

Instant Pot®



DUO

TÖBB HASZNÁLATÚ NYOMÁSFŐZŐ

Biztonsági előírások

Termék, alkatrészek és kiegészítők

Első lépések

Nyomás alatti főzés

Nyomás felszabadítása

Kezelőpanel

Nyomásszabályozó funkciók

Főzés

Karbantartás, tisztítás és tárolás

A készülék hibaelhárítása

A készülék garanciája

Kapcsolattartási adatok

Töltse le az Instant Pot alkalmazást 1000+ recepthez az instantpot.com/app webhelyen

Biztonsági előírások

Az Instant Brands™ -nél az ön biztonsága az első. Az Instant Pot® Duo™-t az Ön biztonságát szem előtt tartva tervezték. Mint mindig, legyen óvatos az elektromos készülékek használatakor, és kövesse az alapvető biztonsági óvintézkedéseket.

1. KÉRJÜK FIGYELMESEN OLVASSA EL A HASZNÁLATI UTASÍTÁSOKAT A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA ELŐTT. A KÉZIKÖNYV UTASÍTÁSAINAK FIGYELMEN KÍVÜL HAGYÁSA A KÉSZÜLÉK KÁROSODÁSÁHOZ, ÁRAMÜTÉSHEZ VAGY A KÉSZÜLÉKET HASZNÁLÓ SZEMÉLY SÉRÜLÉSÉHEZ VEZETHET.

2. Bármilyen más gyorsfőző fedél használata sérülést és/vagy kárt okozhat. Az Instant Pot edzett üveg fedele, amely külön megvásárolható, használható nyomásmentes főzéshez.

3. Használat közben ne engedjen gyermekeket a készülék közelébe. Gyermekek ne játsszanak a készülékkel. Csak az Instant Pot Duo fedelét használja az Instant Pot Duo-val.

4. Ne tegye a készüléket forró sütőbe vagy meleg felületre.

5. Ne mozgassa a készüléket, amikor az nyomás alatt van.

6. Ne használja a készüléket semmilyen más célra, kivéve arra, amire ki volt fejlesztve.

7. Ez a készülék nyomás alatt főz. A készülék nem megfelelő használata okozhat forrázást. Mielőtt felmelegítené, győződjön meg arról, hogy a készülék megfelelően le van zárva. Lásd az Első lépések fejezetet.

8. Soha ne nyissa ki erővel a készüléket. Ne nyissa ki, mielőtt meggyőződne arról, hogy belső nyomása teljesen leesett-e. Lásd az Első lépések fejezetben.

9. Soha ne használja a nyomás alatti főzött víz hozzáadása nélkül, mert ez súlyosan károsíthatja.

10. Ne töltsen fel a tűzhelyet kapacitásának 2/3-án túl. Ha olyan ételt főz, amelyek főzés közben kitágulnak, mint például a rizs vagy a vízhiányos zöldségek, akkor ne töltsen túl az edényt a kapacitás felénél.

11. Ha tesztfélét főz, óvatosan vegye le a fedelet, hogy elkerülje az étel kilökődését.

12. Használja a megfelelő hőforrást az Első lépések fejezet szerint.

13. Miután bőrös húst főzött (például ökörnyelvet), amely nyomás hatására megduzzadhat, ne szűrje meg a húst miközben a bőr meg van duzzadva, mert leforrázhatja magát.

14. Az Instant Pot aljzaton belüli fűtőelem felületét használat után maradék hő éri; ne nyúljon hozzá.

15. Minden használat előtt ellenőrizze, hogy a szelepek nincsenek-e eltömődve. Olvassa el az Első lépések fejezetet.

16. Ne használja ezt a készüléket főzéshez olajsütőként.

17. Ne járjon semmilyen biztonsági rendszerrel a használati útmutatóban meghatározott karbantartási utasításokon túl.

18. Az Instant Pot pótalkatrészeket és tartozékokat csak a modell típusának megfelelően használja. Különösen ugyanazon gyártó alapját és fedelét használja, mert ezek kompatibilisek.

19. Ne működtessen semmilyen készüléket sérült vezetékkel vagy dugóval, vagy a készülék meghibásodása vagy bármilyen módon való sérülése után. Ha a tápkábel sérült, forduljon a forgalmazójához.

20. Csak háztartási használatra. Nem kereskedelmi vagy kültéri használatra készült.

21. Ne feledje, hogy bizonyos ételek, például párolt alma, áfonya, gyöngyárpa, zabpehely vagy más gabonafélék, hasított borsó, tészta, makaróni, rebarbara vagy spagetti habosíthatják és elzárhatják a gőzleeresztést. Ezeket az ételeket nem szabad nyomás alatti főzési beállítások mellett főzni, hacsak nem az Instant Pot főzőreceptekben van úgy írva.

22. Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek vagy fizikai, érzékszervi vagy mentális fogyatékkal élő személyek vagy olyan személyek, akik nem ismerik a nyomás alatti tűzhely használatát. Felügyeletre van szükség, ha a készüléket ezen személyek közelében használja. A kiömlött étel súlyos égési sérüléseket okozhat. Rövid tápkábellel szállítjuk a készüléket, hogy csökkentjük az összefonódásból eredő veszélyeket.

- Tartsa a készüléket és a vezetéket gyermekektől távol.
- Soha ne hagyja a tápkábelt az asztalok vagy pult szélén lógva.
- Soha ne használjon pult alatti hálózati aljzatokat, és soha ne használjon hosszabbító vezetékeket.

23. Tisztítás előtt húzza ki az Instant Pot tápkábelét és hagyja lehűlni. Használat előtt hagyja minden részét alaposan megszáradni.

24. A készüléket nem lehet külső időzítővel vagy külön távirányítóval működtetni.

25. Ne merítse vízbe a készüléket. Az áramütés elleni védelem érdekében ne merítse a vezetéket, a hálózati csatlakozót vagy a készüléket semmilyen folyadékba.

26. Mindig győződjön meg arról, hogy a tömítőgyűrű teljesen be van helyezve a fedél belsején található horonyba. Kerülje a csatlakozóba való kiömlést.

A CE biztonsági követelményeknek megfelelően a készüléket rövid tápkábellel szállítjuk. Ez csökkenti a hosszú tápkábel használatának veszélyét, amely könnyen összegabalyodhat.

Az áramütés kockázatának csökkentése érdekében a kábelt csak földelt elektromos konnektorhoz csatlakoztassa.

FIGYELEM! A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet. Őrizze meg későbbi használatra. A biztonsági utasítások be nem tartása súlyos személyi sérüléshez vezethet vagy kárt okozhat a készülékben.

Termékleírás

Az alábbi táblázatok nem tüntetik fel a 7 az 1-ben Duo család összes modelljét. A méretek, színek és modellek teljes listájának megtekintéséhez látogasson el a instantpot.co.uk/duo weboldalra.

Duo mini	700 W	220– 240V~50/60 Hz	3 Literes	3.9 kg
Duo 60	1000 W	220– 240V~50/60 Hz	5.7 Literes	5.44 kg
Duo 80	1200 W	220– 240V~50/60 Hz	8 Literes	7.16 kg

	Duo mini	Duo 60	Duo 80
	cm: 29 L x 25.5 W x 28.5 H	cm: 33.5 L x 31 W x 31.7 H	cm: 37.6 L x 33.8 W x 36.1 H

* Nem minden modell és méret áll rendelkezésre minden országban.

Keresse meg a modell nevét és sorozatszámát

Modell neve: Keresse meg a címkén, a multicooker alján, a tápkábel közelében.

Sorozatszáma: Fordítsa meg a multicookert - ezt az információt egy matricán találja a készülék alján.

FIGYELEM A sérülések elkerülése érdekében olvassa el és értelmezze a használati útmutatót, mielőtt megpróbálja használni ezt a készüléket.

FIGYELEM Áramütés veszély. Csak földelt aljzatot használjon.

- NE távolítsa el a földelést.
- NE használjon adaptert.
- NE használjon hosszabbítót.

Ezen utasítások figyelmen kívül hagyása áramütést és/vagy súlyos sérülést okozhat.

FIGYELEM Ne avatkozzon be semmilyen biztonsági intézkedésbe, amellyel a készüléke fel van szerelve azért, hogy eltávolítsa. Ezen utasítás figyelmen kívül hagyása súlyos sérülést okozhat, és érvénytelenítheti a készülék garanciáját!

!FIGYELEMEZTETÉS! A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet. Őrizze meg későbbi használatra. A biztonsági utasítások be nem tartása súlyos személyi sérüléshez vezethet vagy kárt okozhat a készülékben.

Tartalom

Biztonsági előírások

Különleges utasítások a tápkábelre

Termékleírás

Keresse meg a modell nevét és sorozatszámát

Termék, alkatrészek és kiegészítők

Első lépések

Kezdeti beállítások

Hiányzik vagy sérült valami?

Kezdeti próbaüzem (vízpróba)

