

# Instant Pot®

## PRO™

TÖBB HASZNÁLATU NYOMÁSFŐZŐ 5,7 ÉS 7,6 LITERES



### Használati útmutató

Fontos biztonsági előírások

Termék, alkatrészek és kiegészítők

Első lépések

Nyomás alatti főzés 101

Nyomásmentesítés

Kezelőpanel

Nyomásszabályozási funkciók

Főzés

Karbantartás, tisztítás és tárolás

Garancia

Kapcsolattartási adatok

# FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Az Instant Brands™-nál mindig az Ön biztonsága az első. Az Instant Pot® Duo™ Plus az ön biztonságát szem előtt tartva készült. Tekintse meg az Instant Pot biztonsági mechanizmusok hosszú listáját, hogy megtudja, mire gondolunk.

Mint mindig, legyen óvatos az elektromos készülékek használatakor, és tartsa be az alapvető biztonsági óvintézkedéseket.

- 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 az Instant Pot Pro fedőt használja az Instant Pot Pro multicooker alaphoz. Bármilyen más gyorsfőző fedő használata sérülést és/vagy kárt okozhat.
- 03** Csak háztartási használatra. Nem kereskedelmi használatra. Ne használja a készüléket a rendeltetésétől eltérő célra.
- 04** Csak asztali használatra. Mindig stabil, nem éghető, vízszintes felületen működtesse a készüléket.
  - Ne helyezze semmire, ami elzárhatja a készülék alján lévő szellőzőnyílásokat.
  - Ne tegye forró tűzhelyre.
- 05** A külső forrásból származó hő károsítja a készüléket.
  - NE helyezze a készüléket forró gáz- vagy elektromos tűzhelyre, vagy annak közelébe, vagy forró sütőbe.
  - NE használja a készüléket víz vagy láng közelében.
  - NE használja kültéren. Tartsa távol a közvetlen napfénytől.
- 06** NE érintse meg a készülék forró felületeit. Csak az oldalsó fogantyúkat használja szállításhoz vagy mozgatáshoz.
  - NE mozgassa a készüléket, ha nyomás alatt van.
  - NE érintse meg a tartozékokat főzés közben vagy közvetlenül utána.
  - NE érintse meg a készülék fém részét. fedőt, ha a készülék üzemel; ez sérülést okozhat.
  - Mindig használjon megfelelő kézvédelmet a forró tartozékok

## FIGYELEM

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

# FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

eltávolításakor és a forró belső edény kezelésekor.

- A forró tartozékokat mindig hőálló felületre , vagy főzőlapra helyezze.
- 07 VIGYÁZAT:** A kivehető belső edény rendkívül nehéz lehet, ha tele van hozzávalókkal. Legyen óvatos, amikor a belső edényt felemeli a multicooker aljáról, hogy elkerülje az égési sérüléseket.
- Rendkívül óvatosnak kell lennie, ha a belső edény forró ételt, forró olajat vagy más forró folyadékot tartalmaz.
  - Ne mozgassa a készüléket használat közben, és legyen rendkívül óvatos, amikor a forró zsírt használ.
- 08** A túltöltés a gőzkieresztő cső eltömődésének és a túlnyomás kialakulásának veszélyét okozhatja.
- NE töltsé a Max PC Fill vonal fölé a belső edényen jelzett módon.
  - NE töltsé fel a belső edényt az edény felét jelölő vonal fölé (a belső-edényen jelzett módon), ha főzés közben kitáguló ételeket, például rizst vagy szárított zöldségeket főz.
- 09 VIGYÁZAT:** Ez a készülék nyomás alatt sűt. Bármilyen nyomás a készülékben veszélyes lehet. Hagyja a készüléket természetesen nyomásmentesíteni vagy engedje el az összes túlnyomást, mielőtt kinyitná. A nem megfelelő használat égési sérüléseket és/vagy anyagi károkat okozhat.
- Használat előtt győződjön meg arról, hogy a készülék megfelelően le van zárva. Lásd: Nyomásszabályozási funkciók Nyomásos főzőfedél.
  - NE takarja le vagy ne takarja el a gőzkieresztő szelepet és/vagy az nyomásjelző szelepet ruhával vagy más tárggyal.
  - NE kísérelje meg felnyitni a készüléket addig, amíg az nyomás alatt van, és a belső nyomás ki nem engedett. Ha megpróbálja kinyitni a készüléket miközben még nyomás alatt van, hirtelen forró tartalom szabadulhat fel, és égési sérüléseket vagy egyéb sérüléseket okozhat.
  - NE helyezze arcát, kezét vagy szabad bőrét a gőzkieresztő-szelepre vagy a nyomásjelző szelepre, amikor a készülék üzemel, vagy maradék nyomás van rajta.
  - NE hajoljon a készülék fölé a fedél eltávolításakor, mert forró gőz távozik a fedél eltávolításakor.

## FIGYELEM

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

# FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

- Kapcsolja ki a készüléket, ha a gőzkieresztő szelepből és/vagy a nyomásjelző szelepből egyenletes áramlásban távozik a gőz előmelegítés vagy főzés közben, 3 percnél hosszabb ideig.
  - Ha gőz távozik a fedél oldalain, kapcsolja ki a készüléket, és ellenőrizze, hogy a tömítőgyűrű megfelelően van-e felszerelve. Lásd: Nyomásszabályozási jellemzők Tömítőgyűrű.
  - NE próbálja erőszakkal eltávolítani a fedőt az Instant Pot multicooker aljáról. Lásd: Nyomás elengedése.
- 10** Ha bőrös húst süt (pl. kolbász béléssel), a bőr megduzzad melegítéskor. Ne szúrja át a bőrt, amíg az meg van duzzadva, mert ez forrázási sérülést okozhat.
- 11** Ha magas zsír-/olajtartalmú vagy tészta szerű vagy sűrűségű ételt főz nyomás alatt, a tartalom kifröccsenhet a fedél kinyitásakor. Kövesse a recept utasításokat a nyomáscsökkentési módszerhez. Lásd: Nyomásmentesítés.
- 12** Túlméretes ételeket és/vagy fém edényeket nem szabad a belső-edénybe helyezni, mert tüzet és/vagy személyi sérülést okozhatnak.
- 13** Minden használat előtt és után javasolt a megfelelő karbantartás:
- Ellenőrizze a gőzkioldószelep, gőzkieresztő cső, blokkolásgátló pajzs és nyomásjelző szelepet, hogy ne legyenek eltömődve;
  - Mielőtt a belső edényt behelyezné a multicooker aljába, győződjön meg arról, hogy mindkét rész száraz és ételmaradéktól mentes;
  - Hagyja a készüléket szobahőmérsékletre hűlni, mielőtt tisztítást végezne, vagy tárolná.
- 14** Ne használja ezt a készüléket főzéshez olajsütőként ("deep frying").
- 15** A leválasztáshoz érintse meg a Mégse gombot, majd húzza ki a csatlakozódugót az áramforrásból. Mindig húzza ki a csatlakozót, ha nem használja, valamint az alkatrészek hozzáadása vagy eltávolítása előtt, és tisztítás előtt. A kihúzáshoz fogja meg a csatlakozót, és húzza ki a

## FIGYELEM

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

# FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

konnektorból. Soha ne húzza ki a tápkábeltől.

- 16 Rendszeresen ellenőrizze a készüléket és a tápkábelt. Ne működtesse a készüléket, ha a tápkábel vagy a csatlakozódugó megsérült, vagy miután a készülék hibásan működik vagy leesett vagy bármilyen módon megsérült. Segítségért forduljon a Ugyfélszolgálathoz e-mailben vagy telefonon a 06-20-235-7768 telefonszámon.
- 17 A kiömlött élelmiszer súlyos égési sérüléseket okozhat. A összegabalyodásból és megbotlásból eredő veszélyek csökkentése érdekében rövid tápkábel biztosított.
  - NE hagyja, hogy a tápkábel átlógjon az asztalok vagy pultok szélén, és NE érintse meg forró felületeket vagy nyílt lángot, beleértve a főzőlapot is.
  - NE használjon pult alatti konnektort, és soha ne használja hosszabbítóval.
  - Tartsa a készüléket és a vezetéket gyermekektől távol.
- 18 Ne használjon az Instant Brands Inc. által nem engedélyezett tartozékokat vagy kiegészítőket. A gyártó által nem ajánlott alkatrészek, tartozékok vagy kiegészítők használata sérülést, tüzet vagy áramütést okozhat.
  - A nyomásszivárgás kockázatának csökkentése érdekében csak az ehhez a modellhez készült, engedélyezett rozsdamentes acél Instant Pot belső edényben főzzön.
  - NE használja a készüléket a kivehető belső edény nélkül.
  - A személyi sérülések és a készülék károsodásának elkerülése érdekében a tömítőgyűrűt csak engedélyezett Instant Pot tömítőgyűrűre cserélje.
- 19 NE próbálja megjavítani, cserélni vagy módosítani a készülék alkatrészeit, mert ez áramütést, tüzet vagy sérülést okozhat, és érvényteleníti a garanciát.
- 20 Ne manipulálja a biztonsági mechanizmusokat, mert ez sérülést vagy anyagi kárt okozhat.
- 21 A multicooker alapja elektromos alkatrészeket tartalmaz. Az áramütés

## FIGYELEM

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

# FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

elkerülése érdekében:

- NE tegyen semmilyen folyadékot a multicooker aljába;
  - NE merítse vízbe vagy más folyadékba a tápkábelt, a csatlakozódugót vagy a készüléket;
  - NE öblítse le a készüléket csap alatt.
- 22** Ne használja a készüléket 220-240 V 50-60 Hz-től eltérő elektromos rendszerben. Ne használja áramátalakítókkal vagy adapterekkel.
- 23** Ezt a készüléket NEM használhatják gyermekek vagy csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű személyek. Fokozott felügyelet szükséges, ha bármilyen készüléket gyermekek és ilyen személyek közelében használnak. Gyermekek nem játszhatnak ezzel a készülékkel.
- 24** Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül használat közben. Soha ne csatlakoztassa ezt a készüléket külső időzítő kapcsolóhoz vagy külön távirányító rendszerhez.

## FIGYELMEZTETÉS

Áramütés veszélye. Csak földelt aljzatot használjon.

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

Az utasítások be nem tartása áramütést és/vagy súlyos sérülést okozhat.

## FIGYELMEZTETÉS

A FONTOS BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK ÉS/VAGY A KÉSZÜLÉK HELYTELEN HASZNÁLATA ÉRVÉNYTELENÍTHETI A GARANCIÁT, ÉS SÚLYOS SÉRÜLÉSI VESZÉLYHEZ VEZETHET.

## FIGYELEM

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

# FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

- 25 Ne tároljon semmilyen anyagot a multicooker aljában vagy a belső edényben, amikor nem használja.
- 26 Ne helyezzen éghető anyagot a multicooker aljába vagy belső edényébe, például papírt, kartont, műanyagot, polisztirolt vagy fát.
- 27 Ne használja a mellékelt tartozékokat mikrohullámú sütőben, kenyérpíró sütőben vagy kültéri grillben.



## ŐRIZZE MEG EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT.







### Különleges utasítások a tápkábelre nézve

AA biztonsági követelményeknek megfelelően egy rövid tápkábelt biztosítunk, hogy csökkentsük az összegabalyodásból és a megbotlásból eredő veszélyeket.

A készülék földelt csatlakozóval rendelkezik. Az áramütés kockázatának csökkentése érdekében csatlakoztassa a tápkábelt egy földelt és könnyen hozzáférhető elektromos aljzatba.

### Termékleírás

|                |  |  |  |  |                                 |
|----------------|---|---|---|---|---------------------------------|
| Modell: Pro 60 | 1000-1200 W   | 220-240 V ~ 50-60 Hz  | 5.7 Literes   | 5.9 kg  | cm: 33.1 L x 32.2 W x 32.5 H    |
| Modell: Pro 80 | 1200-1400 W   | 220-240 V ~ 50-60 Hz  | 7.6 Literes   | 7.18 kg   | cm: 36.58 L x 35.31 W x 36.07 H |

### Keresse meg a modell nevét és sorozatszámát

Keresse meg a modell nevét a multicooker talpának hátulján, a tápkábel közelében található ezüst minősítési címkén.

A sorozatszám a minősítési címke melletti fehér matricán található.

## FIGYELEM

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

# Tartalom

|  |           |
|--|-----------|
| <b>FONTOS BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK.....</b>     | <b>2</b>  |
| Különleges vezetékészlet-utasítások.....       | 7         |
| Termékleírások .....                           | 7         |
| <b>Termék, alkatrészek és tartozékok.....</b>  | <b>9</b>  |
| <b>Első lépések .....</b>                      | <b>11</b> |
| Első beállítás (Nem harap!) .....              | 11        |
| Első próbaüzem (víz) teszt) .....              | 12        |
| <b>Nyomás alatti főzés 101.....</b>            | <b>14</b> |
| <b>Vezérlőpult .....</b>                       | <b>18</b> |
| Állapotüzenetek .....                          | 20        |
| <b>Beállítások .....</b>                       | <b>21</b> |
| Nyomásszabályozási funkciók.....               | 23        |
| <b>Főzés .....</b>                             | <b>28</b> |
| Az intelligens program áttekintése.....        | 29        |
| Nyomás alatti főzés és rizs .....              | 30        |
| Gőzölés.....                                   | 33        |
| Pirítás .....                                  | 35        |
| Feloldás .....                                 | 36        |
| Lassú főzés .....                              | 37        |
| Sous Vide .....                                | 38        |
| Joghurt.....                                   | 43        |
| Sütés .....                                    | 46        |
| Melegen tartás.....                            | 47        |
| <b>Kedvenc programok használata .....</b>      | <b>48</b> |
| <b>Karbantartás, tisztítás és tárolás.....</b> | <b>49</b> |
| <b>Hibaelhárítás .....</b>                     | <b>53</b> |
| <b>Garancia.....</b>                           | <b>56</b> |
| <b>Kapcsolatfelvétel .....</b>                 | <b>58</b> |

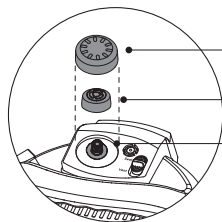


# Termék, alkatrészek és tartozékok

Az új Instant Pot Pro használata előtt győződjön meg róla, hogy mindent elszámolt, majd olvassa el az Karbantartás, tisztítás és tárolás: Alkatrészek eltávolítása és beszerelése című részt, hogy megtudja, hogyan illeszkednek egymáshoz.

## A fedél teteje

### Gőzkioldó szerelvény



Gőzleeresztő fedél

Gőzleeresztő szelep

Gőzleeresztő cső

Fedél szárny

Fogantyú

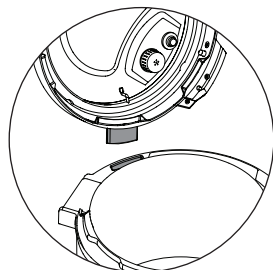
QuickCool™ védőburkolat

Nyomásjelző szelep

Gyorsleeresztő kapcsoló

Fedél szárny

Fedél helyzetjelző



Tipp: Tegye fel a nyomás alatti főzőfedelelet, hogy ne foglaljon helyet. Helyezze be a bal vagy jobb oldali fedélbordát az alap megfelelő fedéltartóiba, hogy felálljon, és helyet takarítson meg!

