλα, σύμφωνα με τη συνταγή σας.

Σημείωση: Ανατρέξτε στον καθαρισμό πριν από την πρώτη χρήση — Εξαρτήματα για λεπτομέρειες σχετικά με τη συναρμολόγηση.

2. Εάν χρησιμοποιείτε αξεσουάρ, τοποθετήστε το εξάρτημα στο εσωτερικό δοχείο.
3. Τοποθετήστε την εσωτερική κατσαρόλα στη βάση της κουζίνας.
4. Συνδέστε τον κατάλληλο υποψήφιο πελάτη τροφοδοσίας για τον τύπο εξόδου σας στη βάση της κουζίνας και, στη συνέχεια, τοποθετήστε το φινι σε μια προσβάσιμη πρίζα. Η οθόνη υποδεικνύει OFF.
5. Ευθυγραμμίστε τα πτερύγια του καπακιού με τις σχισμές στις λαβές βάσης της κουζίνας και χαμηλώστε το καπάκι μέχρι να ακούγεται ένα τραγούδι.

Σημείωση: Πιέστε ελαφρά προς τα κάτω το καπάκι για να βεβαιωθείτε ότι ο σύνδεσμος του αισθητήρα καπακιού έρχεται σε επαφή με τον σύνδεσμο του αισθητήρα βάσης.



6. Πατήστε Air Fry για να επιλέξετε το έξυπνο πρόγραμμα Air Fry .

Έξυπνος Προγράμματα: Αέρας

7. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά + / - Temp για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία σε βήματα 1°C / 5°F.
8. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά + / - Time για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος.

Σημείωση: Οι ρυθμίσεις του χρόνου μαγειρέματος και της θερμοκρασίας αποθηκεύονται όταν πατάτε ένα ρεξη.

9. Πατήστε Έναρξη για να ξεκινήσετε. Η οθόνη διαβάζει επάνω για να δείξει ότι η κουζίνα έχει αρχίσει Προθερμαντήρας.

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

Έξυπνος Προγράμματα: Αέρας

- Όταν η κουζίνα φτάσει στη θερμοκρασία-στόχο, σχετικά με τις αλλαγές στο **χρονόμετρο** αντίστροφης μέτρησης μαγειρέματος.
- Εν μέρει μέσα από τον κύκλο μαγειρέματος η οθόνη υποδεικνύει στροφή Φαγητό.
- Σηκώστε **ΤΟ** καπάκι της φριτέζας αέρα από τη βάση **της** κουζίνας Instant Pot και τοποθετήστε το παρεχόμενο προστατευτικό μαξιλάρι.

*Σημείωση: Η ανύψωση **ΤΟΥ** καπακιού διακόπτει αυτόματα το μαγείρεμα για 3 λεπτά. Μετά από 3 λεπτά το πρόγραμμα θα σταματήσει και **ΤΟ** καπάκι της φριτέζας αέρα θα τεθεί σε **κατάσταση** αναμονής.*

- Γυρίστε προσεκτικά, αναστρέψτε ή περιστρέψτε **το φαγητό** σας.
- Κλείστε το καπάκι όπως περιγράφεται στο βήμα 5.

*Σημείωση: Ορισμένα τρόφιμα δεν απαιτούν στροφή. Εάν το καπάκι δεν αφαιρεθεί μετά τη στροφή εμφανίζεται η ένδειξη, το μαγείρεμα θα συνεχιστεί **μετά** από 10 δευτερόλεπτα.*

- Όταν απομένει 1 λεπτό (00:01), ο χρονομέτρης μετράει αντίστροφα τον υπόλοιπο χρόνο μαγειρέματος σε δευτερόλεπτα.
- Όταν ολοκληρωθεί το Έξυπνο πρόγραμμα, το καπάκι χτυπάει και η οθόνη υποδεικνύει τέλος.

*Σημείωση: Το μπιπ του καπακιού της φριτέζας αέρα μετά από 5 λεπτά, 20 λεπτά και 60 λεπτά **για** να σας υπενθυμίσει **ότι** το μαγείρεμα έχει ολοκληρωθεί.*

Έξυπνος Προγράμματα: Αέρας

Για να αποφύγετε σωματικές βλάβες ή υλικές ζημιές, τοποθετήστε μόνο το καπάκι στο παρεχόμενο προστατευτικό μαξιλάρι.

Μην γεμίζετε υπερβολικά την εσωτερική κατσαρόλα ή τα εξαρτήματα. Για να αποτρέψετε τον κίνδυνο πυρκαγιάς, ζημιάς ή τραυματισμού,

ΠΡΟΒΛΗ Τα προσχόμενα των τροφίμων δεν έρχονται σε επαφή με το στοιχείο θέρμανσης ή το κάλυμμα του στοιχείου.

ΠΡΟΕΙΔΟ Εάν οι σύνδεσμοι των αισθητήρων στο καπάκι της φριτέζας αέρα και στη βάση της κουζίνας δεν είναι πλήρως συνδεδεμένοι, η οθόνη θα ένδειξη **C9**. Η μη εξασφάλιση κατάλληλης σύνδεσης έχει ως αποτέλεσμα ζημιά στην κουζίνα.

Έξυπνος Προγράμματα: Αέρας

Ψήνω

Προεπιλεγμένη θερμοκρασία	Εύρος θερμοκρασίας	Προτεινόμενη χρήση	Προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος	Χρονική σειρά μαγειρέματος
193°C	82°C-204°C	Βόειο κρέας, αρνί, χοιρινό, πουλερικά, λαχανικά, πατάτες με χτένια και πολλά άλλα	00:40	00:01–01:00

1. Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο πολυεπίπεδο **καλάθι** φριτέζας αέρα, **τα ασφαλή για** φούρνο μαγειρικά σκεύη ή απευθείας στην εσωτερική κατσαρόλα, **σύμφωνα με τη συνταγή σας.**

Σημείωση: Ανατρέξτε στον **καθαρισμό πριν από την πρώτη χρήση—Εξαρτήματα για λεπτομέρειες σχετικά με τη συναρμολόγηση.**