Nyomás alatti főzés

Mi történik a nyomás alatt való főzéskor

A készülék nyomásmentesítése

Nyomásmentesítési módszerek

Kezelőpanel

Beállítások

Megjelenített üzenetek

Nyomásszabályozó funkciók

Nyomás alatti főzés funkcióval rendelkező fedő

Gőzkioldó fogantyú

Tömítőgyűrű

Nyomásjelző szelep

Blokkolásgátló fedél

Nyomás alatti főzés

Intelligens programbontás

Nyomás alatti főzési tippek

Nyomás alatti főzés gabonafélék

Más főzési programok

Lassú főzés

Pirítás

A főzőedény használata a Pirítás program után

Joghurt, Joghurtos edények használata

Karbantartás, tisztítás és tárolás

Alkatrészek eltávolítása és felszerelése

Szilikon tömítőgyűrű

Gőzkioldó fogantyú

Blokkolásgátló fedél

Nyomásjelző szelep és szilikon sapka

Kondenzátum gyűjtő

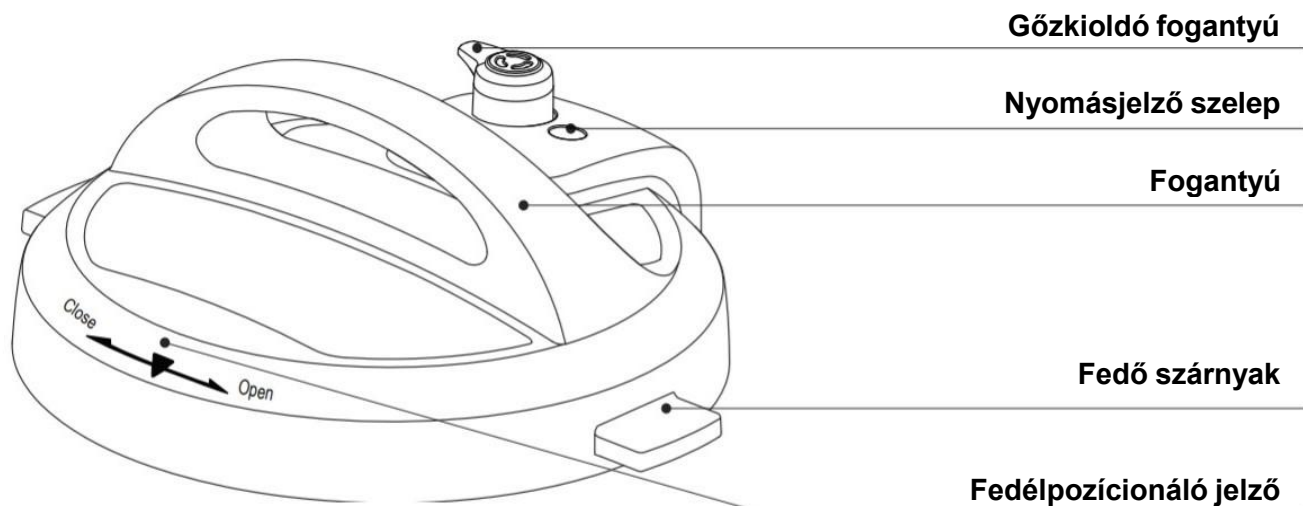
A készülék hibaelhárítása

A készülék garanciája

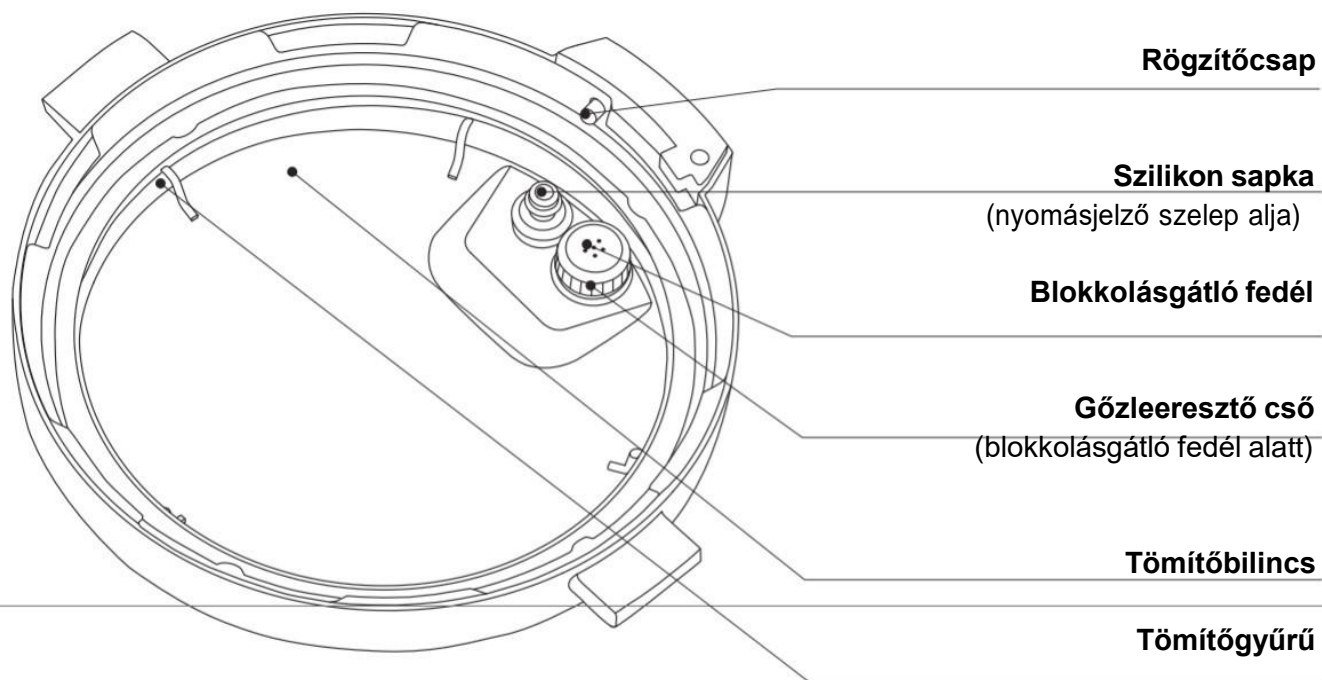
Termék, alkatrészek és kiegészítők

Az összes Duo Mini, 5,7 és 8 literes modell-re érvényes. Lásd: Karbantartás, tisztítás és tárolás. Az alkatrészek eltávolítása és beszerelése

A fedél teteje

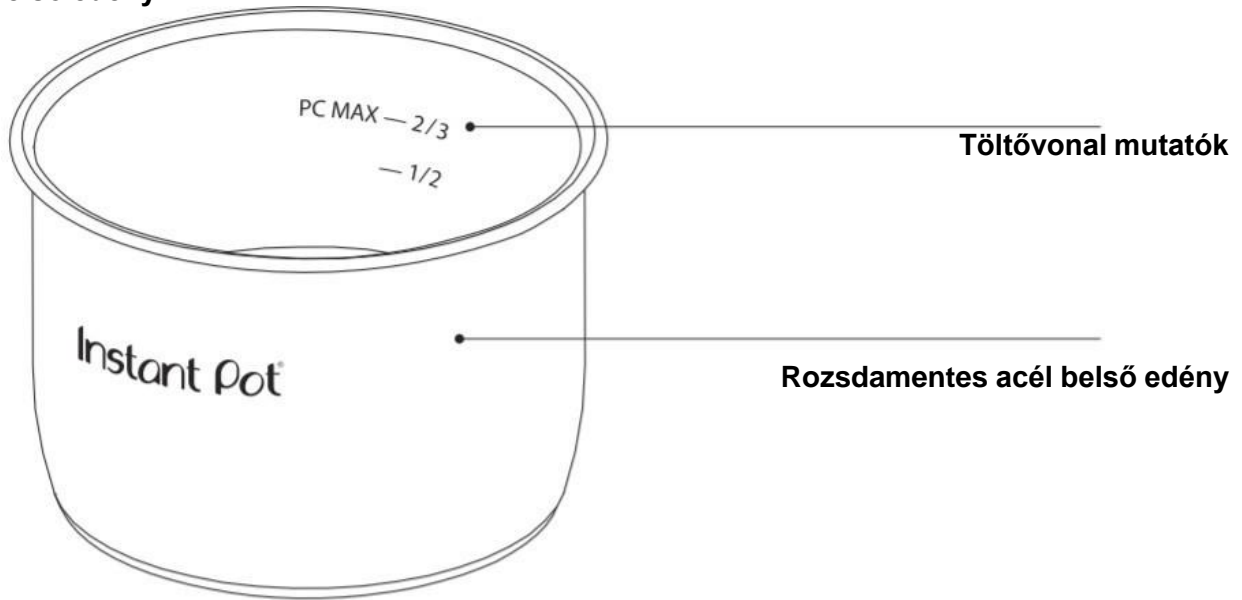


A fedél alja

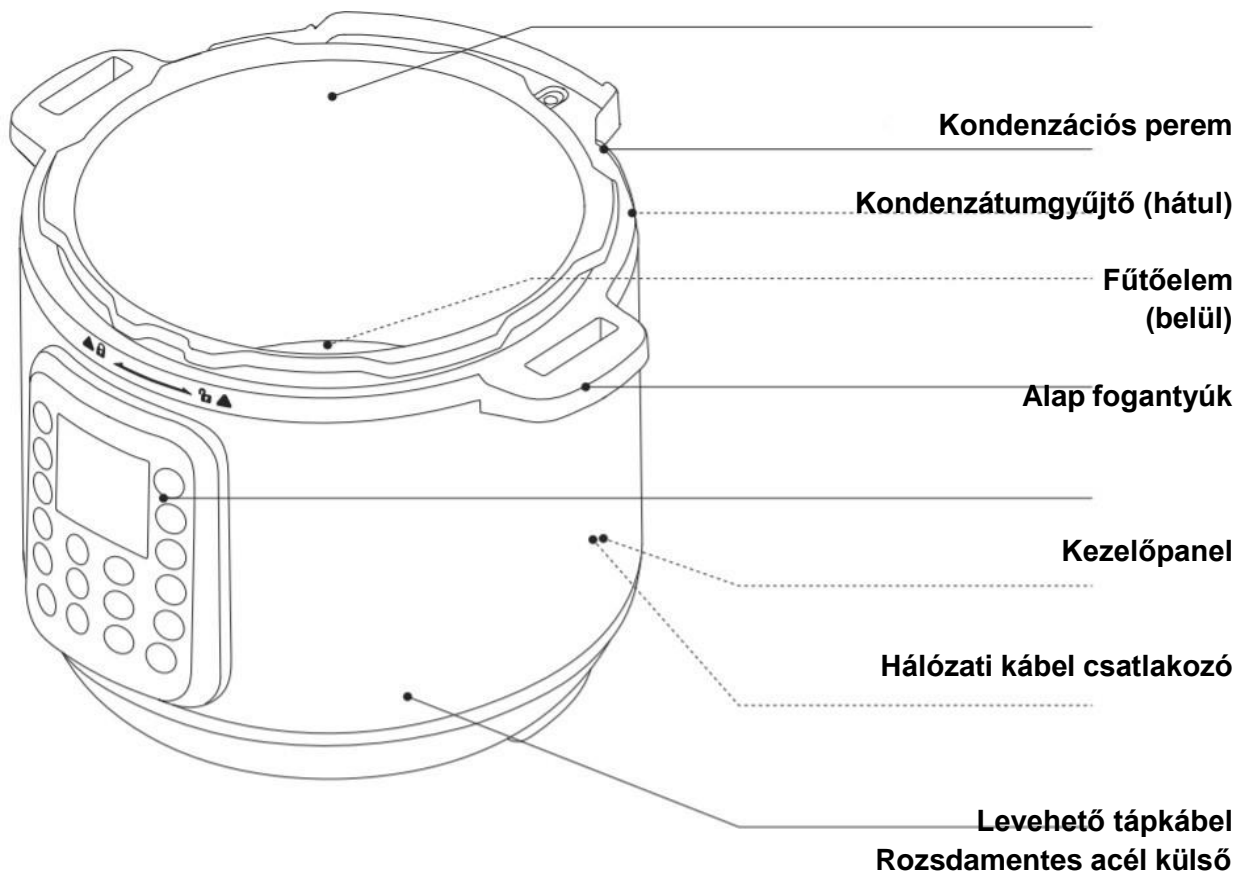


Tegye fel a fedelet a multicookerre, hogy ne legyen az asztallapon! Helyezze be a bal vagy jobb fedőszárnyat a multicooker alapfogantyúinak megfelelő nyílásába, hogy felállítsa és helyet takarítson meg.

Belső edény



Multicooker alap



Első lépések

Kezdeti beállítások

„Ez az én változatlan tanácsom az embereknek Tanulj meg főzni - próbálj ki új recepteket, tanulj a hibáidból, legyél rettenthetetlen, és mindenekelőtt érezd jól magad!”

- Julia Child

01 Vegye ki a Duo-t a dobozból!

02 Távolítsa el minden csomagolóanyagot és tartozékot a multicooker -ből és annak környékéről.

Ellenőrizze a belső edény alatt is!

03 Mossa el a belső edényt mosogatógépben vagy forró vízzel és mosogatószerrel. Öblítse le meleg, tiszta vízzel, és puha ruhával alaposan szárítsa meg a belső edény külsejét.

04 Törölje le a fűtőelemet egy puha, száraz ruhával, hogy megbizonyosodjon arról, hogy nincsenek kóbor csomagolóanyag - részecskék a multicooker alapjában.

Ne távolítsa el a biztonsági figyelmeztető matricákat a fedélről vagy a minőségi címkét a multicooker alapjának hátoldaláról.

05 Lehet, hogy kísértést érez, hogy a Duo-t a főzőlapjára helyezze - de ne tegye! Helyezze a multicookert stabil, vízszintes felületre, távol a gyúlékony anyagoktól és a külső hőforrásoktól.