## A fedél alja

Tömítőgyűrű

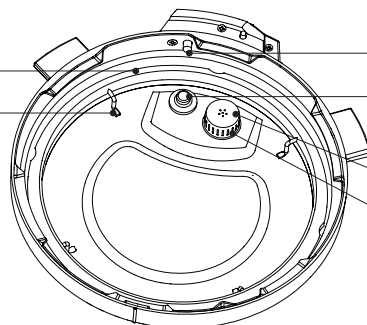
Tömítőbilincs

Rögzítőcsap

Szilikoncsapka  
(nyomásjelző szelep alja)

Blokkolásgátló fedél

Gőzleeresztő cső  
(a blokkolásgátló fedél alatt)



A dokumentum illusztrációi csak tájékoztató jellegűek, és eltérhetnek a tényleges terméktől. Mindig hivatkozzon a tényleges termékre.

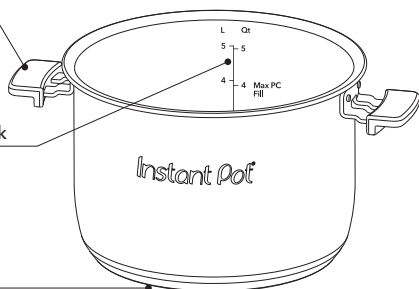
# Termék, alkatrészek és kiegészítők

## Belső edény

Könnyen fogható szilikon fogantyú

Töltővonal mutatók

Lapos alj



Tipp: Főzőlapbarát és sütőben is használható 232°C-ig! A belső edény ütésálló, háromrétegű fenékkal rendelkezik, ami azt jelenti, hogy szinte bárhol használhatja - a multicooker aljától a bármilyen elektromos, kerámia, gáz vagy indukciós főzőlapig.

## Multicooker alap

Külső edény

Multicooker fogantyúk

Kondenzációs perem

Rozsdamentes acél külső

Kezelőpanel

Fűtőelem

(belül)

Fedéltartó

Kondenzátumgyűjtő

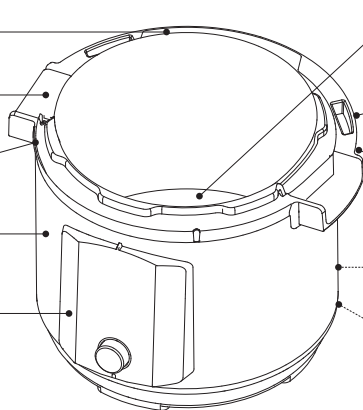
(hátlul)

Kábeltartó

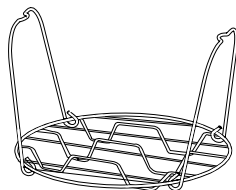
(hátlul)

Tápkábel

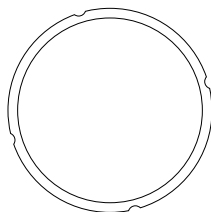
(hátlul)



## Kiegészítők



Gőzállvány



Extra tömítőgyűrű



A dokumentum illusztrációi csak tájékoztató jellegűek, és eltérhetnek a tényleges terméktől. Mindig hivatkozzon a tényleges termékre.

# Első lépések

## Kezdeti beállítások (Nem harap!)

Te - igen, te - meg tudod csinálni!



- 01** Vegye ki az Instant Pot Pro-t a dobozból!
- 02** Távolítsa el a csomagolóanyagot és a tartozékokat a multicooker belsejéből és környékéről, és győződjön meg arról, hogy minden alkatrészt figyelembe vett. Lásd: Termék, alkatrészek és tartozékok a teljes részleírásért.  
 Győződjön meg róla, hogy ellenőrizte a belső edény alatt!
- 03** Mossa el a belső edényt mosogatógépben vagy forró vízzel és mosogatószerrel. Öblítse le meleg, tiszta vízzel, és egy puha ruhával alaposan szárítsa meg a belső edény külsejét.
- 04** Törölje le a fűtőelemet egy puha, száraz ruhával, hogy megbizonyosodjon arról, hogy nem maradtak-e kócska csomagolási részecskék az edényben.  
 Ne távolítsa el a biztonsági figyelmeztető matricákat a fedőről (kivéve, ha a matricán fel van tüntetve!) vagy az azonosító címkét a multicooker talpának hátuljáról.
- 05** Kísértést érezhet, hogy a Prot a főzőlapjára helyezze - de ne ne csinálja! Helyezze a multicooker alapot stabil, vízszintes felületre, távol éghető anyagoktól és külső hőforrásoktól.

## Kíváncsinak érzi magát?

- Amíg az Első próbaüzemet (vízpróba) végzi, olvassa el a Nyomás alatti főzés 101 című részt, hogy megtudja, hogyan történik a varázslat!

### FIGYELEM

A készülék használata előtt olvassa el a Biztonsági előírásokat. Ha nem olvassa el és nem tartja be ezeket az utasításokat a biztonságos használathoz, az a készülék károsodásához, anyagi vagy személyi sérüléshez vezethet.

Ne tegye a készüléket főzőlapra vagy más készülékre. A külső forrásból származó hő károsíthatja a készüléket.

Ne tegyen semmit a készülék tetejére, és ne takarja le vagy blokkolja a gőzleeresztő fogantyút vagy a készülék fedelén található blokkolásgátló pajzsot.

# Első lépések

## Első próbaüzem (vízpróba)

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

### 1. lépés A Pro beállítása nyomás alatti főzéshez

- 01** Távolítsa el a belső edényt a multicooker aljáról, és töltsse fel vízzel az első sorig (1).
- 02** Helyezze be a belső edényt a multicooker aljába.
- 03** Csatlakoztassa a tápkábelt egy 220-240 V-os áramforráshoz. A kijelzőn az OFF felirat látható.
- 04** Helyezze fel és zárja le a fedelet a Nyomásszabályozási funkciók Nyomástartó főzőfedél című részben leírtak szerint.

A fedél automatikusan lezár a nyomás alatti főzésnél.

### 2. Szakasz „Főzés” (...de nem igazán, ez csak teszt!)

- 01** Érintse meg a Pressure Cook gombot.
- 02** Amikor az Egyéni villog, nyomja meg a tárcsát a kiválasztásához, és lépjen a következő mezőre.
- 03** Amikor a nyomásszint villog, nyomja meg a tárcsát a Magas nyomás kiválasztásához, és lépjen a következő mezőre.
- 04** Amikor az idő villog, forgassa el a tárcsát, hogy a főzési időt 5 percre állítsa (00 05).  
Nyomja meg a tárcsát a változtatás megerősítéséhez, és lépjen a következő mezőre.  
A testreszabások a főzés megkezdésekor mentésre kerülnek az intelligens programba.
- 05** Amikor az Emlékeztető villog, forgassa el a tárcsát a szellőző-émlékeztető opciók közötti váltáshoz. Válassza a Ki lehetőséget, és nyomja meg a tárcsát a megerősítéshez. További információért lásd: Kezelőpanel.
- 06** Válassza az Off lehetőséget, és nyomja meg a tárcsát a megerősítéshez.
- 07** A kezdéshez érintse meg a Start gombot.

A kijelzőn az On felirat látható, a főzési folyamatjelzőn pedig az Előmelegítés.

A Keep Warm automatikusan bekapcsol, miután néhány intelligens program befejeződött. Érintse meg a Melegen tartás lehetőséget a teszt beállításának kikapcsolásához.



Tipp: Amíg a multicooker teszi a dolgát, olvassa el a Nyomás alatti főzés 101-et, hogy megtudja, hogyan történik a varázslat.

### 3. Szakasz Nyomásmentesítés

- 01** Amikor a főzés befejeződött, a kijelzőn az End felirat látható.
- 02** Ha 5 vagy 10 perces légtelenítési emlékeztetőt állított be, az időzítő elkezd a visszaszámlálást.
- 03** Kövesse a Gyorskioldó utasításokat a Nyomásmentesítés légtelenítési módszerek részben.
- 04** Várja meg, amíg a nyomásjelző szelep leesik, majd óvatosan nyissa ki és vegye le a fedelet a Nyomásszabályozás jellemzői Nyomásos főzőfedél című részben leírtak szerint.
- 05** Megfelelő kézvédelemmel távolítsa el a belső edényt a multicooker aljáról, öntse ki a vizet, és alaposan szárítsa meg a belső edényt.

**Ez az! Ennyi az egész :)**

## **⚠ VESZÉLY**

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

## **⚠ VIGYÁZAT**

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

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

# Nyomás alatti főzés 101

A nyomás alatti főzés a gőz erejét használja fel arra, hogy a víz hőmérsékletét forráspontjára, 100 ° C -ra emelje. A magas hőmérséklet lehetővé teszi, hogy egyes ételeket a szokásosnál sokkal gyorsabban főzzön.

## Mi történik a nyomás alatt való főzéskor

Nyomás alatti főzéskor az Instant Pot 3 szakaszon megy keresztül.


### Előmelegítés

| Mit lát  | Mit nem lát  | Tipp  |
|--|--|---|
| A sütési folyamatjelző sáv az Előmelegítést mutatja. A kijelzőn az On felirat látható. | Miközben a multicooker előmelegít, a folyadékot elpárologtatva gőzt képez. Miután elegendő gőz keletkezett, a nyomásjelző szelep felugrik, és a helyére zárja a fedelet. | A multicooker nyomás alá helyezésének ideje olyan dolgoktól függ, mint az étel, folyadék hőmérséklete és térfogata. A fagyasztott élelmiszereknek van a leghosszabb előmelegítési ideje. A leggyorsabb eredmény érdekében olvassa fel az ételt főzés előtt. |

### Főzés

| Mit lát  | Mit nem lát   | Tipp  |
|--|---|---|
| A főzési folyamatjelző sáv a Főzés felírra vált. A kijelző átvált a főzési visszaszámlálóra. | Amikor eléri a szükséges nyomásszintet, megkezdődik a főzés. Az Instant Pot automatikusan fenntartja a főzési nyomást Magas vagy Alacsony nyomáson. | A magasabb nyomás magasabb hőmérsékletet jelent. Az intelligens program beállításai (pl. főzési idő, nyomásszint stb.) a főzés során bármikor módosíthatók. |

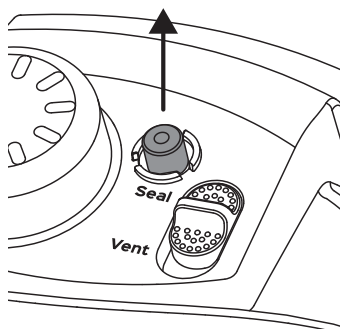
### Depressurisation

| Mit lát  | Mit nem lát   | Tipp   |
|--|---|--|
| Ha a melegen tartás funkció be van kapcsolva főzés után, az időzítő 00 00 -tól számol.<br>Ha nem, a multicooker visszatér készenléti állapotba, és a kijelzőn a z End felirat jelenik meg. | Bár az étel elkészült, a multicooker továbbra is nyomás alatt van és forró. A nyomásmentesítés csökkenti a multicooker belsejében lévő hőmérsékletet, amely lehetővé teszi a fedél biztonságos eltávolítását. | Kövesse a recept utasításait, válassza ki a legjobb nyomásmentesítési módszert az ételéhez.<br>A biztonságos légtelenítési technikákkal kapcsolatos információkért lásd: Nyomáscsökkentési szellőztetési módszereket a következő oldalon.<br><br> Tipp: Az Instant Pot gyorsabban lehűl ha a Melegen tartás funkció ki van kapcsolva! |

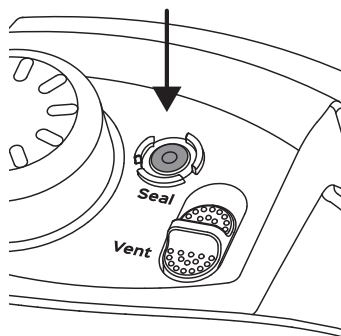
# Nyomásmentesítés

A fedél kinyitása előtt mindig ki kell engedni a nyomást.

Kövesse a recept utasításait a nyomásmentesítési módszer kiválasztásához, és mindig várja meg, amíg a nyomásjelző szelep leereszkedik.



Nyomás alatt



Nyomás nélkül

## ⚠ FIGYELMEZTETÉS

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

A sérülések és/vagy anyagi károk elkerülése érdekében ne takarja le és ne takarja el a gőzkioldó szelepet vagy fedelét.

## ⚠ VESZÉLY

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

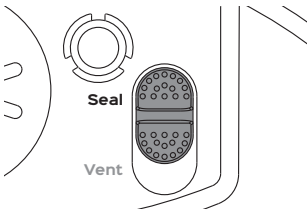

## Nyomásmentesítési módszerek

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

# Nyomásmentesítés

## Természetes kioldás (NR vagy NPR)

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

| Mit kell csinálni  | Mire várjon   |
|--|---|
| <p>Ha a főzés befejeződött, hagyja a gőzkioldó fogantyúját szigetelt helyzetben, amíg az összes nyomás ki nem oldódik.</p>  <p><b>Szigetelő pozíció</b></p> | <p>Az ételek a főzési folyamatot a kiválasztott program befejezése után is folytatják.</p> <p> Tipp: Ezt „pihentetésnek” nevezik, és nagyszerűen használható nagy húsdarabokhoz.</p> <p>A nyomásmentesítéshez szükséges idő változhat a főtt étel mennyiségétől és típusától, beállított hőmérséklettől is függően, az eszköz nyomásmentesítése akár 40 percig is eltarthat. -megéri várni!</p> <p>Tekintse meg a QuickCool-t, hogy megtudja, hogyan lehet természetes módon felszabadítani nyomást minden eddiginél gyorsabban!</p> |

## MEGJEGYZÉS

Használja az NR-t a multicooker nyomásmentesítéséhez magas keményítőtartalmú ételek (pl. levesek, pörköltök, chili, tészta, zabpehely és cukrászsütemény) főzése után, vagy olyan ételek főzése után, amelyek főzés közben kitágulnak (pl. bab és gabonafélék).

## Gyorskioldás (QR vagy QPR)

Ezzel a nyomásmentesítési módszerrel a főzés azonnal leáll a főzési folyamat befejezése után. Ily módon megakadályozza a túlfőzést.

Javasoljuk, hogy ezt a nyomáscsökkentési módszert használja zöldségek vagy tengeri gyümölcsök főzésekor!

| Mit kell csinálni   | Mire várjon   |
|---|---|
| <p>Mozgassa a gyorskioldó kapcsolót Szigetelő állásból a Szellőztetőbe, és várja meg, amíg a nyomásjelző szelep a fedélbe esik.</p>  <p><b>Szellőztető pozíció</b></p> | <p>Ha a gőzkieresztő burkolatot megfelelően felhelyezi, tompa sziszegést fog hallani, ahogy a gőz megüti a fedelet és szétoszlik.</p> <p>Ha a burkolat nincs megfelelően felszerelve, hangos gőzsugár fog kiáramlani a gőzkieresztő szelep tetején keresztül.</p> |




# Nyomásmentesítés

## MEGJEGYZÉS

Ne használja a QR-t zsíros, olajos, sűrű vagy magas keményítőtartalmú ételek (pl. pörköltök, chili, tészta és cukrászsütemény) főzésekor, illetve olyan ételek főzésekor, amelyek főzés közben kitágulnak (pl. bab és gabonafélék).