2. Εάν χρησιμοποιείτε αξεσουάρ, τοποθετήστε το εξάρτημα στο εσωτερικό δοχείο.
3. Τοποθετήστε την εσωτερική κατσαρόλα στη **βάση** της κουζίνας.
4. Συνδέστε τον κατάλληλο υποψήφιο πελάτη τροφοδοσίας για τον τύπο εξόδου σας στη **βάση** της κουζίνας και, στη συνέχεια, τοποθετήστε το φινις σε μια προσβάσιμη πρίζα. Η οθόνη υποδεικνύει OFF.
5. Ευθυγραμμίστε τα **πτερύγια** του καπακιού με τις σχισμές στις λαβές βάσης της κουζίνας και χαμηλώστε το καπάκι μέχρι να ακούγεται ένα τραγούδι.
Σημείωση: Πιέστε ελαφρά προς τα κάτω **το καπάκι για να βεβαιωθείτε ότι ο σύνδεσμος του αισθητήρα καπακιού έρχεται σε επαφή με τον σύνδεσμο του αισθητήρα βάσης.**
6. Πατήστε Roast για να επιλέξετε το Έξυπνο Πρόγραμμα Roast .
7. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά **+ / - Temp** για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία σε βήματα 1°C / 5°F.
8. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά **+ / - Time** για να ρυθμίσετε το **χρόνο μαγειρέματος.**
Σημείωση: Οι ρυθμίσεις του χρόνου μαγειρέματος και της θερμοκρασίας αποθηκεύονται όταν πατάτε έναρξη.
9. Πατήστε Έναρξη για να ξεκινήσετε. Η οθόνη διαβάζει επάνω **για να δείξει ότι η κουζίνα έχει αρχίσει Προθερμαντήρας.**
10. Όταν η κουζίνα φτάσει στη θερμοκρασία-στόχο, σχετικά με τις αλλαγές στο **χρονόμετρο** αντίστροφης μέτρησης μαγειρέματος.
11. Εν μέρει μέσα από τον **κύκλο** μαγειρέματος, η οθόνη υποδεικνύει

Έξυπνος Προγράμματα: Αέρας

στροφή Φαγητό. 12. Σηκώστε **το καπάκι** της φριτέζας αέρα από τη βάση της κουζίνας Instant Pot και τοποθετήστε το παρεχόμενο προστατευτικό μαξιλάρι.

Σημείωση: Η ανύψωση **του καπακιού** διακόπτει αυτόματα το μαγείρεμα.

13. Γυρίστε προσεκτικά, αναστρέψτε ή περιστρέψτε **το φαγητό** σας.
Σημείωση: Ορισμένα τρόφιμα δεν απαιτούν στροφή. Εάν το καπάκι δεν αφαιρεθεί μετά την εμφάνιση της ένδειξης τροφής, το μαγείρεμα θα συνεχιστεί μετά από 10 δευτερόλεπτα.
14. Κλείστε το καπάκι όπως περιγράφεται στο βήμα 5.
15. Όταν απομένει 1 λεπτό (00:01), ο χρονομέτρης μετράει αντίστροφα τον υπόλοιπο χρόνο μαγειρέματος σε δευτερόλεπτα.
16. Όταν ολοκληρωθεί το Έξυπνο πρόγραμμα, το καπάκι χτυπάει και η οθόνη υποδεικνύει τέλος.

Έξυπνος Προγράμματα: Αέρας

Ψήνω

Όπως ένας μικροσκοπικός φούρνος, το Bake Smart Programme μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη δημιουργία παρακριακά brownies, φουσκωτά κέικ και πολλά άλλα.

Μπορείτε να ψήσετε με το πολυεπίπεδο καλάθι φριτέζας αέρα ή οποιοδήποτε ασφαλές για φούρνο ταψί, όπως ένα ταψί με ανοιξιάτικη φόρμα.

- Εάν ψήνετε στο πολυεπίπεδο καλάθι φριτέζας αέρα, ανατρέξτε στην ενότητα Καθαρισμός πριν από την πρώτη χρήση — Εξαρτήματα για λεπτομέρειες σχετικά με τη συναρμολόγηση. Στρώνουμε το εσωτερικό με αλουμινόχαρτο ή λαδόκολλα και περιχύνουμε με το μείγμα. Βάζουμε το καλάθι με τη φριτέζα στην εσωτερική κατσαρόλα.

- Εάν χρησιμοποιείτε ένα ταψί, τοποθετήστε το πολυλειτουργικό ράφι στο κάτω μέρος της εσωτερικής κατσαρόλας και στη συνέχεια τοποθετήστε το ταψί στη σχάρα στην εσωτερική κατσαρόλα.

Σημείωση: Αφήστε περίπου 2,5 cm χώρου γύρω από όλες τις πλευρές του ταψιού για να αφήσετε τη θερμότητα να κυκλοφορεί ομοιόμορφα.

Εκτός αν ορίζεται στη συνταγή σας, μην καλύπτετε το ταψί.

Προεπιλεγμένη θερμοκρασία	Εύρος θερμοκρασίας	Προτεινόμενη χρήση	Προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος	Χρονική σειρά μαγειρέματος
185°C	82°C-204°C	Ελαφριά και αφράτα κέικ, αρτοσκευάσματα και ψωμάκια	00:30	00:01-01:00

- Τοποθετήστε την εσωτερική κατσαρόλα στη βάση της κουζίνας.
- Συνδέστε τον κατάλληλο υποψήφιο πελάτη τροφοδοσίας για τον τύπο εξόδου σας στη βάση της κουζίνας και, στη συνέχεια, τοποθετήστε το φινι σε μια προσβάσιμη πρίζα. Η οθόνη υποδεικνύει OFF.
- Ευθυγραμμίστε τα πτερύγια του καπακιού με τις σχισμές στις λαβές βάσης της κουζίνας και χαμηλώστε το καπάκι μέχρι να ακούγεται ένα τραγούδι.

Σημείωση: Πιέστε ελαφρά προς τα κάτω το καπάκι για να βεβαιωθείτε ότι ο σύνδεσμος του αισθητήρα καπακιού έρχεται σε επαφή με τον σύνδεσμο του αισθητήρα βάσης.

- Πατήστε Το Bake για να επιλέξετε το Πρόγραμμα Bake Smart .
- Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά + / - Temp για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία σε βήματα 1 °C.

