

# Instant Pot®



## PRO CRISP

2 AZ 1 BEN KÉSZÜLÉK - MULTICOOKER ÉS  
LÉGKEVERÉSES SÜTŐ

# Használati útmutató

# Biztonsági előírások



Köszönjük, hogy befogad minket a konyhájába!

Együttműködtünk a legjobb szakácsokkal és kulináris bloggerekkel, hogy egy receptgyűjteményt nyújtsunk önnek, amely inspirálja és még könnyebbé teszi a munkáját a konyhában!

Elektromos készülékek használatakor mindig be kell tartani az alapvető biztonsági óvintézkedéseket. Tartsa szem előtt a következőket:

- 01** 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.
- 02** Csak a készülék csomagolásában található 2 fedelet használja, amely nyomás alatti főzési funkcióval rendelkezik, és amely a légkeveréses sütő funkcióval rendelkezik.
- 03** A Pro Crisp légkeveréses sütő fedele csak az Instant Pot Pro Crisp belső edénnyel kompatibilis. Mindig használjon megfelelő méretű belső edényt. Ezen utasítások figyelmen kívül hagyása égési sérülést vagy más sérülést okozhat a felhasználóban, vagy károsíthatja a készüléket.
- 04** A készülék csak háztartási használatra készült, ne használja kereskedelmi célra. A készüléket csak beltéri használatra tervezték.
- 05** Ügyeljen arra, hogy a készüléket sima, kemény és stabil felületre helyezze használat közben. Ne tegye a készüléket a tűzhelyre vagy egy forró tűzhely közelébe.
  - Ügyeljen arra, hogy a multicooker alján lévő szellőzőnyílások ne legyenek eltömődve.
  - Működés közben ne takarja le vagy zárja el a légkeveréses sütő fedelén lévő szellőzőnyílásokat. Ezen utasítások figyelmen kívül hagyása a főzési program sikertelen befejezését eredményezi, és károsíthatja a készüléket. Hagyjon szabad teret legalább 13 cm -re a készülék fedője körül működés közben.

## FIGYELMEZTETÉS

A személyi sérülések elkerülése érdekében a készülék használata előtt győződjön meg arról, hogy elolvasta és megértette a kézikönyvben található utasításokat.

# Biztonsági előírások



- Ügyeljen arra, hogy a készülék működése közben ne legyenek a közelben olyan felületek, amelyek könnyen meggyulladhatnak, például asztalterítők vagy függönyök.
- 06** A külső forrásból származó hő károsíthatja a készüléket.
- Ne használja a készüléket gyúlékony vagy illékony anyagok közelében, vagy bármilyen hőforrás (tűzhely, elektromos főzőlap, sütő) illetve nyílt lángú készülék közelében. A külső forrásból származó hő károsíthatja a készüléket.
  - Ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
  - A készüléket csak beltéri használatra tervezték.
  - Ne hagyja a készüléket közvetlen napfényen.
- 07** **FIGYELEM!** Ne érintse meg a készülék forró felületeit. Csak az oldalsó fogantyút használja mozgatáshoz.
- Ne mozgassa a készüléket, amikor az nyomás alatt van.
  - Kérjük, ne érintse meg a főzőedény fedelének fém felületét, amikor a készülék működik.
- 08** Kérjük, ne érintse meg azokat a tartozékokat, amelyek forróak lehetnek a főzési folyamat során vagy közvetlenül annak befejezése után.
- Mindig használjon konyhai kesztyűt, hogy megvédje a kezét, amikor forró tartozékokat vagy a készülék belső edényét fogja.
- Vigyázat, forró felület**
- A forró tartozékokat mindig hőálló felületre helyezze, ne tegyen forró tartozékokat közvetlenül a konyhája munkalapjára.
- 09** **FIGYELEM!** A belső edény rendkívül nehéz lehet, ha tele van összetevőkkel.
- A sérülések elkerülése érdekében óvatosan emelje ki a belső tálat a főzőedény alapjáról.
  - Legyen rendkívül óvatos, ha a belső edény tartalma forró. Nagyon figyeljen, ha forró olaj van az edényben.

## **▲ FIGYELMEZTETÉS**

A személyi sérülések elkerülése érdekében a készülék használata előtt győződjön meg arról, hogy elolvasta és megértette a kézikönyvben található utasításokat.

# Biztonsági előírások



- Ne mozgassa az edényt működés közben, és óvatosan bánjon vele, amikor eltávolítja a forró zsírt / olajat az edény belsejéből.
- 10 **FIGYELEM!** A nyomás alatti főzés során a belső edény túlzott feltöltése a gőzleeresztő cső eltömődéséhez vezethet. Ebben az esetben fennáll annak a veszélye, hogy a tartályon belüli nyomás túlzottan megnő.
- Ne töltse fel a belső edényt a jelzett maximális határ felett PC MAX (Pressure Cooking Maximum).
  - Ha főzés közben megnövekedett mennyiségű, duzzadó vagy habzó ételeket főz (pl. rizs, alma, áfonya, zabpehely, borsó, tészta), ne lépje túl a 1/2 szintjelet jelző belső vonalat.
- 11 **FIGYELEM!** Ez egy gyorsfőző! Bármilyen nyomás az edény belsejében veszélyes lehet. Mielőtt kinyitná a készülék fedelét, hagyja, hogy természetes módon nyomásmentesítse, vagy engedje ki a belső nyomást. Ezen ajánlások figyelmen kívül hagyása égési sérüléseket, sérüléseket és / vagy anyagi károkat okozhat. Lásd A készülék nyomásmentesítése című részt, ahol teljes körű információ található a biztonságos nyomásmentesítésről.
- Használat előtt győződjön meg arról, hogy a készülék megfelelően le van-e zárva;
  - Ne takarja le kendővel vagy más tárggyal a készülék belsejében lévő gőzleeresztő szelepet és nyomásjelző szelepet;
  - Ne nyissa ki a készüléket, amíg nyomás alatt van, és a készülék belsejében lévő összes nyomás ki nem oldódott. Ellenkező esetben, ha kinyitja a készüléket, miközben még mindig nyomás van benne, akkor a forró tartalom égési sérülést vagy más sérülést okozhat;
  - Ne tegye kezét, arcát vagy más testrészét a gőzleeresztő szelepre vagy a nyomásjelző szelepre, amikor a készülék működik, vagy amíg a készülékben nyomás van;
  - Ne hajoljon a készülék fölé, amikor leveszi a fedőt. Amint felemeli a fedelet, a készülék forró gőzt bocsát ki;
  - A levegő és a nyomás kiengedésének akadályozása károsíthatja a készüléket;

## **▲ FIGYELMEZTETÉS**

A személyi sérülések elkerülése érdekében a készülék használata előtt győződjön meg arról, hogy elolvasta és megértette a kézikönyvben található utasításokat.

# Biztonsági előírások



- Ha a gőz és a nyomás a készülék belsejében több mint 3 percig tartó folyamatos áramlással történik, kapcsolja ki a készüléket;
  - Ha használat közben gőz szivárog a fedél oldalán, kapcsolja ki a készüléket, és győződjön meg arról, hogy a tömítőgyűrű megfelelően van-e felszerelve.
- 12** Ha sűrű állagú vagy magas zsírtartalmú / olajtartalmú ételeket nyomás alatt főz, a tartalom kifröccsenhet a készülék kinyitásakor. Kövesse A készülék nyomásmentesítése című fejezet utasításait.
- 13** Ha bőrrel vagy hártával borított húst főz (például kolbászt), forró levegő rések keletkezhetnek a hús és a bőr között. Ne szúrja át a bőrt vagy a hártát, amíg meg van duzzadva. Ez égési sérülést okozhat.
- 14** Amikor a légkeveréses sütő fedelét használja, ne töltse túl az ehhez a művelethez szánt kosarat. A túltöltés miatt az étel érintkezhet a fűtőelemmel, ami a készülék károsodásához vagy tűzhez vezethet.
- 15** A személyi sérülések elkerülése érdekében ne érintse meg a tartozékokat a főzési folyamat során vagy közvetlenül annak befejezése után,
- Mindig használjon konyhai kesztyűt, amikor a tartozékokat eltávolítja a készülék belsejéből, vagy amikor főzés után a belső edényt kezeli;
  - A forró tartozékokat mindig hőálló felületre helyezze;
  - Használat után mindig helyezze a légkeveréses sütő fedelét a készülék csomagolásában található védőlapra. Ne helyezze közvetlenül a munkalapra;
  - Óvatosan járjon el, amikor forró zsírt / olajat távolít el az edény belsejéből.
- 16** A főzési folyamat során a készülék belsejében a hőmérséklet elérheti a 200 Celsius fokot. A személyi sérülések elkerülése érdekében soha ne tegye a kezét a készülékbe, amíg az teljesen le nem hűlt.

## FIGYELMEZTETÉS

A személyi sérülések elkerülése érdekében a készülék használata előtt győződjön meg arról, hogy elolvasta és megértette a kézikönyvben található utasításokat.

# Biztonsági előírások



- 17 Ne használja ezt a készüléket főzéshez olajsütőként ("deep frying").
- 18 **FIGYELEM!** A készülék légkeveréses sütő funkciójának használatakor forró levegő távozik a szellőzőnyílásokon keresztül. Tartsa a kezét és az arcát biztonságos távolságban tőlük.
- 19 Ha a készülék fekete füstöt bocsát ki, amikor a légkeveréses sütő fedelet használja, nyomja meg a Cancel gombot, és azonnal húzza ki a konnektorból. Tisztítás előtt várja meg, amíg a készülék lehűl. További információért lásd A készülék hibaelhárítása című részt.
- 20 Minden használat előtt és után ajánlott a készülék megfelelő karbantartása:
- Minden használat előtt ellenőrizze a nyomáskioldó gombot, a blokkolásgátló fedelet és a gőzleeresztő szelepet, hogy megbizonyosodjon arról, hogy nincsenek eltömődve;
  - Győződjön meg arról, hogy a fűtőelem és burkolata tiszta, ne legyen benne zsír vagy ételmaradék;
  - Mielőtt a belső tálat a készülékbe helyezi, győződjön meg arról, hogy mind a belső tál, mind a készülék alja tiszta, ételmaradékoktól mentes és száraz;
  - Tisztítás vagy tárolás előtt hagyja lehűlni a készüléket. További információkért lásd a Karbantartás, tisztítás és tárolás című részt.
- 21 A készülék kikapcsolásához nyomja meg a Cancel gombot, majd húzza ki a hálózati csatlakozót. Mindig húzza ki a konnektorból, ha nem használja a készüléket, mielőtt az alkatrészeket vagy tartozékokat behelyezi vagy eltávolítja, de a készülék tisztítása előtt is. A készülék áramtalanításához, mindig a dugót húzza, ne a zsinórt.
- 22 **FIGYELEM!** Az Instant Pot-tal főzött ételek forróak, és az edény tartalmának kiömlése súlyos égési sérüléseket okozhat. A kábel összefonódása kockázatának csökkentése érdekében a készüléket rövid kábellel szállítjuk.
- Soha ne hagyja, hogy a tápkábel lógjon az asztalok szélén vagy munkalapokon, ne érjen forró felületekhez vagy nyílt lángokhoz (beleértve a főzőlapot).
  - Soha ne használjon hosszabbító kábelt a készülék áramellátásához.

## FIGYELMEZTETÉS

A személyi sérülések elkerülése érdekében a készülék használata előtt győződjön meg arról, hogy elolvasta és megértette a kézikönyvben található utasításokat.

# Biztonsági előírások



- A készüléket és a kábeleket tartsa gyermekektől távol.
- 23 Rendszeresen ellenőrizze a készüléket és a tápkábelt. Ne használja a készüléket, ha a tápkábel vagy a dugó megsérült, ha a készülék nem működik megfelelően, ha megsérült vagy mechanikai ütéseknek volt kitéve. Ilyen esetekben forduljon a Hurom Hungary Kft. szervizéhez.
  - 24 Ne használjon az Instant Pot által nem engedélyezett alkatrészeket, vagy tartozékokat. A gyártó által nem ajánlott alkatrészek, vagy tartozékok használata sérülést, tüzet vagy áramütést okozhat. A személyi sérülések vagy a készülék károsodásának elkerülése érdekében ezeket az alkatrészeket csak az Instant Pot által engedélyezett és ajánlott alkatrészekkel cserélje ki.
  - 25 Kerülje az érintkezést a készülék mozgó részeivel.
  - 26 Ne próbálja megjavítani, cserélni vagy módosítani a készülék alkatrészeit. Ellenkező esetben tűz vagy áramütés veszélye áll fenn. Továbbá illetéktelen személyek beavatkozása a készüléken érvényteleníti a garanciát.
  - 27 Ne avatkozzon be semmilyen biztonsági mechanizmusba, amellyel a készüléke fel van szerelve.
  - 28 Mind a készülék alapján, mind a fedelén elektromos alkatrészek találhatók. Az áramütések elkerülése érdekében:
    - Ne tegyen folyadékot közvetlenül a készülékbe. Használja a belső edényt;
    - Ne tegye be a légkeveréses sütő fedelét, a tápkábelt vagy a dugót vízbe vagy más folyadékba;
    - Ne öblítse le a készüléket vagy annak fedelét folyó víz alatt.
  - 29 Ezt a készüléket gyermekek vagy fizikai, érzékszervi vagy mentális fogyatékkal élő személyek nem használhatják.
  - 30 Használat közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket. Soha ne használjon hosszabbító kábelt a készülék áramellátására.
  - 31 Ne tároljon semmit a készülék edényében, amikor nem használja.

## FIGYELMEZTETÉS

A személyi sérülések elkerülése érdekében a készülék használata előtt győződjön meg arról, hogy elolvasta és megértette a kézikönyvben található utasításokat.







# Biztonsági előírások



## FIGYELMEZTETÉS

- Az áramütés elkerülése érdekében mindig földelt konnektort használjon. Ne használjon adaptert vagy hosszabbítót
- 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.

## Termékleírás

				
Model: Pro Crisp AF 8	1500 W	220-240V~ 50-60Hz	7.6 literes	11.88 kg
	Pro Crisp AF 8			
	A multicooker funkcióval rendelkező fedő 37,55 × 36,16 × 36 cm			
A légkeveréses sütő funkcióval rendelkező fedő 37.55 × 36.16 × 39 cm				

## ⚠ FIGYELMEZTETÉS

A személyi sérülések elkerülése érdekében a készülék használata előtt győződjön meg arról, hogy elolvasta és megértette a kézikönyvben található utasításokat.