Kíváncsinak érzi magát?

- Tekintse meg a Termék, alkatrészek és tartozékok fejezetet, hogy megismerje az Instant Pot összetevőit, majd olvassa el a Nyomásszabályozó funkciókat a mélyebb ismeretek érdekében.
- Amíg az Első próbaüzemet (vízpróba) végzi, olvassa el a Nyomás alatti főzés 101 című részt, hogy megtudja, hogyan történik a varázslat!

FIGYELEM		
A készülék használata előtt olvassa el a Biztonsági előírásokat. Ha nem olvassa el és nem tartja be ezeket az utasításokat a biztonságos használathoz, az a készülék károsodásához, anyagi vagy személyi sérüléshez vezethet.	Ne tegye a készüléket főzőlapra vagy más készülékre. A külső forrásból származó hő károsíthatja a készüléket.	Ne tegyen semmit a készülék tetejére, és ne takarja le vagy blokkolja a gőzleeresztő fogantyút vagy a készülék fedelén található blokkolásgátló pajzsot.

Első próbaüzem (vízpróba)

Muszáj elvégezni a vízpróbát? Nem - de a Duo csínját-bínját megismerve felkészül a sikerre a konyhában! Szánjon néhány percet arra, hogy megismerje a készülék működését.

1. szakasz A Duo beállítása nyomás alatti főzésre

01 Vegye ki a belső edényt a készülékből.

Töltsön 750 ml vizet a belső edénybe. Helyezze az edényt a készülékbe.

02 Rögzítse a tápkábelt a multicooker hátulján található csatlakozóhoz. Győződjön meg arról, hogy a csatlakozás szoros.

Dugja be a konnektorba (220-240V). „OFF” jelenik meg a képernyőn.

03 Helyezze vissza és zárja le a fedelet a „Nyomásszabályozási funkciók: Nyomás alatti főzési funkcióval rendelkező fedél” fejezetben leírtak szerint.

04 Fordítsa a gőzleeresztő fogantyút Szigetelő helyzetbe.

2. szakasz „Főzés”

01 Válassza ki a nyomás alatti főzést a Pressure Cook gomb megnyomásával.

02 A - / + gombokkal állítsa a főzési időt 5 percre (00 05).

Az intelligens program indításakor a beállítások mentésre kerülnek, így a Pressure Cook következő használatkor az alapértelmezett érték 5 perc lesz.

03 Nyomja meg a Melegen tartás gombot az automatikus melegen tartás beállítás kikapcsolásához.

04 A multicooker 10 másodperc múlva sípol, és a kijelzőn az „On” felirat látható.

Míg a multicooker teszi a dolgát, olvassa el a Nyomás alatti főzés 101-et a következő oldalon, hogy megtudja, hogyan történik a varázslat.

05 Amikor az intelligens program befejeződött, a kijelzőn megjelenik az „End” felirat mely a program végét jelenti.

3. szakasz A nyomás felszabadítása

01 Kövesse a Gyors nyomáskioldás utasításait „A készülék nyomásmentesítése: Nyomásmentesítési módszerek” fejezetben

02 Várja meg, amíg a nyomásjelző szelep leesik, majd óvatosan nyissa ki és vegye le a fedelet a „Nyomásszabályozási funkciók: Nyomás alatti főzési funkcióval rendelkező fedél” fejezetben leírtak szerint.

03 Megfelelő kézvédellel távolítsa el a belső edényt a multicooker alapjából, öntse ki a vizet, és alaposan szárítsa meg a belső edényt.

VIGYÁZAT A gőz a gőzleeresztő fogantyú felső részén keresztül távozik. Tartsa távol a bőrét a gőzkioldó fogantyújától.

VESZÉLY NE próbálja meg eltávolítani a fedelet, amíg a nyomásjelző szelep fel van állítva, és SOHA ne próbálja meg erővel kinyitni a fedelet. A tartalom nagy nyomás alatt áll. A fedél eltávolítása előtt a nyomásjelző szelepnek lefelé kell állnia. Ezen utasítások figyelmen kívül hagyása súlyos személyi sérülést és/vagy anyagi kárt okozhat.

VIGYÁZAT Főzés után a belső edény forró lesz. Mindig használjon megfelelő hővédelmet, amikor a forró belső edényt kezeli.

Nyomás alatti főzés

A nyomás alatti főzés a gőz erejét használja fel arra, hogy a víz hőmérsékletét forráspontjára, 100 °C-ra emelje. Ez a főzési módszer energiahatékony és a leggyorsabb módja sokféle étel elkészítésének.

Mi történik a nyomás alatt való főzéskor

Nyomás alatti főzéskor az Instant Pot három szakaszon megy keresztül.

Előmelegítés

Mit lát	Mit nem lát	Tippek
A kijelzőn az „On” felirat látható.	Miközben a multicooker előmelegít, a folyadékot elpárologtatva gőzt képez. Miután elegendő gőz keletkezett, a nyomásjelző szelep felugrik, és a helyére zárja a fedelet.	A multicooker nyomás alá helyezésének ideje olyan dolgoktól függ, mint az étel, folyadék hőmérséklete és térfogata. A fagyasztott élelmiszereknek van a leghosszabb előmelegítési ideje. A leggyorsabb eredmény érdekében olvassa fel az ételt főzés előtt. Ebben a szakaszban nem kell a készülék mellett ácsorognia - bízzon az IP varázslatban!

Főzés

Mit lát	Mit nem lát	Tippek
A nyomásjelző szelep minden gőztől felfelé és lefelé billeg, majd felugrik, és egy szintben marad a fedéllel. A kijelző átkapcsol a főzési idő vissza-számlálójára.	Amikor eléri a szükséges nyomásszintet, megkezdődik a főzés. Az Instant Pot automatikusan fenntartja a főzési nyomást Magas vagy Alacsony nyomáson.	A magasabb nyomás magasabb hőmérsékletet jelent. Az intelligens program beállításai (pl. főzési idő, nyomásszint stb.) a főzés során bármikor módosíthatók.

Nyomásmentesítés

Mit lát	Mit nem lát	Tippek
Ha a Melegen tartás funkció be van kapcsolva főzés után, az időzítő 00:00-tól számol. Ha nem, a multicooker visszatér készenléti állapotba, és a kijelzőn a „End” felirat jelenik meg. A nyomásjelző szelep még mindig fel van emelkedve.	Bár az étel elkészült, a multicooker továbbra is nyomás alatt van és forró, ezért a nyomásjelző szelep fent van. A nyomásmentesítés csökkenti a multicooker belsejében lévő hőmérsékletet, amely lehetővé teszi a fedél biztonságos eltávolítását, miután a nyomásjelző szelep leesett.	A Biztonságos nyomásmentesítési technikákra és azok használatára vonatkozó információkért tekintse meg a Nyomásmentesítés című részt. Kövesse a recept utasításait, válassza ki a legjobb nyomásmentesítési módszert az ételéhez. Az Instant Pot gyorsabban lehűl, ha a Melegen tartás funkció ki van kapcsolva.

Nyomásmentesítés

A fedél kinyitása előtt mindig ki kell engedni a nyomást. Kövesse a recept utasításait a nyomásmentesítési módszer kiválasztásához, és mindig várja meg, amíg a nyomásjelző szelep leereszkedik.

Nyomásmentesítési módszerek

- Természetes kioldás (NR vagy NPR)
- Gyorskioldás (QR vagy QPR)
- Időzített természetes kioldás

FIGYELMEZTETÉS	
A gőzleeresztő fogantyúból kijövő gőz forró. NE tegye a kezét, arcát vagy bármilyen szabad bőrfelületet a gőzkioldó fogantyú fölé, amikor nyomást enged ki.	NE takarja le a gőzkioldó fogantyút.

VESZÉLY NE próbálja meg eltávolítani a fedelet, amíg a nyomásjelző szelep fel van állítva, és SOHA ne próbálja meg erővel kinyitni a fedelet. A tartalom nagy nyomás alatt áll. A fedél eltávolítása előtt a nyomásjelző szelepnek lefelé kell állnia. Ezen utasítások figyelmen kívül hagyása súlyos személyi sérülést és/vagy anyagi kárt okozhat.

Természetes kioldás (NR vagy NPR)

A főzés fokozatosan leáll. Ahogy a multicookerben lecsökken a hőmérséklet, az Instant Pot idővel természetesen nyomásmentesül.

Mit kell csinálni?	Mire várjon:
Ha a főzés befejeződött, hagyja a gőzkioldó fogantyúját szigetelt helyzetben, amíg az összes nyomás ki nem oldódik	A főzési folyamat a kiválasztott program befejezése után is folytatódik. Ajánlás: Ez a folyamat kiváló, ha nagy darab húsokat főz. A nyomásmentesítéshez szükséges idő változhat a főtt étel mennyiségétől és típusától, valamint a beállított hőmérséklettől is függően, az eszköz nyomásmentesítése akár 40 percig is eltarthat. Amikor a nyomás teljesen kiengedett, a nyomásjelző szelep leesik.

Megjegyzés: Javasoljuk, hogy ezt a típusú nyomásmentesítést keményítő tartalmú ételek főzésekor használja, vagy olyan ételek főzésekor, amelyek térfogata főzési folyamat következtében megnő.

Gyorskioldás (QR vagy QPR)

Ezzel a nyomásmentesítési módszerrel a főzés azonnal leáll a főzési folyamat befejezése után. Ily módon megakadályozza a túlfőzést. Javasoljuk, hogy ezt a nyomáscsökkentési módszert használja zöldségek vagy tengeri gyümölcsök főzésekor.

Mit kell csinálni?	Mire várjon:
Óvatosan, gyorsan és magabiztosan fordítsa el a gőz kioldó fogantyút a Szellőztetés (Venting) felé, és várja meg, amíg a multicooker belsejében lévő összes nyomás felszabadul.	Gőzsugarat dob ki a gőzkioldó fogantyú tetején. Ez normális! Amikor a nyomás teljesen kiengedett, a nyomásjelző szelep leesik.

Időzített természetes kioldás

A főzés meghatározott ideig folytatódik, majd gyorsan leáll, amikor kiengedi a maradék nyomást. Tökéletes a rizs és a gabona befejezéséhez.

Mit kell csinálni?	Mire várjon:
Hagyja a gőzleeresztő fogantyút egy ideig lezárt helyzetben (a receptje szerint), majd fordítsa el a Szellőztetés (Venting) felé, és várja meg, amíg a multicooker belsejében lévő nyomás felszabadul.	Gőzsugarat dob ki a gőzkioldó fogantyú tetején. A multicookerben lecsökken a hőmérséklet, így a gőzleeresztés nem olyan erős, mint a normál QR. Amikor a nyomás teljesen kiengedett, a nyomásjelző szelep leesik.

Ha jelentős fröccsenés történik a szellőztetés során, fordítsa vissza a gőzleeresztő fogantyút a szigetelés felé. Várjon néhány percet, mielőtt ismét megpróbálná kiengedni a nyomást. Ha a fröccsenés továbbra is fennáll, az NR gombbal biztonságosan engedje ki a maradék nyomást.

A jelen dokumentumban szereplő illusztrációk csak tájékoztató jellegűek, és eltérhetnek a tényleges terméktől. Mindig a tényleges termékre hivatkozzon.