Έξυπνος Προγράμματα: Αέρας

- Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά + / - Time για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος.
Σημείωση: Οι ρυθμίσεις του χρόνου μαγειρέματος και της θερμοκρασίας αποθηκεύονται όταν πατάτε έναρξη.
- Πατήστε Έναρξη για να ξεκινήσετε. Η οθόνη διαβάζει επάνω για να δείξει ότι η κουζίνα έχει αρχίσει Προθερμαντήρας.
- Όταν η κουζίνα φτάσει στη θερμοκρασία-στόχο, σχετικά με τις αλλαγές στο χρονόμετρο αντίστροφης μέτρησης μαγειρέματος.
- Όταν απομένει 1 λεπτό (00:01), ο χρονομέτρης μετράει αντίστροφα τον υπόλοιπο χρόνο μαγειρέματος σε δευτερόλεπτα.
- Όταν ολοκληρωθεί το Έξυπνο πρόγραμμα, το καπάκι χτυπάει και η οθόνη υποδεικνύει τέλος.

Σχάρα

Η ψησταριά involves άμεση θέρμανση από πάνω προς τα κάτω και τα κοτόπουλα με ψητά τρόφιμα επωφελούνται από την τοποθετείται κοντά στο στοιχείο.

Προεπιλεγμένη θερμοκρασία	Εύρος Θερμοκρασίας	Προτεινόμενη χρήση	Προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος	Χρονική σειρά μαγειρέματος
204°C	Δεν είναι ρυθμιζόμενο	Λιώστε το τυρί σε γαλλική σούπια κρεμμύδι ή νάτσος	00:08	00:01–00:40

1. Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο δίσκο σχάρας/ αφυδάτωσης στο πολυεπίπεδο καλάθι φριτέζας αέρα. Βεβαιωθείτε ότι δεν γεμίζετε υπερβολικά το καλάθι, καθώς **μπορεί** να έρθει σε επαφή με το καπάκι της φριτέζας αέρα και να προκαλέσει ζημιά.
Σημείωση: Ανατρέξτε στον **καθαρισμό πριν από την πρώτη χρήση — Εξαρτήματα** για λεπτομέρειες σχετικά με τη συναρμολόγηση.
2. Βάζουμε το καλάθι με τη φριτέζα στο εσωτερικό της κατσαρόλας.
3. Τοποθετήστε την εσωτερική κατσαρόλα στη **βάση** της κουζίνας.
4. Συνδέστε τον κατάλληλο υποψήφιο πελάτη τροφοδοσίας για τον τύπο εξόδου σας στη **βάση** της κουζίνας και, στη συνέχεια, τοποθετήστε το φινι σε μια προσβάσιμη πρίζα. Η οθόνη υποδεικνύει OFF.
5. Ευθυγραμμίστε τα **πτερύγια** του καπακιού με τις σχισμές στις λαβές βάσης της κουζίνας και χαμηλώστε το καπάκι μέχρι να ακούγεται ένα τραγούδι.
Σημείωση: Πιέστε ελαφρά προς τα κάτω **το καπάκι για** να βεβαιωθείτε ότι ο σύνδεσμος του **αισθητήρα καπακιού** έρχεται σε επαφή με τον σύνδεσμο του **αισθητήρα βάσης**.
6. Πατήστε **Grill** για να επιλέξετε το έξυπνο πρόγραμμα Grill .
7. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά **+ / - Time** για να **ρυθμίσετε** το χρόνο μαγειρέματος.
Σημείωση: Οι ρυθμίσεις του χρόνου μαγειρέματος αποθηκεύονται όταν πατάτε έναρξη. Η θερμοκρασία δεν είναι ρυθμιζόμενη.
8. Πατήστε Έναρξη για να ξεκινήσετε. Ο χρονομέτρης μαγειρέματος **αρχίζει να** μετράει αντίστροφα αμέσως.
9. Όταν απομένει 1 λεπτό (00:01), ο χρονομέτρης μετράει αντίστροφα τον υπόλοιπο χρόνο μαγειρέματος σε δευτερόλεπτα.

10. Όταν ολοκληρωθεί το Έξυπνο πρόγραμμα, το καπάκι χτυπάει και η οθόνη υποδεικνύει τέλος.

Έξυπνος Προγράμματα: Αέρας

Αφυδατώνω

Τα Αφυδατωμένα Έξυπνα Προγράμματα εφαρμόζουν χαμηλή θερμότητα για μεγάλο χρονικό διάστημα για να στεγνώσουν με ασφάλεια τα τρόφιμα.

Πάντα να ακολουθείτε μια αξιόπιστη συνταγή όταν αφυδατώνετε το κρέας.

Προεπιλεγμένη θερμοκρασία	Εύρος θερμοκρασίας	Προτεινόμενη χρήση	Προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος	Χρονική σειρά μαγειρέματος
52°C	41°C-74°C	Φτιάξτε δέρμα φρούτων, τραγανά, αποξηραμένα λαχανικά	07:00	01:00-72:00

1. Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο κάτω μέρος του πολυεπίπεδου καλάθιού φριτζας αέρα, καθώς ο δίσκος ψησίματος/αφυδάτωσης εάν χρειάζεται.

Σημείωση: Ανατρέξτε στον καθαρισμό πριν από την πρώτη χρήση — Εξαρτήματα για λεπτομέρειες σχετικά με τη συναρμολόγηση.

2. Βάζουμε το καλάθι με τη φριτζα στο εσωτερικό της κατσαρόλας.
3. Τοποθετήστε την εσωτερική κατσαρόλα στη βάση της κουζίνας.
4. Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε μια πηγή τροφοδοσίας 220-240 V. Η κουζίνα μεταβαίνει σε κατάσταση αναμονής και η οθόνη υποδεικνύει OFF.
5. Ευθυγραμμίστε τα πτερύγια του καπακιού με τις σχισμές στις λαβές βάσης της κουζίνας και χαμηλώστε το καπάκι μέχρι να ακούγεται ένα τραγούδι.

Σημείωση: Πιέστε ελαφρά προς τα κάτω το καπάκι για να βεβαιωθείτε ότι ο σύνδεσμος του αισθητήρα καπακιού έρχεται σε επαφή με τον σύνδεσμο του αισθητήρα βάσης.