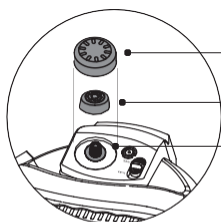
# Tartalom

Termék, alkatrészek és kiegészítők .....	10
Üzembe helyezés .....	13
Nyomás alatti főzés .....	16
Nyomás felszabadítása .....	19
Kezelőpanel .....	20
Megjelenített üzenetek .....	22
A nyomásszabályozás jellemzői .....	24
Nyomás alatti főzés .....	29
Előre meghatározott programok .....	30
Melegen tartás.....	37
Előre beállított programok: fedő nélkül főzés .....	38
Előre beállított programok: légkeveréses sütő .....	40
Pirítás, pörkölés és sütés.....	42
Főzés a légsütő fedelével .....	45
Karbantartás, tisztítás és tárolás.....	46
A készülék hibaelhárítása .....	52

# Termék, alkatrészek és kiegészítők

## A nyomás alatti főzési funkcióval rendelkező fedő

### Gőzkioldó szerelvény



Gőzkioldó szelep fedele

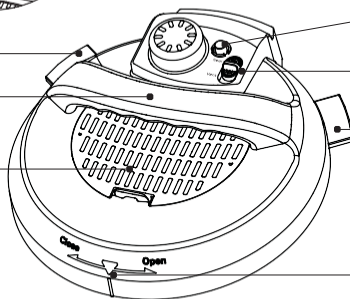
Gőzkioldó szelep

Gőzleeresztő cső

Fedő szárnyak

Fogantyú

QuickCool™ védőborító

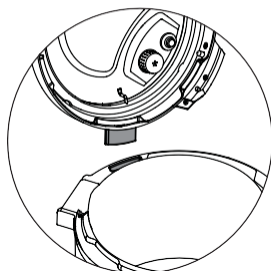


Nyomásjelző szelep

Gyors nyomáskioldó gomb

Fedő szárnyak

Fedélpozícionáló jelző

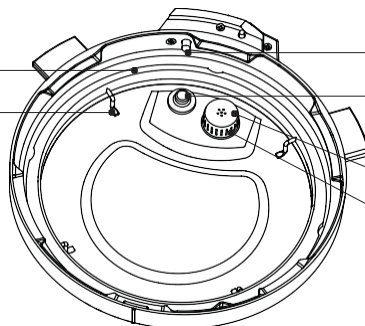


Tipp: A készülék tárolásakor helyet takaríthat meg, ha eltávolítja a fedőt.

## A nyomás alatti főzési funkcióval rendelkező fedő belseje

Tömítőgyűrű

Tömítőbilincs



Fedő zár

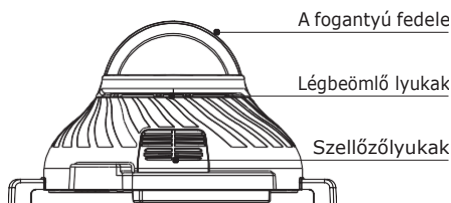
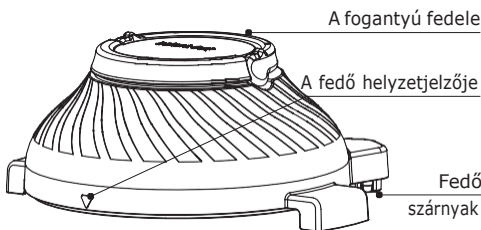
Szilikon sapka lebegő szeleppel

Blokkolásgátló fedél

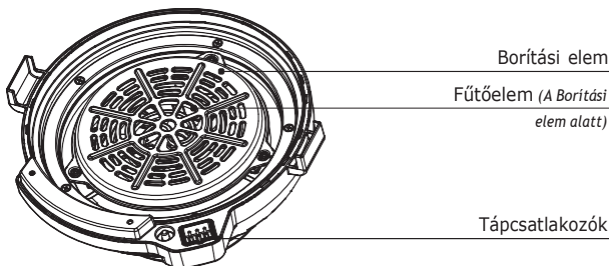
Gőzleeresztő cső

# Termék, alkatrészek és kiegészítők

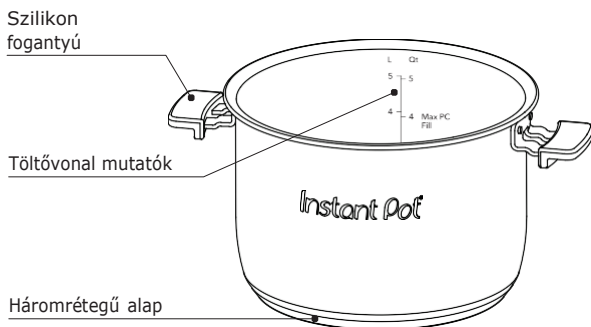
## A légkeveréses sütő funkcióval rendelkező fedő




## A légkeveréses sütő funkcióval rendelkező fedő belseje



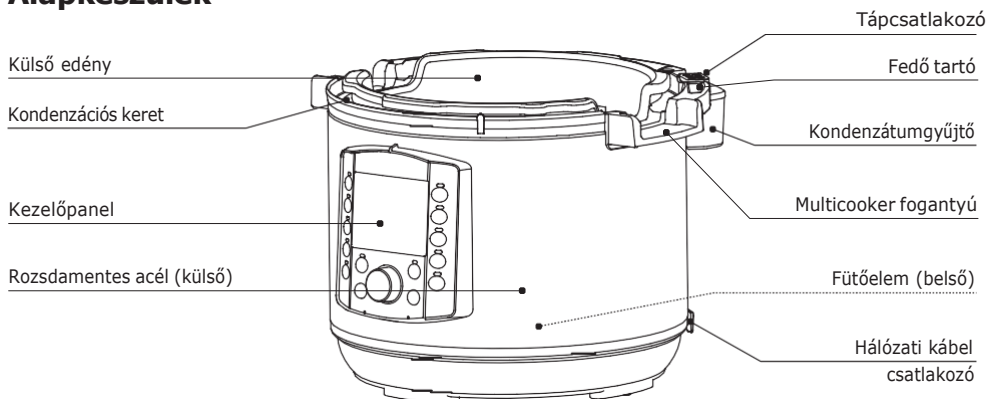
## Belső edény



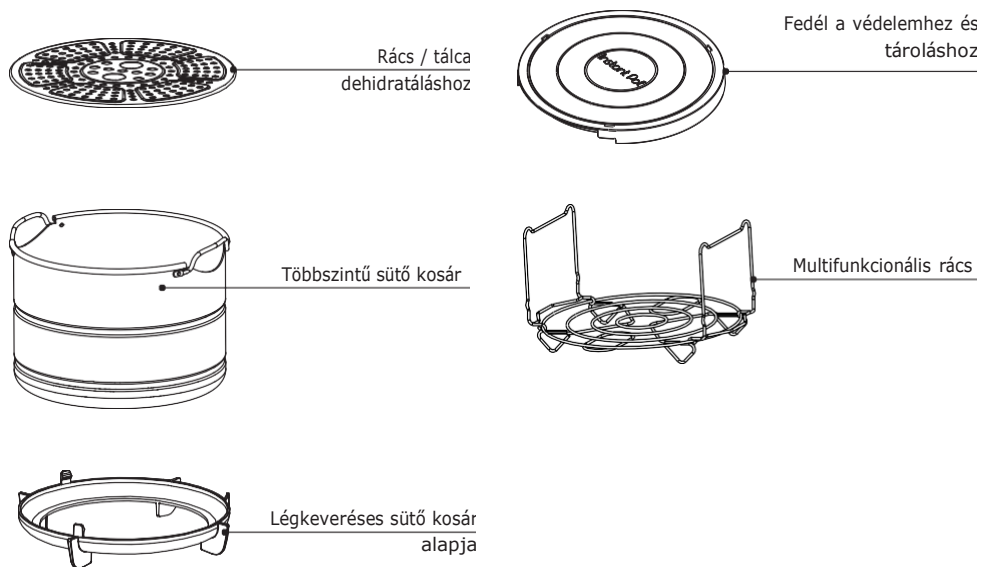
 **Tipp:** A belső edény kompatibilis és biztonságosan használható főzőlappal vagy sütőben! A belső edény háromrétegű alappal rendelkezik, ami azt jelenti, hogy biztonságosan használható a főzőlapon, típusától függetlenül (elektromos, kerámia, indukciós vagy gáz).

# Termék, alkatrészek és kiegészítők

## Alapkészülék




## Kiegészítők



# Üzembe helyezés

Használat előtt feltétlenül távolítsa el a csomagolást a készülék minden alkatrészéről  
Feltétlenül ellenőrizze a belső edény alatt is!

- 01** Távolítsa el az edényt a készülék belsejéből, és mossa le forró vízzel és mosogatószerrel. Öblítés után puha, száraz ruhával törölje le az edényt.
- 02** Főzés előtt mindig győződjön meg arról, hogy a fűtőelem tiszta és száraz. Ezen ajánlás figyelmen kívül hagyása károsíthatja a készüléket.
- 03** Ne tegye a készüléket a főzőlapra vagy hőforrások közelébe! Helyezze a készüléket sík, stabil felületre.

 **Megjegyzés** : Ne távolítsa el a matricákat a fedőről (kivéve, ha a matricán van megadva, hogy eltávolítható). Ne távolítsa el a készülék azonosító kódjával ellátott címkét a multicooker alapjáról.

## FIGYELEM

<p>A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el a Biztonsági előírásokat. A biztonsági utasítások be nem tartása súlyos személyi sérüléshez vezethet vagy kárt okozhat a készülékben.</p>	<p>Ne használja a készüléket gyúlékony vagy illékony anyagok közelében, vagy bármilyen hőforrás (tűzhely, elektromos főzőlap, sütő) vagy nyílt lángú készülék közelében. A külső forrásból származó hő károsíthatja a készüléket.</p>	<p>Ne takarja le kendővel vagy semmilyen más tárggyal gőzleeresztő szelepet, nyomásjelző szelepet vagy a blokkolásgátló fedelet. A készülék belsejében lévő gőz és nyomás felszabadításának akadályozása károsíthatja a készüléket vagy sérülést okozhat azoknak, akik használják.</p>
---	---	--

# Üzembe helyezés

## Kezdeti működési teszt (Vízpróba)

A kezdeti teszt elvégzése nem kötelező, de segít megismerni az új Instant Pot eszközét. Az első működési teszt elvégzéséhez kövesse az alábbi lépéseket.

### Állítsa be a Pro Crisp készüléket a nyomás alatti főzésre

- 01** Vegye ki a belső edényt a készülékből. Töltsön 750 ml vizet a belső edénybe. Helyezze az edényt a készülékbe.
- 02** Csatlakoztassa a tápkábelt a készülékhez, majd dugja be a konnektorba (220-240V). OFF jelenik meg a képernyőn, jelezve, hogy a készülék ki van kapcsolva.
- 03** Helyezze rá a fedelet, és forgassa el az óramutató járásával megegyező irányba, hogy lezárja.  
Megjegyzés: A fedél automatikusan lezár a nyomás alatti főzéshez.

### Az eszköz tesztelése

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

Forgassa el a kapcsolót az óramutató járásával ellentétes irányba a sütési idő beállításához. Állítsa a főzési időt 5 percre. (00:05)

Nyomja meg a gombot, hogy megerősítse a beállított időt.

Hagyja a nyomásszintet automatikusan beállított szintre High - Magas.

A főzési idő, a hőmérséklet és a nyomás szintjének beállításai mentésre kerülnek, amikor a kiválasztott program elindul

Nyomja meg a Start gombot a program elindításához. A képernyőn az On üzenet jelenik meg, amely jelzi a program kezdetét, és a folyamatjelző sáv az előmelegítési szakaszt mutatja.

Amíg a multicooker elvégzi a dolgát, elolvashatja a nyomás alatti főzés fejezetet, hogy megértse, hogyan működik a gép

A kiválasztott főzési idő letelte után a készülék Melegen tartás üzemmódba kapcsol. Nyomja meg a Cancel gombot a melegen tartás funkció aktiválásának törléséhez és a készenléti állapotba való visszatéréshez.

### Nyomásmentesítés

- 01** Olvassa el a nyomás gyors kioldására vonatkozó utasításokat A nyomásmentesítés fejezetet.
- 02** Várja meg, amíg a nyomásjelző szelep azt mutatja, hogy a belsejében lévő nyomás megszűnt, majd nyissa ki a készüléket, és óvatosan távolítsa el a fedelet, amint az A nyomásszabályozás jellemzői fejezetben található.
- 03** Konyhai kesztyűvel szedje ki a belső edényt. Öntse ki a vizet és szárítsa meg a belső tálat.

# Üzembe helyezés

## **⚠ VESZÉLY**

Ha a nyomásjelző szelep fel van emelkedve, ez azt jelzi, hogy a készülékben nagyon magas a nyomás. Ne próbálja felemelni a fedelet. A fedél felemelése előtt ki kell engedni a nyomást és a nyomásjelző szelepnek a készülék fedővel azonos szintre kell esnie. Lásd: A készülék nyomásmentesítése a teljes nyomásmentesítési információkért. Ezen utasítások figyelmen kívül hagyása súlyos sérülésekhez és / vagy a készülék károsodásához vezethet.

## **⚠ FIGYELEM**

A gőzleeresztő szelep tetején keresztül felszabaduló gőz forró! Ne tegye védtelen kezét és ne hajoljon arcával a gőzleeresztő szelep fölé.

Főzés után a belső edény forró lesz. A sérülés elkerülése érdekében mindig használjon megfelelő hővédelmet.

# 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.

A készülék a következő 3 lépést hajtja végre, amikor főzni szeretne a nyomás alatti főzés funkció használatával.

## Előmelegítés

Mi jelenik meg a készülék képernyőjén?	Mi történik a készülék belsejében?	Ajánlások
A Folyamatjelző sáv jelzi a Főzési folyamat kezdetét. A kijelzőn megjelenik az időzítő, amely jelzi a főzési folyamat hátralévő idejét	Az optimális nyomásszint elérése után megkezdődik a főzési folyamat.  A készülék fenntartja a belülről a magas High vagy alacsony Low nyomást a főzési folyamat során a választott beállításoktól függően.	A nagyobb nyomás magasabb főzési hőmérsékletet jelent.  A főzési folyamat során bármikor beállíthatja a főzési időt, a hőmérsékletet és a nyomásszintet.