### Időzített természetes kioldás

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

| Mit kell csinálni  | Mire várjon  |
|--|--|
| Hagyja a győzkioldó kapcsolót Szigetelő állásban néhány percig (a receptje szerint), majd mozgassa a Szigetelőből a Szellőztetőbe, és várja meg, amíg a nyomásjelző szelep a fedélbe esik. | <p>Ha a gőzkieresztő burkolat megfelelően fel van szerelve, tompa sziszegést fog hallani, amikor a gőz megüti a fedelet és szétoszlik.</p> <p>Ha a burkolat nincs megfelelően felszerelve, hangos gőzsugár fog kiáramlani a gőzkieresztő szelep tetején keresztül.</p> <p> A multicookerben leesik a hőmérséklet, így előfordulhat, hogy a gőzkibocsátás nem lesz olyan erős, mint egy normál QR.</p> |

Ha sok fröcskölést lát a nyomás leengedése közben, mozgassa vissza a gyorskioldó kapcsolót a Szigetelőre, és várjon néhány percet, mielőtt újra megpróbálná kiengedni a nyomást. Ha a fröccsenés folytatódik, használja az NR-t a maradék nyomás biztonságos oldásához.

### Szellőztetési emlékeztető

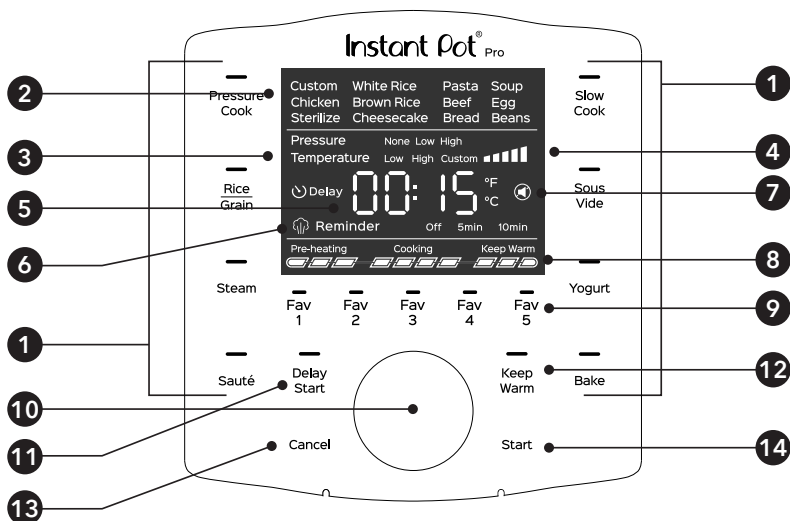
Állítson be emlékeztetőt az időzített természetes kioldáshoz, hogy legyen szabadideje.

| A recept kéri...                        | Használd ezt az emlékeztetőt! |
|---|-------------------------------|
| Gyors kioldás                           | Off                           |
| 5 perces időzített természetes kioldás  | 5 perc                        |
| 10 perces időzített természetes kioldás | 10 perc                       |

## VIGYÁZAT




A gőzleeresztő szelepből kiáramló gőz forró. A sérülések elkerülése érdekében NE helyezze kezét, arcát vagy bármilyen szabad bőrfelületet a gőzkioldó szelep fölé, amikor nyomást enged ki.

# Kezelőpanel

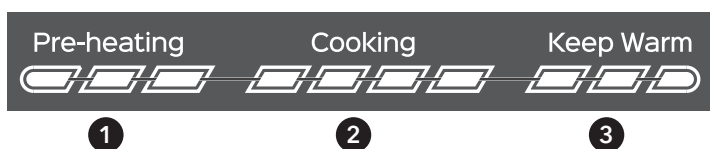


|   |                                |   |   |
|---|--------------------------------|---|---|
| 1 | Intelligens programok          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nyomás alatti főzés</li> <li>• Rizs/Gabona</li> <li>• Párolás</li> <li>• Piritás</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lassú főzés</li> <li>• Szuvid</li> <li>• Joghurt</li> <li>• Sütés</li> </ul> |
|   |                                | Lásd Főzés további információkért.  |   |
| 2 | Előre beállított főzési opciók | <p>Az intelligens program kiválasztása után válasszon számos népszerű előre beállított opció közül.</p> <p> Minden előre beállított főzési program testre szabható.</p>   |   |
| 3 | Nyomás                         | Válasszon a Nincs, Alacsony és Magas között   |   |
| 4 | Hőmérséklet                    | Válasszon az Alacsony, Magas és Egyéni közül  |   |
| 5 | Idő kijelzés                   | <p>Készenléti módban az Off felirat látható.</p> <p>Intelligens programok esetén a kijelző visszaszámlál, melegen tartás esetén pedig felfelé.</p> <p> Egyes intelligens programok °C-ban (Celsius) vagy °F-ben (Fahrenheit) jelenítik meg a hőmérsékletet.</p> |   |
| 6 | Szellőztetési emlékeztető      | Csak nyomás alatti főzéshez használható.  |   |
| 7 | Hangok                         |   | A hangok be vannak kapcsolva  |
|   |                                |   | A hangok ki vannak kapcsolva  |
|   |                                | <p> A hangos biztonsági és hibaüzenet-riasztások nem kapcsolhatók ki.</p> <p>További információért lásd a Kezelőpanel beállításait.</p>   |   |

# Kezelőpanel

|    |                                 |  |
|----|---------------------------------|--|
| 8  | <b>Főzési folyamatjelző sáv</b> | Megmutatja, hogy a multicooker előmelegítés, főzés illetve melegen tartás üzemmódban van.<br>További információért lásd a Kezelőpanel Főzés folyamatjelző sávját.  |
| 9  | <b>Kedvenc 1-től 5-ig</b>       | Egy érintéssel elérheti 5 kedvenc receptjét. További információért lásd a Főzés 5. kedvenc   |
| 10 | <b>Vezérlőtárcsa</b>            | A tárcsa elforgatásával görgethet az intelligens programok között, módosíthatja az állapotikonokat, és beállíthatja az időt, a hőmérsékletet és a nyomásszinteket.<br> Ez egyben gomb is. Nyomja meg a tárcsát a választás megerősítéséhez. |
| 11 | <b>Késleltetett indítás</b>     | A főzés kezdetének késleltetése. Konyhai időzítőként is használható!   |
|    |                                 |  Akkor jelenik meg, amikor a késleltetett indítás időzítője visszaszámlál.  |
| 12 | <b>Melegen tartás</b>           | Be- vagy kikapcsolja a Melegen tartás funkciót.<br> Csak a Nyomás alatti főzés, Rizs és Lassú főzés funkcióval használható, vagy önálló programként készenléti módban.  |
| 13 | <b>Cancel</b>                   | Bármikor leállítja az intelligens programot, és visszaállítja a multicookert készenléti állapotba.   |
| 14 | <b>Start</b>                    | Elindítja a kiválasztott intelligens programot.  |

## Főzési folyamatjelző sáv



|   |                       |  |
|---|-----------------------|--|
| 1 | <b>Előmelegítés</b>   | Az előmelegítés folyamatban van. A kijelzőn az On felirat látható az előmelegítési szakaszban, jelezve, hogy működik a hőmérséklet elérése közben.   |
| 2 | <b>Főzés</b>          | A főzés akkor kezdődik, amikor a Pro eléri az Intelligens Program által megkövetelt célnyomást vagy hőmérsékletet. A kijelző visszaszámlálja a hátralévő főzési időt   |
| 3 | <b>Melegen tartás</b> | A Melegen tartás funkció automatikusan bekapcsol a főzés befejezése után, hogy az ételt fogyasztási hőmérsékleten tartsa. Az időzítő maximum 10 órára (10 00) számlálja fel az eltelt időt. Amikor a melegen tartás kész, a kijelzőn az End felirat látható. |


# Megjelenített üzenetek

|       |  |
|-------|--|
| OFF   | Az Instant Pot készenléti állapotban van   |
| On    | A multicooker előmelegít   |
| Hot   | A belső edény elérte a tökéletes hőmérsékletet, és készen áll az étel elkészítésére.<br> Csak a Piritásra és a Szuvidra vonatkozik.   |
| 00:15 | A kijelző a következők egyikét mutatja: <ul style="list-style-type: none"><li>• A hátralévő főzési idő, amikor egy intelligens program fut,</li><li>• A késleltetett indítás visszaszámlálása,</li><li>• Mennyi ideig van az étel melegen tartásban.</li></ul> |
| boil  | A Yogurt Intelligens Programnál a tej pasztörözése folyamatban van (azaz a Joghurt intelligens program További értékre van állítva).   |
| 65 °C | Akkor jelenik meg, amikor beállítja a Szuvid főzést az alapértelmezett hőmérséklet-beállítás megjelenítéséhez.<br>Egyéni sütési hőmérséklet beállításához forgassa el a tárcsát, amikor a hőmérséklet villog. Ezután nyomja meg a tárcsát a választáshoz.      |
| SET2  | Megjelenik, ha megnyom egy Kedvenc gombot egy kedvenc recept elmentéséhez.   |
| 3tbd  | Megjelenik, ha olyan Kedvenc gombot nyom meg, amelyet még nem mentett el Kedvencként. A szám 1-5 között változik a kiválasztott hiányzó kedvenc beállítástól függően.  |
| End   | A főzés befejeztével a kijelzőn a Befejezés felirat látható mindaddig, amíg le nem veszi a fedelet, vagy megérinti a Mégse gombot  |

# Beállítások

| Beállítások  | Leírás  |                     |                 |                  |   |
|--|---|---------------------|-----------------|------------------|---|
| <b>A kijelzett hőmérséklet módosítása (°C és °F).</b>                      | <p>Készletléti módban nyomja meg és tartsa lenyomva a tárcsát 5 másodpercig.</p> <p>Amikor a hőmérséklet mértékegysége villog, forgassa el a tárcsát a °C és °F közötti váltáshoz, majd nyomja meg a Start gombot a változtatás mentéséhez.</p>   |                     |                 |                  |   |
| <b>Hang be- és kikapcsolása.</b>   | <p>Készletléti módban tartsa lenyomva a tárcsát 5 másodpercig.</p> <p>Amikor a hőmérséklet mértékegysége villog, nyomja meg a tárcsát, hogy a hangmezőre lépjen.</p> <p>Amikor a hang ikon villog, forgassa el a tárcsát a hang be- és kikapcsolásához, majd nyomja meg a Start gombot a változtatás mentéséhez.</p> <p> A hangos biztonsági és hibaüzenet-riasztások nem kapcsolhatók ki.</p>   |                     |                 |                  |   |
| <b>Állítsa be és mentse el az egyéni főzési időket és hőmérsékleteket.</b> | <p>A főzési idő, a hőmérséklet és a nyomásszint módosításai mentésre kerülnek, amint az Intelligens program elindul.</p> <p>További információért lásd: Főzés.</p>  |                     |                 |                  |   |
| <b>Menet közben módosul a főzési beállítás.</b>                            | <p>Miután egy intelligens program elindult, nyomja meg a tárcsát a főzési beállítások megadásához.</p> <p>A beállítások módosításához forgassa el a tárcsát, majd nyomja meg a tárcsát a módosítások megerősítéséhez, és lépjen a következő mezőre.</p> <p>Ha elégedett a beállításokkal, érintse meg a Start gombot a változtatások megerősítéséhez és a főzés folytatásához.</p> <p> A főzés közben végzett változtatások nem mentődnek a memóriába.</p>  |                     |                 |                  |   |
| <b>Késleltesse a főzés megkezdését.</b>                                    | <table border="1" data-bbox="405 1070 1039 1161"> <thead> <tr> <th>Alapértelmezett idő</th> <th>Időtartománnyal</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>6 óra<br/>(06:00)</td> <td>10 perctől 24 óráig<br/>(00:10 to 24:00)</td> </tr> </tbody> </table> <p>Válassza ki és állítsa be a megfelelő intelligens programot.</p> <p>Az intelligens program beprogramozása után érintse meg a Késleltetett indítás gombot.</p> <p>Amikor az idő villog, forgassa el a tárcsát a késleltetési idő igény szerinti beállításához. Érintse meg az Indítás gombot a késleltetési visszaszámlálás elindításához..</p> <p> A késleltetett indítás nem használható Pírítás, Joghurt, Szuvid vagy Párolás esetén.</p> | Alapértelmezett idő | Időtartománnyal | 6 óra<br>(06:00) | 10 perctől 24 óráig<br>(00:10 to 24:00) |
| Alapértelmezett idő  | Időtartománnyal   |                     |                 |                  |   |
| 6 óra<br>(06:00)   | 10 perctől 24 óráig<br>(00:10 to 24:00)   |                     |                 |                  |   |

# Beállítások

| Beállítások   | Leírás   |
|---|--|
| <b>Egyéni intelligens program visszaállítása.</b>     | <p>Készletléti módban érintse meg és tartsa lenyomva a visszaállítani kívánt Smart Program gombot 5 másodpercig.</p> <p>A Smart Program főzési ideje, nyomásszintje és/vagy hőmérséklete visszaáll a gyári alapbeállításra.</p> <p> A Fav 5 programokat nem lehet egyenként visszaállítani.</p> |
| <b>Állítsa vissza az összes intelligens programot</b> | <p>Készletléti módban érintse meg és tartsa lenyomva a Mégse gombot, amíg a multicooker sípol.</p> <p>Az összes intelligens program főzési ideje, nyomásszintje és/vagy hőmérséklete visszaáll a gyári alapértelmezett beállításokra.</p>  |

# Nyomásszabályozó funkciók(A kis trükkös zsákod!)

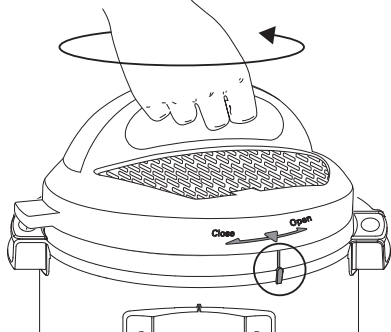
Lásd: Karbantartás, tisztítás és tárolás az alkatrészek beszereléséhez és eltávolításához.

## Pressure cooking lid

| Mit szeretünk benne  | Mit kéne tudjon róla  |
|--|---|
| <p>Amikor lecsukja a fedőt (az új belső edény fogantyúja fölött!), az automatikusan szigetelésre kapcsol a rendkívül egyszerű nyomás alatti főzés érdekében.</p> <p>A fedél fogantyúja kényelmesen használható, akár bal-, akár jobbkezes, és feláll a multicooker alapjában!</p> <p>Ha be van dugva, a Pro egy kicsit csilingel, amikor kinyitja és becsukja a fedelet.</p> | <p>A fedél levehető nyomás nélküli főzés közben, így menet közben is kóstolhat. Nyomás alatti főzés során a fedél csak akkor rögzül a helyére, ha a multicooker nyomás alatt van. Lehetőleg ne vegye le a fedelet feleslegesen!</p> |

### A fedő eltávolítása

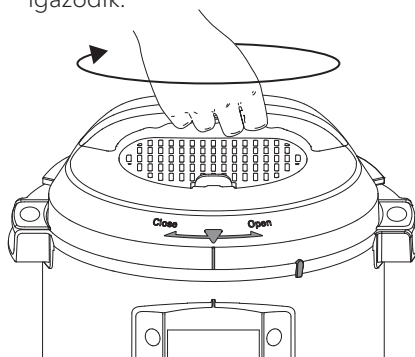
- 01** Fogja meg a fedél fogantyúját, és forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba, hogy a fedélen lévő szimbólum illeszkedjen a multicooker alapján lévő szimbólumhoz.
- 02** Emelje fel és vegye le a fedelet a multicooker alapjáról.