6. Πατήστε Αφυδάτωση για να επιλέξετε το Έξυπνο Πρόγραμμα Αφυδάτωσης.
7. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά + / - Temp για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία σε βήματα 1°C / 5°F.
8. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά + / - Time για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος σε βήματα 5 λεπτών.

Σημείωση: Οι ρυθμίσεις του χρόνου μαγειρέματος και της θερμοκρασίας αποθηκεύονται όταν πατάτε έναρξη.

Έξυπνος Προγράμματα: Αέρας

9. Πατήστε Έναρξη για να ξεκινήσετε. Ο χρονομέτρης μαγειρέματος αρχίζει να μετράει αντίστροφα αμέσως.
10. Όταν απομένει 1 λεπτό, ο χρονομέτρης μετράει αντίστροφα τον υπόλοιπο χρόνο μαγειρέματος σε δευτερόλεπτα.
11. Όταν ολοκληρωθεί το Έξυπνο πρόγραμμα, το καπάκι χτυπάει και η οθόνη υποδεικνύει τέλος.

ΠΑΡΑΤΗΡ Μην συνωστίζετε το πολυεπίπεδο καλάθι φριτζας αέρα ή το δίσκος ψησίματος/αφυδάτωσης. Ο αέρας πρέπει να είναι σε θέση να κυκλοφορεί ελεύθερα γύρω από τα τρόφιμα.

Έξυπνος Πρόγραμμα

Έξυπνο Πρόγραμμα	Προεπιλεγμένος χρόνος	Χρονικό εύρος	Προεπιλεγμένη πίεση / θερμοκρασία	Εύρος πίεσης / θερμοκρασίας	Απαιτείται καπάκι
Σοτέ	00:30	00:01-00:30	Γεια σας (Υψηλή)	Λο (Χαμηλό) / Γεια σας (Υψηλή)	Χωρίς καπάκι
Χύτρα πίεσης	00:35	00:00-04:00	Γεια σας (Υψηλή)	Λο (Χαμηλό) / Γεια σας (Υψηλή)	Καπάκι μαγειρέματος πίεσης
Αργός μάγειρας	06:00	00:30-24:00	Λο (Χαμηλό)	Λο (Χαμηλό) / Γεια σας (Υψηλή)	
Ατμός	00:30	00:00-04:00	Γεια σας (Υψηλή)	Λο (Χαμηλό) / Γεια σας (Υψηλή)	
Σους Βέιντε	03:00	00:30-99:30	56°C	22-93°C	
Αέρας Φράι	00:18	00:01-01:00	204°C	82-204°C	

Μαγείρεμα Ώρα

Τροφή	Ποσότητα	Ρύθμιση	Χρόνος μαγειρέματος*	Θερμοκρασία μαγειρέματος*
Μάρκες (κατεψυγμένες)	450 γρ.	Αέρας Φράι	18-20 λεπτά	205°C
	680 γρ.		22-24 λεπτά	
Μάρκες (φρέσκες)	450 γρ.	Αέρας Φράι	20-22 λεπτά	205°C
	680 γρ.		24-26 λεπτά	
Γαρίδα	300 έως 400 g	Αέρας Φράι	7-10 λεπτά	205°C
Κοτόπουλο τετάρτων	350 έως 450 g	Ψήνω	37-39 λεπτά	205°C
Φτερούγες κοτόπουλου	8 έως 10 τεμάχια	Αέρας Τηγανιτός / Ψητός	17-19 λεπτά	196°C
Μπιφτέκι	350 έως 450 g	Ψήνω	Μέτριας-σπάνιας: 12 λεπτά	205°C
			Μέτριας: 14 λεπτά	
			Μεσαίου φρεάδι: 16 λεπτά	
Παϊδάκια χοιρινού κρέατος	1000 έως 1500 g	Βήμα 1ο: Χύτρα πίεσης	15-20 λεπτά	Γεια σας (Υψηλή)
		Βήμα 2: Σχάρα	15-20 λεπτά	205°C
Κοινοπιπίδι	250 έως 300 g	Αέρας	11-13 λεπτά	205°C

*Οι χρόνοι μαγειρέματος και οι θερμοκρασίες είναι μόνο συστάσεις. Πάντα να ακολουθείτε μια αξιόπιστη συνταγή.

Για μια πλήρη λίστα με τους χρόνους μαγειρέματος, επισκεφθείτε την [ιστοσελίδα μας](#).

Αναλογίες σιτηρών προς νερό

Ρύζι και κόκκοι	Κόκκοι: Αναλογία νερού
Λευκό ή Καστανό Ρύζι	1 : 1
Κινόα	1 : 3/4
Αλεύρι βρώμης	1 : 3
Ριζότο	1 : 2 - προσθέστε επιπλέον κρασί στη γεύση
Χυλός	1 : 10

Φροντίδα Καθάρισμα και

Καθαρίστε το Instant Pot Duo Crisp + Τη Φριτζέζα Αέρα μετά από κάθε χρήση. Να αποσυνδέετε πάντα το Duo Crisp και να το αφήνετε να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου πριν από τον καθαρισμό. Αφήστε όλες τις επιφάνειες να στεγνώσουν καλά πριν από τη χρήση και την αποθήκευση.