## Főzés

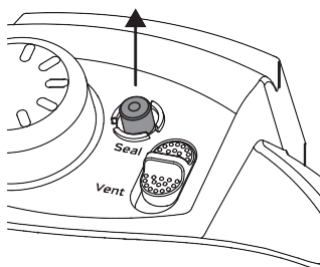
Mi jelenik meg a készülék képernyőjén?	Mi történik a készülék belsejében?	Ajánlások
Ha a melegen tartás funkció be van kapcsolva, a főzési program vége után a főzési szakasz előrehaladását megjelenítő sáv azt jelzi, hogy a készülék melegen tartja az ételeket.  Ha a melegen tartás funkció nincs aktíválva, az eszköz a készenléti üzemmódba lép, és a képernyő a program végét az End felirattal jelzi.	Bár a főzési folyamat befejeződött, a készülék továbbra is nyomás alatt van.  A nyomásmentesítéssel a készülék belsejében levő hőmérséklet is csökken, a nyomás leeresztése után biztonságosan eltávolíthatja a készülék fedelét.	Kövesse a receptben található utasításokat.  Lásd a Nyomásmentesítési módszerek fejezetet a témával kapcsolatos teljes és összetett információkért.  Ajánlás: A készülék gyorsabban lehűlhet, ha a Melegen tartás funkció ki van kapcsolva.



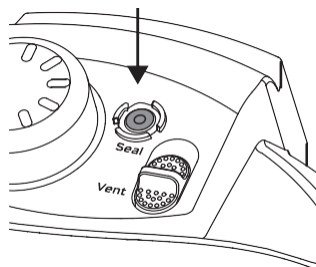
# A készülék nyomásmentesítése

A készülék fedelének kinyitása előtt ki kell engednie a nyomást a készülék belsejéből.

Kövesse a receptben leírt utasításokat a gőzlevezetés módjának kiválasztásához és mindig várja meg, amíg a nyomáscsökkentő szelep olyan helyzetben van, hogy a készülék nyomásmentes, mielőtt kinyitja a fedelet.



Nyomás alatt



Nyomás nélkül

## ⚠ FIGYELEM

A gőzleeresztő szelep tetején keresztül felszabaduló gőz forró! Ne tegye védtelen kezét és ne hajoljon arcával a gőzleeresztő szelep fölé.

Ne takarja le kendővel vagy semmilyen más tárggyal gőzleeresztő szelepet, nyomásjelző szelepet vagy a blokkolásgátló fedelet. A készülék belsejében lévő gőz és nyomás felszabadításának akadályozása károsíthatja a készüléket vagy sérülést okozhat azoknak, akik használják.

## ⚠ VESZÉLY

Ha a nyomásjelző szelep fel van emelkedve, ez azt jelzi, hogy a készülékben nagyon magas a nyomás. Ne próbálja felemelni a fedelet. A fedél felemelése előtt ki kell engedni a nyomást és a nyomásjelző szelepnek a készülék fedővel azonos szintre kell esnie. Lásd: A készülék nyomásmentesítése a teljes nyomásmentesítési információért. Ezen utasítások figyelmen kívül hagyása súlyos sérülésekhez és / vagy a készülék károsodásához vezethet.

# A készülék nyomásmentesítése

## Nyomásmentesítési módok

- Természetes nyomásmentesítés
- Gyors nyomásmentesítés
- Időzített természetes nyomásmentesítés

## Természetes nyomásmentesítés

Ebben az esetben a főzési folyamat fokozatosan leáll. Ahogy a multicooker hőmérséklete csökken, a készülék természetesen nyomásmentesít.

Mit kell csinálni?	Mire várjon
<p>Ha azt szeretné, hogy a nyomás természetes módon, ne felgyorsulva távozzon, hagyja a gyorskioldó gombot eredeti helyzetében.</p>  <p>Tömítés helyzete</p>	<p>Az ételek a főzési folyamatot a kiválasztott programbefejezése után is folytatják. Ajánlás: Ez a folyamat kiváló, ha nagy darab húsokat főz.</p> <p>A nyomásmentesítéshez szükséges idő változhat a főtt étel mennyiségétől és típusától, a beállított hőmérséklettől is függően. Ha nem használja a QuickCool technológiát a nyomás gyors leeresztéséhez, az eszköz nyomásmentesítése akár 40 percig is eltarthat.</p> <p>Javasoljuk, hogy vegye figyelembe ezt az étkezések tervezésekor. A QuickCool technológiáról további részletek a Gyors nyomáskioldás részben találhatóak.</p>

## MEGJEGYZÉS

Javasoljuk, hogy ezt a típusú nyomásmentesítést keményítőtartalmú ételek főzésekor használja, vagy olyan ételek főzésekor, amelyek térfogata a főzési folyamat következtében megnő.

## Gyors nyomásmentesítés

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

# Nyomás felszabadítása

Mit kell csinálni?	Mire várjon:
<p>A nyomáskioldási folyamat felgyorsításához nyomja le a Gyors nyomáskioldó gombot, amíg az nem rögzül abban a helyzetben, amely lehetővé teszi a nyomás kiengedését. Ekkor a gőz a készülék belsejéből elkezdi szivárogni a gőzleeresztő szelep felső részén keresztül. Megjegyzés: A gőz sűrűsége változhat, de mindig erősen szabadul fel.</p> 	<p>Ha a gőzleeresztő szelep fedele helyesen van behelyezve, sziszegés hallható, amikor a gőz kezd felszabadulni. Ez a hang azt jelzi, hogy a gőz eléri a fedelet, és elkezdi szétoszlani. Ha a gőzleeresztő szelep fedele nincs megfelelően felszerelve, a gőz kijön a gőzleeresztő szelep tetején keresztül.</p>

## MEGJEGYZÉS

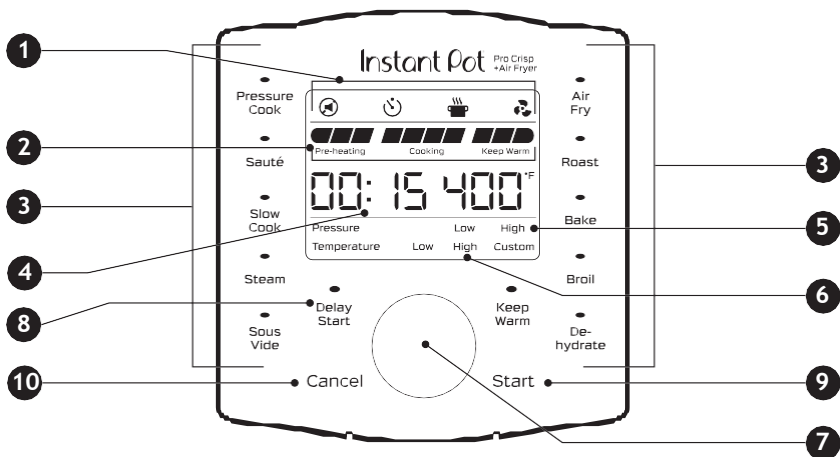
Ne használja a Gyors nyomásmentesítés keményítőtartalmú ételek főzésekor vagy olyan ételek főzése után, amelyek térfogata a főzési folyamat hatására megnő.

## Időzített természetes nyomásmentesítés

Ha ezt a gőzleeresztési módszert használja, a főzés rövid ideig folytatódik a főzési program befejezése után. Ezt a módszert rizs vagy más gabonafélék főzésekor ajánljuk.

Mit kell csinálni?	Mire várjon:
<p>Hagyja a Gyors nyomáskioldó gombot zárt helyzetben körülbelül 10 percig a főzési program befejezése után. Ezután nyomja meg a Gyors nyomáskioldó gombot, amíg az nem rögzül a szellőző helyzetben. Amikor a gomb ebben a helyzetben van, gőz-áram szabadul fel a nyomásjelző szelep felső részén.</p>	<p>Ha a gőzleeresztő szelep fedele helyesen van behelyezve, sziszegés hallható, amikor a gőz kezd felszabadulni. Ez a hang azt jelzi, hogy a gőz eléri a fedelet, és elkezdi szétoszlani. Ha a gőzleeresztő szelep fedele nincs megfelelően felszerelve, a gőz kijön a gőzleeresztő szelep tetején keresztül.</p> <p>A készülékben a hőmérséklet fokozatosan csökken, így a gőz felszabadulása ebben az esetben nem olyan erős, mint a természetes gőzleeresztés esetén.</p>






# Kezelőpanel



1	A különböző beállítások állapotát megjelenítő ikonok	Megjeleníti a különböző beállítások állapotát. Lásd a Kezelőpanel Állapotjelző ikonok fejezetet az összetett információkért.	
2	Folyamatjelző	Jelzi, amikor a multicooker az alábbi lépések egyikében van előmelegítés, főzés vagy melegen tartás. Lásd a Kezelőpanel Folyamatjelző szakaszát, ahol teljes körű információt talál erről.	
3	Előre beállított programok	<b>Multicooker fedéllel</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gyors főzés</li> <li>• Lassú főzés</li> <li>• Piritás</li> <li>• Sous Vide</li> <li>• Párolás</li> </ul>	<b>Légkeveréses sütő fedéllel</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Steak</li> <li>• Sütés</li> <li>• Grillezés</li> <li>• Pörkölés</li> <li>• Dehidratálás</li> </ul>
4	Időjelző	HH:MM formátumban jeleníti meg az időt. A kiválasztott programtól függően megjeleníti a program elejétől eltelt időt vagy a program befejezéséig hátralévő időt. A hőmérsékletet is megjeleníti ha a Sous Vide funkciót használja, °C (Celsius) vagy °F ( Fahrenheit)-ban.	
5	Nyomásjelző	Válasszon a magas vagy az alacsony nyomás között	
6	Hőmérséklet szintjelző	Választhat alacsony, magas hőmérséklet között, vagy személyre szabhatja a hőmérsékletet	
7	Vezérlőgomb	Forgassa el a választógombot az előre beállított programok közötti görgetéshez, a folyamatjelző ikonok megváltoztatásához, vagy a főzési idő, hőmérséklet vagy nyomásszint beállításához.	
8	Időzített kezdés	Ezzel a programmal beprogramozhatja a kívánt program kezdetét.	
9	Start	Nyomja meg a start gombot a kiválasztott program elindításához.	
10	Cancel	Bármikor leállít egy előre meghatározott programot, és visszaállítja a multicooker -t készenléti módba.	

# Kezelőpanel

## Állapotjelző ikonok

-  A hang be van kapcsolva.
-  A hang ki van kapcsolva.
-  Az időzített indítás funkció aktiválva van.
-  Akkor jelenik meg, ha a melegen tartás funkció aktív, vagy ha be van állítva a kiválasztott főzési program befejezése után.
-  Egy légkeveréses gyors program lett kiválasztva.

## Folyamatjelző



Pre-heating

Cooking

Keep Warm

Amint egy főzési program elkezd működni, a folyamatjelző sávon a Pre-heating ikon villogni kezd, jelezve, hogy az előmelegítés megkezdődött. Az On (Be) üzenet jelenik meg a képernyőn, így tudja, hogy a kiválasztott program elindult!



Pre-heating

Cooking

Keep Warm

Ha a nyomás vagy a hőmérséklet elérte a beállított szintet, a folyamatjelző a Cooking szakaszának villogásával jelzi, hogy a főzési folyamat megkezdődött. Egy időzítő jelenik meg a képernyőn, amely jelzi a főzési időt, amely még hátra van a kiválasztott program végéig, és a kiválasztott nyomás vagy hőmérséklet is megjelenik.



Pre-heating

Cooking

Keep Warm

Ha a melegen tartás funkció be van kapcsolva, a folyamatjelző sávon a Keep warm jelző jelenik meg a kiválasztott főzési program befejezése után. A képernyőn megjelenik a program vége óta eltelt idő (maximum 10 óra). Miután a beállított melegen tartási idő lejárt, a képernyőn megjelenik az End üzenet. Ha a melegen tartás funkciót kikapcsolta, a főzési program befejezése után a készüléke visszatér készenléti üzemmódba, és a képernyőn megjelenik az End üzenet.

# Megjelenített üzenetek

## Állapotüzenetek

OFF	Azt jelzi, hogy készüléke készenléti állapotban van.
On	Azt jelzi, hogy a készülék előmelegítő üzemmódban van.
Hot	Azt jelzi, hogy a készülék elérte a tökéletes hőmérsékletet a pirítás programhoz. Az üzenet eltűnése után az időzítő elkezd számolni a főzési időt.
:	Az időkijelző az alábbi opciók egyikét jeleníti meg: <ul style="list-style-type: none"><li>• Amikor az egyik előre beállított program fut, a képernyőn megjelenik a kiválasztott program befejezéséig hátralévő idő,</li><li>• Ha beállította a Késleltetett indítás Delay Start opciót, a beállított program indulásáig hátralévő idő megjelenik a képernyőn,</li><li>• Ha a Melegen tartás Keep Warm opciót választotta, a képernyőn megjelenik a főzési program befejezése óta eltelt idő.</li></ul>
End	Azt jelzi, hogy a kiválasztott program véget ért.

Ha a fentiekől eltérő üzenet jelenik meg az eszköz képernyőjén, olvassa el Az eszköz hibaelhárítása című fejezetet, hogy megtudja, mit jelent.