A biztonságos nyomáscsökkentési technikákért lásd: Nyomásoldó légtelenítési módszerek.

### A fedő lezárása

- 01** Igazítsa a fedélen lévő szimbólumot a multicooker alapján található szimbólumhoz, majd engedje le a fedelet a sínre.
- 02** Forgassa el a fedelet az óramutató járásával megegyező irányba, amíg a fedélen lévő szimbólum a multicooker alapján található szimbólumhoz nem igazodik.



*A dokumentum illusztrációi csak tájékoztató jellegűek, és eltérhetnek a tényleges terméktől. Mindig hivatkozzon a tényleges termékre.*

# Nyomásszabályozási funkciók

## QuickCool™

A nyomás alatti főzés utáni leggyorsabb természetes kioldódás érdekében használja a QuickCool tálcát\*.

| Amit szeretünk benne  | Amit tudnunk kell róla  |
|---|---|
| Ez egy hatalmas idő kímélő – természetes módon lecsökkenthető a nyomás akár 50%-kal gyorsabban! | A fedél fém része rendkívül felforrósodik, ezért ne távolítsa el a védőburkolatot, hacsak nem QuickCoolt használ. |

A QuickCool tálca használatához töltsen meg jéggel vagy vízzel, és fagyassza le. Ha megfagyott, távolítsa el a védőburkolatot a nagynyomású főzőlapról, és helyezze a QuickCool tálcát a fedél szabadon lévő fémfelületére.

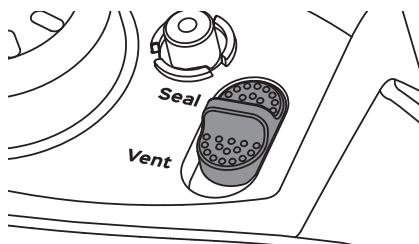
Amikor az úszószelep a fedélbe esik, vegye ki a QuickCool tálcát, öntse ki a vizet, és nyissa ki a fedelet.

Legyen óvatos a tálca eltávolításakor, mert előfordulhat, hogy a jég egy része vagy egésze elolvadt. \*A QuickCool tálca külön vásárolható meg az [instantpot.co.uk/accessories](http://instantpot.co.uk/accessories) oldalon.

## ⚠ VIGYÁZAT

A fedél forró lesz főzés közben és után. Ne érintse meg csupasz bőrrel a szabadon lévő fémet, hogy elkerülje a sérüléseket.

## Quick release switch

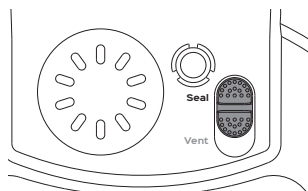


The quick release switch controls the steam release valve – the part that releases pressure.

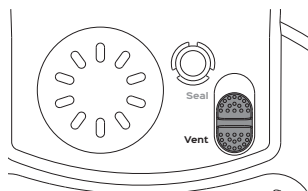
| What we love about it  | What you should know about it  |
|--|--|
| It's <i>super</i> easy to use, and keeps our hands far away from the steam when the multicooker is releasing pressure! | It automatically sets to <b>Seal</b> when you close the lid, so make sure you move it to <b>Vent</b> when you're not pressure cooking. |



# Nyomásszabályozási funkciók



Szigetelő helyzet

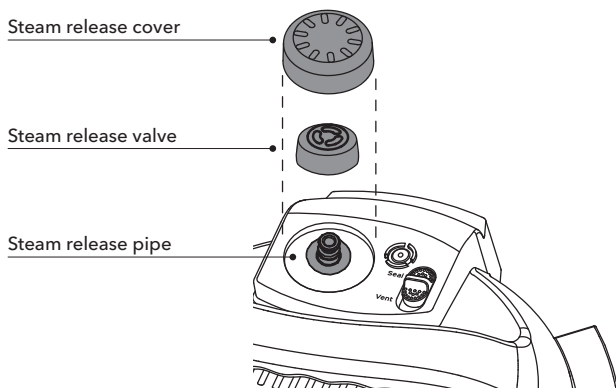


Szellőztető pozíció

Lásd Nyomásmentesítési módszerek a biztonságos nyomásmentesítési technikákért

## Gőzkioldó szerelvény

A gőzkioldó szerelvényt használat előtt teljesen fel kell szerelni.



| Amit szeretünk benne   | Amit tudnunk kell róla  |
|--|---|
| Amikor a szelep légtelenít, a gőzkioldó fedél eloszlatja a gőzt, így a nyomás gyors kioldása lágy és gyengéd | A nyomás kiengedésekor a gőz felfelé halad a belső edényből, a gőzkieresztő csövön keresztül, majd ki a gőzkieresztő szelep tetejéről - ezért fontos, hogy a terület tiszta legyen. A gőzkieresztő szelep lazán ül a gőzkieresztő csőre |

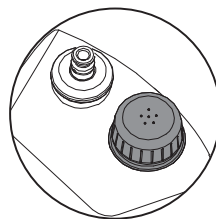
## ⚠ FIGYELMEZTETÉS

A sérülések és/vagy anyagi károk elkerülése érdekében semmilyen módon ne takarja le vagy blokkolja a gőzkioldó szerelvényt

# Nyomákszabályozási funkciók

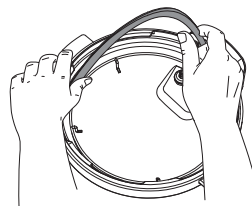
## Blokkolásgátló pajzs

A blokkolásgátló pajzs megakadályozza, hogy az élelmiszer-részecskék feljussanak a gőzkieresztő csövön keresztül, ami segíti a nyomákszabályozást. A blokkolásgátló pajzs a termékbiztonság szerves része, és szükséges a nyomás alatti főzéshez, ezért használat előtt fel kell szerelni.



## Tömítőgyűrű

Ha a nagynyomású főzőfedél le van zárva, a tömítőgyűrű légmentes tömitést hoz létre a fedél és a belső edény között. A tömítőgyűrűt használat előtt fel kell szerelni. Egyszerre csak egy tömítőgyűrűt helyezzen be a fedélbe.



---

Tip: A szilikon porózus, így magába szívja az erős aromákat és bizonyos ízeket. Tartson kéznél extra tömítőgyűrűket, hogy korlátozza az aromák és ízek átvitelét az ételek között!

## **⚠ VIGYÁZAT**

Főzés előtt mindig ellenőrizze a vágásokat, deformációkat és a helyes beszerelést, mivel a tömítőgyűrűk normál használat mellett idővel megnyúlnak. Ha nyúlást, deformációt vagy sérülést észlel a tömítőgyűrűjén, NE használja.

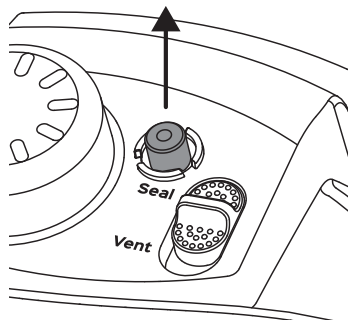
Cserélje ki a tömítőgyűrűt 12-18 havonta vagy korábban, és csak engedélyezett Instant Pot tömítőgyűrűket használjon.

Az utasítások be nem tartása az étel kifolyását okozhatja, ami személyi sérüléshez vagy anyagi kárhoz vezethet.

# Nyomásszabályozási funkciók

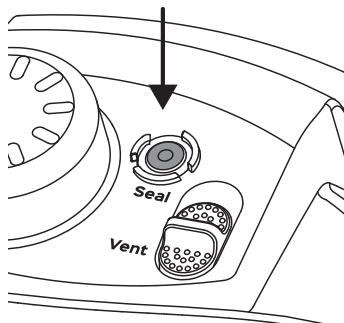
## Nyomásjelző szelep

A nyomásjelző szelep jelzi, hogy van-e nyomás a multicookerben (nyomás alatt) vagy nincs (nyomásmentes). 2 pozícióban jelenik meg:



**Nyomás alatt**

Az úszószelep láthatóan felugrott a fedél felülete fölé



**Nyomásmentes**

The float valve has dropped and the top is flush with the lid or below.

A nyomásjelző szelep és a szilikon sapka együtt szigetelnek nyomás alatt álló gőzben. Ezeket az alkatrészeket használat előtt fel kell szerelni. Ne próbálja meg működtetni az Instant Potot anélkül, hogy a nyomásjelző szelepet megfelelően felszerelték volna. Használat közben ne érintse meg a nyomásjelző szelepet.

### **⚠ VESZÉLY**

**NE kísérelje meg eltávolítani a fedelet, amíg az úszószelep felemelkedett helyzetben van és SOHA ne próbálja meg erővel kinyitni a fedelet. A tartalom rendkívüli nyomás alatt van. A nyomásjelző szelepek lefelé kell lennie, mielőtt megpróbálná eltávolítani a fedelet. Ezen utasítások be nem tartása súlyos személyi sérülést és/vagy anyagi kárt okozhat..**

# Főzés

Az Instant Pot Pro elképesztően sokoldalú a konyhában. Nem számít, milyen főzési módot szeretne használni, a Pro mindenre kiterjed.

## VIGYÁZAT

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

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

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

## FIGYELMEZTETÉS

Ne töltse a belső edényt magasabbra, mint a PC MAX vonal, ahogyan a belső edényen látható.

Ha habzó ételeket főz (pl. párolt alma, áfonya vagy hasított borsó) vagy olyan ételeket melyeknek térfogata megnő (pl. Zab, rizs, bab, tészta), ne töltse fel a belső edényt magasabbra mint a belső edényen feltüntetett 1/2 vonal

NE öntsön ételt vagy folyadékot a multicooker aljába.

A személyi sérülés és / vagy anyagi károk elkerülése érdekében helyezzen élelmiszereket és folyékony hozzávalókat a belső edénybe, majd helyezze a belső edényt a multicookerbe

## VIGYÁZAT

Hús sütésekor mindig használjon húshőmérőt, hogy a belső hőmérséklet elérje a biztonságos minimális hőmérsékletet.

# Főzés

## Intelligens program áttekintése

| Intelligens program        | Előre beállított főzési beállítások                            | Nyomás                      | Tippek  |
|----------------------------|--|-----------------------------|---|
| <b>Nyomás alatti főzés</b> | Egyéni, Csirke, Sterilizálás, Tészta, Marha, Tojás, Leves, Bab | Alacsony<br>Magas           | Javasoljuk, hogy időzített NR-t használjon, vagy kövesse a recepteket a legjobb eredmény elérése érdekében..  |
| <b>Rizs/<br/>Gabona</b>    | Egyéni, Fehér rizs, Barna rizs                                 | Alacsony<br>Magas           |   |
| <b>Párolás</b>             | Egyéni   | –                           | Ez egy nyomásmentes gőzölő program, amely kiválóan alkalmas finom ételek, például cukkini és brokkoli főzésére.   |
| <b>Pirítás</b>             | Egyéni   | –                           | Az 1-5. fokozat úgy működik, mint a főzőlapon lévő serpenyő, ahol az 5-ös a legmagasabb hőfok a barnuláshoz, az 1-es pedig a lassú tűzhöz.  |
| <b>Lassú főzés</b>         | Egyéni, Csirke , Marha, Bab, Leves                             | –                           | Úgy működik, mint egy hagyományos lassú főző. Az optimális eredmény elérése érdekében győződjön meg róla, hogy a főzési idő 4 óra vagy többre van állítva.<br>Vigyázat Ha 3 óránál rövidebb ideig főz, az étel nem készül el. |
| <b>Szuvid</b>              | Egyéni, Csirke, Marha, Tojás                                   | –                           |   |
| <b>Joghurt</b>             | Egyéni   | –                           |   |
| <b>Sütés</b>               | Egyéni, Sajttorta, Kenyér                                      | Nincs<br>Alacsony<br>Magas  |   |
| <b>Melegen tartás</b>      | –  | Egyéni<br>Alacsony<br>Magas |   |

# Főzés

## Nyomás alatti főzés és Rizs

Ezek a programok Nyomás alatti gőzt használnak az ételek gyors, egyenletes és alapos elkészítéséhez, hogy minden alkalommal finom eredményeket érjen el!

A legjobb nyomás alatti főzési eredmény elérése érdekében mindig kövesse az engedélyezett Instant Pot receptet vagy a kipróbált, bevált és valódi nyomás alatti főzési ütemterveket, amelyek tartalmazzák a gabona-víz arányt a különféle rizsek és gabonák elkészítéséhez.

Válasszon 2 nyomásszint közül, az intelligens programtól függően.

| Nyomásszint                                    | Javasolt használat  | Megjegyzések  |
|--|---|---|
| <b>Alacsony 30 - 50 kPa</b><br>(5.8 - 7.2 psi) | Hal és tengeri gyümölcsök, lágy zöldségek és rizs. Magas savtartalmú ételek befőzéséhez is. | Nyomás alatti főzéskor a nyomásszint szabályozza a főzési hőmérsékletet, így a nagyobb nyomás magasabb főzési hőmérsékletet eredményez. |
| <b>Magas 70 - 90 kPa</b><br>(10.2 - 11.6 psi)  | Tojás, hús, baromfi, gyökérzöldségek, zab, bab, gabonák, csontleves, pörkölt, chili.        |   |

A nyomás alatti főzőfolyadékknak víz alapúnak kell lennie, például húslevesnek, alaplevesnek, levesnek vagy gyümölcslének. Ha konzerv, sűrített vagy krémalapú levest készít, adjon hozzá folyadékot az alábbiak szerint.

| Instant pot méret  | Minimum folyadék főzéshez |
|--------------------|---------------------------|
| <b>5.7 Literes</b> | 375 mL (1½ csésze)        |
| <b>7.6 Literes</b> | 500 mL (2 csésze)         |

\*Hacsak a recept másként nem határozza meg.



Tipp: Használja a gőzrácsot az ételek egyenletes felmelegítésére, ez megakadályozza, hogy a tápanyagok kikerüljenek a főzőfolyadékba, hagyja, hogy az olaj és a zsír lecsepegjen az ételről, és megakadályozza, hogy az étel megperzselle a belső edény alját.