Μέρ ος	Διδασκαλί α	Μέθοδος καθαρι σμού
<p>Εξαρτήματα</p> <ul style="list-style-type: none"> • Πολυλειτουργικό ράφι • Προστατευτικό μαξιλάρι και κάλυψη αποθήκευσης • Πολυεπίπεδο καλάθι φριτζέζας αέρα • Βάση καλαθιού φριτζέζας αέρα • Δίσκος ψησίματος/αφυδάτωσης 	<ul style="list-style-type: none"> • Πλύνετε μετά από κάθε χρήση. • Μην χρησιμοποιείτε ΠΟΤΕ σκληρά χημικά απορρυπαντικά, σκόνες ή μαξιλάρια σάρωσης σε αξεσουάρ. • Προαιρετικά, ψεκάστε ΤΟ δίσκο μαγειρέματος ή/και το καλάθι φριτζέζας αέρα με αντικολητικό σπρέι μαγειρέματος πριν προσθέσετε φαγητό για ευκολότερο καθαρισμό. • Για πλυντήριο πιάτων, τοποθετήστε ΤΟ στην επάνω σχάρα. • Αποσυναρμολογήστε το καλάθι φριτζέζας αέρα πριν ΑΠΟ τον καθαρισμό. 	
<p>Καπάκι και μέρη χύτρας πίεσης</p> <ul style="list-style-type: none"> • Λαβή απελευθέρωσης ατμού • Ασπίδα κατά του μπλοκ • Συλλέκτης συμπύκνωσης • Δακτύλιος σφράγισης • Βαλβίδα πλωτήρα • Καπάκι σιλικόνης 	<ul style="list-style-type: none"> • Πλύνετε μετά από κάθε χρήση με ζεστό νερό και πλύνετε υγρό και αφήστε ΤΟ να στεγνώσει στον αέρα ή τοποθετήστε ΤΟ στην επάνω σχάρα ΤΟΥ πλυντηρίου πιάτων. • Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα ΑΠΟ ΤΟ καπάκι πριν από το πλύσιμο των πιάτων. • Αδειάστε και ξεπλύνετε ΤΟΝ συλλέκτη συμπύκνωσης μετά από κάθε χρήση. • Με τη βαλβίδα απελευθέρωσης ατμού και την ασπίδα αντι-φραγμών που αφαιρούνται, καθαρό εσωτερικό ΤΟΥ σωλήνα απελευθέρωσης ατμού για να αποτρέψει την απόφραξη. • Για να στραγγίξετε νερό από ΤΟ καπάκι μετά το πλύσιμο των πιάτων, πάρτε τη λαβή του καπακιού και κρατήστε το καπάκι κάθετα πάνω από ένα νεροχύτη και, στη συνέχεια, γυρίστε το κατά 360°, όπως γυρίζοντας ένα τιμόνι. • Μετά τον καθαρισμό, αποθηκεύστε το καπάκι ανάποδα στη βάση της κουζίνας. • Αποθηκεύστε το δακτύλιο σφράγισης σε καλά 	<p>Πλυντήριο πιάτων ασφαλές* και πλύσιμο στο χέρι</p>

Φροντίδα Καθάρισμα και

	<p>αεριζόμενο χώρο για να μειώσετε την υπολειμματική οσμή από εξαιρετικά αρωματισμένα γεύματα. Για να εξαλείψετε τις οσμές, προσθέστε 1 φλιτζάνι (250 mL) νερού και 1 φλιτζάνι (250 mL) λευκού ξιδιού στην εσωτερική κατσαρόλα και εκτελέστε το Pressure Cook για 5-10 λεπτά, στη συνέχεια πίεση QR.</p>
Εσωτερικό δοχείο	<ul style="list-style-type: none"> • Η βαριά χρώση σκληρού νερού μπορεί να απαιτήσει ένα σφουγγάρι με ξύδι και λίγο τρίψιμο για να αφαιρεθεί. Εάν υπάρχουν σκληρά ή καμένα υπολείμματα τροφίμων στο κάτω μέρος, μουλιάστε σε ζεστό νερό για λίγες ώρες για εύκολο καθαρισμό. • Πλύνετε μετά από κάθε χρήση. • Βεβαιωθείτε ότι όλες ΟΙ εξωτερικές επιφάνειες είναι στεγνές πριν τις τοποθετήσετε στη βάση της κουζίνας.

*Κάποιοι αποχρωματισμός μπορεί να συμβεί μετά **ΤΟ** πλύσιμο του μηχανήματος, αλλά αυτό **δεν** θα επηρεάσει την **ασφάλεια** ή την **απόδοση** της κουζίνας.

Μέρ ος	Διδασκαλί α	Μέθοδος καθαρι σμού
Καπάκι φριτέζας αέρα	<ul style="list-style-type: none"> Αφήστε το καπάκι της φριτέζας αέρα να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου και, στη συνέχεια, καθαρίστε το θερμαντικό ένα μαλακό, υγρό πανί ή σφουγγάρι. Βεβαιωθείτε ότι είναι απαλλαγμένο από υπολείμματα τροφίμων ή/και πιτσιλιές λίπους. Σκουπίστε το εξωτερικό καθαρίστε με ένα μαλακό υγρό πανί ή σφουγγάρι. Μην αφαιρείτε το κάλυμμα του στοιχείου. Μην ξεπλένετε ή βυθίζετε τη βάση της κουζίνας σε νερό. 	Μόνο υγρό πανί
Μόλυβδος δύναμης	<ul style="list-style-type: none"> Χρησιμοποιήστε ένα μόλις υγρό πανί για να σκουπίσετε τυχόν σωματίδια από το μόλυβδο τροφοδοσίας. Μην ξεπλένετε ή βυθίζετε το καλώδιο τροφοδοσίας σε νερό. 	
Βάση κουζίνας	<ul style="list-style-type: none"> Σκουπίστε το εσωτερικό της εξωτερικής καταρόλας καθώς και το χείλος συμπύκνωσης με ένα μόλις υγρό πανί και αφήστε ΤΟ να στεγνώσει στον αέρα. Καθαρίστε τη βάση της κουζίνας και ΤΟΝ πίνακα ελέγχου με ένα μαλακό, μόλις υγρό πανί ή σφουγγάρι. Μην ξεπλένετε ή βυθίζετε τη βάση της κουζίνας σε νερό. 	

Σημείωση: Για να αφαιρέσετε το ψητό λίπος και τα υπολείμματα τροφίμων από τα εξαρτήματα και το καπάκι της φριτέζας αέρα, Ψεκάστε με ένα μείγμα διπτανθρακικού σόδας και ξιδιού και σκουπίστε με ένα υγρό πανί. Για επίμονους λεκέδες, αφήστε το μείγμα να καθίσει στην πληγείσα περιοχή για αρκετά λεπτά πριν Τρίψιμο καθαρός.