## Beállítások

Beállítások	Leírás
Hang be/ kikapcsolása	<p>Amikor a készülék készenléti állapotban van (a képernyőn megjelenik az OFF üzenet), nyomja meg és tartsa lenyomva a vezérlőgombot, amíg a hang be-/ kikapcsolási ikon villogni nem kezd a képernyő bal felső sarkában. A gombbal válthat a be- és kikapcsolás között. Tartsa lenyomva a gombot 5 másodpercig az opció mentéséhez.</p> <p>Hiba esetén a készülék sípol. A hangját nem lehet leállítani.</p>

# Kezelőpanel

Beállítások	Leírás				
<p><b>A hőmérsékleti skála módosítása ( ° C vagy ° F).</b></p>	<p>Válassza ki a Sous Vide programot vagy bármely más olyan programot, amely a légkeveréses sütő funkcióval rendelkező fedőt használja, majd nyomja meg és tartsa lenyomva a vezérlőgombot, amíg ki nem választja a hőmérsékletet. Forgassa el a kezelőtárcsát a ° C és a ° F közötti váltáshoz, majd nyomja meg a gombot a beállítás mentéséhez.</p>				
<p><b>A sütési idővel és hőmérséklettel kapcsolatos beállítások módosítása és mentése.</b></p>	<p>Miután kiválasztott egy előre meghatározott programot, a sütési idővel, a hőmérséklettel vagy a nyomási szinttel kapcsolatos minden változtatás elmentődik a főzési program elindítása után.</p>				
<p><b>Időzített indítás</b></p>	<table border="1" data-bbox="292 584 1028 667"> <thead> <tr> <th data-bbox="292 584 658 619">Előre beállított főzési idő</th> <th data-bbox="658 584 1028 619">Választható főzési intervallum</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="292 619 658 667">6 óra(06:00)</td> <td data-bbox="658 619 1028 667">10 perctől 24 óráig (00:10-24:00)</td> </tr> </tbody> </table> <p>Az időzített indítás funkciót a következő programokhoz használhatja:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nyomás alatti főzés</li> <li>• Lassú főzés</li> <li>• Párolás</li> </ul> <p>Válasszon egy előre meghatározott programot, és aktiválja az időzített indítási funkciót a kiválasztott program elindítása és a Start gomb megnyomása előtt:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>01 Nyomja meg a Delay Start gombot, majd forgassa el a vezérlőgombot a program indításának/késleltetésének beállításához.</li> <li>02 Nyomja meg a vezérlőgombot a kiválasztott idő megerősítéséhez, és a visszatéréshez a kiválasztott programhoz.</li> <li>03 A kezdéshez nyomja meg a Start gombot.</li> </ol>	Előre beállított főzési idő	Választható főzési intervallum	6 óra(06:00)	10 perctől 24 óráig (00:10-24:00)
Előre beállított főzési idő	Választható főzési intervallum				
6 óra(06:00)	10 perctől 24 óráig (00:10-24:00)				
<p><b>Állítsa vissza az előre meghatározott program mentéseit</b></p>	<p>Az egyes programok mentésének visszaállításához válassza ki a programot, amelyet vissza kíván állítani, amikor a készülék 5 másodperccig készenléti állapotban van.</p> <p>Ekkor a főzési idő, a hőmérséklet és a nyomásszint beállításai a kiválasztott programhoz visszatérnek a gyári beállításokhoz, és a készülék visszatér készenléti üzemmódba.</p>				
<p><b>Állítsa vissza az összes előre meghatározott program mentését</b></p>	<p>Ha vissza szeretné állítani az összes előre meghatározott program mentését, nyomja meg és tartsa lenyomva a Cancel gombot, amikor a készülék készenléti állapotban van, amíg a készülék el nem kezd sípolni.</p>				

# A nyomásszabályozás jellemzői

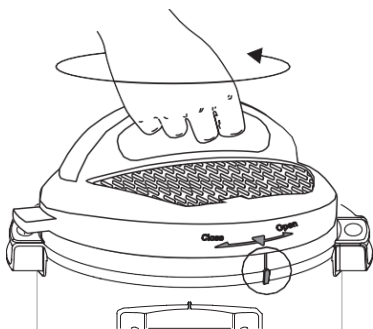
A gép összerakásával és szétszedésével kapcsolatban lásd a Karbantartás, tisztítás és tárolás fejezetet.

## Fedő nyomás alatti főzésre

Mi történik	Mit kéne tudjon
<p>Abban a pillanatban, amikor becsukja a fedelet, az automatikusan lezárja a multicookert, az optimális nyomás alatti főzésért.</p> <p>A fedél fogantyúja könnyen használható, akár jobbkezes, akár balkezes.</p> <p>Amikor a készülék be van kapcsolva, sípol, ha a fedelet kinyitja és becsukja.</p>	<p>Ha nyomásmentes főzési programot használ, a készülék fedele eltávolítható marad a program során. Ha a nyomás alatti főzés programot használja, a készülék fedele bezáródik a program közben.</p>

### A fedő kinyitása

- 01 A fedél kinyitásához fogja meg a fogantyút, és forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg a készülék fedelén található szimbólum a készülék alapján lévő szimbólummal egy vonalba nem lesz.
- 02 Emelje fel a fedelet, és rögzítse a

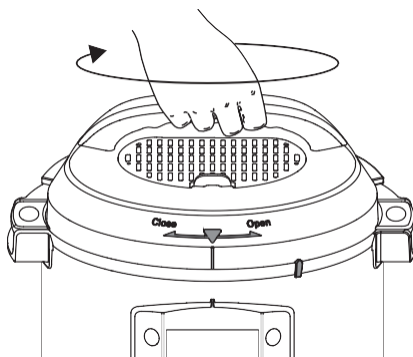


készülék alapjához úgy, hogy a fedél a teste felé nézzen.

Lásd: A készülék nyomásmentesítése fejezetet, ahol részletes információkat talál a nyomásmentesítésről.

### A fedő bezárása

- 01 A készülék fedelén található szimbólum a készülék alapján lévő szimbólummal legyen egy vonalban.
- 02 Forgassa el a fedelet az óramutató járásával megegyező irányba, amíg a készülék fedelén lévő szimbólum el nem éri a kezelőpanel közepét.





# A nyomásszabályozás jellemzői

## QuickCool™

A gyorskioldó gomb vezérli a nyomáscsökkentő szelepet.

Mi történik	Mit kéne tudjon
Ezzel a gombbal a készülékben lévő nyomás nagyon gyorsan felszabadul. Ugyanakkor ez a gomb megvédi a kezét a gőztől, amikor azt kiengedi a készülék belsejéből.	Ez a gomb automatikusan a zárási helyzetbe kerül, amikor becsukja a fedelet. Ezért feltétlenül helyezze nyitott helyzetbe, amikor nem használja a gyorsfőzőt.

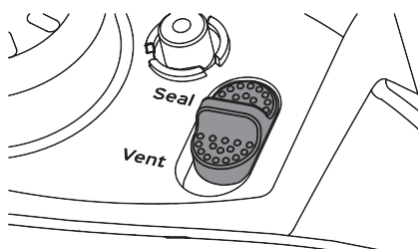
A QuickCool tálca használatához töltsen meg jéggel vagy vízzel, és fagyassza le. Miután megfagyott, távolítsa el a védőburkolatot a főzőfedélről, és helyezze a QuickCool tálcát a fedél szabad felére.

Amikor az úszószelep leesik a fedélbe, vegye ki a QuickCool tálcát, távolítsa el a vizet vagy a jeget és nyissa ki a fedelet. Legyen óvatos a tálca eltávolításakor, mivel a jég egy része vagy egésze megolvadhat.

## **⚠ VIGYÁZAT**

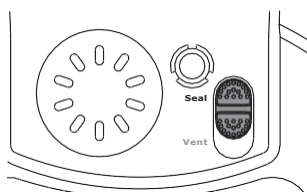
A fedél forró lesz főzés közben és után. Ne érintse meg a fémet csupasz kézzel a sérülések elkerülése érdekében.

## A nyomásszabályozás jellemzői

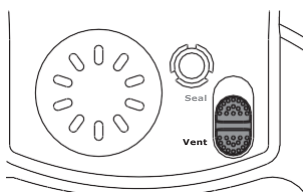


A gép összerakásával és szétszedésével kapcsolatban lásd a Karbantartás, tisztítás és tárolás fejezetet.

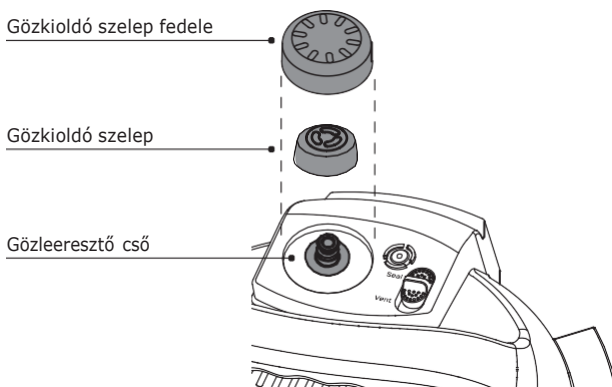
# A nyomásszabályozás jellemzői



Nyitva



Zárva



Mi történik:	Mit kéne tudjon:
Ha a nyomáscsökkentő szerelvény nincs akadályozva akkor a gőz zajmentesen, természetesen el kell oszoljon.	Abban a pillanatban, amikor kiengedi a nyomást, a gőz felfelé mozog az edény belsejéből, a csövön keresztül, majd a gőzleeresztő szelepen keresztül jön ki. Fontos, hogy tisztán és akadálytalanul tartsuk ezt a területet.

**FIGYELEM!** Ne takarja le vagy akadályozza a gőzleeresztő szerelvényt. Ellenkező esetben megsebesítheti magát, vagy károsíthatja a készüléket.

# A nyomásszabályozás jellemzői

## Blokkolásgátló fedél

A blokkolásgátló fedél megakadályozza az apró élelmiszer-részecskék kiszökését a gőz-leeresztő csövön keresztül, és segít szabályozni a készülék belsejében lévő nyomást.

A beépített Instant Pot biztonsági rendszerek része, használat előtt megfelelően be kell szerelni és gyakran tisztítani.

## Tömítőgyűrű

A tömítőgyűrű tökéletes légmentes lezárást biztosít a készülék alsó része és fedele között. A tömítőgyűrűt minden használat előtt el kell helyezni a készülék fedőjén, és minden használat után meg kell tisztítani.

Javasoljuk, hogy mindig legyen két tömítőgyűrűje a készüléknek. Az egyiket édes ételek főzésekor, a másikat pedig a sós ételek készítésekor használja.

Helyezzen egyetlen tömítőgyűrűt a készülék fedőjére, még akkor is, ha egyet használ sós ételekhez, másikat édes ételekhez.

### FIGYELEM

Használat előtt mindig ellenőrizze a tömítőgyűrűt, hogy ne legyenek vágások vagy deformációk. Ne használjon túl széles vagy deformált tömítőgyűrűt. Normális, hogy a tömítőgyűrű idővel meggyengül. Javasoljuk, hogy cserélje ki ezt az elemet 12 -18 havonta vagy szükség esetén.

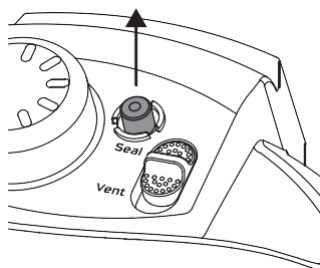
Ezen utasítások be nem tartása sérülést vagy a készülék károsodását okozhatja.

## Nyomásjelző szelep

A nyomáscsökkentő szelep és a szilikon sapka együtt lezárja a gőzt a készülékben. Ezeket az alkatrészeket mindig be kell szerelni a készülék használata előtt. Ne próbálja meg használni az Instant Pot-ot, ha a nyomásjelző szelep nincs megfelelően felszerelve. Ne érintse meg a nyomásjelző szelepet a készülék használata közben.

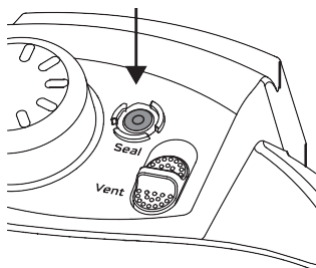
# A nyomásszabályozás jellemzői

A nyomásjelző szelep tájékoztatást nyújt a multicooker belső nyomásáról. Két pozíciója van:



## Nyomás alatt

A nyomásjelző szelep fel van emelkedve.



## Nyomás nélkül

A nyomásjelző szelep a fedővel azonos szinten van.

## ⚠ VESZÉLY

Ha a nyomásjelző szelep fel van emelkedve, ez azt jelzi, hogy a készülékben nagyon magas a nyomás. Ne próbálja felemelni a fedelet. A fedél felemelése előtt ki kell engedni a nyomást és a nyomásjelző szelepnek a készülék fedővel azonos szintre kell esnie. Lásd: A készülék nyomásmentesítése a teljes nyomásmentesítési információért. Ezen utasítások figyelmen kívül hagyása súlyos sérülésekhez és / vagy a készülék károsodásához vezethet.

# Nyomás alatti főzés

Az Instant Pot Pro Crisp elkészítésén sokoldalú a konyhában. Nem számít, milyen főzést szeretne végezni, a Pro Crisp-re mindig számíthat!

A program elindítása után a főzési időt, a nyomásszintet és a hőmérsékletet is módosíthatja. Csak nyomja meg a tárcsát, hogy belépjen a beállítási mezőkbe, és végezze el a szükséges módosításokat, majd nyomja meg a Start gombot.

## FIGYELEM

A személyi sérülések és/vagy anyagi károk elkerülése érdekében NE töltsse a belső edényt magasabbra, mint a PCmaximális töltési vonal.

Táguló ételek főzésekor (pl. rizs, bab, tészta) ne töltsse fel a belső edényt a felező vonalnál magasabbra, ahogy az a belső edényen látható.

Mindig úgy kell főzni, hogy a belső edény a helyén van.

NE öntsön ételt vagy folyadékot a multicooker aljába. A személyi sérülések és/vagy anyagi károk elkerülése érdekében helyezzen élelmiszereket és folyékony hozzávalókat a belső edénybe, majd helyezze a belső edényt a multicooker aljába.

## VIGYÁZAT

A belső edény és a tartozékok forróak lesznek főzés közben és után. Mindig használjon megfelelő kézvédőt, amikor forró belső edényt kezel, hogy elkerülje a sérüléseket és/vagy anyagi károkat.

# Előre meghatározott programok

## ⚠ VIGYÁZAT

Használat előtt mindig gondosan ellenőrizze a fedelet és a belső edényt, hogy megbizonyosodjon arról, hogy tiszták és jó állapotban vannak.

A személyi sérülések és a készülék károsodásának elkerülése érdekében cserélje ki a belső edényt, ha horpadt, torz vagy sérült.

Főzéskor csak az ehhez a modellhez készült, engedélyezett Instant Pot belső edényeket használjon.

Mindig győződjön meg arról, hogy a fűtőelem tiszta és száraz, mielőtt a belső edényt a multicooker aljába helyezi.

Ezen utasítások figyelmen kívül hagyása károsíthatja a multikooker -t. Cserélje ki a sérült alkatrészeket, hogy biztonságosan használhassa.