### ⚠ VIGYÁZAT

A perzselés vagy forrázási sérülés elkerülése érdekében legyen óvatos, amikor több mint 60 ml (1/4 csésze) olajat, olajalapú szószokat, sűrített tejszín alapú leveket

és sűrű szószokat használ. Adjunk hozzá megfelelő folyadékot a szószok hígításához. Kerülje azokat a recepteket, amelyek több mint 60 ml (1/4 csésze) olaj- vagy zsirtartalmat igényelnek

# Főzés

## Nyomás alatti főzés és Rizs

| Intelligens program     | Előre beállított főzési beállítások | Alapértelmezett nyomásszint | Alapértelmezett idő | Időtartomány                         |
|-------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|---------------------|--------------------------------------|
| Nyomás alatti főzésCook | Egyéni                              | Magas                       | 10 perc (00:10)     | 1 perctől 8 óráig (00:01 08:00)      |
|                         | Tészta                              | Magas                       | 1 perc (00:01)      | 1 perctől 1 óráig (00:01 01:00)      |
|                         | Leves                               | Magas                       | 30 perc (00:30)     | 1 perctől 4 óráig (00:01 04:00)      |
|                         | Csirke                              | Magas                       | 10 perc (00:10)     |                                      |
|                         | Marha                               | Magas                       | 30 perc (00:30)     |                                      |
|                         | Bab                                 | Magas                       | 20 perc (00:20)     |                                      |
|                         | Tojás                               | Magas                       | 5 perc (00:05)      | 1 perctől 10 percig (00:01 00:10)    |
|                         | Sterilizálás                        | Magas                       | 10 perc (00:10)     | 1 perctől 30 percig(00:01 00:30)     |
| Rice/Grain              | Egyéni                              | Alacsony                    | 12 perc (00:12)     | 1 perctől 1 óráig (00:01 01:00)      |
|                         | Barna Rizs                          | Magas                       | 30 perc (00:30)     |                                      |
|                         | Fehér Rizs                          | Magas                       | 12 perc (00:12)     | 1 perctől 30 percig (00:01 to 00:30) |

### Szakasz A Pro beállítása nyomás alatti főzéshez

- 01** Adjon ételt és folyadékot a belső edénybe a receptben leírtak szerint. Helyezze a belső edényt a multicooker aljába.
- 02** Helyezze el és zárja le a nyomás alatti főzőfedelel a Nyomásszabályozás jellemzői A nyomás alatti főzőfedél alatt leírtak szerint.

### Szakasz Nyomás alatti főzés

- 01** Érintse meg azt az intelligens programot, amelyet a nyomás alatti főzés vagy a rizs funkcióval szeretne használni.
- 02** Amikor az Egyéni villog, forgassa el a tárcsát az előre beállított főzési opciók közötti váltáshoz. Nyomja meg a tárcsát a választáshoz, és lépjen a következő mezőre.
- 03** Amikor a nyomásszint villog, forgassa el a tárcsát az opciók közötti váltáshoz. Nyomja meg a tárcsát a választás

# Főzés

## Nyomás alatti főzés és Rizs

megerősítéséhez, és lépjen a következő mezőre.

- 04** Amikor az idő villog, forgassa el a tárcsát a főzési idő beállításához a receptje szerint. Nyomja meg a tárcsát a változtatás megerősítéséhez, és lépjen a következő mezőre.



A testreszabások a főzés megkezdésekor mentésre kerülnek az intelligens programba.

- 05** Amikor az Emlékeztető villog, forgassa el a tárcsát a szellőző-émlékeztető opciók közötti váltáshoz. További információért lásd: Vezérlőpult. Nyomja meg a tárcsát a választás megerősítéséhez.

Press the dial to confirm your choice.

- 06** A kezdéshez érintse meg a Start gombot. A kijelzőn a Be felirat látható, a főzési folyamatjelzőn pedig az Előmelegítés.

### Szakasz Nyomás elengedése

- 01** Amikor a főzés befejeződik, a kijelzőn a Befejezés felirat látható, ha a Melegen tartás ki van kapcsolva. Ha a Melegen tartás be van kapcsolva, az időzítő 00 00-tól 10 óráig (10 00) kezd számolni. Food should not be kept warm for more than 10 hours. If cooking thick or starchy foods, heat may not dissipate evenly. To ensure food safety, stir the contents of thicker dishes every 40 to 60 minutes.
- 02** Az ételt nem szabad 10 óránál tovább melegen tartani. Ha sűrű vagy keményítőtartalmú ételeket főz, előfordulhat, hogy a hő nem oszlik el egyenletesen. Az élelmiszerbiztonság érdekében 40-60 percenként keverje meg a vastagabb edények tartalmát.

Ha 5 vagy 10 perces légtelenítési emlékeztetőt állított be, az emlékeztető időzítő elkezd a visszaszámlálást

- 03** Ha készen áll, kövesse a recept utasításait a nyomásmentesítési mód kiválasztásához.



A biztonságos nyomásmentesítési technikákkal kapcsolatos információért lásd a Nyomás kiengedése című részt.

Várja meg, amíg az úszószelep leesik, majd óvatosan nyissa ki és vegye le a fedelet a Nyomásszabályozás jellemzői Nyomásos főzési fedél című részben leírtak szerint.

Megfelelő kézvédelemmel távolítsa el a belső edényt a multicooker aljáról, öntse ki a vizet, és alaposan szárítsa meg a belső edényt.


A késleltetett indítás időzítője beállítható úgy, hogy automatikusan elindítsa a nyomás alatti főzést, miközben Ön ágyban van, dolgozik, ügyeit intézi vagy más étellel van elfoglalva. A késleltetett indítási időzítő beállításához lásd a Kezelőpanel beállításait



# Főzés

## Gőz (nem túlnyomásos)

A Párolás program kétféleképpen működik, mint egy hagyományos főzőlappáróló, forrásban lévő folyadék az ételek forró gőzzel történő főzéséhez, valamint fertőtlenítő kamra üveg és műanyagok számára. Megjegyzés: kérjük, olvassa el a gyártó utasításait a fertőtlenítés idejére és hőmérsékletére vonatkozóan.

 Tipp: Gőzöléskor használja a többfunkciós rácsot, hogy az étel ne kerüljön a forrásban lévő folyadékba.

| Intelligens program | Előre beállított főzési | Alapértelmezett nyomásszint | Alapértelmezett idő | Hőmérséklet tartomány | Időtartomány                       |
|---------------------|-------------------------|-----------------------------|---------------------|-----------------------|------------------------------------|
| Párolás             | Egyéni                  | Magas                       | 30 perc             | Alacsony 83°C /       | 1 perctől 1 óráig (00:01<br>01:00) |
|                     |                         | Alacsony                    |                     |                       |                                    |

### 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.

### FIGYELMEZTETÉS

A nyomásjelző szelepnek nem szabad felemelkednie Steam közben. Ha a nyomásjelző szelep felemelkedik, győződjön meg róla, hogy a gyorskioldó kapcsoló Vent állásban van.

### FIGYELMEZTETÉS

Ha gőz van a belső edényben, némi ellenállást észlelhet a fedél cseréjekor. Hagyja, hogy a fedő teljesen beleüljön a sínbe, mielőtt bezárja

# Főzés

## Párolás

### 1. Szakasz A Pro beállítása pároláshoz

01 Öntsön vizet a belső edénybe.

Helyezze a belső edényt a multicooker aljába.

02 Helyezze a gőzrácsot a belső edénybe, és tegyen rá ételt.

03 Helyezze fel és zárja le a nyomás alatti főzőfedelelet a Nyomásszabályozási funkciók Nyomástartó főzőfedél című részben leírtak szerint.

A könnyű hozzáférés érdekében, vagy ha szeretné nézni az ételt főzés közben, bármilyen szellőzőnyílással ellátott üvegfedél megfelel.

### 2. Szakasz Párolás

01 Érintse meg a Párolás lehetőséget.

02 Amikor az Egyéni villog, forgassa el a tárcsát az előre beállított főzési opciók közötti váltáshoz. Nyomja meg a tárcsát a választáshoz, és lépjen a következő mezőre.

03 Amikor a hőmérséklet villog, forgassa el a tárcsát a magas és alacsony hőmérséklet közötti váltáshoz.

Nyomja meg a tárcsát a választáshoz, és lépjen a következő mezőre.

04 Amikor az idő villog, forgassa el a tárcsát a főzési idő beállításához.

05 A kezdéshez érintse meg a Start gombot.

A kijelzőn az On felirat látható, a főzési folyamatjelzőn pedig az Előmelegítés.

06 Amikor a Pro eléri a célhőmérsékletet, a folyamatjelző sáv a Főzés feliratra vált, és az időzítő visszaszámlál.


07 Amikor az intelligens program befejeződött, a kijelzőn az End felirat látható. Az Automatikus melegen tartás nem használható a Párolással.

Gőzöléshez ajánlott a trivet vagy más, az Instant Pot által engedélyezett tartozékok használata.

# Főzés

## Pirítás

A serpenyőhöz, rácshoz vagy lapos grillezéshez hasonlóan használja a Sauté-t pirításra, folyadékok redukálására és sűrítésére, ételek keverésére, valamint zöldségek karamellizálására és hús pirítására más főzési mód előtt vagy után.

 **Tipp:** Ha úgy tetszik, a belső edényt bármilyen elektromos, kerámia, gáz vagy indukciós főzőlapon használhatja. A szilikon markolatú fogantyúk megkönnyítik a fogást és a csúszásmentes keverést!

| Intelligens program | Előre beállított főzési beállítások | Alapértelmezett nyomásszint | Alapértelmezett idő | Hőmérséklet tartomány | Időtartomány      |
|---------------------|-------------------------------------|-----------------------------|---------------------|-----------------------|-------------------|
| Pirítás             | Egyéni                              | Magas                       | 30 perc (00:30)     | Egyéni Alacsony Magas | 1 perctől 1 óráig |

### Szakasz A Pro beállítása a Pirításhoz

**01** Helyezze be a belső edényt a multicooker aljába. Ne használjon fedőt.

**02** Érintse meg a Pirítás gombot.

**03** Amikor az Egyéni villog, nyomja meg a tárcsát a kiválasztásához, és lépjen a következő mezőre.

**04** Amikor a hőmérséklet villog, forgassa el a tárcsát a Magas, Alacsony és Egyedi hőmérséklet közötti váltáshoz.

Egyéni hőmérséklet beállításához válassza az Egyéni lehetőséget, majd forgassa el a tárcsát az 5 hőmérsékleti fokozat közötti váltáshoz. A kijelzőn LE 1 (a legalacsonyabb hőmérséklet) és LE 5 (legmagasabb hőmérséklet) látható. Ezek a szintek hasonlóak a főzőlap hőmérsékleti szintjeihez.

Nyomja meg a tárcsát a választáshoz, és lépjen a következő mezőre.

**05** Amikor az idő villog, forgassa el a tárcsát a főzési idő beállításához.

**06** A kezdéshez érintse meg a Start gombot. A kijelzőn az On felirat látható, a főzési folyamatjelző sávon pedig az Előmelegítés.Stage 2: Sautéing

### Szakasz Pirítás

**01** Amikor a Pro eléri a célhőmérsékletet, a folyamatjelző sáv a Főzés feliratra vált, és a kijelzőn néhány pillanatig a Forró felirat látható, mielőtt átváltana a visszaszámlálóra.

**02** Adja hozzá Helyezze a hozzávalókat a belső edénybe.

Ha az élelmiszer-összetevőket azelőtt adja hozzá, hogy a belső edény elérte volna a célhőmérsékletet, előfordulhat, hogy a Forró üzenet nem jelenik meg. Ez normális.

**03** Ha az összetevők teljesen elkészültek, mielőtt lejárna az idő, érintse meg a Mégse gombot az intelligens program befejezéséhez; ellenkező esetben, amikor az intelligens program befejeződik, a kijelzőn az End felirat látható.

Az Automatikus melegen tartás funkció nem érhető el a Pirítás programmal.

A késleltetett indítás és az automatikus melegen tartás nem használható a Pirítás funkcióval.

# Főzés

## Máztalanítás

A hús és a zöldségek pirítása nagynyomású főzés előtt tökéletes módja az ízek feljavításának, mivel a cukrok karamellizálódnak a Pirítás Intelligens Program magas hőjétől. A belső edény máztalanítása lehetővé teszi, hogy feltárja ezeket az ízeket csodálatos szószokban, mártásokban és még sok másban. Máztalanításhoz vegye ki az élelmiszereket a belső edényből, és öntsön híg folyadékot, például vizet, húslevest vagy bort a forró felületre. Fa vagy szilikon kaparóval emelje fel a belső edény aljára ragadt ételt, és keverje bele a folyadékba.

### **▲ FIGYELMEZTETÉS**

A Pirítás Intelligens Program magas hőmérsékletet ér el. Ha nem figyel, az étel megéghet ezen a beállításon. NE használjon fedőt, és NE hagyja felügyelet nélkül a multicookert a Pirítás használata közben.

# Főzés

## Lassú főzés

A Lassú főzés program egy hagyományos lassú tűzhelyhez hasonlítható, így továbbra is használhatja régi családi kedvenceit!

| Intelligens program | Előre beállított főzési beállítások | Alapértelmezett nyomásszint | Alapértelmezett idő     | Idő tartomány                                 | Tippek   |
|---------------------|-------------------------------------|-----------------------------|-------------------------|---|--|
| <b>Lassú Főzés</b>  | Egyéni                              | Magas                       | 4 óra<br><b>(04:00)</b> | 30 perctől 99 óráig és 30 percig(00:30-99:30) | Az ételeket legalább 3 órán keresztül kell főzni (03 00), hacsak a receptben másként nem szerepel. |
|                     | Csirke                              | Magas                       |                         |   |  |
|                     | Marha                               | Magas                       | 6 óra<br><b>(06:00)</b> |   |  |
|                     | Leves                               | Magas                       |                         |   |  |
|                     | Bab                                 | Magas                       | 8 óra<br><b>(08:00)</b> |   |  |

### Szakasz A Pro beállítása lassú főzéshez

01 Adjon ételt és folyékony összetevőket a belső edénybe a receptje szerint. Helyezze a belső edényt a multicooker aljába.

02 Helyezze fel és zárja le a nagynyomású főzőfedelelet a Nyomásszabályozási funkciók Nyomástartó főzőfedél című részben leírtak szerint.

A nagynyomású főzőfedél a főzési folyamat során eltávolítható a könnyű hozzáférés érdekében, vagy ha szeretné figyelni az ételt főzés közben, bármilyen szellőzőnyílással ellátott üvegfedél megteszi.

### Szakasz Lassú főzés

01 Érintse meg a Lassú főzés lehetőséget.

02 Amikor az Egyéni villog, forgassa el a tárcsát az előre beállított főzési opciók közötti váltáshoz.

Nyomja meg a tárcsát a választáshoz, és lépjen a következő mezőre.

03 Amikor a hőmérséklet villog, forgassa el

a tárcsát a magas és alacsony hőmérséklet közötti váltáshoz.

Nyomja meg a tárcsát a választáshoz, és lépjen a következő mezőre.

04 Amikor az idő villog, forgassa el a tárcsát a sütési idő beállításához. 05 A kezdéshez érintse meg a Start gombot.

A folyamatjelző sávon az Előfűtés felirat látható, és az időzítő azonnal elkezdi a visszaszámlálást.

06 Amikor a Pro eléri a célhőmérsékletet, a folyamatjelző sáv a Főzés feliratra vált.

07 Amikor a főzés befejeződik, a kijelzőn a Befejezés felirat látható, ha a melegen tartás ki van kapcsolva.

Ha a Keep Warm be van kapcsolva, az időzítő 00 00-tól 10 óráig (10 00) kezd számolni.