ΠΡΟΕΙΔΟ ΠΟΪΗΣΗ				
Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό. Μην ξεπλένετε τη συσκευή κάτω από μια βρύση.	Βεβαιωθείτε ότι το θερμαντικό στοιχείο παραμένει στεγνό ανά πάσα στιγμή.	Μην βυθίζεις το ηλεκτρικό ρεύμα ανά πάσα στιγμή. Μην βρέχετε τις καρφίτσες του μολύβδου τροφοδοσίας.	Χωρίς κατάλληλο καθαρισμό, τα τρόφιμα και οι πιτσιλιές λίπους μπορεί να συσσωρευτούν γύρω από το θερμαντικό στοιχείο, οδηγώντας στον κίνδυνο καπνού, φωτιάς, και προσωπικό τραύμα.	Αν μυρίσετε καπνό, πατήστε Άκυρο και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα. Μόλις κρυώσει, αφαιρέστε την πιτσιλιές τροφίμων ή το λίπος με ένα μαλακό πανί και ήπιο απορρυπαντικό .

Καταχωρήστε το Duo Crisp σας σήμερα στο instantpot.co.uk/support/register-your-product/.

Επικοινωνήστε με έναν Σύμβουλο Εξυπηρέτησης Πελατών μέσω ηλεκτρονικού ταχυδρομείου στο UKSupport@instantbrands.com ή τηλεφωνικά στο **+44 (0) 3331 230051**.

Πρόβλημα	Πιθανός λόγος	Λύση
Το καπάκι της φριτέζας αέρα είναι στη θέση του, αλλά δεν θα ανάψουν	Η σύνδεση μεταξύ του καπακιού της φριτέζας αέρα και της βάσης της χύτρας ταχύτητας είναι χαλαρή ή σπασμένη.	Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι της φριτέζας αέρα έχει τοποθετηθεί σωστά στη βάση της χύτρας πίεσης.
	Κακή σύνδεση ρεύματος ή καθόλου ρεύμα.	Επιθεωρήστε το μόνυβδο τροφοδοσίας στη βάση της χύτρας πίεσης για να εξασφαλίσετε μια καλή σύνδεση. Βεβαιωθείτε ότι ο μόνυβδος τροφοδοσίας είναι συνδεδεμένος σταθερά στη βάση της κουζίνας.
	Η ηλεκτρική ασφάλεια έχει ανατιναχτεί.	Επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών.
	1000000000000000 είναι βρώμικο λίπος ή έχει υποστεί ζημιά.	Επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών.
Μαύρος καπνός βγαίνει από το καπάκι της φριτέζας αέρα	Χρησιμοποιώντας ένα λάδι με χαμηλό σημείο καπνού.	Ακυρώστε το έξυπνο πρόγραμμα, αποσυνδέστε την κουζίνα και αφήστε την να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου. Επιλέξτε ένα ουδέτερο λάδι με υψηλό σημείο καπνού, 2000, Αβαιοί, Σάφλαουερ ή Σαφάουερ.
	Υπολείμματα τροφίμων στο κάτω μέρος της εσωτερικής κατασαρόλας ή γύρω από το στοιχείο στο καπάκι της φριτέζας αέρα.	Ακυρώστε το έξυπνο πρόγραμμα, αποσυνδέστε την κουζίνα και αφήστε την να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου. Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από την εσωτερική κατασαρόλα και καθαρίστε καλά την εσωτερική κατασαρόλα, το καπάκι της φριτέζας αέρα και όλα τα εξαρτήματα.
	Δυσλειτουργία της συσκευής.	Επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών.
Λευκός καπνός βγαίνει από το καπάκι της φριτέζας αέρα	Μαγειρεύοντας τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά, όπως μπέικον, λουκάνικα και χάμπουργκερ.	Αποφύγετε τα τρόφιμα τηγανίσματος αέρα με υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά. Ελέγξτε την εσωτερική κατασαρόλα για περίσσεια λαδιού ή/και λίπους και αφαιρέστε προσεκτικά όπως απαιτείται πριν από το τηγάνισμα του αέρα.
	Το φαγητό είναι υγρό.	Καθώς το νερό στο φαγητό εξατμίζεται μετατρέπεται σε ατμό και δραπετεύει από την κουζίνα. Χτυπήστε ξηρά υγρά συστατικά

Πρόβλημα	Πιθανός λόγος	Λύση
Δυσκολία ανοίγματος του καπακιού μαγειρέματος πίεσης	Πίεση μέσα στη χύτρα.	Απελευθερώστε την πίεση σύμφωνα με τη συνταγή. μόνο ανοιχτό καπάκι αφού πέσει η βαλβίδα πλωτήρα.
	Βαλβίδα πλωτήρα κολλημένη στη θέση που πετάχτηκε λόγω συντριμμιάς τροφίμων ή υπολειμμάτων.	Βεβαιωθείτε ότι ο ατμός απελευθερώνεται πλήρως με πίεση γρήγορης απελευθέρωσης και, στη συνέχεια, πιέστε απαλά τη βαλβίδα πλωτήρα με ένα μακρύ σκεύος. Ανοίξτε προσεκτικά το καπάκι και καθαρίστε καλά τη βαλβίδα πλωτήρα, γύρω περιοχή και καπάκι ΠΡΙΝ από την επόμενη χρήση.
	ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Το περιεχόμενο μπορεί να βρίσκεται υπό πίεση. για να αποφύγετε τραυματισμό από ζεμάτισμα, μην προσπαθήσετε να αναγκάσετε το καπάκι να ανοίξει.	
Η εσωτερική κατασαρόλα έχει κολλήσει στο καπάκι μαγειρέματος πίεσης όταν ανοίγει η κουζίνα	Η ψύξη του εσωτερικού δοχείου μπορεί να δημιουργήσει αναρρόφηση, προκαλώντας την προσκόλληση του εσωτερικού δοχείου στο καπάκι.	Για να απελευθερώσετε το κενό, πατήστε το κουμπί γρήγορης απελευθέρωσης προς τα κάτω μέχρι να κάνει κλικ στη θέση Οπή.
Διαρροές ατμού από την πλευρά του καπακιού	Δεν υπάρχει δακτύλιος σφράγισης στο καπάκι.	Κατάλληλο δαχτυλίδι σφράγισης.
	Δακτύλιος σφράγισης κατεστραμμένος ή όχι σωστά εγκατεστημένος.	Αντικαταστήστε το δακτύλιο σφράγισης.
	Υπολείμματα τροφίμων προσαρτημένα στο δακτύλιο σφράγισης.	Αφαιρέστε το δακτύλιο σφράγισης και καθαρίστε καλά.
	Το καπάκι δεν έκλεισε σωστά.	Ανοίξτε και μετά κλείστε το καπάκι.
	Το ράφι δαχτυλιδιών σφράγισης στρεβλώνεται ή εκτός κέντρου.	Αφαιρέστε το δαχτυλίδι σφράγισης από το καπάκι, ελέγξτε το ράφι δαχτυλιδιών σφράγισης για τις στρεβλώσεις ή τις στρεβλώσεις. Επικοινωνήστε με το αυτοκίνητο πελατών ε.
Η εσωτερική στεφάνη γλάστρας μπορεί να είναι		Ελέγξτε για παραμόρφωση και επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών.