## Nyomás alatti főzés

Gőzzel gyorsan, és egyenletesen főzhet. A finom eredményekért minden alkalommal!

Nyomásszint	Ajánlott	Megjegyzés
Alacsony- Low 5.1 - 8.0 psi (35 - 55 kPa)	Hal és tengeri gyümölcs, lágy zöldségek, rizs	A nyomás alatti főzési program használatakor a nyomásszint szabályozza a főzési hőmérsékletet.  Magas nyomás = magas hőmérséklet!
Magas- High 9.4 - 12.3 psi (65 - 85 kPa)	Tojás, hús, gyökeres és kemény zöldség, zab, bab, gabonafélék	

Ha a nyomás alatti főzési programmal főz, javasoljuk, hogy csak vízbázisú folyadékot használjon (például húsoleves, leves). Ha sűrűbb állagú folyadékokat használ (például krémeket), javasoljuk, hogy víz hozzáadásával hígítsa őket.

A készülék kapacitása	Minimális folyadék a nyomás alatti főzéshez*
7.6 liter	500 mL

\*Hacsak a recept nem tartalmaz egyéb instrukciókat

Mindig ügyeljen arra, hogy a használt összetevőket a belső rozsdamentes acél táliba helyezze, és NEM közvetlenül a készülékbe!


# Előre meghatározott programok

A legjobb eredmény érdekében mindig kövesse az Instant Pot által javasolt és engedélyezett recepteket.

Kiválasztáshoz elérhető időintervallum	Előre beállított főzési idő	Előre beállított nyomásszint
0 perctől 8 óráig (00 00-től 08 00-ig)	35 perc (00:35)	Magas

1. Állítsa be a Pro Crisp készüléket nyomás alattifőzéshez

**01** Tegye a hozzávalókat a készülék belső edényébe az utasításoknak megfelelően.

 **Tipp:** A többfunkciós rács segítségével emelje ki az ételeket a főzőfolyadékából. Ez biztosítja az egyenletes hőeloszlást, megakadályozza a tápanyagok kiszivárgását a főzőfolyadékba, és megakadályozza, hogy az élelmiszerek megperzselődjenek a belső edény alján.

**02** Helyezze be a belső edényt az alapkészülékbe.

**03** Helyezze a fedelet a készülékre és tekerje el az óramutató járásával megegyező irányba.

2. **Nyomás alatti főzés**

**04** Válassza ki a nyomás alatti főzés programját Pressure Cook.

**05** Nyomja meg a vezérlógombot az előre meghatározott főzési idő kiválasztásához, vagy forgatásával állítsa be a főzési időt. A vezérlógomb megnyomásával erősítse meg a beállításokat, és folytassa a következő beállításokkal.

**06** Nyomja meg a vezérlógombot az alapértelmezett nyomás beállításához, vagy forgatásával válassza ki a kívánt nyomást. A vezérlógomb megnyomásával erősítse meg a beállításokat.

**07** A melegen tartás funkciót be- vagy kikapcsolhatja. A melegen tartás funkció bármikor kikapcsolható a főzési folyamat során.

**08** Nyomja meg a Start gombot a program elindításához. Az On (Be) kijelző jelenik meg a képernyőn, jelezve, hogy a készülék megkezdte az előmelegítési folyamatot. Olvassa el a Főzés nyomás alatt fejezetet, ha tudni szeretné, mi történik ez idő alatt a készülékben

**09** 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 10 óra (10 00) közötti időszakot jelez.

**10** Az ételt nem szabad 10 óránál tovább hagyni a készülékben, ha a melegen tartás funkció be van kapcsolva. Ha vastag állagú vagy keményítőt tartalmazó ételeket főz, előfordulhat, hogy a gőz és a hó nem egyenletesen oszlik szét. A legjobb eredmény érdekében ebben az esetben 40-60 percenként keverje meg az edény tartalmát.

**11** 07 Kövesse a receptben szereplő utasításokat a nyomásmentesítéshez vagy lásd A készülék nyomásmentesítése fejezetet, hogy megtudja, hogyan engedheti le a nyomást a készülék belsejéből.

**12** Ennél a programnál használható az időzített indítás funkció, amely lehetővé teszi a főzési folyamat kezdési idejének beállítását. Lásd a Kezelőpanel: beállítások szakaszt.

# Előre meghatározott programok

## Lassú főzés

Használja az Instant Pot készülékét, hogy lassan, finom ételeket készítsen egy gombnyomással.

Hőmérséklet szint	Ajánlott	Megjegyzés
Alacsony-Low	Nagyon lassú főzés-beállított minimum 6 órára(06:00)	Használhatja a készülék lassú főzésű fedelét, vagy bármilyen más üvegfedelet, amelynek szellőzőnyílása van, ha könnyebben szeretné követni a főzési folyamatot.
Magas-High	Lassú főzés	Ha ezt a programot használja, akkor minimum 3 óras (03:00) főzési időt ajánlunk az ételekhez.  Kivéve, ha a követendő recept más instrukciókat ad.

Kiválasztáshoz elérhető időintervallum	Előre beállított főzési idő	Előre beállított nyomásszint
4 óra	30 perctől 24 óráig (00:30-tól 24:00-ig)	Magas

### 1. **Állítsa be a Pro Crisp készüléket lassú főzéshez**

- 01 Tegye a hozzávalókat a készülék belső edényébe az utasításoknak megfelelően.
- 02 Helyezze az edényt a készülékbe.
- 03 Helyezze a fedelet a készülékre és tekerje el az óramutató járásával megegyező irányba.
- 04 Győződjön meg arról, hogy a nyomásjelző szelep nyitott helyzetben van.

### 2. **Lassú főzés**

- 01 Válassza ki a lassú főzési programot Slow Cook.

02 Nyomja meg a vezérlógombot az előre meghatározott főzési idő kiválasztásához, vagy forgatásával állítsa be a főzési időt.

A vezérlógomb megnyomásával erősítse meg a beállításokat, és folytassa a következő beállításokkal.

03 Nyomja meg a Start gombot a program elindításához. Az On (Be) kijelző jelenik meg a képernyőn, jelezve, hogy a készülék megkezdte az előmelegítési folyamatot.

04 Amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, a folyamatjelző a következő szakaszra lép, és a Főzés feliratot jelzi.

05 A kiválasztott program befejezése után, ha a Melegen tartás funkciót deaktiválta,



# Előre meghatározott programok

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 10 óra (10:00) közötti időszakot jelez.

Ennél a programnál használható az időzített indítás funkció, amely lehetővé teszi a főzési folyamat kezdési idejének beállítását. Lásd a Kezelőpanel: beállítások szakaszt.

## FIGYELEM

A nyomásjelző szelep nem szabad felemelkedve legyen a lassú főzési program alatt. A program során a fedél eltávolítható.

## Párolás

Ez a program utánozza a hagyományos főzőlapon történő párolási folyamatot. A készülék belső edényében felforr a víz, és a multifunkciós rácson elhelyezett ételek egyenesen főnek az edényben lévő forrásban lévő víz által kibocsátott gőz segítségével.

Előre beállított főzési idő	Kiválasztáshoz elérhető időintervallum	Előre beállított főzési hőmérséklet
30 perc (00:30)	1 perctől 30 percig (00:01-től 00:30)	100°C Nem állítható

- 01** Állítsa be a Pro Crisp készüléket a pároláshoz. Öntsön 750 ml vizet a készülék belső edényébe.
- 02** Helyezze a multifunkcionális rácsot a készülék belső edényének aljára, majd tegye rá az összetevőket.
- 03** Helyezze a belső edényt a készülékbe.
- 04** Helyezze a fedelet a készülékre és tekerje el az óramutató járásával megegyező irányba.
- 05** Győződjön meg arról, hogy a nyomásjelző szelepnnyitott helyzetben van.
- 06** Válassza ki a párolási programot Steam.
- 07** Nyomja meg a vezérlőgombot az előre meghatározott főzési idő kiválasztásához, vagy forgatásával állítsa be a főzési időt.
- 08** A vezérlőgomb megnyomásával erősítse meg a beállításokat, és folytassa a következő beállításokkal.

# Előre meghatározott programok

- 09** Nyomja meg a Start gombot a program elindításához. Az On (Be) kijelző jelenik meg a képernyőn, jelezve, hogy a készülék megkezdte az előmelegítési folyamatot.
- 10** Amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, a folyamatjelző a következő lépésre lép, és a Cooking feliratot jelzi.
- 11** Ha úgy gondolja, hogy ételeit az eredetileg beállított idő előtt elkészítette, nyomja meg a Cancel gombot a program leállításához. Ellenkező esetben a készülék a program végén készenléti üzemmódba lép, és a kijelző az End

feliratot jelzi.

- 12** 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 10 óra (10 00) közötti időszakot jelez.
- 13** Ennél a programnál a melegen tartás funkció alapértelmezés szerint nem aktiválódik a program befejezése után, de ezt a funkciót bármikor aktiválhatja a párolási program során vagy annak befejezése után.

## FIGYELEM

A nyomásjelző szelep nem szabad felemelkedve legyen a lassú főzési program alatt. A program során a fedél eltávolítható.

## Sous Vide

A Sous Vide főzés során pontosan beállított, gondosan szabályozott hőmérsékletet használunk az egyenletes eredmények eléréséhez, olyan alapanyagok felhasználásával, amelyeket főzés közben tökéletesen szuvidált környezetben lezárnak.

Előre beállított főzési idő	Kiválasztáshoz elérhető időintervallum	Előre beállított főzési hőmérséklet	Kiválasztáshoz elérhető hőmérséklet intervallum
3 óra (03:00)	30 perctől 99 óra 30 percig (00:30-tól 99:30-ig)	60°C	25°C-tól 95°C-ig

Szükséges eszközök:

- Fogó
- Hőmérő
- Vákuumzacskó
- Opcionális: Szuvid készülék

# Előre meghatározott programok

## Az edény előkészítése a Sous Vide programra

01 Töltse fel a készülék belső edényét vízzel az edény közepét jelző vonalig, majd helyezze a főzőedényt a készülékbe.

02 Helyezze a fedelet a készülékre és csavarja el az óramutató járásával megegyező irányba

03 Győződjön meg arról, hogy a nyomásjelző szelep nyitott helyzetben van.

## Válassza ki a Sous Vide programot

01 Nyomja meg a vezérlógombot az előre meghatározott főzési idő kiválasztásához, vagy forgatásával állítsa be a főzési időt. A vezérlógomb megnyomásával erősítse meg a beállításokat, és folytassa a következő beállításokkal.

02 Nyomja meg a vezérlógombot az alapértelmezett hőmérséklet beállításához, vagy forgatásával válassza ki a kívánt hőmérsékletet. A gomb megnyomásával erősítse meg a választást.

03 Nyomja meg a Start gombot a program elindításához. Az On (Be) kijelző jelenik meg a képernyőn, jelezve, hogy a készülék megkezdte az előmelegítési folyamatot.

## Alapanyagok előkészítése

01 Amíg a víz felmelegszik, fűszerezze ízlés szerint az ételt. Az összetevők fűszerezésére vonatkozó ajánlásaink megtekintéséhez olvassa el a Hozzávalók és fűszerek fejezetet.

02 Javasoljuk, hogy ossza fel az ételt részekre.

03 Távolítsa el a levegőt a zsákokból, és zárja le azokat.

## Maga a főzés

01 Amikor a víz eléri az optimális hőmérsékletet, az időzítő megjelenik a képernyőn, jelezve a programból hátralévő időt.

02 Vegye le a fedelet, és tegye a lezárt zacskókat meleg vízbe.

A zsákokat vízbe kell meríteni, ezért szükség esetén öntsön rájuk meleg vizet. Ha lezárta a zsákokat, ajánlott, hogy a lezárt perem ne tartózkodjon a vízben.

03 Helyezze a fedelet a készülékre és tekerje el az óramutató járásával megegyező irányba.

04 Győződjön meg arról, hogy a nyomásjelző szelep nyitott helyzetben van.

05 A készülék a program végén készenléti üzemmódba lép, és a kijelző ezt az End felirattal jelzi.

Nyissa ki a készülék fedelét, és konyhai fogóval szedje ki a zacskókat a forró vízből.

06 Nyissa ki a zsákokat, és főzőhőmérővel ellenőrizze, hogy az ételek megfelelően megvannak-e főve.

# Előre meghatározott programok

## Kérgesítés

Ez a főzési módszer ideális a hús finom ízének felerősítésére és stimulálására a lassú főzés után. Ezzel a főzési módszerrel a húsa belül lédús és puha marad, de kívülről gyöngyörű és étvágygerjesztő kérget képez.

- 01** A Sous Vide elkészítése után vegye ki a húst a zsákból, és konyharuhával enyhén szárítsa meg. A legjobb eredmény elérése érdekében ne hagyja ki ezt a lépést! Távolítsa el a felesleges nedvességet a húsról.
- 02** Ūrítse ki a készülék belső edényét, majd helyezze vissza.
- 03** Ezután pirítsa meg a húst a készülék pirítás programjával, vagy használjon egy serpenyőt vagy grillezőt.
- 04** Fedje le a húst fóliával, és hagyja pihenni 5-20 percig, annak méretétől függően.

## Hozzávalók és fűszerek

- Használjon friss, minőségi alapanyagokat a sous vide főzéskor, hogy biztosan egyedi ízeket kapjon.
- Amikor sőt ad hozzá, ajánlott kevesebb sőt használni, mint általában. Ha szükséges, a főzés későbbi szakaszaiban még sózhat.
- A fokhagymát por alakban ajánlott használni. A friss fokhagyma keserűvé válhat a sous vide főzés után.

---

 **Megjegyzés:** Ne használjon fokhagymagerezdet fokhagymapor helyett.

## Élelmiszertárolás

Ha nem fogyasztja el azonnal az ezzel a főzési módszerrel készített ételeket, javasoljuk, hogy tegye a lezárt zsákokat jeges vízbe, hogy gyorsan csökkentse a hőmérsékletet, majd a húst hűtőszekrényben tárolhatja.

### FIGYELEM

Amikor húst főz, mindig használjon főzőhőmérőt, hogy megbizonyosodjon arról, hogy hőmérséklete eléri-e a biztonságos minimális hőmérsékletet a főzési folyamat során. Lásd az Egészségügyi Világszervezet webhelyét az élelmiszerbiztonsági ajánlásokért.

