

*Kezdjük el*

INSTANT POT® RIO™ SERIES  
MULTI-COOKER WIDE  
HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Instant

Üdvözi az új Instant Pot!

Az Instant Pot® Rio™ segítségével könnyebben és rövidebb idő alatt készíthet egészséges, ízletes ételeket. Reméljük, hogy beleszeret az Instant Pot® főzésbe, és még évekig élvezni fogja a konyhájában!

**Kezdje el az új termékkel!**



### **Szkennelje be, a kezdéshez!**

Hogy a lehető legkönnyebbé tegyük a főzési élményt az Instant készülékkel, 4 egyszerű lépést dolgoztunk ki a hogyan kell videókkal, amelyek eligazítják Önt. Szkennelje be a QR-kódot, és kövesse a lépéseket, hogy pillanatok alatt Instant szakács lehessen!

[instantbrands.com.au/pages/getting-started](https://instantbrands.com.au/pages/getting-started)



Töltse le az Instant Brands® Connect alkalmazást, hogy hozzáférjen 100 receptőlethez.



Látogasson el az Instant Brands UK YouTube-csatornájára a használati videóért és a receptek inspirációjáért.

### **⚠️ WARNING**

Az új Instant Pot® használata előtt olvassa el az összes használati utasítást, beleértve a biztonsági és garanciális dokumentumot is. A biztonsági intézkedések és utasítások figyelmen kívül hagyása személyi sérülést és/vagy anyagi kárt okozhat.

## TARTALOMJEGYZÉK

Biztonsági előírások	2
A doboz tartalma	7
Az Instant Pot® tartalomjegyzék	9
Előkészületek	13
A nyomás alatti főzésről	18
Pressure Cook	19
Sauté	26
Slow Cook	28
Yogurt	29
Keep Warm	31
Tisztítás	32
Hibaelhárítás	34
Pótalkatrészek	37
Garancia	39

# BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

## WARNING



### Biztonsági előírások

Az Instant™-nál azt szeretnénk, ha Ön kényelmesen érezné magát a termékeink használatakor. Ezt az Instant Pot®-ot az Ön és az Ön biztonságának szem előtt tartásával terveztük.

**Mielőtt használná az Instant Cooker készüléket, kérjük, olvassa el az összes használati utasítást, beleértve az alábbi biztonsági információkat is. Tartsa meg ezt a kézikönyvet referenciaként.**

*Elektromos készülékek használatakor mindig be kell tartani az alapvető biztonsági óvintézkedéseket a tűz, áramütés, személyi sérülés és/vagy anyagi kár kockázatának csökkentése érdekében.*

### Elhelyezés

- A készüléket csak pultra helyezze. A készüléket mindig stabil, nem éghető, sík felületen üzemeltesse.
- Győződjön meg róla, hogy minden alkatrész száraz és mentes az ételmaradékoktól, mielőtt a főzőedényt a a főző egységbe helyezi.
- NE helyezze a készüléket forró gáz- vagy elektromos égőre, illetve fűtött sütőre vagy annak közelébe.
- NE használja a készüléket víz vagy láng közelében.
- NE használja kültéren. Tartsa távol a közvetlen napfénytől.
- NE tegye olyan tárgyakra, amelyek elzárhatják a készülék alján lévő szellőzőnyílásokat.

### Áltános használat

A kivethető főzőedény használat közben rendkívül forró, és nehéz lehet, ha tele van hozzávalókkal.

- A belső főzőedény kezeléséhez és a tartozékok eltávolításához használjon sütőkesztyűt.
- A forró tartozékokat hőálló felületre vagy főzőlapra helyezze.
- A főzőedényt óvatosan emelje le a tűzhely aljáról, hogy elkerülje az égési sérüléseket
- Legyen rendkívül óvatos, ha a főzőedényben forró étel, forró olaj vagy más forró folyadék van.

## **⚠ WARNING**

**A biztonsági utasítások be nem tartása személyi sérülést és/vagy anyagi kárt okozhat, és érvénytelenítheti a garanciát.**

- NE használja a készüléket a kivehető belső főzőedény nélkül.
- NE érintse meg az üvegfedelelet, a készülék forró felületeit vagy a tartozékokat a főzés alatt vagy közvetlenül utána, mert azok forróak lesznek. Csak az oldalsó fogantyúkat használja a szállításhoz vagy mozgatáshoz.
- NE használja ezt a készüléket mélyszűtéshez.
- NE mozgassa a készüléket használat közben, és legyen rendkívül óvatos a forró zsír eltávolításakor.
- NE engedje, hogy gyermekek vagy csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező személyek kezeljék ezt a készüléket. Szoros felügyelet szükséges, ha a készüléket gyermekek vagy csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű személyek használják, illetve ha gyermekek vagy csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű személyek közelében használják. Gyermekek nem játszhatnak ezzel a készülékkel.
- NE használja a készüléket háztartási használaton kívül másra. A készüléket nem kereskedelmi használatra szánják.
- NE használja a készüléket a rendeltetészerű használaton kívül másra.

### **Nyomás alatti főzés (Pressure Cooking)**

Ez a készülék nyomás alatt főz. Nyitás előtt hagyja, hogy a készülék természetes módon nyomásmentes legyen, vagy engedje le a felesleges nyomást. **A KÉSZÜLÉK NEM MEGFELELŐ NYOMÁSMENTSÍTÉSE** égési sérülésekhez, személyi sérüléshez és/vagy anyagi károkhoz vezethet.