Πρόβλημα	Πιθανός λόγος	Λύση
Μικρή διαρροή ατμού/έψιμα από βαλβίδα απελευθέρωσης ατμού κατά τη διάρκεια του κύκλου μαγειρέματος	Κουμπί γρήγορης αποδέσμευσης που δεν είναι σε θέση σφραγίδας.	Κουμπί γρήγορης απελευθέρωσης για να βεβαιωθείτε ότι βρίσκεται στη σφραγίδα θέση.
	Η χύτρα ρυθμίζει την υπερβολική πίεση.	Αυτό είναι φυσιολογικό. Δεν απαιτείται καμία ενέργεια.
Ο ατμός αναβλύζει από τη βαλβίδα απελευθέρωσης ατμού όταν το κουμπί γρήγορης απελευθέρωσης βρίσκεται στη θέση σφραγίδας	Δεν υπάρχει αρκετό υγρό στην εσωτερική κατσαρόλα.	Προσθέστε 500 mL λεπτού υγρού μαγειρέματος στην εσωτερική κατσαρόλα.
	Αποτυχία ελέγχου αισθητήρα πίεσης.	Επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών.
Η βαλβίδα απελευθέρωσης ατμού δεν κάθεται σωστά.	Κουμπί γρήγορης απελευθέρωσης για να βεβαιωθείτε ότι βρίσκεται στη σφραγίδα θέση.	Κουμπί γρήγορης απελευθέρωσης για να βεβαιωθείτε ότι βρίσκεται στη σφραγίδα θέση.
	Κακή σύνδεση ρεύματος ή	Επιθεωρήστε το μόνυβδο τροφοδοσίας για ζημιές. Εάν παρατηρηθεί ζημιά, επικοινωνήστε με την

Πρόβλημα	Κωδικός σφάλματος	Έννοια του κωδικός σφάλματος
Ο κωδικός σφάλματος εμφανίζεται στην οθόνη και η κουζίνα χτυπά συνεχώς	G1 G2 G6 C6H C6L	Ελαττωματικός αισθητήρας. Επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών.
	G5	Η θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή επειδή η εσωτερική κατσαρόλα δεν τοποθετείται στη βάση της κουζίνας. Πατήστε Άκυρο και περιμένετε να κρυώσει το στοιχείο θέρμανσης. βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν ξένα αντικείμενα στη βάση της κουζίνας. εισάγετε ή επαναποστείστε την εσωτερική κατσαρόλα στη βάση της κουζίνας και εισαγάγετε εκ νέου εντολές.
		Η θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή επειδή δεν υπάρχει νερό στο εσωτερικό της κατσαρόλας. Προσθέστε 500 mL λεπτού υγρού μαγειρέματος στην εσωτερική κατσαρόλα
	G7 ή NoPr	Δεν έχει αρκετό υγρό. Ξεκινήστε προσθέτοντας 2 φλιτζάνια (500 mL) ενός λεπτού μαγειρέματος υγρό στο εσωτερικό δοχείο. Προσθέστε περισσότερο υγρό όπως απαιτείται.
		Το κουμπί γρήγορης απελευθέρωσης βρίσκεται στη θέση Οπή. Πατήστε το κουμπί γρήγορης απελευθέρωσης για να βεβαιωθείτε ότι βρίσκεται στη θέση Σφραγίδα.
	C9	Οι σύνδεσμοι αισθητήρων στο καπάκι της φριτέζας αέρα και στη βάση της κουζίνας δεν έλκονται σε πλήρη επαφή. Πιέστε ελαφρά προς τα κάτω το καπάκι για να βεβαιωθείτε ότι ο σύνδεσμος του αισθητήρα θηλυκού καπακιού έρχεται

Οποιαδήποτε άλλη συντήρηση θα πρέπει να εκτελείται από εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις.

Περιορισμένη εγγύηση

Άμεσες επωνυμίες (EMEA) περιορισμένες και άμεσες μάρκες Inc. (συλλογικά η «Εταιρεία») εγγυάται ότι η συσκευή **ΑΥΤΗ** θα είναι απαλλαγμένη από ελαττώματα στην κατασκευή και **ΤΟ** υλικό, υπό κανονική οικιακή χρήση, για περίοδο ενός (1) έτους από την ημερομηνία αρχικής αγοράς. Αυτή η Περιορισμένη Εγγύηση επεκτείνεται μόνο στον αρχικό αγοραστή και τη χρήση της συσκευής στο Ηνωμένο Βασίλειο. Αυτή η εγγύηση δεν καλύπτει **ΤΗ** χρήση της συσκευής εκτός του Ηνωμένου Βασιλείου.

Η απόδειξη της αρχικής ημερομηνίας αγοράς και, εάν **ζητηθεί, η επιστροφή της** συσκευής σας απαιτείται για την απόκτηση σέρβις στο πλαίσιο **ΤΗΣ** παρούσας Περιορισμένης Εγγύησης. Υπό την προϋπόθεση ότι η συσκευή **ΑΥΤΗ** λειτουργεί και συντηρείται σύμφωνα με τις γραπτές οδηγίες **που περιλαμβάνονται** στη συσκευή (οι οποίες είναι επίσης διαθέσιμες σε instantprot.co.uk), η Εταιρεία κατά **την** απόλυτη **διακριτική** της ευχέρεια: i) να επισκευάζει ελαττώματα **ΣΤΑ** υλικά και την κατασκευή ή (ii) αντικαταστήσει τη συσκευή. Σε περίπτωση αντικατάστασης της συσκευής, η Περιορισμένη Εγγύηση για τη **συσκευή** αντικατάστασης θα λήξει 12 μήνες από την ημερομηνία **της** αρχικής **αγοράς** του καταναλωτή.