# Melegen tartás

Ez a funkció ideális az ételek melegítésére vagy hosszabb ideig tartó melegen tartására.

Előre beállított főzési idő	Kiválasztáshoz elérhető időintervallum	Előre beállított hőmérséklet	Kiválasztáshoz elérhető hőmérséklet intervallum
10 óra (10:00)	30 perctől 10 óráig (00:30-tól 10:00-ig)	Magas	Magas Alacsony Beállítható: 25°C-tól 95°C-ig

01 Nyomja meg a Keep Warm gombot.

02 Nyomja meg a vezérlőgombot az előre meghatározott főzési idő kiválasztásához, vagy forgatásával állítsa be a főzési időt. A vezérlőgomb megnyomásával erősítse meg a beállításokat, és folytassa a következő beállításokkal.

03 Nyomja meg a vezérlőgombot az előre meghatározott főzési hőmérséklet kiválasztásához, vagy forgassa el a Magas - High, Alacsony - Low vagy Beállítható – Custom lehetőségek egyikének kiválasztásához.

Ha testre szeretné szabni a sütési hőmérsékletet, nyomja meg a vezérlőgombot, amikor elérte azt a hőmérsékletet, amelyet használni szeretne a főzési folyamat során.

04 A Melegen tartás program letelte után az End felirat jelenik meg a kijelzőn, jelezve, hogy a készülék ki van kapcsolva.


## FIGYELEM

Sűrű készítmények (pl. pörkölt) esetén előfordulhat, hogy a készülék nem képes egyenletesen melegen tartani a teljes tartalmat. A készítmény károsodásának megelőzése érdekében javasoljuk, hogy 40-60 percenként keverje össze a tartalmat, hogy biztosítsa a hő egyenletes eloszlását.

# Előre beállított programok: fedő nélkül főzés

## Pirítás

Ha az előre beállított programot használja az ételek főzéséhez, hasonló eredményeket kap, mint amikor a serpenyőben főz. Ezzel a programmal mártásokat főzhet, redukálhat vagy sűrítget, zöldségeket piríthat, előkészítheti a húst főzés előtt, vagy megpiríthatja főzés után. Soha ne használja a fedőt, amikor ezt a programot használja!

 **Tipp:** Ha szeretné, ennél a programnál használhatja az Instant Pot belső edényét bármilyen típusú főzőlapon (elektromos, kerámia, gáz, indukciós), nem feltétlenül a multicookerben!

Előre beállított főzési idő	Kiválasztáshoz elérhető időintervallum	Előre beállított hőmérséklet	Kiválasztáshoz elérhető hőmérséklet intervallum
30 perc (00:30)	1 perctől 1 óráig (00:01-től 01:00-ig)	Magas	Magas Alacsony Beállítható: 1-6. Szint

### Állítsa be a Pro Crisp készüléket a Pirítás programra.

01 Helyezze a belső edényt a készülékbe. Ne használja a fedelet.

02 Nyomja meg a vezérlőgombot az előre meghatározott főzési idő kiválasztásához, vagy forgatásával állítsa be a főzési időt.

A vezérlőgomb megnyomásával erősítse meg a beállításokat, és folytassa a következő beállításokkal.

03 Nyomja meg a vezérlőgombot az előre meghatározott főzési hőmérséklet kiválasztásához, vagy forgassa el a Magas - High, Alacsony - Low vagy Beállítható - Custom lehetőségek egyikének kiválasztásához.

A vezérlőgomb megnyomásával erősítse meg a beállításokat, és folytassa a következő beállításokkal.

A 6 hőmérsékleti szint közül választhat. Ezek LE1 (legalacsonyabb hőmérséklet) és LE6 (legmagasabb hőmérséklet) formában jelennek meg. Ezek a szintek hasonlóak az elektromos főzőlapokhoz.

Egyéni hőmérsékleti szint kiválasztásához válassza a Custom lehetőséget, majd a vezérlőgomb elforgatásával válassza ki a beállítást. Nyomja meg a gombot a megerősítéshez.

04 Nyomja meg a Start gombot a program elindításához. Az On (Be) kijelző jelenik meg a képernyőn, jelezve, hogy a készülék megkezdte az előmelegítési folyamatot.

### Pirítás

01 Amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékleti szintet, a folyamatjelző a következő szakaszra lép, és ezt a Cooking jelzéssel jelzi, és a kijelzőn Hot - Forró jelenik meg néhány pillanatig, mielőtt az időzítő megjelenik, amely beállított program hátralévőidejét jelzi.

02 Tegye az összetevőket a belső edénybe.

Megjegyzés: Ha a hozzávalókat a tálba tette, mielőtt elérte a beállított hőmérsékletet, előfordulhat, hogy a „Forró” üzenet már nem jelenik meg a készülék képernyőjén. Ez normális.

03 Ha ön úgy gondolja, hogy az étel elkészülte program vége előtt, nyomja meg a Cancel gombot a program megszakításához és a főzési folyamat befejezéséhez. A főzési program befejezése után az End üzenet jelenik meg a képernyőn.

A melegen tartás és az időzített indítás funkciók nem állnak rendelkezésre ehhez a programhoz.

## Előre beállított programok: fedő nélkül főzés

A program befejezése után óvatosan szedje ki az összetevőket a készülék belső edényéből. Ezután hozzáadhat hideg vizet, ecetet, húislevest, bort vagy más használni kívánt folyadékot.

Fa vagy szilikon spatulával távolítsa el az edény aljára ragadt ételmaradékot.

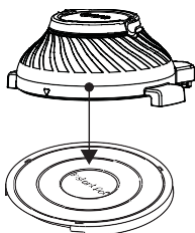
Ez ízekkel teli folyadékot eredményez, amelyet mártások alapjául használhat. Ha szeretné, ismét használhatja a pirítási programot, hogy tovább redukálja ezt a keveréket, és mártást kapjon.

### FIGYELEM

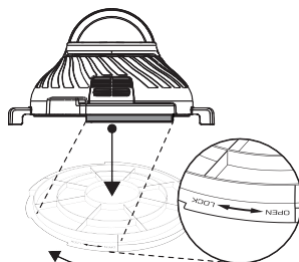
A pirítási program magas hőmérsékletet használ. Javasoljuk, hogy ne hagyja felügyelet nélkül az ételt a program használatakor, hogy elkerülje annak megégését. A funkció használatakor ne használja a fedelet, és ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.

# Előre beállított programok: légkeveréses sütő

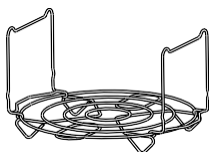
Ha olyan programokkal főz, amelyekben a légkeveréses sütő funkcióval ellátott fedelet használja, időnként fel kell emelnie a fedelet. Helyezze a fedelet a készülék csomagjában található védőtálcára. Ne tegye a fedelet közvetlenül a munkalapra!



Helyezze a forró fedelet a védőtálcára



Fordítsa meg a védőtálcát a légkeveréses sütő fedelének elhelyezéséhez és tárolásához



A multifunkciós rács helyzete nyomás alatti főzés vagy gőzfőzés programok használata esetén



A multifunkciós rács helyzete a légkeveréses sütési programok használata esetén

## Kiegészítők használata

A multifunkcionális rács kétféleképpen helyezhető el:

A sütő kosara több szinten perforált, így ropogós, finom textúrát kölcsönöz az ételeknek. A legtöbb pirított étel főzésekor használni kell (pl. csirkeszárny, nuggets).


Különböző eredményeket érhet el, ha megváltoztatja az edény belsejében lévő légáramot.

Követendő lépések	Várható eredmények
Helyezze az összetevőket közvetlenül a készülék belső edényébe.	Ha az összetevőket közvetlenül a készülék belső edényébe helyezi, akkor olyan ételeket kap amelyek ropogósak a tetején, de nedves állagúak az aljukon. Ez azért van, mert a levegő nem képes behatolni az élelmiszerek alá.  Ideális, ha csirkét főz, kevésbé ajánlott, ha tavaszi tekercest készit.



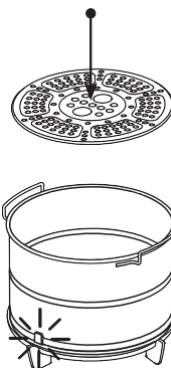
# Előre beállított programok: légkeveréses sütő


Követendő lépések	Várható eredmények
Helyezze az összetevőket a többszintű sütőkosár aljára.	Ha a hozzávalókat a sütőkosárba helyezi, mind a teteje, mind az étel többi része aranyszínű és ropogós lesz.
Helyezze az összetevőket a többszintű sütőkosár aljára, majd fedje le az összetevőket a kiszáritásra való tálcával.	Ebben az esetben kevésbé ropogós ételeket kap, mert akadályozta a légáramlást. Ideális az ételek szállításához!
Helyezze az ételt a grillező / szárításra való tálcára a sütőkosárba.	Ebben az esetben az étel sokkal gyorsabban elkészül, mert közelebb van a készülék fűtőeleméhez. Ideális sajt olvasztásához vagy arany kéreg adásához az ételekhez.

 Tipp: Ne töltsen túl a sütőkosarat vagy a szárításra való tálcát. A levegőnek képesnek kell lennie keringeni az étel körül az egyenletes főzés érdekében.

## A sütőkosár összeszerelése

- 01** Helyezze a sütőkosár alját sík és stabil felületre.
- 02** Helyezze a sütő kosarát az alapba, és nyomja meg erősen. A kosár alján lévő széleket / fogakat a sütő kosarán kívüli lyukakba kell helyezni.
- 03** Ha a szárításhoz való tálcát szeretné használni, tegye a sütőkosárba sima oldalával felfelé.



 Tipp: A szárításhoz való tálca könnyű elhelyezéséhez helyezze két ujját a tálca közepén lévő 2 nagy lyukba.

## FIGYELEM

Ne töltsen túl a belső edényt vagy a tartozékokat. A tűz, anyagi károk és személyi sérülések elkerülése érdekében ügyeljen arra, hogy az összetevők ne érintkezzenek a fűtőelemmel vagy a fűtőelem fedelével.

A belső edény és a tartozékok forróak a főzési folyamat során és annak befejezése után. A sérülések elkerülése érdekében ne érintse meg a forró belső edényt vagy a tartozékokat konyhai kesztyű használata nélkül.

## FIGYELEM

Ha a légkeveréses sütő funkcióval rendelkező fedél használata közben hibaüzenet jelenik meg a készülék képernyőjén azt jelzi, hogy az étel megégett - Food Burn, kövesse a belső edény tisztítására vonatkozó utasításokat.

# Pirítás, pörkölés és sütés

A légkeveréses sütő funkcióval rendelkező fedél nagyszerű módja annak, hogy növelje az ételek ízét és textúráját.

Függetlenül attól, hogy légkeveréses sütő funkcióval rendelkező fedelet használó programok valamelyikét használja-e, hogy kérget adjon az ételeknek miután a multicookerben elkészültek, vagy ha az egész ételt ezekkel a programokkal szeretné elkészíteni, Pro Crisp az ideális eszköz!

Ügyeljen arra, hogy a hozzávalókat mindig a rozsdamentes acélból készült belső edénybe helyezze, amikor a légkeveréses sütő funkciót használja.

A készülék által eredetileg elmentett előre beállított beállítások ideális kiindulópont a receptek megismeréséhez! Az előre meghatározott programok használata után azonban a saját magunk által elvégzett beállítások mentésre kerülnek, így a kívánt beállításokkal rendelkező programok egy gombnyomással elérhetők!

Program	Előre beállított főzési idő	Kiválasztáshoz elérhető időintervallum	Előre beállított hőmérséklet	Kiválasztáshoz elérhető hőmérséklet intervallum
Pirítás	18 perc (00:18)	1 perctől 1 óráig (00:01-től 01:00-ig)	204°C	82°C-tól 232°C-ig
	A forró levegős sütés remek módja az ízletes ételek főzésének kevés olaj felhasználásával. Használja ezt a programot főzéshez önmagában vagy csak azért, hogy aranykérget kapjon, miután más programmal elkészítette az ételeket. Ideális sültburgonyához (frissen vagy fagyasztva), csirkeszárnához, garnélarákhhoz és másokhoz.			
Pörkölés	40 perc (00:40)	1 perctől 1 óráig (00:01 to 01:00)	193°C	82°C-tól 232°C-ig
	Adjon a húsnak arany kérget vagy zöldségeknek arany külsőt! Ideális marhahúshoz, bárányhoz, sertéshúshoz, baromfihoz, zöldségek főzéséhez stb.			
Sütés	30 perc (00:30)	1 perctől 1 óráig (00:01-től 01:00-ig)	185°C	82°C-tól 232°C-ig
	A Pro Crisp gép segítségével kenyeret, süteményeket és más finom desszerteket süthet. Mintha kéznél lenne egy kis sütő! Süthet a Pro Crisp készülékkel a légkeveréses sütő kosár használatával, vagy bármilyen más edény segítségével, amely klasszikus sütőben használható. Helyezze a sütőedényt a multifunkcionális rácsra. Csak akkor fedje le az edényt, ha az ön által követett recept azt mondja.			

# Pirítás, pörkölés és sütés

Receptjétől függően használhatja a multifunkciós rácsot vagy bármilyen sütőben biztonságos edényt az étel elkészítéséhez vagy pirításához, vagy közvetlenül a belső edénybe is

helyezheti az ételt. Csak ügyeljen arra, hogy mindig a rozsdamentes acél belső edényt helyezze be először!

## Sütemények sütésekor:

Ha a sütő kosarát használja a sütéséhez, akkor a keverék kiöntése előtt le kell fedni sütőpapírral. Helyezze a kosarat a főzőedénybe.

Ha sütőedényt használ, helyezze a multifunkciós rácsot a belső tál aljára, majd helyezze a belső tálat a készülékbe. Hagyjon körülbelül 2,5 cm szabad részt a tálca minden oldalán, hogy a levegő egyenletesen keringhessen.

## A Pro Crisp előkészítése sütéshez

01 Helyezze a belső tálat a készülékbe.

02 Helyezze a légkeveréses sütő fedelet a készülékre, és igazítsa a fedélszárnyait az edény belső fogantyúihoz.

Nyomja le a fedelet, hogy megbizonyosodjon arról, hogy a fedélen lévő csapok érintkeznek a készüléken található táplemezzel.