## FIGYELMEZTETÉS

A nyomásjelző szelepnek nem szabad felemelkednie a lassú főzés során. Ha a nyomásjelző szelep felemelkedik, állítsa a gyorskioldó kapcsolót Vent állásba

# Főzés

## Szuvid

A Szuvid főzés során az ételeket víz alatt, légmentesen záródó, élelmiszer-biztonságos zacskóban, hosszú ideig főzzük. Az étel a saját levében megfő, finom és hihetetlenül lágy lesz.

### ⚠ FIGYELEM

Ne töltse túl a belső edényt, nehogy megsérüljön a multicooker. A teljes tartalom (víz- és ételzacskó) legalább 5 cm-es szabad teret hagyjon a vízvonaltól és a belső edény pereme között.

| Intelligens program | Előre beállított főzési beállítások | Alapértelmezett nyomás-szint | Alapértelmezett idő | Időtartomány                                   |
|---------------------|-------------------------------------|------------------------------|---------------------|--|
| Szuvid              | Egyéni                              | 60°C<br>140°F                | 3 óra (03:00)       | 30 perctől 99 óráig 30 percig (00:30 to 99:30) |
|                     | Csirke                              | 60°C<br>140°F                | 2 óra (02:00)       | 10 perctől 99 óráig 30 percig (00:10 to 99:30) |
|                     | Marha                               | 54°C<br>130°F                | 2 óra (02:00)       |  |
|                     | Tojás                               | 70°C<br>145°F                | 30 perc (00:30)     | 10 perctől 24 óráig (00:10 to 24:00)           |

Szüksége lesz:

- Csipeszre
- Hőmérőre
- Élelmiszerbiztonságos, légmentesen záródó, újrazárható ételtasakokra vagy

# Főzés

## Szuvid

### 1. Lépés Állítsa be a szuvid vízfürdőt

01 Töltse fel a belső edényt a Half Fill jelzésig az edényen jelzett módon, majd helyezze be a multicooker aljába.

02 Helyezze fel és zárja le a nagynyomású főzőfedelelet a Nyomásszabályozási funkciók Nyomástartó főzőfedél című részben leírtak szerint.

A nagynyomású főzőfedél a főzési folyamat során eltávolítható a könnyű hozzáférés érdekében.

### 2. Lépés A Pro beállítása sous vide főzéshez

01 Érintse meg a Szuvid gombot.

02 Amikor az Egyéni villog, forgassa el a tárcsát az előre beállított főzési opciók közötti váltáshoz.

Nyomja meg a tárcsát a választáshoz, és lépjen a következő mezőre.

03 Amikor a hőmérséklet villog, forgassa el a tárcsát az egyéni hőmérséklet beállításához. Nyomja meg a tárcsát a választáshoz, és lépjen a következő mezőre.

04 Amikor az idő villog, forgassa el a tárcsát a sütési idő beállításához. 05 A kezdéshez érintse meg a Start gombot.

A kijelzőn az On felirat látható, a folyamatjelző sávon pedig az Előmelegítés

### 3. Lépés Készítse elő az ételt

01 Amíg a víz melegszik, kezdje az étel tetszés szerinti fűszerezésével. Típekért lásd a Hozzávalók és fűszerek részt a következő oldalon!

02 Ha készen áll, válassza szét az ételadagokat külön tasakokba.

03 Távolítsa el az összes levegőt a tasakokból, és szorosan zárja le őket.

### 4. Lépés Főzze meg őket!

01 Ha a vízfürdő készen áll, a kijelzőn néhány pillanatig a Forró felirat látható, mielőtt átváltana a visszaszámlálóra.

02 Vegye le a fedelet, és óvatosan merítse be a lezárt tasakot.

A tasakban lévő ételt el kell meríteni, ezért bármikor öntsön felmelegített vizet a belső edénybe, de ha visszazárható zacskót használ, ügyeljen arra, hogy a lezárt rész a víz felett maradjon.

03 Helyezze vissza és zárja le a nyomás alatti főzőfedelelet a Nyomásszabályozási jellemzők című részben leírtak szerint.

04 Amikor az intelligens program befejeződött, a kijelzőn az End felirat látható. Nyissa ki a multicookert, és a fogójával óvatosan vegye ki a tasakot a forró vízből.

05 Nyissa ki a tasakot, és egy hőmérővel ellenőrizze, hogy készen van-e.


# Főzés

## Kérgesítés

A hús lassú és precíz főzése után a legegyszerűbb módja annak, hogy túlsütés nélkül fokozza a már amúgy is finom ízeket. Próbálja ki a kérgesítést, hogy puha, lédús, gyönyörű, fényes kéreggel rendelkező húst kapjon.

**01** A szuvid főzés után vegye ki a húst a főzőtasakból, és óvatosan törölje szárazra, hogy a lehető legtöbb nedvességet eltávolítsa a hús külső felületéről.

**02** Használja a magasra állított Pirítás programot, hogy jól átsüljön, vagy használjon forró öntöttvas serpenyőt, pirítós fáklyát vagy grillezőt – bármit, ami forró, hogy elzárja a nedvességet!

 Általában a sütés után a steaknek pihenniük kell, hogy a belső hőmérséklet kiegyenlítődjön. A szuvid főzésnél azonban a belső hőmérséklet már állandó. Így nincs szükség a pihenésre – azonnal tálalhatja steakjét.

## Hozzávalók és fűszerek

- A só nagyon jól használható, de jobb, ha egy kicsit kevesebbet használ, mint általában, különösen húshoz, szárnyasokhoz és halhoz. Ha úgy találja, hogy főzés után többre van szüksége, könnyen megsózhatja ízlés szerint.
- A sous vide főzéskor jó minőségű, friss alapanyagokat használjon, hogy a lehető legjobb ízt biztosítsa.
- Fokhagymapor helyett használjon friss fokhagymát. A fokhagymapor keserűvé válhat a szuvid főzéskor. A friss fokhagyma fogja a legjobb eredményt elérni.



# Főzés

## Szuvid főzési táblázat

| Étel   | Ajánlott vastagság | Várt eredmény       | Főzési hőmérséklet* | Minimum Főzési idő* | Maximum Főzési idő* |
|--|--------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| <b>Marha és Bárány</b>   |                    |                     |                     |                     |                     |
| Gyengéd részek:<br>pecsenye,<br>szelet, hátszín,<br>bordaszem,<br>far, T-csont,<br>karaj | 2-5 cm             | Rare                | 50°C / 122°F        | 1 hour              | 4 óra               |
|  |                    | Medium-rare         | 54°C / 129°F        | 1.5 hours           | 4 óra               |
| Keményebb részek: Penge,<br>tokmány,<br>lapocka,<br>csülök,<br>vadhúsok                  | 4-6 cm             | Medium              | 60°C / 140°F        | 1.5 hours           | 4 óra               |
|  |                    | Medium-well         | 63°C / 145°F        | 1.5 hours           | 4 óra               |
| <b>Baromfi</b>   |                    |                     |                     |                     |                     |
| Csirkemell   | 3-5 cm             | Soft and juicy      | 63°C / 145°F        | 1.5 hours           | 4 óra               |
|  |                    | Traditionally firm  | 69°C / 155°F        | 1 hour              | 4 óra               |
| Csirkecomb   | 3-5 cm             | Juicy and tender    | 74°C / 165°F        | 1 hour              | 4 óra               |
|  |                    | Off-the-bone tender | 74°C / 165°F        | 4 hours             | 8 óra               |
| Csirkeláb  | 5-7 cm             | Juicy and tender    | 74°C / 165°F        | 2 hours             | 7 óra               |
| Kacsamell  | 3-5 cm             | Soft and juicy      | 64°C / 146°F        | 2 hours             | 4 óra               |
| <b>Disznó</b>  |                    |                     |                     |                     |                     |
| Has  | 3-6 cm             | Traditionally firm  | 82°C / 180°F        | 10 hours            | 22 óra              |
| Borda  | 2-3 cm             | Off-the-bone tender | 59°C / 138°F        | 10 hours            | 22 óra              |

# Főzés

## Szuvid főzési táblázat

| Étel                           | Ajánlott vastagság  | Várt eredmény                 | Főzési hőmérséklet* | Minimum Főzési idő* | Maximum Főzési idő* |
|--------------------------------|---------------------|-------------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Karaj                          | 2-4 cm              | Pink and juicy                | 57°C / 135°F        | 1 hour              | 4 óra               |
|                                |                     | White throughout and juicy    | 64°C / 147°F        | 1 hour              | 4 óra               |
| <b>Hal és tengeri gyümölcs</b> |                     |                               |                     |                     |                     |
| Hal                            | 2-3 cm              | Soft and buttery              | 43°C / 110°F        | 10 minutes          | 30 minutes          |
|                                |                     | Translucent / starts to flake | 46°C / 115°F        | 20 minutes          | 45 minutes          |
|                                |                     | Medium-rare                   | 52°C / 125°F        | 20 minutes          | 45 minutes          |
|                                |                     | Medium, dry                   | 54°C / 130°F        | 20 minutes          | 45 minutes          |
|                                |                     | Well-done, crumbly            | 57°C / 135°F        | 20 minutes          | 45 minutes          |
| Garnélarák                     | -                   | Traditionally firm            | 60°C / 140°F        | 30 minutes          | 45 minutes          |
| Homárfarok                     | -                   | Soft and buttery              | 60°C / 140°F        | 1 hour              | 1 hour              |
| Fésűkagyló                     | -                   | Soft and buttery              | 60°C / 140°F        | 30 minutes          | 30 minutes          |
| <b>Tojás</b>                   |                     |                               |                     |                     |                     |
| Tojás                          | Large / Extra Large | Runny                         | 60°C / 140°F        | -                   | 45 minutes          |
|                                |                     | Soft-boiled                   | 63°C / 145°F        | -                   | 45 minutes          |
|                                |                     | Medium-boiled                 | 66°C / 151°F        | -                   | 1 hour              |
|                                |                     | Hard-boiled                   | 73.9°C / 165°F      | -                   | 1 hour              |
| <b>Gyümölcs és zöldség</b>     |                     |                               |                     |                     |                     |
| Gyümölcs                       | -                   | -                             | 83.9°C / 183°F      | 15 minutes          | 2 hours             |
| Zöldség                        | -                   | -                             | 83.9°C / 183°F      | 45 minutes          | 2.5 hours           |

# Főzés

## Joghurt

Könnyen fermentált tejtermékek és tejmentes joghurt receptekhez készült, amelyeket újra és újra elkészíthet.

| Instant pot méret | Minimum tej        | Maximum tej |
|-------------------|--------------------|-------------|
| 5.7 Litres        | 1000 mL (4 csésze) | 3.8 L       |
| 7.6 Litres        | 1500 mL (6 csésze) | 5.7 L       |

| Intelligens program | Előre beállított főzési beállítások | Alapértelmezett nyomásszint | Alapértelmezett idő  | Időtartomány  |
|---------------------|-------------------------------------|-----------------------------|----------------------|---|
| Joghurt             | Egyéni                              | <b>Alacsony (erjedés)</b>   | 8 óra <b>(08:00)</b> | 30 perctől 99 óráig és 30 percig (00:30 99:30)                              |
|                     |                                     | <b>Magas (pasztőrözés)</b>  | <b>(boil)</b>        | 30 perctől 1 óráig tart a tej mennyiségétől függően (00 30 és 01 00 között) |
|                     |                                     | <b>Egyéni 56°C / 133°F</b>  | 8 óra <b>(08:00)</b> | 30 perctől 99 óráig és 30 percig (00:30 99:30)                              |

| Kezdve...                                     | Csinálja ezt!   |
|---|---|
| <b>Pasztőrözött vagy nem pasztőrözött tej</b> | Kövesse az alábbi lépéseket   |
| <b>Hosszú életű tej</b>                       | Ugrás a 2. lépésre Adja hozzá az élesztőkultúrát. Ez a joghurtkészítés „hidegindítási” módja. |

### Szüksége lesz:

- Ételhőmérőre
- Tejre vagy tejmentes alternatívára
- Aktív joghurttenyésztetre

# Főzés

## Joghurt

### 1. Lépés A tej pasztörözése

01 Adjon hozzá tejet vagy tej alternatívát a belső edénybe, és minden olyan hozzávalót, amelyet a recept megkíván.

02 Helyezze fel és zárja le a nagynyomású főzőfedelelet a Nyomásszabályozási funkciók Nyomástartó főzőfedél című részben leírtak szerint.

A nagynyomású főzőfedél a joghurtkészítés teljes időtartama alatt teljes egészében eltávolítható, így könnyen hozzáférhető.

03 Érintse meg a Joghurt gombot.

04 Amikor a hőmérséklet villog, forgassa el a tárcsát, hogy a Magas állásba váltson. A pasztörözési idő és a hőmérséklet előre beállított és nem állítható.

05 A kezdéshez érintse meg a Start gombot.

A kijelzőn a boil felirat látható, a folyamatjelző sávon pedig az Előmelegítés.

06 A kijelzőn a Befejezés felirat látható, amikor a pasztörözés befejeződött.

A tejnek legalább 72°C-ot kell elérnie a megfelelő pasztörözéshez. Használjon hőmérőt a hőmérséklet ellenőrzéséhez.

### 2. Lépés Adja hozzá az élesztőkultúrát

01 Hőmérővel hagyja, hogy a tej lehűljön valamivel 43°C/110°F alá.

02 Adja hozzá az élesztőkultúrát a tejhez az indítókultúra-termékhez a mellékelt utasítások szerint.

A natúr joghurt aktív kultúrákkal előételként használható. Kövesse a megbízható Instant Pot joghurt receptjét, ha joghurtot használ kezdőkultúráként.

03 Helyezze fel és zárja le a nyomás alatti főzőfedelelet a Nyomásszabályozás jellemzői A nagynyomású főzési fedél részben leírtak szerint.

### 3. Lépés Tej erjesztése

01 Érintse meg a Joghurt gombot.

02 Amikor a hőmérséklet villog, forgassa el a tárcsát az Alacsony vagy Egyedi állásba való váltáshoz.

Egyéni hőmérséklet beállításához válassza az Egyéni lehetőséget, majd forgassa el a tárcsát a hőmérséklet beállításához.

Nyomja meg a tárcsát a választáshoz, és lépjen a következő mezőre.

03 Amikor az idő villog, forgassa el a tárcsát a főzési idő beállításához.

A 8 órás erjesztési időszak szabványos, de az Ön receptje és íze szerint változhat. 04 A kezdéshez érintse meg a Start gombot.

A kijelzőn az On felirat látható, a folyamatjelző sávon pedig az Előmelegítés.

05 Amikor az erjesztés befejeződött, a kijelzőn az End felirat látható.

# Főzés

## Joghurt

### Tippek joghurtkészítéshez

- Minél sűrűbb a tej, annál sűrűbb a joghurt!
- A még sűrűbb joghurthoz erjesztés előtt kétszer pasztörizálja a tejet.
- A legsűrűbb joghurthoz használjon sajtkenőt a folyékony tejsavó kiszűrésére, és készítsen gazdag, görög stílusú joghurtot.
- Minél tovább erjeszti a tejet, annál csípősebb lesz a joghurt.
- Hűtsük le a friss joghurtot, majd tegyük a hűtőbe (lefedve) 12-24 órára, hogy az ízek kifejlődjenek.
- A méz, a dió, a magvak és a friss gyümölcsök tökéletesek a házi készítésű joghurtokhoz!