FIGYELEM A gőzleeresztő fogantyúból kijövő gőz forró. NE tegye a kezét, arcát vagy bármilyen szabad bőrfelületet a gőzkioldó fogantyú fölé, amikor nyomást enged ki.

MEGJEGYZÉS Ne használja a QR-t zsíros, olajos, sűrű vagy magas keményítőtartalmú ételek (pl. pörkölt, chili, tészta és sütemény) főzésekor, vagy olyan ételek főzésekor, amik a főzés során megnőnek (pl. bab és gabonafélék).

Kezelőpanel

1	Inteligens Programok	Nyomás alatti főzés <ul style="list-style-type: none">• Leves / Húsleves• Hús / Pörkölt• Bab / Chili• Baromfi• Rizs• Gabonafélék• Kása• Párolás• Nyomás alatti főzés	Nyomás nélküli főzés <ul style="list-style-type: none">• Lassú főzés• Pirítás• Joghurtkészítés• Melegen tartás
2	Időjelző	HH:MM formátumban jeleníti meg az időt. A kiválasztott programtól függően megjeleníti a program elejétől eltelt időt vagy a program befejezéséig hátralévő időt.	
3	Nyomásjelző	A LED-ek azt mutatják, hogy a multicooker alacsony vagy magas nyomást használ-e a nyomás alatti főzés során.	
4	Kevesebb / Normál / Több	Előre beállított sütési idő vagy hőmérséklet, az Intelligens programtól függően.	
5	- / + gombok	Beállíthatja a főzési időt, a késleltetett indítást és a melegen tartást.	
6	Nyomásszint	Váltás az alacsony és a magas nyomás között.	
7	Melegen tartás	Be- vagy kikapcsolja a Melegen tartás funkciót.	
8	Időzített indítás	Ezzel a programmal beprogramozhatja a kívánt program kezdetét.	
9	Cancel	Bármikor leállíthatja az intelligens programot.	

Beállítások

Beállítások	Leírás
Hang bekapcsolása	Amikor a készülék készenléti állapotban van, nyomja meg és tartsa lenyomva a + gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik az „S On” felirat.
Hang kikapcsolása	Amikor a készülék készenléti állapotban van, nyomja meg és tartsa lenyomva a - gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik az „S Off” felirat. A hangos biztonsági és hibaüzenetek nem kapcsolhatók ki.
A sütési idővel és hőmérséklettel kapcsolatos beállítások módosítása és mentése	Miután kiválasztott egy Intelligens programot, a sütési idővel, a hőmérséklettel vagy a nyomási szinttel kapcsolatos minden változtatás elmentődik a főzési program elindítása után. Részletekért lásd a Főzés fejezetet.
Melegen tartás vagy felmelegítés	A melegen tartás legfeljebb 10 órán keresztül használható (10:00) 01 Készenléti állapotban nyomja meg a Melegen tartás gombot. 02 Nyomja meg ismét a Melegen tartás gombot a Kevesebb, Normál és További melegítési hőmérsékleti szintek közötti váltáshoz. 03 A - / + gombokkal állítsa be a felmelegítési időzítőt. 04 A Keep Warm automatikusan elindul 10 másodperc múlva. Sűrű vagy keményítő tartalmú ételek főzésekor a hő nem egyenletesen oszlik el. Az ételmiszerbiztonság érdekében 40 -60 percenként keverje meg az edény tartalmát. Amikor befejeződött a melegen tartás program, a kijelzőn megjelenik az „End” felirat.
Állítsa be az Időzített indítást (Delay Start)	Az Időzített indítás 10 perc (00:10) és 24 óra (24:00) között állítható be. 01 Válasszon egy intelligens programot, és szükség szerint módosítsa, majd nyomja meg az Időzített indítás gombot. Miután megnyomta, nincs mód visszatérni az Intelligens program beállításaihoz. Meg kell nyomnia a Mégse gombot, és újra kell kezdenie. 02 Amikor az óra mező villog, a - / + gombokkal állítsa be az órákat. 03 Nyomja meg ismét az Időzített indítás gombot, hogy a perc mezőre váltson, és a - / + gombokkal állítsa be a perceket. 04 Az Időzített indítás időzítője automatikusan elindul 10 másodperc múlva. Amikor az Időzített indítás véget ér, az Intelligens program elindul, és a kijelzőn az „On” felirat látható. Az Időzített indítás nem érhető el a Píritás vagy a Joghurt intelligens programokkal.
Állítson vissza egy intelligens programot	Készenléti állapotban nyomja meg és tartsa lenyomva az egyik Smart Program gombot, amíg a multicooker vissza nem tér készenléti állapotba, és nem jelenik meg az „OFF”. Az intelligens program nyomásszintje, főzési ideje és hőmérséklete visszaáll a gyári alapbeállításra.
Állítsa vissza az összes intelligens programot	Készenléti állapotban nyomja meg és tartsa lenyomva a Cancel gombot, amíg a multicooker hangjelzést nem ad. Minden intelligens program nyomásszintje, főzési ideje és hőmérséklete visszaáll a gyári alapbeállításra.

Megjelenített üzenetek

OFF	Az Instant Pot készenléti állapotban van.
Lid	Azt jelezheti, hogy a fedél hiányzik, vagy nincs megfelelően rögzítve.
ON	A multicooker előmelegít.
Auto	A Rice Intelligens Program fut.
boil	A Joghurt Intelligens Programnál folyamatban van a tej pasztőrözése.
Hot	A belső edény elérte a tökéletes hőmérsékletet, és készen áll az étel elkészítésére. Csak a Piritásra vonatkozik.
00:00	A kijelző a következők egyikét mutatja • Amikor az Időzített indítás fut, a multicooker visszaszámol, amíg az intelligens program el nem indul; • Amikor egy intelligens program fut, a multicooker visszaszámolja a fennmaradó főzési időt; • Amikor a Melegen tartás üzemmódban van a multicooker számolja az étel felmelegítésének időtartamát.
End	Az intelligens program befejeződött, és a melegen tartás ki van kapcsolva.
Food burn	A multicooker túlmelegszik a kevés folyadék miatt. További információkért lásd: A készülék hibaelhárítása.

Nyomásszabályozó funkciók

Lásd: Karbantartás, tisztítás és tárolás az alkatrészek beszereléséhez és eltávolításához.

Mit szeretünk benne	Mit kell tudjon róla
A fedelet olyan fedőbordákkal tervezték, amelyek tökéletesen illeszkednek a multicooker alap bal és jobb oldalán lévő fogantyúkba, hogy segítsenek szárazon tartani a munkalapot! Amikor az Instant Pot csatlakoztatva van, kis csilingelés hallatszik, amikor kinyitja és becsukja a fedelet.	A fedél levehető nyomás nélküli főzés közben, így menet közben kószolhat. Ha nyomás alatti főzést végez, a fedél csak akkor rögzül a helyére, ha a multicooker nyomás alatt van. Próbálja meg feleslegesen nem eltávolítani a fedelet!

A fedő eltávolítása

01 Fogja meg a fedél fogantyúját, és forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba, hogy a fedélen lévő szimbólum illeszkedjen a multicooker alapján lévő szimbólumhoz.

02 Emelje fel és vegye le a fedelet a multicooker alapjáról.

A fedő lezárása

01 Igazítsa a fedélen lévő szimbólumot a multicooker alapján található szimbólumhoz, majd engedje le a fedelet a sínre.

02 Forgassa el a fedelet az óramutató járásával megegyező irányba, amíg a fedélen lévő szimbólum a multicooker alapján található szimbólumhoz nem igazodik.

FIGYELEM! Csak az Instant Pot Duo multicooker alappal kompatibilis Instant Pot Duo fedelet használja! Bármilyen más fedő használata kárt és / vagy sérülést okozhat.

VIGYÁZAT! Főzés előtt mindig ellenőrizze a fedőt, nincs-e rajta sérülés vagy túlzott kopás.

Gőzkioldó fogantyú

A gőzkioldó fogantyú vezérli a gőzt, kiengedi a gőzleeresztő fogantyú tetejéről vagy lezárja az edény belsejében.

Mit szeretünk benne	Mit kell tudjon róla
Könnyű megállapítani, hogy a fogantyú lezárt vagy szellőztető helyzetben van-e.	A gőzleeresztő fogantyú lazán ül a gőzleeresztő csövön, hogy nyomás alatt könnyen elfordulhasson, így kissé ingatagnak érezheti. Ez normális!

A gőzleeresztő fogantyú szerves része a termék biztonságának, és szükséges a nyomás alatti főzéshez. Használat előtt fel kell szerelni és rendszeresen tisztítani kell.

Lásd: A készülék nyomásmentesítése fejezetet a biztonságos szellőztetési módszerekről, valamint részletesebb információkért a nyomás alá helyezésről és a nyomásmentesítésről.

FIGYELMEZTETÉS Ne takarja le vagy blokkolja a gőzkioldó fogantyút semmilyen módon!

Tömítőgyűrű

Amikor a nyomás alatti főzési funkcióval rendelkező fedő zárva van, a tömítőgyűrű légmentesen lezárja a fedelet és a belső edényt.

A multicooker használata előtt a tömítőgyűrűt fel kell szerelni. Egyszerre csak egy tömítőgyűrűt szabad beépíteni a fedélbe.

A szilikon elnyeli az erős aromákat és bizonyos ízeket. Tartson kéznél extra tömítőgyűrűket, hogy korlátozza az aromák és ízek átvitelét az ételek között.

VIGYÁZAT Csak engedélyezett Instant Pot tömítőgyűrűket használjon! NE használjon kifeszített vagy sérült tömítőgyűrűt!

- Főzés előtt mindig ellenőrizze, hogy nincsenek-e vágások, deformációk és a tömítőgyűrűn.
- A tömítőgyűrűt ki kell cserélni 12-18 havonta vagy hamarabb, ha megnyúlást, deformációt vagy sérülést észlel.

Az utasítások be nem tartása személyi sérüléshez vagy anyagi kárhoz vezethet.

Nyomásjelző szelep

A nyomásjelző szelep vizuálisan jelzi, hogy van-e nyomás a multicookerben (nyomás alatt) vagy nincs (nyomásmentes). Két pozícióban lehet:

Nyomás alatt

A nyomásjelző szelep láthatóan felpattant és egy szintben van a fedéllel.

Nyomásmentes

A nyomásjelző szelep leesett a fedélbe.

A nyomásjelző szelep és a szilikon sapka együttesen lezárja a nyomás alatt álló gőzt. Ezeket az alkatrészeket használat előtt be kell szerelni. Ne kísérelje meg az Instant Pot működtetését a nyomásjelző szelep megfelelő beszerelése nélkül. Használat közben ne érintse meg a nyomásjelző szelepet.

VESZÉLY NE próbálja meg eltávolítani a fedelet, amíg a nyomásjelző szelep fel van állítva, és SOHA ne próbálja meg erővel kinyitni a fedelet. A tartalom nagy nyomás alatt áll. A fedél eltávolítása előtt a nyomásjelző szelepnek lefelé kell állnia. Ezen utasítások figyelmen kívül hagyása súlyos személyi sérülést és/vagy anyagi kárt okozhat.

Blokkolásgátló fedél

A blokkolásgátló fedél megakadályozza, hogy az élelmiszer-részecskék feljöjjenek a gőzleeresztő csövön keresztül, segítve a nyomásszabályozást.

A blokkolásgátló fedél szerves része a termék biztonságának, és szükséges a nyomás alatti főzéshez.