Válassza ki az egyik programot:

### Pirítás, pörkölés vagy sütés

01 Nyomja meg a vezérlőgombot az előre meghatározott főzési idő kiválasztásához, vagy forgatásával állítsa be a főzési időt.

A vezérlőgomb megnyomásával erősítse meg a beállításokat, és folytassa a következő beállításokkal.

02 Nyomja meg a vezérlőgombot az előre meghatározott főzési hőmérséklet kiválasztásához, vagy forgassa el a Magas - High, Alacsony - Low vagy Beállítható - Custom lehetőségek egyikének kiválasztásához.

A vezérlőgomb megnyomásával erősítse meg a beállításokat, és folytassa a következő beállításokkal.

03 Nyomja meg a Start gombot a program elindításához. Az On (Be) kijelző jelenik meg a képernyőn, jelezve, hogy a készülék megkezdte az előmelegítési folyamatot.

A művelet időtartamát vagy hőmérsékletét bármikor beállíthatja.

Csak nyomja meg a Start gombot a módosítások megerősítéséhez. A kiválasztott program kezdeti indítása után végrehajtott változtatások nem kerülnek mentésre későbbi használatra.

# Pirítás, pörkölés és sütés

## Alapanyagok hozzáadása

01 Amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékleti szintet, a képernyőn megjelenik az Add food felirat, jelezve, hogy itt az ideje hozzáadni az összetevőket. Ezt követően megjelenik a képernyőn a kiválasztott program hátralévő ideje.

Hozzáadhatja a hozzávalókat a belső edényhez előmelegítés előtt vagy után. A főzés 10 másodperccel az értesítés megjelenése után kezdődik, függetlenül attól, hogy az összetevőket hozzáadták-e vagy sem.

02 Óvatosan emelje fel a légkeveréses sütő fedelet a készülékről, és tegye rá a védőtálcára.

Amint felemeli a sütő fedelet, a főzési folyamat leáll.

03 Használjon konyhai kesztyűt, és óvatosan helyezze a hozzávalókat a készülékbe. Helyezze a fedelet a készülékre, hogy folytathassa a főzési folyamatot.

## Sütés

01 A sütési ciklus során, bizonyos időközönként, a készülék figyelmeztet, hogy az összetevőket meg kell forgatni.

Néhány étel nem keverhető meg a sütési folyamat során, ebben az esetben nem szükséges levenni a készülék fedelét. Ha a fedelet nem távolították el, amikor megjelenik a kijelzőn a felirat, amely azt jelzi, hogy az ételt meg kell forgatni, akkor a sütési folyamat újraindul 10 másodperc múlva.

02 Ha meg akarja fordítani az összetevőket, emelje le a fedelet, és tegye a védőtálcára.

Óvatosan fordítsa meg az összetevőket, majd tegye vissza a fedőt a készülékre, hogy folytatódjon a sütési folyamat.

Ha a készülék fedél nélkül marad több mint 3 percig, készenléti üzemmódba lép, és az OFF üzenet jelenik meg a képernyőn.

03 Ha a főzési folyamat befejezéséig hátralévő idő kevesebb, mint egy perc alá csökken, az időzítő másodpercben fejezi ki a fennmaradó főzési időt.

04 A főzési program befejezése után a készülék sípol, és az End üzenet jelenik meg a képernyőn. A készülék folytatja a szellőzést körülbelül 5 percig, vagy amíg le nem veszi a fedelet.

05 A készülék hangot ad ki 5, 20 és 60 perccel a főzési program befejezése után, hogy emlékeztesse, hogy a főzési program befejeződött.

## Követendő tippek:

- Az előmelegítés fontos lépés! Mielőtt az ételt a belső táliba helyezi, várja meg az Add Food (adj a hozzávalókat) üzenetet.

- Ropogós ételeknél, például hagymakarikánál vagy csirkehúsnál, győződjön meg arról, hogy a tojás és zsemlemorzsa keverék az összetevőkön marad.

- Fűszerezés előtt kenje be az összetevőket étolajjal. Ily módon gondoskodik arról, hogy a fűszerek az összetevőkön maradjanak.

- Ahhoz, hogy ropogós sültburgonyát kapjunk, áztassuk a burgonyapalcikákat jeges vízbe körülbelül 15 percig, majd szárítsuk meg, és locsoljunk rájuk kevés olajat főzés előtt.

**FIGYELEM!** Amikor húst főz, mindig használjon főzőhőmérőt, hogy megbizonyosodjon arról, hogy hőmérséklete eléri-e a biztonságos minimális hőmérsékletet a főzési folyamat során. Lásd az Egészségügyi Világszervezet webhelyét az ételkészítési biztonsági ajánlásokért.

# Főzés a légsütő fedelével

## Grillezés és szárítás

Ezek a programok a hőmérsékleti spektrum ellentétes végein futnak, a Grill az a program, amely a legmagasabb hőmérsékletet használja, míg a Szárítás program a legalacsonyabb hőmérsékletet!

Program	Előre beállított főzési idő	Kiválasztáshoz elérhető időintervallum	Előre beállított hőmérséklet	Kiválasztáshoz elérhető hőmérséklet intervallum
Grill	6 perc (00:06)	1 perctől 40 percgig (00:01-től 00:40-ig)	232°C	Nem állítható
	Ez a program magában foglalja az összetevők közvetlen felmelegítését felülről lefelé. Az így elkészített ételek a fűtőelem közelében kell legyenek helyezve. Ideális sajt olvasztásához francia hagymás leves tetejére.			
Szárítás	7 óra (07:00)	1 órától 72 óráig (01:00-től 72:00-ig)	52°C	41°C-től 74°C-ig
	Ebben az esetben az étel hosszú ideig alacsony hőmérsékletnek van kitéve. Ideális zöldségek vagy gyümölcsök szárítására.			

### Készítse elő a készüléket

01 Helyezze a belső tálat a készülékbe.

02 Helyezze a légkeveréses fedőt a készülékre, és igazítsa a fedél szárnyait az edény belső fogantyúhoz.

Nyomja le a fedelet, hogy megbizonyosodjon arról, hogy a fedélen lévő csapok érintkeznek a készüléken található táplemezzel.

### Főzés

01 Válasszon a Grill vagy Szárítás programok közül.

02 Nyomja meg a vezérlógombot az előre meghatározott főzési idő kiválasztásához, vagy forgatásával állítsa be az időt.

A vezérlógomb megnyomásával erősítse meg a beállításokat, és folytassa a következő beállításokkal.

03 Nyomja meg a vezérlógombot az alapértelmezett hőmérséklet beállításához, vagy forgatásával válassza ki a kívánt hőmérsékletet. A gomb megnyomásával erősítse meg a választást.

A Grill program esetében a hőmérséklet nem állítható.

04 Nyomja meg a Start gombot a program elindításához. Az On (Be) kijelző jelenik meg a képernyőn, jelezve, hogy a készülék megkezdte az előmelegítési folyamatot.

A működés időtartamát vagy hőmérsékletét bármikor beállíthatja. Mindössze annyit kell tennie, hogy ismét megnyomja a Start gombot a módosítások megerősítéséhez.

05 Ha a főzési folyamat befejezéséig hátralévő idő kevesebb, mint egy perc alatt csökken, az időzítő másodpercben fejezi ki a fennmaradó főzési időt.

06 A főzési program befejezése után a készülék sípol, és az End üzenet jelenik meg a képernyőn. A készülék folytatja a szellőzést körülbelül 5 percgig, vagy amíg le nem veszi a fedelet.

07 A készülék hangot ad ki 5, 20 és 60 perccel a főzési program befejezése után, hogy emlékeztessen, hogy a főzési program befejeződött.

# Karbantartás, tisztítás és tárolás

Tisztítsa meg az Instant Pot Pro Crisp készüléket minden használat után.

Kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a konnektorból, és hagyja lehűlni a tisztítás előtt. Soha ne használjon durva szivacsot, súrolókendőt vagy kemény tisztítószeret a készülék vagy tartozékainak tisztításához.

Használat vagy tárolás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék minden alkatrésze tiszta és száraz.

Alkatrészek	Utasítások - Hogyan kell tisztítani
<ul style="list-style-type: none"><li>• Tartozékok</li><li>• Multifunkciós rács</li><li>• Védőtálca</li><li>• Többszintű kosár</li><li>• Légkeveréses sütő kosár</li><li>• Tálca szárításhoz / sütéshez</li></ul>	<p>Mosogató mosogatógépben vagy kézzel nedves ruhával. Mossa ki minden használat után.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Soha ne használjon agresszív tisztítószeret vagy súrolókendőket a tisztításhoz.</li><li>• Ürítse ki és öblítse el a kondenzátum gyűjtőt minden használat után.</li><li>• A tartozékok biztonságosan moshatók a mosogatógép felső polcán.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Nyomás alatti főzés funkcióval rendelkező fedő és alkotóelemei</li><li>• Gőzleeresztő cső</li><li>• Blokkolásgátló kupak</li><li>• Kondenzátum gyűjtő</li><li>• Tömítőgyűrű</li><li>• Nyomásjelző szelep</li><li>• Szilikon sapka</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Minden használat után mossa le forró vízzel és mosogatószerezrel vagy a mosogatógép felső polcán, és hagyja teljesen megszáradni tárolás vagy újbóli használat előtt.</li><li>• Mosás előtt távolítsa el az összes alkatrészt a fedélről.</li><li>• Ürítse ki és öblítse le a kondenzátum gyűjtőt minden használat után.</li><li>• Ha a gőzkioldó szelep felemelkedett, és a blokkolásgátló kupak el van távolítva, tisztítsa meg a gőzleeresztő cső belsejét, nehogy eltömődjön.</li><li>• Annak érdekében, hogy a fedélben lévő víz teljesen eltávolítható legyen mosás után, tartsa a fedelet függőlegesen a mosogató felett és forgassa el 360 ° -kal.</li><li>• Tisztítás után a fedelet fejjel lefelé tárolja a készülék alapján.</li><li>• Tárolja a tömítőgyűrűt jól szellőző helyen, hogy csökkentse a főzési folyamat során a bele ragadt szagokat. A szagok eltávolításához használjon 250 ml vízből és 250 ml ecetből nyert keveréket, miközben a nyomás alatti főzési programot 5-10 percig futtatja, majd engedje ki a belső nyomást a gyors nyomáskioldó gomb segítségével.</li></ul>
Belső edény	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ha az ön által használt víz kemény és köves, akkor a belső edényt ecettel áztatott szivaccsal meg kell tisztítani. Ha kemény vagy égett ételmaradék van a tál alján, hagyja a tálat néhány órán át ázni a könnyebb tisztítás érdekében.</li><li>• Mossa ki minden használat után.</li><li>• Győződjön meg arról, hogy minden felület, mind belül, mind kívül teljesen száraz, mielőtt a belső edényt a készülékbe helyezi.</li></ul>
Légkeveréses sütő funkcióval rendelkező fedő	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hagyja lehűlni a fedelet, majd puha, nedves ruhával tisztítsa meg a fűtőelemet és a körülötte lévő területet. Ügyeljen arra, hogy ezeken a területeken ne maradjon ételmaradék és / vagy zsír.</li><li>• Törölje le a külsejét puha, nedves ruhával.</li><li>• Ne távolítsa el a fűtőelem fedelét.</li></ul>
Tápkábel	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nedves ruhával törölje le a tápkábelt.</li><li>• Ne öblítse le, és ne merítse vízbe vagy más folyadékba.</li></ul>

# Karbantartás, tisztítás és tárolás

Alkatrészek	Utasítások - Hogyan kell tisztítani
A készülék alapja	<ul style="list-style-type: none"><li>• Enyhén nedves ruhával törölje le a készülék belsejét és a Kondenzációs keretet, és hagyja teljesen megszáradni.</li><li>• Enyhén nedves ruhával tisztítsa meg a készülék alját és a kezelőpanelt.</li><li>• Ne öblítse le, és ne merítse vízbe vagy más folyadékba.</li></ul>

Mosás után előfordulhatnak a készülék bizonyos elszíneződései vagy esztétikai hibái, de ezek nem befolyásolják a készülék műszaki teljesítményét.

## ⚠ MEGJEGYZÉS

- Annak érdekében, hogy könnyen eltávolítsa a zsírt és az ételmaradékokat a tartozékokról és a sütő fedeléről, szórjon rájuk szódadikarbóna és ecet keveréket, majd törölje le nedves ruhával. Romlandó szennyeződések esetén hagyja a keveréket néhány percig hatni az érintett területen, mielőtt nedves ruhával tisztítaná.

## ⚠ FIGYELEM

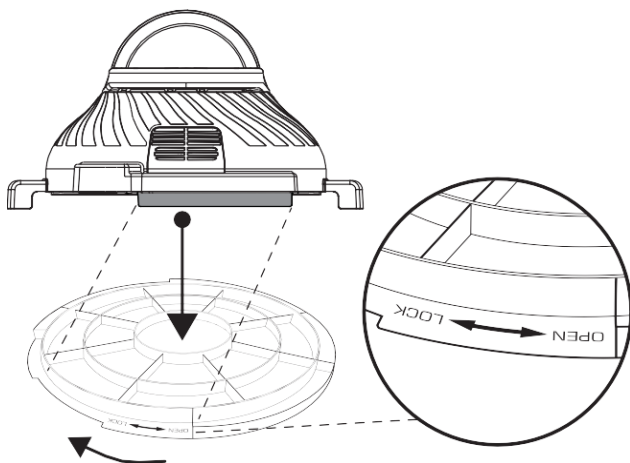
Ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba, ne öblítse le a készüléket folyó víz alatt.	Győződjön meg róla, hogy fűtőelem állandóan száraz marad.	Ne merítse a tápkábelt víz-be vagy más folyadékba, ne nedvesítsemeg a táp-kábel végeit.	Ha a fűtőelemet és a körülötte lévő területet nem tisztítják megfelelően, tűz vagy személyi sérülés veszélye áll fenn.	Ha füst szagot érez, nyomja meg a Cancel gombot és húzza ki a készüléket a konnektorból. Miután le-hűlt, tisztítsa meg a készüléketegy puha törölkendővel.
--	---	---	--	--

## A légkeveréses sütő funkcióval ellátott fedő tárolása

A készülékhez mellékelt védőtálca kettős funkcióval rendelkezik. Egyrészt megvédi a munkalapot főzés közben, mivel ajánlott, hogy arra tegye rá a forró fedelet, másrészt védi a sütő fedelét, amikor az nincs használatban.