### A joghurtos edények kényelmes módja a joghurt adagolásának

Yogurt pots are a convenient way to portion out yogurt servings.

- 01** A 2. lépés után Adjon hozzá élesztőkultúrát, óvatosan öntse a tejet a joghurtos edényekbe, és szorosan zárja le.
- 02** Helyezze a gőzrácsot a belső edény aljára.
- 03** Helyezze a joghurtos edényeket a rácsra, és öntsön vizet a belső edénybe, amíg a joghurtos edények félig el nem merülnek.

# Főzés

## Sütés

Használja a Sütés nyomással vagy nyomás nélkül lehetőséget a tészta kelesztéséhez, és készítsen dekadens brownie-t, nedves banánkenyeret és más ízletes finomságokat.

| Intelligens program | Előre beállított főzési beállítások | Alapértelmezett nyomásszint | Alapértelmezett idő | Időtartomány                       |
|---------------------|-------------------------------------|-----------------------------|---------------------|------------------------------------|
| Sütés               | Egyéni                              | Nincs, 176°C 350°F          | 30 perc (00:30)     | 1 perc to 4 óráig (00:01 to 04:00) |
|                     | Sajttorta                           | Magas                       | 45 perc (00:45)     | 1 perc to 1 óráig (00:01 to 01:00) |
|                     | Kenyér                              | Magas                       | 40 perc (00:40)     |                                    |

### Szakasz A Pro beállítása a sütéshez

01 Helyezze a gőzrácst a belső edény aljára, majd helyezze a sütőedényt a gőzrácstetejére.

Hagyjon körülbelül 2,5 cm helyet a tepszi minden oldala körül, hogy a hő egyenletesen keringessen.

02 Helyezze be a belső edényt a tűzhely aljába a készülék alapjába.

03 Helyezze fel és zárja le a nyomás alatti főzőfedelelet a Nyomásszabályozási funkciók Nyomástartó főzőfedél című részben leírtak szerint.

### 2. Szakasz Sütés

01 Érintse meg a Sütés gombot.

02 Amikor az Egyéni villog, forgassa el a tárcsát az előre beállított főzési opciók közötti váltáshoz.

Nyomja meg a tárcsát a választáshoz, és lépjen a következő mezőre.

03 Amikor a nyomásszint villog, forgassa el a tárcsát a Nincs, Alacsony és Magas közötti váltáshoz.

Ha a Nincs lehetőséget választja, forgassa

el a tárcsát az egyéni hőmérséklet beállításához. Nyomja meg a tárcsát a választás megerősítéséhez, és lépjen a következő mezőre.

04 Amikor az idő villog, forgassa el a forgatógombot a főzési idő beállításához a receptje szerint. Nyomja meg a tárcsát a változtatás megerősítéséhez, és lépjen a következő mezőre.

05 Az emlékeztető villog, ha nyomás alatt főz. Forgassa el a forgatógombot a szellőztetési emlékeztető opciók közötti váltáshoz. További információért lásd: Kezelőpanel.

06 A kezdéshez érintse meg a Start gombot.

A kijelzőn az On felirat látható, a főzési folyamatjelzőn pedig az Előmelegítés.

### 3. Szakasz Nyomás elengedése

01 Amikor a főzés befejeződött, a kijelzőn az End felirat látható.

02 Ha 5 vagy 10 perces légtelenítési emlékeztetőt állított be, az emlékeztető időzítő elkezd a visszaszámlálást.

03 Ha készen áll, kövesse a recept utasításait a légtelenítési mód kiválasztásához. A

# Főzés

biztonságos légtelenítési technikákkal kapcsolatos információkért lásd: Nyomásmentesítés.

04 Nyomás alatti sütés esetén várja meg, amíg a nyomásjelző szelep leesik, majd óvatosan nyissa ki és vegye le a fedelet a Nyomásszabályozási funkciók Nyomásos

főzőfedél című részben leírtak szerint.

05 Megfelelő kézvédellel vegye le a belső edényt a multicooker alapjáról, és óvatosan emelje ki a tepsit.

## Melegen tartás

Tökéletes ételek melegítésére vagy ételek hosszú ideig tartó melegen tartására

| Intelligens program | Alapértelmezett hőmérséklet | Hőmérséklettartomány           | Időtartomány                      |
|---------------------|-----------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| Melegen tartás      | Magas                       | Egyéni 62°C- 90°C 144 to 194°F | 30 perctől 10 óráig (00:30 10:00) |
|                     |                             | Alacsony 62°C / 144°F          |                                   |
|                     |                             | Magas 77°C / 171°F             |                                   |

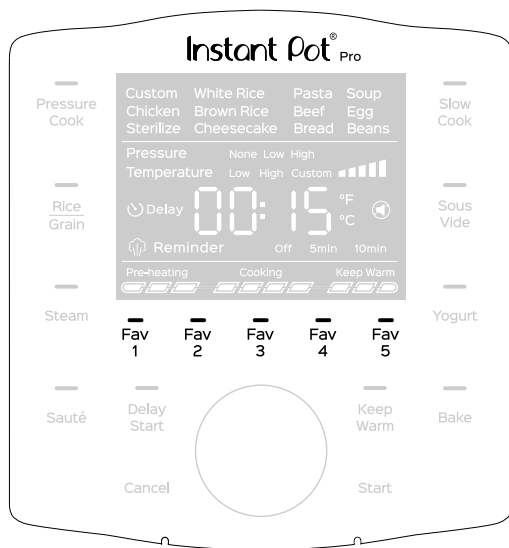
- 01 Érintse meg a Melegen tartás lehetőséget.
- 02 Amikor a hőmérséklet villog, forgassa el a tárcsát az Alacsony, Magas vagy Egyéni fokozatok közötti váltáshoz.
- 03 Egyéni hőmérséklet beállításához válassza az Egyéni lehetőséget, majd forgassa el a tárcsát a hőmérséklet beállításához.
- 04 Nyomja meg a tárcsát a választáshoz, és lépjen a következő mezőre.
- 05 Amikor az idő villog, forgassa el a tárcsát a főzési idő beállításához.
- 06 Egyéni hőmérséklet beállításához érintse meg a Hőmérséklet mezőt az Egyéni lehetőségre váltáshoz, majd forgassa el a tárcsát a hőmérséklet kiválasztásához.
- 07 A kezdéshez érintse meg a Start gombot.

### VIGYÁZAT

A sűrűbb ételek nehezebben melegednek fel, ami az étel elrontásához vezethet. Ha olyan ételt szeretne melegen tartani, mint például a pörkölt vagy chili, 40-60 percenként keverje meg a belső edény tartalmát az egyenletes hőeloszlás érdekében..

# A kedvenc programok használata

Állítson be és mentsen el 5 egyéni programot kedvencként a receptek egyérintéses eléréséhez.



## Receptek mentése kedvencként

01 Válasszon ki egy Intelligens programot, és állítsa be a receptje szerint.

02 Ha elégedett a beállításokkal, érintse meg és tartsa lenyomva bármelyik kedvenc gombot 3 másodpercig a program mentéséhez.

Ez az! Testreszabott programja bármikor készen áll a használatra.

Egy elmentett Kedvenctet lecserélhet egy új receptre, ha megismétli ezeket a lépéseket

## Kedvenc receptek használata

Receptjétől függően az összetevőket az előmelegítés előtt vagy után is hozzáadhatja a belső edényhez.

01 Érintse meg a használni kívánt kedvenc gombot. 02 A kezdéshez érintse meg a Start gombot.

A kijelzőn az On felirat látható, a folyamatjelző sávon pedig az Előmelegítés. Ez tényleg ilyen egyszerű!

Ha megnyom egy Kedvenc gombot, amelyet még nem mentett el Kedvencként, a kijelző háromszor felvilan [tbd], és visszatér az előző képernyőre.



# Karbantartás, tisztítás és tárolás

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

Tisztítás előtt mindig húzza ki a konnektorból a hálózati csatlakozót, és hagyja szobahőmérsékletre hűlni. Soha ne használjon fém súrolószivacsot, csiszolóport vagy kemény vegyszereket az Instant Pot alkatrészeihez vagy tartozékainak tisztításához. Használat előtt és tárolás előtt hagyja, hogy minden felület alaposan megszáradjon.

| Részek  | Tisztítási módszerek és utasítások   |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Tartozékok</li><li>• Gőzállvány</li></ul>   | Mosogatógépben mosható, ha a felső állványra kerül.  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Fedő és alkatrészei</li><li>• Gőzleeresztő szelep</li><li>• Gőzleeresztő fedél</li><li>• Blokkolásgátló pajzs</li><li>• Tömítőgyűrűk</li><li>• Úszószelep</li><li>• Szilikon sapka</li><li>• QuickCool fedél</li><li>• Kondenzátum gyűjtő</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Mosogatógépben mosható, ha a felső állványra kerül. Tisztítás előtt távolítsa el az összes alkatrészt a fedélről. Lásd:</li><li>• Karbantartás, tisztítás és tárolás Alkatrészek eltávolítása és felszerelése.</li><li>• A gőzleeresztő fogantyú és a blokkolásgátló fedél eltávolítása után tisztítsa meg a gőzleeresztő cső belsejét az eltömődés elkerülése érdekében.</li><li>• Ha mosogatás után le szeretné engedni a vizet a fedélről, fogja meg a fedél fogantyúját, és tartsa függőlegesen a fedelet a mosogató fölött, majd forgassa el 360 ° -kal - mint a kormánykereket.</li><li>• Tisztítás után a fedőt fejjel lefelé tárolja a multikooker alapján.</li><li>• Tárolja a tömítőgyűrűket jól szellőző helyen, hogy csökkentse a maradék szagot erősen ízesített ételekből. A szagok kiküszöbölése érdekében töltsön 250 ml vizet és 250 ml fehér ecetet a belső edénybe, majd indítsa el a Nyomás alatti főzést 5-10 percig, majd a QR -t.</li><li>• Minden használat után ellenőrizze a kondenzátumgyűjtőt, és szükség szerint ürítse ki. Ne engedje, hogy étel vagy nedvesség stagnáljon a kondenzátumgyűjtőben.</li></ul> |
| <b>Belső edény</b>  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Mosogatógépben mosható</li><li>• Erős, keményvízes peccételés ecettel nedvesített szivacsos szivaccsal és némi súrolással eltávolítható.</li><li>• Ha kemény vagy égett ételmaradék van az alján, áztassa forró vízbe néhány órán keresztül a könnyű tisztítás érdekében.</li><li>• Győződjön meg arról, hogy minden külső felület száraz, mielőtt a multicooker alapjába helyezi.</li></ul>   |
| <b>Tápkábel Levehető tápkábel</b>   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Csak törölje le.</li><li>• Használjon alig nedves ruhát a részecskék eltávolításához a vezetékről.</li><li>• Tekerje a multicooker alapja köré, és dugja be a végét a vezetéktartóba</li></ul>   |
| <b>Multicooker alap</b>   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Csak törölje le.</li><li>• Alig nedves ruhával törölje le a külső edény belsejét, valamint a kondenzátum peremét. Hagyja teljesen megszáradni, mielőtt behelyezi a belső edényt.</li><li>• Tisztítsa meg a multicooker alját és a kezelőpanelt puha, alig nedves ruhával vagy szivaccsal</li></ul>   |

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

# Karbantartás, tisztítás és tárolás

## ⚠ FIGYELMEZTETÉS

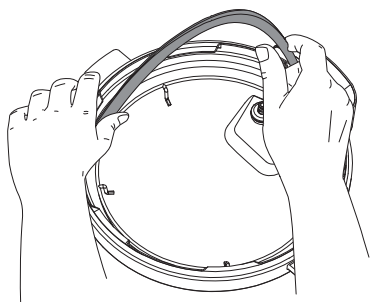
- A multicooker talp elektromos alkatrészeket tartalmaz. A tűz, elektromos szivárgás és/vagy személyi sérülés elkerülése érdekében ügyeljen arra, hogy a multicooker alja mindig száraz maradjon.
- NE merítse a multicooker alapot vízbe vagy más folyadékba, és NE próbálja meg mosogatógépen átvezetni.
- NE öblítse le a fűtőelemet.
- NE merítse víz alá és ne öblítse le a tápkábelt vagy a csatlakozót.

## Alkatrészek ki- és beszerelése


### Szilikon tömítőgyűrű

#### Remove the sealing ring

A tömítőgyűrű eltávolítása Fogja meg a szilikon szélét, és húzza ki a tömítőgyűrűt a kör alakú rozsdamentes acél tömítőgyűrű vájatból.



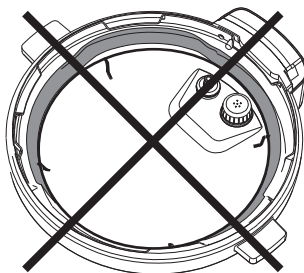
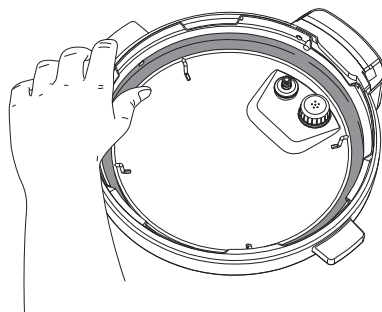
A tömítőgyűrű eltávolítása után ellenőrizze a gyűrűtartót, és győződjön meg arról, hogy rögzítve van, középre van állítva és egyenletes magasságban van a fedél körül. Ne próbálja megjavítani a deformálódott tömítőgyűrűt..

 **Tipp:** A tömítőgyűrűt könnyebb eltávolítani és felszerelni, ha nedves és szappanos.

### Szerelje be a tömítőgyűrűt

Helyezze a tömítőgyűrűt a tömítőgyűrűvájatba, és erősen nyomja a helyére. Ügyeljen arra, hogy ne legyen ráncosodás. Szorosan kell a helyén lennie.

Kicsit inoghat, de nem szabad kiesnie, amikor felfordítja a fedelet.

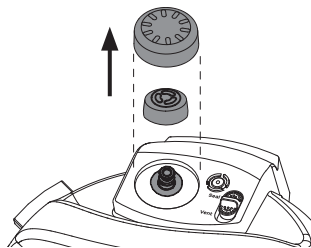


# Karbantartás, tisztítás és tárolás

## Gőzkieresztő egység

### **Távolítsa el a gőzkioldó szerelvényt**

Távolítsa el a gőzkioldó fedelet, majd húzza felfelé és le a gőzkioldó szelepet a gőzkieresztő csőről.



### **Szerelje be a gőzkioldó szerelvényt**

Helyezze a gőzkieresztő szelepet a gőzkieresztő csőre, és nyomja le erősen. A gőzkieresztő szelep lazán ül a gőzkieresztő csövön, de a fedél felfordítása után a helyén kell maradnia.

Helyezze a gőzkieresztő fedelet a gőzkieresztő szelep fölé, és nyomja le. A fedél nyomása a helyére illeszkedik.

## QuickCool védőburkolat

Távolítsa el a védőburkolatot. Fogja meg a fület, és nyomja a fedél fogantyúja felé, majd húzza fel maga felé, és vegye le.