Nyomás alatti főzés

Függetlenül attól, hogy konyhatünder vagy teljesen kezdő, ezek az intelligens programok segítenek főzni egy gombnyomással.

- Leves / Húsleves
- Hús / Pörkölt
- Bab / Chili
- Baromfi*
- Rizs
- Gabonafélék
- Kása
- Párolás
- Nyomás alatti főzés

* Nem érhető el a 3 literes modellnél. Használja a Pressure Cook -t.

A nyomás alatti gőz használata garantálja, hogy az étel egyenletesen és teljesen főljön meg az ízletes eredményekért.

Nyomásszint	Javasolt használat	Megjegyzések
Alacsony nyomás 5,8 - 7,2 psi (35–55 kPa)	Hal és tengeri gyümölcsök, lágú zöldségek és rizs.	A nyomásszint szabályozza a hőmérsékletet, így a magasabb nyomás magasabb főzési hőmérsékletet eredményez.
Magas nyomás 10,2 - 11,6 psi (65–85 kPa)	Tojás, hús, baromfi, gyökérzöldségek, zab, bab, gabonafélék, csontleves, pörkölt, chili.	

VIGYÁZAT! A perzselő vagy forrázó sérülések elkerülése érdekében legyen óvatos, ha több mint 60 ml olajjal, olaj alapú mártásokkal, sűrített krém alapú levesekkel és sűrű mártásokkal főz. Adjon megfelelő folyadékot a vékony szószokhoz. Kerülje azokat a recepteket, amelyek 60 ml-nél több olajat vagy zsírt tartalmaznak.

FIGYELMEZTETÉS	
Mindig úgy kell főzni, hogy a belső edény a helyén legyen. Az ételt a belső edénybe kell helyezni. NE öntsön ételt vagy folyadékot a multicooker alapjába. A személyi sérülés és / vagy anyagi károk elkerülése érdekében helyezze el az élelmiszereket és folyékony hozzávalókat a belső edénybe, majd helyezze a belső edényt a multicookerbe.	Ne töltsse a belső edényt magasabbra, mint a PC MAX - 2/3 (nyomás alatti főzési maximum) vonal, ahogyan a belső edényen látható. Ha habzó ételeket főz (pl. párolt alma, áfonya vagy hasított borsó) vagy olyan ételeket melyeknek térfogata megnő (pl. zab, rizs, bab, tészta), ne töltsse fel a belső edényt magasabbra, mint a belső edényen feltüntetett 1/2 vonal.

VIGYÁZAT! Használat előtt mindig gondosan ellenőrizze a fedelet és a belső edényt, hogy azok tiszták és működőképesek legyenek.

- A személyi sérülések és a készülék károsodásának elkerülése érdekében cserélje ki a belső edényt, ha horpadt, torz vagy sérült.
- A főzéshez csak ehhez a modellhez készített Instant Pot belső edényeket használjon. Mindig győződjön meg arról, hogy a belső edény és a fűtőelem tiszta és száraz, mielőtt behelyezi a belső edényt a multicooker aljába.

Ezen utasítások be nem tartása károsíthatja a multicooker-t. Cserélje ki a sérült alkatrészeket, hogy biztonságosan használhassa.

A gőz előállításához a nyomás alatt főzött folyadékoknak vízbázisúnak kell lenniük, például húsleves, levesek, vagy gyümölcslevek. Ha konzerv, sűrített vagy tejszín alapú levest használ, adjon hozzá vizet az alábbiak szerint.

Instant Pot méret	Minimum folyadék a nyomás alatti főzéshez
3 literes	250 ml
5.7 literes	375 ml
8 literes	500 ml

*Ha a recept másként nem rendelkezik.

1. szakasz A Duo beállítása nyomás alatti főzésre

01 Távolítsa el a belső edényt a multicooker alapjából.

Tegyen ételt és folyékony hozzávalókat a belső edénybe, a recept szerint.

Használja a gőzállványt, hogy az ételek ne kerüljenek a főzőfolyadékba. Ez segít elosztani a hőt, megakadályozza a tápanyagok kiszivárgását a főzőfolyadékba, és megakadályozza, hogy az élelmiszerek a belső edény aljára ragadjanak.

Helyezze vissza a belső edényt a multicooker alapjába.

02 Rögzítse a tápkábelt a bázis hálózati csatlakozójához a multicooker hátulján.

Győződjön meg róla, hogy a csatlakozás stabil.

Csatlakoztassa a tápkábelt 220–240 V-os áramforráshoz. A kijelzőn az „OFF” felirat látható.

03 Helyezze vissza és zárja le a fedelet a Nyomásszabályozási funkciók: Nyomás alatti főzési funkcióval rendelkező fedél fejezetben leírtak szerint.

04 Fordítsa a gőzleeresztő fogantyút a szigetelő helyzetbe.

2. szakasz Nyomás alatti főzés

01 Válassza ki a használni kívánt intelligens programot.

02 Nyomja meg ismét ugyanazt az Intelligens program gombot az előre beállított idő opciók közötti váltáshoz a Kevesebb, Normál és Több között.

03 A - / + gombokkal állítsa be a sütési időt.
A beállítások a főzés megkezdésekor az Intelligens programba kerülnek.

04 Nyomja meg a Nyomásszint gombot az alacsony nyomás és a magas nyomás közötti váltáshoz.

05 Hagyja bekapcsolva az automatikus melegen tartás beállítást, vagy kapcsolja ki a Melegen tartás gombot.

06 A multicooker 10 másodperc múlva sípol, és a kijelzőn az „On” felirat látható, amikor a multicooker előmelegít.

07 Amikor az intelligens program befejeződött, kövesse a receptjét a megfelelő nyomásmentesítési módszer kiválasztásához. Lásd A készülék nyomásmentesítése: Nyomásmentesítési módszerek fejezetet a biztonságos nyomásmentesítési technikákhoz.

VESZÉLY NE próbálja meg eltávolítani a fedelet, amíg a nyomásjelző szelep fel van állítva, és SOHA ne próbálja meg erővel kinyitni a fedelet. A tartalom nagy nyomás alatt áll. A fedél eltávolítása előtt a nyomásjelző szelepnek lefelé kell állnia. Ezen utasítások figyelmen kívül hagyása súlyos személyi sérülést és/vagy anyagi kárt okozhat.

Intelligens programbontás

Intelligens programok		Alapértelmezett beállítások		
Leves/ Húsleves	Nyomás	Low (35–55 kPa / 5–8 psi) High (65–85 kPa / 9.4–12.3 psi)		
	Beállítás	Kevés	Normál	Több
	Alapértelmezett főzési idő	20 perc (00:20)	30 perc (00:30)	4 óra (04:00)
	Főzés időtartama	1 perc és 4 óra között (00 01–04 00)		
Hús/ Pörkölt	Nyomás	Low (35–55 kPa / 5–8 psi) High (65–85 kPa / 9.4–12.3 psi)		
	Beállítás	Kevés	Normál	Több
	Alapértelmezett főzési idő	20 perc (00:20)	35 perc (00:35)	45 perc (00:45)
	Főzés időtartama	1 perc és 4 óra között (00 01–04 00)		
Bab/Chili	Nyomás	Low (35–55 kPa / 5–8 psi) High (65–85 kPa / 9.4–12.3 psi)		
	Beállítás	Kevés	Normál	Több
	Alapértelmezett főzési idő	20 perc (00:20)	30 perc (00:30)	40 perc (00:40)
	Főzés időtartama	1 perc és 4 óra között (00 01–04 00)		
Baromfi*	Nyomás	Low (35–55 kPa / 5–8 psi) High (65–85 kPa / 9.4–12.3 psi)		
	Beállítás	Kevés	Normál	Több
	Alapértelmezett főzési idő	5 perc (00:05)	15 perc (00:15)	30 perc (00:30)
	Főzés időtartama	1 perc és 4 óra között (00 01–04 00)		
Rizs	Nyomás	Low (35–55 kPa / 5–8 psi) High (65–85 kPa / 9.4–12.3 psi)		
	Beállítás	Kevés	Normál	Több
	Alapértelmezett főzési idő	8 perc (00:08)	12 perc (00:12)	15 perc (00:15)
	Főzés időtartama	A főzési idő automatikusan beállítódik a rizs mennyiségétől függően 8-15 perc. Az automatikusjelző mutatja.		
Gabona- félék*	Nyomás	Low (35–55 kPa / 5–8 psi) High (65–85 kPa / 9.4–12.3 psi)		
	Beállítás	Kevés	Normál	Több
	Alapértelmezett főzési idő	20 perc (00:20)	40 perc (00:40)	1 óra (01 00) + 45 perc áztatási idő
	Főzés időtartama	1 perc és 4 óra között (00 01–04 00)		

Intelligens programok		Alapértelmezett beállítások		
Zabkása	Nyomás	Low (35–55 kPa / 5–8 psi) High (65–85 kPa / 9.4–12.3 psi)		
	Beállítás	Kevés	Normál	Több
	Alapértelmezett főzési idő	5 perc (00:05)	20 perc (00:20)	30 perc (00:30)
	Főzés időtartama	1 perc és 4 óra között (00 01–04 00)		
Párolás	Nyomás	Low (35–55 kPa / 5–8 psi) High (65–85 kPa / 9.4–12.3 psi)		
	Beállítás	Kevés	Normál	Több
	Alapértelmezett főzési idő	3 perc (00:03)	10 perc (00:10)	15 perc (00:15)
	Főzés időtartama	1 perc és 4 óra között (00 01–04 00)		
Nyomás alatti főzés	Nyomás	Low (35–55 kPa / 5–8 psi) High (65–85 kPa / 9.4–12.3 psi)		
	Beállítás	Kevés	Normál	Több
	Alapértelmezett főzési idő	20 perc (00:20)	35 perc (00:35)	45 perc (00:45)
	Főzés időtartama	1 perc és 4 óra között (00 01–04 00)		

* Nem érhető el a 3 literes modelleknél. Használja helyette a Pressure Cook -t.