- 01** Tároláshoz fordítsa el a védőtálcát úgy, hogy a hornyolt rész felfelé nézzen.
- 02** Helyezze a légkeveréses sütő funkcióval ellátott fedőt a védőtálcára, a lejjebb lévő képen látható módon.
- 03** Forgassa el a fedőt az óramutató járásával megegyező irányba, amíg a védőburkolat a tároláshoz megfelelő helyzetben nem rögzül.

# Karbantartás, tisztítás és tárolás



## Egyes alkatrészek eltávolítása és felszerelése

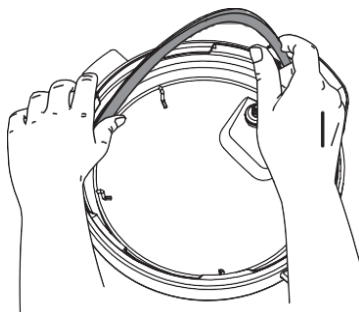
### Tömítőgyűrű

#### A tömítőgyűrű eltávolítása

Fogja meg a tömítő bilincs szélét, és húzza ki a tömítőgyűrűt a bilincs mögül.

Miután eltávolította a tömítőgyűrűt ellenőrizze a tömítő bilincset, amely rögzíti a tömítőgyűrűt. Győződjön meg róla, hogy nem hibás vagy deformálódott.

Tipp: Könnyebb eltávolítani a tömítőgyűrűt, ha nedves és kevés mosószer van rajta.





# Karbantartás, tisztítás és tárolás

## *A tömítőgyűrű felszerelése*

Helyezze a tömítőgyűrűt a speciálisan erre a célra kialakított lyukba 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.

## **Gőzleeresztő szerelvény**

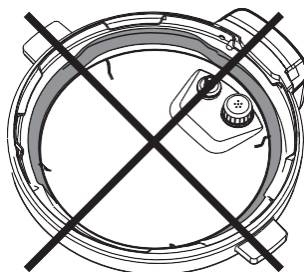
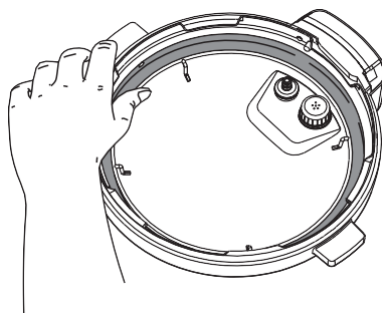
### *A gőzleeresztő szerelvény eltávolítása*

Távolítsa el a szelep fedelét, és húzza felfelé a gőzleeresztő szelepet és a gőzleeresztő csövet.

### *A gőzleeresztő szerelvény behelyezése*

Helyezze a gőzleeresztő szelepet a gőzleeresztő csőre, és nyomja meg erősen.

A gőzleeresztő szelep a gőzleeresztő cső felett lazán helyezkedik el, és meg kell tartania a helyzetét, amikor a multicooker fedelét elfordítják.

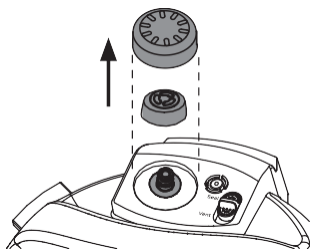


# Karbantartás, tisztítás és tárolás

## Blokkolásgátló fedél

### *A blokkolásgátló fedél eltávolítása*

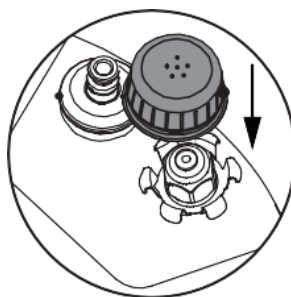
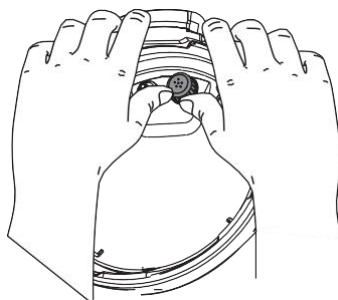
Fogja meg a fedelet mindkét kezével, az alábbi képen látható módon,



és a hüvelykujjaival távolítsa el a blokkolásgátló fedelet. Nyomja le a fedél oldalát és tojja felfelé, amíg le nem esik a fedéla készülék fedőjéről.

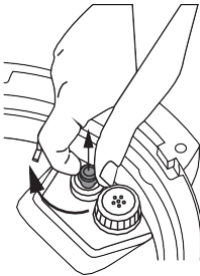
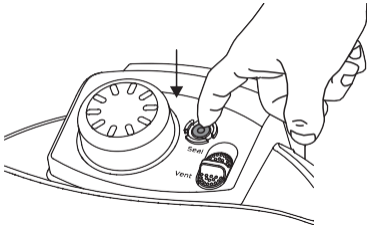
### *A blokkolásgátló fedél felszerelése*

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



# Karbantartás, tisztítás és tárolás

Alsó



## **Szerelje be az úszószelepet**

Helyezze az úszószelep keskeny végét a fedél tetején lévő úszószelep lyukába. Tegye egyik ujját az úszószelep lapos tetejére, majd fordítsa meg a fedelet. Szilárdan rögzítse a szilikon kupakot az úszószelep aljára.

## **Kondenzátum gyűjtő**

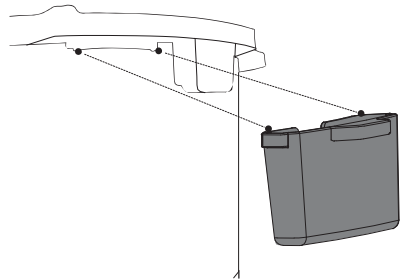
A kondenzvíz gyűjtő a multicooker alaplapjának hátsó részén helyezkedik el, és elfogja a kondenzvíz -perem esetleges túlfolyását.

## **Távolítsa el a kondenzvíz gyűjtőt**

Húzza le a kondenzvíz gyűjtőt a multicooker aljáról, de ne erővel. Vegye figyelembe a multicooker alján található fűleket és a kondenzvíz gyűjtő hornyait.

## **Szerelje fel a kondenzvíz gyűjtőt**

Illessze a kondenzvíz gyűjtő barázdáit a multicooker alaplapján található fűlek fölé, és csúsztassa a helyére a kondenzvíz gyűjtőt, mint ahogy bezár egy fiókot.



# A készülék hibaelhárítása

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A légkeveréses sütő funkcióval rendelkező fedőle van zárva de a készülék nem indul	A fedő és a készülék alapja közötti kapcsolat gyenge vagy nem létezik.	Győződjön meg arról, hogy a fedő helyesen van felhelyezve
	Hibás tápcsatlakozás vagy nincs áram	Ellenőrizze, hogy a multicooker alján levő tápkábel biztosítja-e a megfelelő csatlakozást. Győződjön meg arról, hogy a tápkábelszilárdan csatlakozik a készülékhez.
	Az elektromos biztosíték leégett	Vegye fel a kapcsolatot a Hurom Hungary Kft.-vel.
	A mikro kapcsoló piszkos vagy sérült	Vegye fel a kapcsolatot a Hurom Hungary Kft.-vel.
A légkeveréses sütő funkcióval rendelkező fedőből fekete füst jön ki	Alacsony füstpontú olajat használ.	Szüntesse meg az előre beállított programot, húzza ki a készüléket a konnektorból és hagyja lehűlni szobahőmérsékletre. Válasszon magas füstpontú semleges olajat, például repcét, avokádót, szójárt, sáfrányt vagy rizskorpát.
	Ételmaradék van a belső tál alján, vagy az elem körül a légkeveréses sütő fedelén	Szüntesse meg az előre beállított programot, húzza ki a készüléket a konnektorból, és hagyja lehűlni szobahőmérsékletre. Vegye ki az összes tartozékot a belső tálból, és tisztítsa meg a belső tálat, a sütő fedelét és minden tartozékot.
	A készülék hibás	Vegye fel a kapcsolatot a Hurom Hungary Kft.-vel.
A légkeveréses sütő funkcióval rendelkező fedőből fehér füstjön ki	Magas zsírtartalmú ételeket főz, például szalonnát, kolbászt vagy hamburgert	Kerülje a magas zsírtartalmú ételek sütését. Ellenőrizze a belső edényben a felesleges olajat vagy zsírt. Óvatosan távolítsa el a felesleges zsírt légkeveréses sütés előtt.
	Az ételek nedvesek	Ahogy az ételmiszerben lévő víz elpárolog, gőzzé alakul, és eloszlik a készülékben. Pirítás előtt szárítsa meg a nedves hozzávalókat.
	A fűszerek elérték a fedő fűtőelemét	Óvatosan izesítse az ételt. Mielőtt fűszereket adna a húshoz vagy a zöldségekhez, szórja meg őket kevés folyadékkal, hogy a fűszerek ráragadjanak az összetevőkre.
Nehézségekkel küzd a fedő bezárásakor	A tömítőgyűrű nincs helyesen felrakva	Pozicionálja újra a tömítőgyűrűt, bizonyosodjon meg arról, hogy a tömítőgyűrű a tömítő bilincs mögött van.
	A gőzleeresztő szelep nincs bezárva	Óvatosan nyomja meg a gőzleeresztő szelepet egy hosszú végű konyhai eszközzel.
	A készülék tartalma még forró.	Nyomja meg a gyorskioldó gombját, amíg az szellőző helyzetbe nem kerül, majd óvatosan távolítsa el a fedelet a készülék alapjáról, hogy a hő eloszolhasson.

# A készülék hibaelhárítása

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Nehézségekkel küzd a fedő kinyitásokor	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 gőzleeresztő szelep szellőző helyzetben van ételmaradékok vagy törmelék miatt.	Győződjön meg arról, hogy a gőz teljesen ki van engedve, majd enyhén nyomja meg a gőzleeresztő szelepet egy hosszú végű konyhai eszközzel. Óvatosan nyissa ki a fedelet, és alaposan tisztítsa meg a gőzleeresztő szelepet, annak környékét és a fedelet a következő használat előtt
	<b>VIGYÁZAT</b> A tartalom nyomás alatt lehet; hogy elkerülje a forrázás okozta sérüléseket, ne próbálja erővel kinyitni a fedelet!	
A belső edény beragad a multicooker fedelébe amikor kinyitja a készüléket	A belső edény lehűtése vákuumot hozhat létre, ami a belső edény tapadásához vezet.	A vákuum kioldásához nyomja meg a gyors nyomáskioldó gombot, amíg az szellőző helyzetbe kerül.
Gőz jön ki a fedél alól	Nincs tömítőgyűrű a fedélben	Helyezze fel 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 bilincse 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 főzési ciklussorán 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 készülék hibaelhárítása

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A gőz nagy mennyiségben távozik a gőzleeresztő szelepen keresztül, még akkor is, ha tömitett helyzetben van	Túl kevés folyadék van a belső edényben	Öntsön folyadékot a belső főzőedénybe. 5,7 L - 375 ml 7,6 L - 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
A vezérlőképernyőn nem jelenik meg semmi információ, még akkor sem, ha a készülék be van dugva a konnektorba és be van kapcsolva	Rossz hálózati csatlakozás vagy nincs áram.	Ellenőrizze, hogy a tápkábel nem sérült-e. Ha hibákat észlel benne, vegye fel a kapcsolatot a termék forgalmazójával. Ellenőrizze a konnektor áramellátását.
	A készülék elektromos biztosítója kiégett	Vegye fel a kapcsolatot a Hurom Hungary Kft.-vel.

# A készülék hibaelhárítása

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás	
A digitális képernyőn a hibakód jelenik meg, és az eszköz állandó hangot ad ki	C1 C2 C6 C6H C6L	Hibás érzékelő	Vegye fel a kapcsolatot a Hurom Hungary Kft.-vel.
	C7 vagy NoPr	Túl kevés folyadék van a belső edényben	Kezdje azzal, hogy folyadékot tölt a belső edénybe. 5,7 L 375 ml 7,6 L 500 ml
		A gyorskioldó gomb nyitott helyzetben van	Nyomja meg a gyorskioldó gombot, 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 Sauté programot használja.
	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 ki a nyomást a recept szerint, és ellenőrizze a belső edény alját.
	PrSE	Nyomás keletkezett egy nyomás nélküli főzési program során	Nyomja meg a gyorskioldó gombot, amíg egy kattánót hangot nem hall, amely jelzi a nyitását
A készülék bizonyos hangokat bocsát ki	A teljesítménykapcsolás és a táguló 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	

Ha a fenti információkkal nem tudja megoldani a problémát, vegye fel a kapcsolatot a Hurom Hungary Kft.-vel, amelynek elérhetőségei megtalálhatók a kézikönyv borítóján.

# A készülék garanciája

A garancia az Instant Pot készülékre és a tartozékokra vonatkozik. Ez fedezi az anyag- és gyártási hibákat, és semmis azokban a körülményekben, amelyekben a készüléket és alkatrészeit illetően illetéktelen beavatkozást állapítanak meg. Továbbá a garancia nem vonatkozik a mechanikai, termikus, kémiai ütések stb. miatt keletkező hibákra. Ugyanakkor a garancia érvényét veszti, ha megállapítják, hogy a készüléket korrozív vagy magas páratartalommal rendelkező környezetben használták.

A garancia nem terjed ki az esztétikai hibákra, amelyek az elszíneződésből, csiszolóanyaggal vagy törlőruhával történő tisztításból származnak, vagy bármilyen más használatból eredő hibából, amelyek nem befolyásolják a készülék műszaki teljesítményét.

A garancia érvényét veszti, ha a készülék nem rendeltetésszerű használatával vagy az eszköz üzembe helyezésével és / vagy működéssel kapcsolatos követelmények nem voltak betartva. Bármilyen meghibásodás vagy kellemetlenség esetén vegye fel a kapcsolatot a Hurom Hungary Kft.-vel. amelynek elérhetőségei megtalálhatók a felhasználói kézikönyv borítóján.

## Elérhetőségek

Hurom Hungary Kft.

Cím: 1238 Budapest, Grassalkovich út 40, Telefonszám: 06-20-235-7768

E-mail: [info@topjuicers.hu](mailto:info@topjuicers.hu)





# Instant Pot™

**Hurom Hungary Kft.**



1238 Budapest, Grassalkovich út 40



06-20-235-7768



[info@topjuicers.hu](mailto:info@topjuicers.hu)