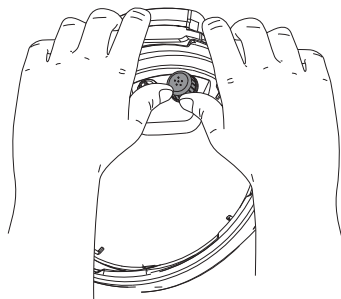
### **A védőburkolat felszerelése**

Fogja meg a fület, és csúsztassa a fedelet a fedél fém részének hátulja felé, majd nyomja le, amíg kattán.

## Blokkolásgátló pajzs

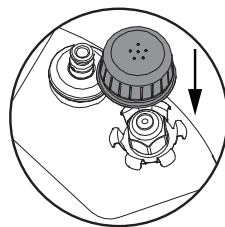
### **Távolítsa el a blokkolásgátló pajzsot**

Fogja meg a fedelet, mint egy kormánykereket, és hüvelykujjával nyomja erősen a blokkolásgátló pajzs oldalát (nyomja a fedél oldala felé és felfelé) amíg le nem pattan az alatta lévő horgokról.



### **Szerelje fel a blokkolásgátló pajzsot**

Helyezze a blokkolásgátló pajzsot a fogak fölé, és nyomja le, amíg a helyére nem pattan.

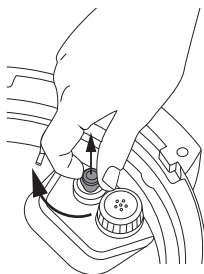
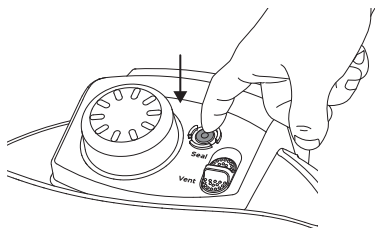


# Karbantartás, tisztítás és tárolás

## Nyomásjelző szelep és szilikonsapkka

### **Vegye le a nyomásjelző szelepet a fedélről**

Tegye az egyik ujját a nyomásjelző szelep lapos tetejére, majd fordítsa meg a fedelet. Távolítsa el a szilikon sapkát a nyomásjelző szelep alsó oldaláról, és vegye le a nyomásjelző szelepet a fedél tetejéről. Ne dobja ki a nyomásjelző szelepet vagy a szilikonsapkát.



### **Szerelje be a nyomásjelző szelepet.**

Csúsztassa a nyomásjelző szelep keskeny végét a fedél tetején lévő nyomásjelző szelep nyílásába. Helyezze az egyik ujját a nyomásjelző szelep lapos tetejére, majd fordítsa meg a fedelet. Erősen rögzítse a szilikon sapkát a nyomásjelző szelep aljához.

## Kondenzátum gyűjtő

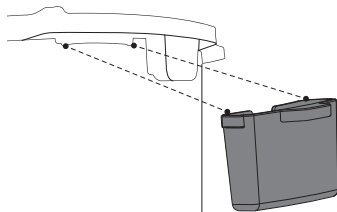
A kondenzátum gyűjtő a multicooker talpának hátulján helyezkedik el, és felfogja a kondenzátum peremének esetleges túlfolyását.

### **Távolítsa el a kondenzátum gyűjtőt**

Húzza le a kondenzátum gyűjtőt a multicooker aljáról; ne rángassa. Figyelje meg a multicooker talpán lévő füleket és a kondenzátum gyűjtő hornyait.

### **Szerelje fel a kondenzátum gyűjtőt**

Illessze a kondenzátum gyűjtő hornyait a multicooker aljzatának hátulján lévő fülekhez, és csúsztassa a kondenzátum gyűjtőt a helyére, mint egy fiókot.



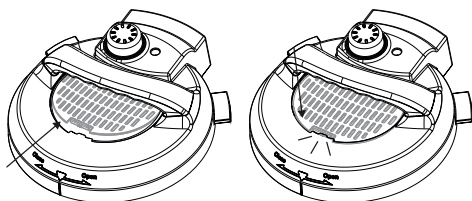
## QuickCool védőburkolat

### **Távolítsa el a védőburkolatot**

Fogja meg a fület, és nyomja a fedél fogantyúja felé, majd húzza fel, maga felé, és vegye le.

### **Szerelje fel a védőburkolatot**

Fogja meg a fület, és csúsztassa a fedelet a fedél fém részének hátulja felé, majd nyomja le, amíg kattán.



# A készülék hibaelhárítása

Ha a probléma továbbra is fennáll, vagy kérdései vannak, lépjen kapcsolatba velünk a [info@topjuicers.hu](mailto:info@topjuicers.hu) email címen vagy hívja a 06-20-235-7768 telefonszámot.

| Probléma   | Lehetséges ok  | Megoldás  |
|--|--|---|
| <b>A készülék bizonyos hangokat bocsát ki</b>                    | 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.  |
| <b>Nehézségekkel küzd a fedő bezárásakor</b>                     | A tömítőgyűrű nincs helyesen felrakva  | Pozicionálja újra a tömítőgyűrűt, bizonyosodjon meg arról, hogy a tömítőgyűrű a tömítőbilincs mögött van.   |
|  | A nyomásjelző szelep nincs bezárva.  | Óvatosan nyomja meg a nyomásjelző szelepet egy hosszú végű konyhai eszközzel  |
|  | A készülék tartalma még forró  | Nyomja meg a gőzkioldó fogantyút, amíg az szellőző helyzetbe nem kerül, majd óvatosan távolítsa el a fedelet a készülék aljáról, hogy a hó eloszolhasson.   |
| <b>Nehézségekkel küzd a fedő kinyitásakor</b>                    | <b>A tartalom nyomás alatt lehet; hogy elkerülje a forrázás okozta sérüléseket, ne próbálja erővel kinyitni a fedelet.</b> |   |
|  | Nyomás van a készülék belsejében   | Engedje ki a nyomást az ön által követett recept szerint; csak akkor nyissa ki a fedelet, miután a gőzleeresztő szelep jelzi, hogy a készülék belsejében nincs nyomás   |
|  | A nyomásjelző szelep szellőző helyzetben van ételmaradékok vagy törmelék miatt.  | Győződjön meg arról, hogy a gőz teljesen ki van engedve, majd enyhén nyomja meg a nyomásjelző szelepet egy hosszú végű konyhai eszközzel.<br>Óvatosan nyissa ki a fedelet, és alaposan tisztítsa meg a nyomásjelző szelepet, annak környékét és a fedelet a következő használat előtt |
| <b>A belső edény a multicooker kinyitásakor a fedélre tapad.</b> | A belső edény lehűtése vákuumot eredményezhet, ami miatt a belső edény a fedélhez tapad .                                  | A vákuum felszabadításához fordítsa a gőzkioldó fogantyút szellőző helyzetbe.   |

# A készülék hibaelhárítása

| Probléma   | Lehetséges ok   | Megoldás   |
|--|---|--|
| <b>Gőz jön ki a fedél alól</b>   | Nincs tömítőgyűrű a fedélben  | Helyezze be a tömítőgyűrűt a megfelelő helyzetbe   |
|  | A tömítőgyűrű megsérült vagy nincs megfelelően berakva.                 | Cserélje ki a tömítőgyűrűt   |
|  | Ételmaradékok ragadtak a tömítőgyűrűre                                  | Szedje ki a tömítőgyűrűt és tisztítsa meg.   |
|  | A készülék fedele nincs megfelelően lezárva                             | Nyissa ki és zárja vissza megfelelően a fedelet.   |
|  | A tömítőgyűrű bilincs deformálódott vagy a középponton kívül van        | Távolítsa el a tömítőgyűrűt a fedőről, ellenőrizze a tömítőgyűrű bilincset, hogy nincs -e rajta kanyarodás vagy deformáció. Vegye fel a kapcsolatot a termék forgalmazójával .                 |
|  | Az edény belső váza deformálódott                                       | Ellenőrizze a deformációkat, és vegye fel a kapcsolatot a termék forgalmazójával   |
| <b>A nyomásjelző szelep nem emelkedik</b>  | Élelmiszermaradványok a nyomásjelző szelepen vagy szilikon sapkán       | Remove the float valve from the lid and clean it thoroughly. Perform the <b>Initial test run</b> to check operation and record your findings. Contact <b>Customer Care</b> .                   |
|  | Túl kevés folyadék van a belső edényben                                 | Ellenőrizze, hogy nem perzselt -e abelső edény alján. Öntsön folyadékot a belső főzőedénybe.<br>5,7 L 375 ml<br>7,6 L: 500 ml  |
|  | A nyomásjelző szelep vagy szilikon sapka sérült vagy nincs felszerelve. | Szerelje be vagy cserélje ki a nyomásjelző szelepet vagy szilikon sapkát.  |
|  | Fedélzáró mechanizmus akadályozza a nyomásjelző szelepet                | Érintse meg a nyomásjelző szelepet egy hosszú nyelvű konyhai eszközzel . Ha a nyomásjelző szelep nem esik le, kapcsolja ki a multicooker -t. Vegye fel a kapcsolatot a Hurom Hungary Kft.-vel. |
|  | Nincs meleg a belső edényben  | Hajtsa végre az első próbaüzemet a művelet ellenőrzéséhez és rögzítse a megállapításait. Vegye fel a kapcsolatot a Hurom Hungary Kft.-vel.   |
|  | A belső edény alap sérült lehet.  | Hajtsa végre az első próbaüzemet a művelet ellenőrzéséhez és rögzítse a megállapításait. Vegye fel a kapcsolatot a Hurom Hungary Kft.-vel.   |
| <b>A főzési ciklus során kis mennyiségű gőz szívárog a gőzleeresztő szelepen keresztül</b> | 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   |
|  | Nincs elég folyadék a belső edényben.                                   | Győződjön meg arról, hogy a belső edényben van legalább minimális folyadék.  |

# A készülék hibaelhárítása

| Probléma  | Lehetséges ok                                       |  | Megoldás   |
|---|---|--|--|
| <b>Gőz áramlik a gőzkioldó fogantyúból, amikor a szigetelő helyzetben van.</b>        | Túl kevés folyadék van a belső edényben             |  | Öntsön folyadékot a belső főzőedénybe. 5,7 L 375 ml<br>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 |  | Mozgassa a gőzkioldó kapcsolót Vent állásba, majd vissza a Seal pozícióba  |
| <b>A digitális képernyőn a hibakód jelenik meg, és az eszköz állandó hangot ad ki</b> | C1<br>C3<br>C4<br>C6                                | Hibás érzékelő   | Vegye fel a kapcsolatot a Hurom Hungary Kft.-vel.  |
|   | C7  | A fűtőelem meghibásodott   | Vegye fel a kapcsolatot a Hurom Hungary Kft.-vel.  |
|   |   | Túl kevés folyadék van a belső edényben<br>A kukta fedele nem használható nagynyomású főzési funkciókhoz..                               | Öntsön folyadékot a belső főzőedénybe.<br>5,7 L 375 ml<br>7,6 L: 500 ml  |
|   | C8  | A használt belső edény nem kompatibilis.   | Csak az Instant Pot rozsdamentes acél belső edényt használja   |
|   | Lid   | A fedő nincs a megfelelő helyzetben a kiválasztott programhoz  | Nyissa ki és zárja le a fedelet. Ne használjon fedelet, amikor a Píritás programot használja.  |
|   | Food burn   | Magas hőmérséklet észlelhető a belső edény alján; a készülék automatikusan csökkenti a hőmérsékletet a túlmelegedés elkerülése érdekében | A belső edény aljáról származó keményítőlerakódások megakadályozhatják a hőelvezetést. Kapcsolja ki a készüléket, engedje le a nyomást a recept szerint, és ellenőrizze a belső edény alját. |
|   | PrSE  | A nyomás keletkezett egy nyomás nélküli főzési program során   | Nyomja meg Cancel és a Gyors kioldó nyomás.  |

Minden egyéb szervizelést csak meghatalmazott képviselő végezhet

# Garancia

## Garancia szerviz

- **Neve, e-mail címe vagy telefonszáma**
- **Az eredeti vásárlási bizonylat másolata a rendelési számmal, a modellel és a sorozatszámmal.**
- **A termék hibájának leírása, beleértve a fényképeket vagy videókat, ha lehetséges.**

## Elérhetőségek

Hurom Hungary Kft.  
Cím: 1238 Budapest, Grassalkovich út 40,  
Telefonszám: 06-20-235-7768 E-mail: info@topjuicers.hu  
Email: [support@InstantPot.co.uk](mailto:support@InstantPot.co.uk)  
Telephone: **03331 230051**

This warranty was last updated on 1 September 2019 for all products sold from [1 November 2019].  
If your product comes with our older warranty version, your warranty will continue to be honoured.

## Újrahasznosítás

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

Ez a jelölés azt jelzi, hogy ezt a terméket nem szabad a háztartási hulladékkal együtt kidobni. Annak elkerülése érdekében, hogy a hulladék ártalmas legyen a környezetre vagy az emberi egészségre, felelősen hasznosítsa újra, hogy elősegítse az anyagi források fenntartható újrahasznosítását. A használt készülék visszaküldéséhez használja a visszaküldési és begyűjtési rendszereket





# Garancia

## Korlátozott garancia

Az Instant Brands (Ireland) Limited és az Instant Brands Inc. (együttesen a „Vállalat”) garantálja, hogy ez a készülék normál háztartási használat mellett gyártási és anyaghibától mentes az eredeti vásárlástól számított egy (1) évig. Ez a korlátozott garancia csak a készülék eredeti vásárlójára és az EU-ban történő használatára terjed ki. Ez a garancia nem vonatkozik a készülék EU-n kívüli használatára.

A jelen korlátozott jótállás hatálya alá tartozó szerviz igénybevételéhez szükség van az eredeti vásárlás dátumának igazolására és kérésre a készülék visszaküldésére. Feltéve, hogy a készüléket a készülékhez mellékelte írásos utasításoknak megfelelően üzemeltetik és karbantartják (amelyek az instantpot.co.uk oldalon is elérhetők), a Vállalat saját belátása szerint vagy: (i) anyag- és gyártási hibák javítása; vagy (ii) a készülék cseréje. A készülék cseréje esetén a cserekészülékre vonatkozó korlátozott garancia az eredeti fogyasztói vásárlás dátumától számított 12 hónap után lejár.

A Társaság nem vállal felelősséget a garanciális szolgáltatás szállítási költségeiért.

## Korlátozások és kizárások

A készüléken végrehajtott bármilyen módosítás vagy módosítási kísérlet akadályozhatja a készülék biztonságos működését, és súlyos sérüléseket és károkat okozhat. A készüléken vagy annak bármely részén végrehajtott bármilyen módosítás érvényteleníti a garanciát, kivéve, ha az ilyen módosításokat vagy módosításokat a Társaság kifejezetten engedélyezte.

Ez a garancia nem terjed ki (1) a normál kopásra; (2) a készülék gondatlanságából, ésszerűtlen vagy nem rendeltetésszerű használatából, szakszerűtlen összeszerelésből vagy szétszerelésből, otthoni javításokból, a használati utasítással ellentétes használatból, ésszerű és szükséges karbantartás elmulasztásából eredő károkra, bármilyen természeti (például, tűz, árvíz, hurrikánok és tornádók) eredő károkra. és (3) olyan módosításokra, amelyek során a készüléket nem szokványos háztartási használatra használják, a közzétett felhasználói vagy kezelői utasításokkal ellentétes módon.