Nyomás alatti főzési tippek

Intelligens program	Beállítás	Mire való	Tippek
Leves/ Húsleves	Kevés	Hús nélküli leves	A folyadék tiszta marad a forró mozgás hiánya miatt. Magas keményítőtartalmú leves főzésekor mindig használja az NR-t a nyomásmentesítésre.
	Normál	Husos leves	
	Több	Gazdag csontleves.	
Hús/Pörkölt	Kevés	Puha textúra	Válassza ki a kívánt beállítást a hús állaga alapján, vagy állítsa be manuálisan a főzési időt. Hagyja a húst „pihenni” 5–30 percig, mérettől függően. A főzőlevek megmaradnak a lágy, zamatos húshoz.
	Normál	Nagyon puha textúra	
	Több	Csontról lehulló textúra	
Bab/Chili	Kevés	Feszesebb textúra	Válassza ki a beállítást a kívánt bab textúra alapján, vagy állítsa be a sütési időt manuálisan. Amikor babot főz mindig használja az NR -t a nyomás csökkentésére. Győződjön meg arról, hogy a száraz bab teljesen vízbe merült.
	Normál	Puha textúra	
	Több	Nagyon puha textúra	
Baromfi*	Kevés	Puha textúra	Válassza ki a beállítást a baromfi állagának megfelelően, vagy állítsa be a főzési időt manuálisan. Hagyja a baromfit 5–30 percig „pihenni”, mérettől függően. A főzőlevek megmaradnak a lágy, zamatos húshoz.
	Normál	Nagyon puha textúra	
	Több	Csontról lehulló textúra	

Intelligens program	Beállítás	Mire való	Tippek
Rizs	Kevés	Gyengéd, de határozott harapnivaló.	Közepes és hosszú szemű fehér rizs főzéséhez. A rizs mennyiségétől függően a főzési idő 8–15 perc lehet. Használjon 10 perces NR-t főzés után a tökéletes eredmény érdekében.
	Normál	Normál állagú fehér rizs.	
	Több	Lágyabb textúrájú fehér rizs.	
Gabonafélék*	Kevés	Barna rizs, vadrizs, feketebab, csicseriborsó stb.	Válassza a Kevesebb vagy a Normál lehetőséget a szemcse típusa és a kívánt textúra alapján. A Több a 45 perces melegvízes áztatási idővel kezdődik, mielőtt 60 perc nyomás alatt főz.
	Normál	Barna rizs, vadrizs, mungóbab stb.	
	Több	Kemény gabonák vagy gabona és bab keveréke.	
Zabkása	Kevés	Zabpehely - durva vagy hengerelt.	Állítsa be az időt a receptben leírtak szerint. Mindig használja az NR -t a nyomás csökkentésére, ha olyan ételt főz amelyeknek térfogata megnő.
	Normál	Fehér rizs, zabkása vagy congee.	
	Több	Rizs, zabkása vagy congee különbözőgabonák keverékével.	
Párolás	Kevés	Zöldségek	Használja a mellékelt gőzállványt, hogy kiemelje az ételt a főzőfolyadékból. Használja a QR-t a nyomás csökkentéséhez és az étel túlmelegedésének megakadályozásához.
	Normál	Hal és tengeri gyümölcs	
	Több	Hús	
Nyomás alatti főzés	NA	Manuális programozás.	Nyomja meg a Nyomásszint gombot a magas és alacsony nyomás közötti váltáshoz. A - / + gombokkal állítsa be a főzési időt. Állítsa be a recept vagy a kívánt eredmények szerint.

* Nem érhető el a 3 literes modelleknél. Használja helyette a Pressure Cook -t.

Nyomás alatt főzhető gabonák

Tekintse meg a főzési ütemterveket útmutatásként, vagy látogasson el receptjeink oldalára, ahol szórakoztató, könnyen követhető recepteket talál. Letöltheti az ingyenes Instant Pot alkalmazást is receptek kereséséhez, kedvezmények mentéséhez, jegyzeteléshez és egyebekhez!

Rizs és gabona	Gabona-víz arány
Fehér vagy barna rizs	1:1
Quinoa	1:3/4
Zabpehely	1:2 Adjon hozzá további bort ízlés szerint
Rizotto	1:3
Zabkása	1:10

VIGYÁZAT Használjon hűsmérőt annak biztosítására, hogy a hús elérje a biztonságos minimális belső hőmérsékletet. További információért keresse fel a WHO (Egészségügyi Világszervezet) webhelyét, és/vagy tekintse át a helyi önkormányzat élelmiszerbiztonsági ajánlásait.

Más főzési programok

A Duo sokkal több, mint egy gyorsfőző. Ezek az intelligens programok nem főznek nyomással, de ugyanolyan könnyen használhatók.

Lassú főzés

Pirítás

Joghurt

Használat előtt mindig gondosan ellenőrizze az Instant Pot nyomás alatti főző funkcióval rendelkező fedelet, a belső edényt és a multicooker alapját, hogy tiszták és működőképesek legyenek.

FIGYELMEZTETÉS	
Mindig úgy kell főzni, hogy a belső edény a helyén legyen. Az ételt a belső edénybe kell helyezni. NE öntsön ételt vagy folyadékot a multicooker alapjába. A személyi sérülés és / vagy anyagi károk elkerülése érdekében helyezze el az élelmiszereket és folyékony hozzávalókat a belső edénybe, majd helyezze a belső edényt a multicookerbe.	Ne töltsön a belső edényt magasabbra, mint a PC MAX - 2/3 (nyomás alatti főzési maximum) vonal, ahogyan a belső edényen látható. Ha habzó ételeket főz (pl. párolt alma, áfonya vagy hasított borsó) vagy olyan ételeket melyeknek térfogata megnő (pl. zab, rizs, bab, tészta), ne töltsön fel a belső edényt magasabbra mint a belső edényen feltüntetett 1/2 vonal.

VIGYÁZAT Használat előtt mindig gondosan ellenőrizze a fedelet és a belső edényt, hogy azok tiszták és működőképesek legyenek.

- A személyi sérülések és a készülék károsodásának elkerülése érdekében cserélje ki a belső edényt, ha horpadt, torz vagy sérült.
- A főzéshez csak ehhez a modellhez készített Instant Pot belső edényeket használjon. Mindig győződjön meg arról, hogy a belső edény és a fűtőelem tiszta és száraz, mielőtt behelyezi a belső edényt a multicooker aljába.

Ezen utasítások be nem tartása károsíthatja a multicooker-t. Cserélje ki a sérült alkatrészeket, hogy biztonságosan használhassa.

Lassú főzés

A Lassú főzés bármilyen lassú tűzhely receptjével kompatibilis, így továbbra is elkészítheti klasszikusait!

A nyomásjelző szelep nem emelkedhet lassú főzés közben. A fedél eltávolítható a főzési folyamat során a könnyű hozzáférés érdekében. Ha a nyomásjelző szelep felemelkedik, győződjön meg arról, hogy a gőz kioldó fogantyúja szellőző helyzetbe van állítva. Lásd: Nyomásszabályozó funkciók: Gőzkioldó fogantyú.

Beállítás	Ajánlott használat	Megjegyzések
Kevesebb	Alacsony beállítás a standard lassú tűzhelyeken.	A kevesebbet általában alacsony és lassú, egész napos főzéshez használják, és minimum 10 órára (10 00) kell beállítani a legjobb eredmény érdekében. Használhat üvegfedelelet a lassú főzéshez, ha van szellőzőnyílása.
Normál	Közepes beállítás a standard lassú tűzhelyeken.	
Több	Magas beállítás a standard lassú tűzhelyeken.	

1. lépés A Duo beállítása lassú főzéshez

01 Távolítsa el a belső edényt a multicooker alapból.

Adja hozzá élelmiszereket és folyékony hozzávalókat a belső edénybe. Helyezze a belső edényt a multicooker alapjába.

02 Rögzítse a tápkábelt a bázis hálózati csatlakozójához a multicooker hátulján. Győződjön meg róla, hogy a csatlakozás stabil.

Csatlakoztassa a tápkábelt 220–240 V-os áramforráshoz. A kijelzőn az „OFF” felirat látható.

03 Helyezze vissza és zárja le a fedelet a Nyomásszabályozási funkciók: Nyomás alatti főzési funkcióval rendelkező fedél fejezetben leírtak szerint, vagy használjon egy üvegfedőt szellőzőnyílással.

04 Fordítsa a gőzleeresztő fogantyút a szellőztető helyzetbe.

2. szakasz Lassú főzés

01 Nyomja meg a Lassú főzés gombot.

02 Nyomja meg ismét a Lassú főzés gombot az előre beállított hőmérsékleti opciók közötti választáshoz a Kevesebb, Normál és Több között.

03 A - / + gombokkal állítsa be a főzési időt.

A sütési idő és a hőmérséklet szint beállításai a főzés megkezdésekor az Intelligens programba kerülnek.

04 Hagyja bekapcsolva az automatikus melegen tartás beállítást, vagy kapcsolja ki a Melegen tartás gombbal.

05 10 másodperc múlva megkezdődik a főzés és a kijelző időzítője visszaszámol.

A kiválasztott program befejezése után, ha a Melegen tartás funkciót deaktiválta, a készülék készenléti üzemmódba lép, és a kijelző az „End” felirattal jelzi a program befejezését. Ha nem kapcsolta ki a melegen tartás funkciót, akkor a program befejeztével egy időzítő jelenik meg a képernyőn, amely jelzi a program befejezése óta eltelt időt. A stopperóra 0 perc (00:00) és 10óra (10:00) közötti időszakot jelez.

Pirítás

A Pirítás funkció használható serpenyő vagy lapos tetejű grill helyett.

Beállítás	Ajánlott használat	Megjegyzések
Kevesebb	Forralás, sűrités és mártások redukálása.	A kijelző Hot-ról On-ra jelzi, hogy a multicooker fenntartja a főzési hőmérsékletet. Biztonsági okokból 30 perc a maximális főzési idő.
Normál	Sütés serpenyőben vagy pirítás.	
Több	Rántás vagy húspirítás	

1. szakasz A Duo beállítása a pirításra

01 Helyezze a belső edényt a multicooker alapba. Ne használjon fedelet.

02 Rögzítse a tápkábelt a bázis hálózati csatlakozójához a multicooker hátulján.

Győződjön meg róla, hogy a csatlakozás szoros.

Csatlakoztassa a tápkábelt 220–240 V-os áramforráshoz. A kijelzőn az OFF felirat látható.

03 Nyomja meg a Pirítás gombot

04 Nyomja meg ismét a Pirítás gombot az előre beállított hőmérsékleti lehetőségek között a Kevesebb, Normál és Több között.

05 A - / + gombokkal állítsa be a főzési időt.

A sütési idő és a hőmérséklet szint beállításai a főzés megkezdésekor az Intelligens programba kerülnek.

06 10 másodperc elteltével a multicookeren az „On” felirat jelenik meg, jelezve, hogy megkezdte a fűtést.

2. szakasz Pirítás

07 Amikor a kijelző On-ról Hot állapotra vált, adja hozzá hozzávalókat a recept szerint. Ha a recept hozzávalóit hozzáadja, mielőtt megjelenik a Hot üzenet, előfordulhat, hogy egyáltalán nem jelenik meg. Ez normális!

08 Ha befejezi a pirítást, mielőtt az időzítő lejár, nyomja meg a „Cancel” Mégse gombot. Ellenkező esetben, amikor a főzés befejeződött, a kijelzőn megjelenik az End felirat.

**Az Időzített indítás és az Automatikus melegen tartás funkció nem érhető el a Pirítás Intelligens Programban.*

A főzőedény használata a Pirítás program után

A hús és a zöldségek megpirítása nyomás alatti főzés előtt tökéletes módja az ízek fokozásának, mivel a cukrok a Pirítás Intelligens Program magas hőjétől karamellizálódnak. Ha a Pirítás funkció használata után nyomású alatti főzést végez, "oldja le" a belső edényt, hogy megbizonyosodjon arról, hogy az étel nem perzselődik.

Vegye ki az élelmiszereket a belső edényből, és adjon hozzá egy kevés folyadékot (pl. vizet, húsleveset, bort) a forró felülethez. Fa- vagy szilikon kaparóval lazítson meg mindent, ami a belső edény aljára ragadhat.

FIGYELMEZTETÉS A Pirítás intelligens program magas hőmérsékletet ér el. Ha nem figyeli, az étel ezen a beállításon éghet. A Pirítás használata közben ne használja a fedelet és ne hagyja felügyelet nélkül a multicookert.

Joghurt

A Joghurt programot úgy tervezték, hogy könnyedén elkészítse a finom erjesztett tejtermékeket.