Η Εταιρεία δεν ευθύνεται για τα έξοδα αποστολής για **την** παροχή εγγύησης.

Περιορισμός και εξαιρέσεις

Οποιαδήποτε τροποποίηση ή **απόπειρα** τροποποίησης της συσκευής σας ενδέχεται να επηρεάσει **την ασφαλή** λειτουργία της συσκευής **και μπορεί** να προκαλέσει **σοβαρό** τραυματισμό και ζημιά. Οποιαδήποτε τροποποίηση ή απόπειρα τροποποίησης της συσκευής σας ή οποιουδήποτε μέρους αυτής θα ακυρώσει την εγγύηση, **ΕΚΤΟΣ** εάν **ΟΙ ΕΝ** λόγω τροποποιήσεις ή τροποποιήσεις εγκρίθηκαν ρητά από την Εταιρεία.

Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει (1) την κανονική φθορά. (2) ζημιά που προκύπτει από αμέλεια, παράλογη ή **ΚΑΚΗ** χρήση της συσκευής, ακατάλληλη συναρμολόγηση ή αποσυναρμολόγηση, χρήση αντίθετη προς τις **οδηγίες** λειτουργίας, μη παροχή εύλογης και αναγκαίας Θεός (όπως πυρκαγιά, πλημμύρες, τυφώνες και ανεμοστρόβιλοι), ή επισκευή ή αλλοίωση από οποιονδήποτε, **ΕΚΤΟΣ** εάν κατευθύνεται ρητά και επιτρέπεται από την Εταιρεία. και (3) **ΕΠΙΣΚΕΥΕΣ** όπου η συσκευή σας χρησιμοποιείται για **άλλη** από **την** κανονική οικιακή χρήση και **κατά τρόπο αντίθετο** προς **τις** δημοσιευμένες **οδηγίες** του χρήστη ή του χειριστή.

ΣΤΟ βαθμό **ΠΟΥ** επιτρέπεται από την ισχύουσα νομοθεσία, η ευθύνη της Εταιρείας, εάν υπάρχει, για οποιαδήποτε εικαζόμενη ελαττωματική συσκευή ή εξάρτημα θα περιορίζεται στην επισκευή ή την συσκευής ή μέρους **αυτής** και **δεν** υπερβαίνει την **τιμή** αγοράς συγκρίσιμης συσκευής αντικατάστασης. Εκτός από **ρητά ΣΤΟ** παρόν και στο βαθμό **ΠΟΥ** επιτρέπεται από το νόμο, (1) η Εταιρεία δεν παρέχει εγγυήσεις, όρους ή δηλώσεις, ρητές ή σιωπηρές, χρήση, έθιμο συναλλαγών ή άλλως **ΣΕ** σχέση με τη συσκευή ή **ΤΑ** εξαρτήματα **ΠΟΥ** καλύπτονται από την παρούσα

εγγύηση και (2) η Εταιρεία δεν ευθύνεται ή ευθύνεται για έμμεσες, τυχαίες ή επακόλουθες ζημιές **ΠΟΥ** προκύπτουν από ή σε σχέση με τη **χρήση** ή την απόδοση της συσκευής ή ζημιές σε σχέση με οποιαδήποτε οικονομική απώλεια, απώλεια περιουσίας, απώλεια εσόδων ή κερδών, απώλεια την απόλαυση ή τη χρήση, το κόστος απομάκρυνσης, εγκατάστασης ή άλλες επακόλουθες ζημιές οποιασδήποτε φύσης ή είδους.

Ενδέχεται να έχετε δικαιώματα και ένδικα μέσα σύμφωνα με **την** ισχύουσα νομοθεσία, **ΤΑ** οποία προστίθενται σε οποιοδήποτε δικαίωμα ή ένδικο μέσο που **μπορεί** να είναι διαθέσιμο **στο πλαίσιο αυτής** της περιορισμένης εγγύησης.

Ανακύκλωση

Η συσκευή αυτή συμμορφώνεται με την οδηγία 2012/19/ΕΕ για τα ΑΗΗΕ σχετικά με τη διάθεση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ). Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την ευρωπαϊκή **οδηγία για** την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα (EMC) 2014/30/ΕΕ και **ΤΙΣ** αναθεωρήσεις της, καθώς και οδηγία χαμηλής τάσης (LVD) 2014/35/ΕΕ και **ΤΙΣ** αναθεωρήσεις της.

Η σήμανση αυτή υποδεικνύει ότι το προϊόν αυτό δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα σε ολόκληρο το Ηνωμένο Βασίλειο. Για την πρόληψη πιθανής βλάβης **ΤΟΥ** περιβάλλοντος ή **ΤΗΣ** ανθρώπινης υγείας από την ανεξέλεγκτη **διάθεση** αποβλήτων, ανακυκλώστε το υπεύθυνα **ΓΙΑ** την πρόωθηση της βιώσιμης επαναχρησιμοποίησης των πηγών υλικών. Για να επιστρέψετε **ΤΗ** χρησιμοποιημένη συσκευή σας, χρησιμοποιήστε τα συστήματα **ΕΠΙΣΤΡΟΦΗΣ** και συλλογής ή επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών για περαιτέρω πληροφορίες ανακύκλωσης και ΑΗΗΕ.



Instant Pot®

Άμεσες μάρκες (ΕΜΕΑ) περιορισμένες,

1 Οδός

Christchurch,

Γουόκινγκ, Σουρέι,

GU21 6JG,

Ηνωμένο Βασίλειο.

instantpot.co.uk

Κατεβάστε δωρεάν εφαρμογή



Προσθέστε μας ΕΤΙΚΕΤΕΣ ΣΤΙΣ

f δημιουργίες σας

t @instantpotUK

@InstantpotUK

@instantpotUK

@InstantpotUK

@InstantBrandsUK

Κατασκευασμένο στην Κίνα

Πνευματικά δικαιώματα © στιγμιαίων εμπορικών σημάτων 2020™ Inc