Instant pot méret	Minimum tej mennyiség	Maximum tej mennyiség
3 literes	500 ml	1.9 L
5.7 literes	1000 ml	3.8 L
8 literes	1500 ml	

Beállítás	Ajánlott használat	Megjegyzések
Kevesebb	Alacsonyabb hőmérsékletű erjesztéshez (pl. Jiu Niang, édes erjesztett nyálkás rizs desszert).	Az alapértelmezett erjesztési idő 24 óra (24:00). Állítsa be az erjedési időt a recept alapján.
Normál	Tej erjesztése az élesztőkultúráhozadáása után.	A hosszabb erjedés tangier joghurtot eredményez. Állítsa be tetszés szerint 99 óráig és 30 percig (99:30).
Több	Tej pasztörözése.	A pasztörözési idő előre beállított, és nem állítható. A kijelzőn a boil látható, miközben a pasztörözés fut. Az extra sűrű joghurthoz kétszer pasztörizálja a tejet!

1. Szakasz Tej pasztörözése

01 Vegye ki a belső edényt a multicooker alapból.

02 Tegyen pasztörizálatlan tejet a belső edénybe, majd helyezze a belső edényt a multicooker alapba.

03 Rögzítse a tápkábelt a bázis hálózati csatlakozójához a multicooker hátulján. Győződjön meg róla, hogy a csatlakozás stabil.

Csatlakoztassa a tápkábelt 220–240 V-os áramforráshoz. A kijelzőn az „OFF” felirat látható.

04 Helyezze vissza és zárja le a fedelet a Nyomásszabályozási funkciók: Nyomás alatti főzési funkcióval rendelkező fedél fejezetben leírtak szerint.

05 Fordítsa a gőzleeresztő fogantyút a szellőztető helyzetbe.

06 Nyomja meg a Joghurt gombot.

07 Nyomja meg újra a Joghurt gombot, és lépjen a Tovább menüpontra. A kijelzőn a „boil” felirat látható.

08 10 másodperc múlva a multicooker elkezd melegíteni.

09 Amikor a pasztőrözés befejeződött, a kijelzőn megjelenik az End felirat. Vegye le a fedelet, és használjon hőmérőt a hőmérséklet ellenőrzéséhez. A tejnek el kell érnie a minimum 72 °C-ot a pasztőrözéshez.

2. szakasz Élesztőkultúra hozzáadása

01 Hagyja a pasztőrözött tejet lehűlni 43 ° C (110 ° F) alá.

02 Adja hozzá az élesztőkultúrát a tejhez a csomagolás utasításai szerint.

Ha előételként sima joghurtot használ, győződjön meg arról, hogy aktív kultúrát tartalmaz. Keverjen hozzá 30 ml (2 evőkanál) joghurtot 3,7 liter tejhez, vagy kövesse a megbízható receptet.

03 Helyezze vissza és zárja le a fedelet a Nyomásszabályozási funkciók: Nyomás alatti főzési funkcióval rendelkező fedél fejezetben leírtak szerint.

3. Szakasz Joghurt erjedése

01 Nyomja meg a Joghurt gombot.

02 Nyomja meg újra a joghurt gombot, és válassza a „Normal” állást. A kijelzőn 8 óra látható (08:00).

03 A - / + gombokkal állítsa be az erjedési időt, ha szükséges. Egy hosszabb erjedési idővel tangier joghurtot kap.

04 10 másodperc múlva a multicooker elkezd melegíteni. A kijelző időzítője a 00:00 -tól a beállított ideig számlál.

05 Amikor az erjedés befejeződött, a multicooker hangjelzést ad és a kijelzőn megjelenik az „End” (Vége) üzenet.

Hagyjuk kihűlni a joghurtot, majd tegyük a hűtőbe 12-24 órára, hogy az ízek kifejlődjenek!

Joghurtos edények használata

A joghurtos edény kényelmes módja a joghurt adagolásának.

01 Miután hozzáadta az élesztőkultúrát a pasztőrözött tejhez, óvatosan öntse a tejet a joghurtos edényekbe, és zárja le szorosan.

02 Tisztítsa meg alaposan a belső edényt, és tegye a gőzállványt a belső edény aljára.

03 Helyezze a lezárt joghurtos edényeket a gőzállványra, és adjon hozzá vizet a belső edényhez, amíg az edények félig el nem merülnek.

04 Kövesse a **3. Szakasz Joghurt erjedése** lépéseit.

Karbantartás, tisztítás és tárolás

Tisztítsa meg a Duo készüléket és annak alkatrészeit minden használat után. Ezen tisztítási utasítások figyelmen kívül hagyása katasztrofális meghibásodást okozhat, ami anyagi kárhoz és/vagy súlyos személyi sérüléshez vezethet.

Tisztítás előtt mindig húzza ki a konnektorból a hálózati csatlakozót, és hagyja szobahőmérsékletre hűlni. Soha ne használjon fém súrolószivacsot, csiszolóport vagy keményvegyszereket az Instant Pot alkatrészeihez vagy tartozékainak tisztításához.

Használat előtt és tárolás előtt hagyja, hogy minden felület alaposan megszáradjon.

Részek	Tisztítási módszerek és utasítások
Tartozékok • Gőzállvány	Mosogatógépben mosható, ha a felső állványra kerül.
Fedő és alkatrészei • Kondenzátum gyűjtő • Blokkolásgátló fedél • Tömítőgyűrű • Gőzkiold ófogantyú • Nyomásjel őszelep • Szilikon sapka	Mosogatógépben mosható, ha a felső állványra kerül. Tisztítás előtt távolítsa el az összes alkatrészt a fedélről. Lásd: Karbantartás, tisztítás és tárolás; Alkatrészek eltávolítása és felszerelése. • Minden használat után ellenőrizze a kondenzátum gyűjtőt, és szükség szerint ürítse ki. Ne engedje, hogy étel vagy nedvesség stagnáljon a kondenzátum gyűjtőben. • A gőzleeresztő fogantyú és a blokkolásgátló fedél eltávolítása után tisztítsa meg a gőzleeresztő cső belsejét az eltömődés elkerülése érdekében. • Ha mosogatás után le szeretné engedni a vizet a fedélről, fogja meg a fedél fogantyúját, és tartsa függőlegesen a fedelet a mosogató fölött, majd forgassa el 360 °-kal - mint a kormánykereket. • Tisztítás után a fedőt fejjel lefelé tárolja a multicooker alapján. • Tárolja a tömítőgyűrűket jól szellőző helyen, hogy csökkentse a maradék szagot erősen ízesített ételekből. A szagok kiküszöbölése érdekében töltsön 250 ml vizet és 250 ml fehér ecetet a belső edénybe, majd indítsa el a Nyomás alatti főzést 5-10 percig, majd a QR-t.
Belső edény	Mosogatógépben mosható • Erős, keményvizes pecsételés ecettel nedvesített szivaccsal és némi súrolással eltávolítható. • Ha kemény vagy égett ételmaradék van az alján, áztassa forró vízbe néhány órán keresztül a könnyű tisztítás érdekében. • Győződjön meg arról, hogy minden külső felület száraz, mielőtt a multicooker alapjába helyezi.
Tápkábel Levehető tápkábel	Csak kézzel mosható. Ne mossa mosogatógépben. • Alig nedves ruhával törölje le a részecskéket a vezetőkéről.
Multicooker alap	Csak kézzel mosható. Ne mossa mosogatógépben • Törölje le a külső edény belsejét és a Kondenzációs peremet alig nedves ruhával. A belső edény behelyezése előtt hagyja teljesen megszáradni. • Tisztítsa meg a multicooker alapját és a kezelőpanelt puha, alig nedves ruhával vagy szivaccsal.

Mosogatógépben történő mosás után némi elszíneződés jelentkezhet, de ez nem befolyásolja a készülék biztonságát vagy teljesítményét.

FIGYELMEZTETÉS Az Instant Pot multicooker alap elektromos alkatrészeket tartalmaz. A tűz, elektromos szivárgás vagy személyi sérülés elkerülése érdekében győződjön meg arról, hogy a multicooker alapja száraz marad.

- NE merítse vízbe vagy más folyadékba a multicooker alapját, és ne próbálja átmosni mosogatógépben.
- NE öblítse le a fűtőelemet.
- NE merítse vagy öblítse le a tápkábelt vagy a csatlakozót.

Alkatrészek eltávolítása és felszerelése

Tömítőgyűrű

A tömítőgyűrű eltávolítása

Fogja meg a szilikon szélét, és húzza ki a tömítőgyűrűt a kör alakú rozsdamentes acél tömítő bilincs mögül.

A tömítőgyűrű eltávolítása után ellenőrizze a tömítő bilincset, hogy biztosan rögzítve van-e, középen és egyenletes magasságban a fedél körül. Ne próbálja megjavítani a deformált tömítő bilincset.

A tömítőgyűrű felszerelése

Helyezze a tömítőgyűrűt a speciálisan erre a célra kialakított vágatba és rögzítse a megfelelő helyzetbe a tömítő bilincs segítségével.

Ha a tömítőgyűrű megfelelően be van helyezve, akkor a készülék fedelére rögzül, és nem esik le, amikor elfordítja a fedőt.

Gőzkioldó fogantyú

A gőzkioldó fogantyú eltávolítása

Húzza fel és le a gőzleeresztő fogantyút a gőzleeresztő csőből.

A gőzleeresztő fogantyút be kell szerelni a multicooker használata előtt.

A gőzkioldó fogantyú felszerelése

Helyezze a gőzleeresztő fogantyút a gőzleeresztő csőre, és erősen nyomja le.

A gőzleeresztő fogantyú lazán ül a gőzleeresztő csövön, ha helyesen van felszerelve, de a helyén kell maradnia a fedél megfordításakor.

Blokkolásgátló fedél

A blokkolásgátló fedél eltávolítása

Fogja meg a fedelet mindkét kezével, és a hüvelykujjaival távolítsa el a blokkolásgátló fedelet. Nyomja meg a fedél oldalát és felfelé, amíg le nem esik a fedél a készülék fedőjéről.

A blokkolásgátló fedél felszerelése

Helyezze a blokkolásgátló fedelet a kívánt helyre és nyomja le, amíg a helyére nem kattant. Ne használja a készüléket anélkül, hogy ez az elem a megfelelő helyre kerülne.

Nyomásjelző szelep és szilikon sapka

A nyomásjelző szelep eltávolítása

Helyezze egyik ujját a nyomásjelző szelep lapos tetejére, majd fordítsa meg a fedelet. Vegye le a szilikon kupakot a nyomásjelző szelep alsó oldaláról. Távolítsa el a nyomásjelző szelepet a fedél tetejéről.

Ne dobja ki a nyomásjelző szelepet vagy a szilikon sapkát.

A nyomásjelző szelep felszerelése

Eressze le a nyomásjelző szelep keskeny végét a fedél tetején lévő nyomásjelző szelep lyukába. Helyezze egyik ujját a nyomásjelző szelep lapos tetejére, majd fordítsa meg a fedelet. Erősen rögzítse a szilikon sapkát a nyomásjelző szelep aljára.

Ne kísérelje meg a készülék működtetését anélkül, hogy a nyomásjelző szelep és/ vagy a szilikon sapka nincs megfelelően beszerelve a fedőbe.

Kondenzátum gyűjtő

A kondenzátum gyűjtő a multicooker alap hátulján található, és összegyűjti a felesleget a kondenzációs peremről.

Főzés előtt fel kell szerelni, majd ki kell üríteni és minden használat után ki kell öblíteni.

A kondenzátum gyűjtő eltávolítása

Húzza el a kondenzátum gyűjtőt a multicooker alapról, és emelje le. Vegye figyelembe a multicooker alapján található füleket és a kondenzátum gyűjtő hornyait.

A kondenzátum gyűjtő felszerelése

Illessze a kondenzátum gyűjtő barázdáit a multicooker alap hátulján található fülek fölé, és csúsztassa a helyére a kondenzátum gyűjtőt.

A készülék hibaelhárítása

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék bizonyos hangokat bocsát ki	A teljesítménykapcsolás és a túgoló nyomás tábla hangja, amikor változik a hőmérséklet	Ez normális. Nem szükséges semmilyen intézkedést tenni.
	A belső edény alja nedves	Törölje le az edény külső felületét. Győződjön meg arról, hogy a fűtőelem száraz, mielőtt behelyezi a belső edényt a készülékbe
Nehézségekkel küzd a fedő bezárásakor	A tömítőgyűrű nincs helyesen felrakva	Pozicionálja újra a tömítőgyűrűt, bizonyosodjon meg arról, hogy a tömítőgyűrű a tömítőbilincs mögött van.
	A nyomásjelző szelep nincs bezárva	Óvatosan nyomja meg a nyomásjelző szelepet egy hosszú végű konyhai eszközzel.
	A készülék tartalma még forró.	Nyomja meg a gőzkioldó fogantyút, amíg az szellőző helyzetbe nem kerül, majd óvatosan távolítsa el a fedelet a készülék alapjáról, hogy a hő eloszolhasson.
Nehézségekkel küzd a fedő kinyitásakor	Nyomás van a készülék belsejében	Engedje ki a nyomást az Ön által követett recept szerint; csak akkor nyissa ki a fedelet, miután a gőzleeresztő szelep jelzi, hogy a készülék belsejében nincs nyomás.
	A nyomásjelző szelep szellőző helyzetben van ételmaradékok vagy törmelék miatt.	Győződjön meg arról, hogy a gőz teljesen ki van engedve, majd enyhén nyomja meg a nyomásjelzőszelepet egy hosszú végű konyhai eszközzel. Óvatosan nyissa ki a fedelet, és alaposan tisztítsa meg a nyomásjelző szelepet, annak környékét és a fedelet a következő használat előtt.
	VIGYAZAT A tartalom nyomás alatt lehet; hogy elkerülje a forrázás okozta sérüléseket, ne próbálja erővel kinyitni a fedelet.	
A belső edény a multicooker kinyitásakor a fedélre tapad.	A belső edény lehűtése vákuumot eredményezhet, ami miatt a belső edény a fedélhez tapad.	A vákuum felszabadításához fordítsa a gőzkioldó fogantyút szellőző helyzetbe.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Gőz áramlik a gőzkioldó fogantyúból, amikor a szigetelő helyzetben van.	Túl kevés folyadék van a belső edényben	Öntsön folyadékot a belső főzőedénybe. 3 L 250 ml 5,7 L 375 ml 8L 500 ml
	A nyomásszabályozó érzékelő hibás	Vegye fel a kapcsolatot a Hurom Hungary Kft.-vel.
	A gőz leeresztő szelep nincs megfelelően behelyezve	Nyomja meg a gyorskioldó gombot, hogy megbizonyosodjon arról, hogy zárt helyzetben van.
Gőz jön ki a fedél alól	Nincs tömítőgyűrű a fedélben	Helyezze be a tömítőgyűrűt a megfelelő helyzetbe.
	A tömítőgyűrű megsérült vagy nincs megfelelően berakva.	Cserélje ki a tömítőgyűrűt.
	Ételmaradékok ragadtak a tömítőgyűrűre	Szedje ki a tömítőgyűrűt és tisztítsa meg.
	A készülék fedele nincs megfelelően lezárva	Nyissa ki és zárja vissza megfelelően a fedelet.
	A tömítőgyűrű bilincs deformálódott vagy a középponton kívül van	Távolítsa el a tömítőgyűrűt a fedőről, ellenőrizze a tömítőgyűrű bilincset, hogy nincs-e rajta kanyarodás vagy deformáció. Vegye fel a kapcsolatot a termék forgalmazójával .
	Az edény belső váza deformálódott	Ellenőrizze a deformációkat, és vegye fel a kapcsolatot a termék forgalmazójával .
A nyomásjelző szelep nem emelkedik	Élelmiszermaradványok a nyomásjelző szelepen vagy a szilikon sapkán	Nyomja meg a gyorskioldó gombot, hogy megbizonyosodjon arról, hogy zárt helyzetben van.
	Túl kevés folyadék van a belső edényben	Ellenőrizze, hogy nem perzsel-e a belső edény alján. Öntsön folyadékot a belső főzőedénybe. 3 L: 250 ml 5,7 L 375 ml 8 L: 500 ml
	A nyomásjelző szelep vagy a szilikon sapka sérült vagy nincs felszerelve	Szerelje be vagy cserélje ki a nyomásjelző szelepet vagy a szilikonsapkát.
	Fedélzáró mechanizmus akadályozza a nyomásjelző szelepet	Érintse meg a nyomásjelző szelepet egy hosszú nyelvű konyhai eszközzel . Ha a nyomásjelzőszelep nem esik le, kapcsolja ki a multicooker-t. Vegye fel a kapcsolatot a Hurom Hungary Kft.-vel.
	Nincs meleg a belső edényben	Hajtsa végre az első próbaüzemet a művelet ellenőrzéséhez és rögzítse a megállapításait. Vegye fel a kapcsolatot a Hurom Hungary Kft.-vel.

	A belső edény alap sérült lehet.	Hajtsa végre az első próba-üzemet a művelet ellenőrzéséhez és rögzítse a megállapításait. Vegye fel a kapcsolatot a Hurom Hungary Kft.-vel.
A főzési ciklus során kis mennyiségű gőz szivárog a gőzleeresztő szelepen keresztül	A gyorskioldó gomb nincs megfelelően elhelyezve	Nyomja meg a gyorskioldó gombot, hogy megbizonyosodjon arról, hogy zárt helyzetben van.
	A készülék szabályozza a benne lévő gőz mennyiségét	Ez normális. Nem szükséges semmilyen intézkedést tenni.
A kijelző fekete marad a tápkábel csatlakoztatása után.	Rossz hálózati csatlakozás vagy nincs áram.	Ellenőrizze a tápkábelt, hogy nincs-e rajta sérülés. Ha sérülést észlel, lépjen kapcsolatba a Hurom Hungary Kft.-vel. Ellenőrizze a konnektor tápellátását
	A készülék elektromos biztosítóka kiégett.	Vegye fel a kapcsolatot a Hurom Hungary Kft.-vel.

Probléma	Hibakód	A hibakód jelentése	
A digitális képernyőn a hibakód jelenik meg,	C1 C2 C6 C6H C6L	Hibás érzékelő	Vegye fel a kapcsolatot a Hurom Hungary Kft.-vel.
	C5	A hőmérséklet túl magas, mert a belső edényt nem helyezték a multicooker alapba.	Nyomja meg a Mégse gombot, és várja meg, amíg a fűtőelem lehűl; győződjön meg arról, hogy nincsenek idegen tárgyak a multicooker alapjában; helyezze be vagy helyezze át a belső edényt a multicooker alapba, és írja be újra a parancsokat.

		A hőmérséklet túl magas.	Ellenőrizze, hogy nem perzsel-e a belső edény alján. Öntsön folyadékot a belső főzőedénybe. 3 L: 250 ml 5,7 L 375 ml 8 L: 500 ml
	C7 vagy NoPr	A fűtőelem meghibásodott.	Vegye fel a kapcsolatot a Hurom Hungary Kft.-vel.
		Túl kevés folyadék van a belsőedényben	Öntsön folyadékot a belső főzőedénybe. 3 L: 250 ml 5,7 L 375 ml 8 L: 500 ml
		A gőzkioldó fogantyú szellőző helyzetben van	Nyomja meg a gőzkioldó fogantyút, hogy megbizonyosodjon arról, hogy zárt helyzetben van.
	C8	A használt belső edény nem kompatibilis	Csak az Instant Pot rozsdamentes acél belső edényt használja
	Lid	A fedő nincs a megfelelő helyzetben a kiválasztott programhoz	Nyissa ki és zárja le a fedelet. Ne használjon fedelet, amikor a Píritás programot használja.
A digitális képernyőn a hibakód jelenik meg, és az eszköz állandó hangot ad ki	OvHt/ Burn / Food burn	Magas hőmérséklet észlelhető a belső edény alján; a készülék automatikusan csökkenti a hőmérsékletet a túlmelegedés elkerülése érdekében	A belső edény aljáról származó keményítő lerakódások megakadályozhatják a hőelvezetést. Kapcsolja ki a készüléket, engedje el a nyomást a recept szerint, és ellenőrizze a belső edény alját.
	PrSE	A nyomás keletkezett egy nyomás nélküli főzési program során	Nyomja meg a gyorskioldó gombot, amíg egy kattató hangot nem hall, amely jelzi a nyitását

Minden egyéb szervizelést csak meghatalmazott képviselő végezhet.

A készülék garanciája

Az Instant Brands Inc. biztosítja, hogy a készülék normál háztartási használat mellett, kivitelezési és anyaghibáktól mentes.

Korlátozások és kizárások

A készüléken végrehajtott bármilyen módosítás vagy módosítási kísérlet akadályozhatja a készülék biztonságos működését, és súlyos sérüléseket és károkat okozhat. A készüléken vagy annak bármely részén végrehajtott bármilyen módosítás érvényteleníti a garanciát.

A garancia nem terjed ki a normál kopásra, a készülék gondatlanságából, ésszerűtlen vagy nem rendeltetésszerű használatából, szakszerűtlen összeszerelésből vagy szétszerelésből, a használati utasítással ellentétes használatból, ésszerű és szükséges karbantartás elmulasztásából eredő károkra, természeti katasztrófákra (például, tűz, árvíz, hurrikánok és tornádók), vagy bárki javítására vagy módosítására, és olyan helyzetekre, amelyek során a készüléket nem szokványos háztartási használatra használják.

Garanciális szerviz

- Neve, e-mail címe vagy telefonszáma
- Az eredeti vásárlási bizonylat másolata a rendelési számmal, a modellel és asorozatszámmal.
- A termék hibájának leírása, beleértve a fényképeket vagy videókat, ha lehetséges.
- A garanciális szolgáltatás szállítási költségei a vevőt terhelik.

Újrahasznosítás

Ez a készülék megfelel az elektromos és elektronikus berendezések (WEEE) ártalmatlanításáról szóló 2012/19/EU WEEE irányelvnek. Ez a készülék megfelel az elektromágneses kompatibilitásra vonatkozó európai irányelvnek (EMC) 2014/30/EU és annak felülvizsgálatainak, valamint a 2014/35/EU kisfeszültségű irányelvnek (LVD) és annak módosításainak.

Ezt a terméket nem szabad a háztartási hulladékkal együtt kidobni.

Annak elkerülése érdekében, hogy a hulladék ártalmas legyen a környezetre vagy az emberi egészségre, felelősen hasznosítsa újra, hogy elősegítse az anyagi források fenntartható újrahasznosítását.

Instant Pot

Hurom Hungary Kft.



1238 Budapest, Grassalkovich út 40



06-20-235-7768



info@topjuicers.hu