- Ügyeljen arra, hogy a készülék használata előtt megfelelően le legyen zárva.
- Ellenőrizze, hogy a gőzkieresztő szelep beszerelve van-e.
- Nyomás alatti főzéskor mindig használja a nyomásfőző fedelét.
- Ha a gőz 3 percnél hosszabb ideig folyamatosan áramlik a gőzkieresztő szelepen és/vagy a biztonsági szelepen keresztül, kapcsolja ki a készüléket. Ha gőz szivárog a fedél oldalán, kapcsolja ki a készüléket és győződjön meg róla, hogy a tömítőgyűrű megfelelően van-e beszerelve.

## **⚠ WARNING**

### **A biztonsági utasítások be nem tartása személyi sérülést és/vagy anyagi kárt okozhat, és érvénytelenítheti a garanciát.**

- Használat előtt ellenőrizze a gőzkioldó szelep, a gőzkioldó cső, a dugulásgátló pajzs és az úszószelep eltömődését.
- NEM szabad védtelen kézzel eltávolítani a nyomástartó fedelet.
- NE próbálja meg erőszakkal levenni a fedelet az Instant Pot® főzőalapról.
- NEM mozgathatja a készüléket, ha az nyomás alatt van.
- NE takarja le vagy akadályozza a gőzleeresztő szelepet és/vagy az úszószelepet ruhával vagy más tárgyakkal.
- NE próbálja meg kinyitni a készüléket, amíg a nyomás nem csökkent, és az összes belső nyomás ki nem engedett. Ha a készüléket nyomás alatt próbálja kinyitni, a készülék forró tartalma hirtelen kioldódhat, ami égési sérüléseket vagy egyéb sérüléseket okozhat.
- NE helyezze arcát, kezét vagy fedetlen bőrét a gőzleeresztő szelep vagy az úszószelep fölé, amikor a készülék üzemel vagy maradéknyomás van rajta, és ne hajoljon a készülék fölé, amikor leveszi a fedelet.

### **Túltöltés főzés közben**

A túltöltés a gőzvezető cső eltömődésének és a túlnyomás kialakulásának kockázatát okozhatja.

- NE töltse a belső főzőedényt a „PC MAX - 2/3” feliratú vonal fölé.
- NE töltse a belső főzőedényt a „- 1/2” feliratú vonal fölé, ha olyan ételeket főz, amelyek főzés közben dagadnak, például rizst, szárazbabot vagy szárított zöldségeket.
- Legyen tisztában azzal, hogy bizonyos ételek, mint például az almaszós, áfonya, gyöngyárpa, zabpehely vagy más gabonafélék, hasított borsó, tészta, makaróni, rebarbara vagy spagetti habosodhatnak, és eltömíthetik a nyomáscsökkentő berendezést (gőzszellőzt). NE töltse a belső főzőedényt az „1/2” vonalnál feljebb, amikor ezeket az ételeket főzi.
- NE tegyen túlméretezett ételeket a belső főzőedénybe, mert tűz és/vagy személyi sérülés veszélyét okozhatják
- Ellenőrizze, hogy a tömítőgyűrű megfelelően van-e felszerelve.

### **Tartozékok**

- Kizárólag az Instant Brands által engedélyezett kiegészítőket és tartozékokat használjon. A gyártó által nem ajánlott alkatrészek

## **⚠ WARNING**

**A biztonsági utasítások be nem tartása személyi sérülést és/vagy anyagi kárt okozhat, és érvénytelenítheti a garanciát.**

kiegészítők vagy tartozékok használata személyi sérülés, anyagi kár, tűz és/vagy áramütés veszélyét okozhatja.

- Kizárólag engedélyezett Instant Pot® belső főzőedényt használjon a nyomásszivárgás kockázatának csökkentése érdekében.
- A személyi sérülések és a készülék károsodásának elkerülése érdekében a tömítőgyűrűt csak engedélyezett Instant Pot® tömítőgyűrűvel cserélje ki.
- NE használja a mellékelt tartozékokat mikrohullámú sütőben, kenyérpírtóban, konvektoros vagy hagyományos sütőben, illetve kerámia főzőlapon, elektromos tűzhelyen, gáztűzhelyen vagy szabadtéri grillen.

### **Ápolás és tárolás**

- Tisztítás vagy tárolás előtt hagyja a készüléket szobahőmérsékletűre lehűlni.
- NE tároljon semmilyen anyagot a tűzhely alján, amikor az nincs használatban.
- NE helyezzen éghető anyagokat, például papírt, kartont, műanyagot, hungarocellt vagy fát a tűzhely aljába.

### **Tápkábel**

Rövid tápkábellel rendelkezik, hogy csökkentsék a kockázatot, amely abból adódik, hogy a gyermekek megragadják, belegabalyodnak vagy megbotlanak egy hosszabb vezetékben.

**Figyelmeztetés:** A kiömlött étel súlyos égési sérüléseket okozhat. Tartsa a készüléket és a vezetéket gyermekektől távol.

Soha ne húzza a kábelt a pult szélére, és soha ne használja a pult alatti konnektort.

- NE használja hosszabbítóval.
- NE hagyja, hogy a tápkábel forró felületekhez vagy nyílt lánghoz érjen, beleértve a tűzhelyet is.
- NEM használható áramátalakítókkal vagy adapterekkel, időzítő kapcsolókkal vagy különálló távvezérlő rendszerekkel.

Ez a készülék 3-ágú földelt dugóval rendelkezik. Az áramütés veszélyének csökkentése érdekében:

- CSAK földelt konnektorba csatlakoztassa a tápkábelt.
- NE távolítsa el a földelést

Ha a készülék levehető tápkábellel rendelkezik:

## **⚠ WARNING**

- Először mindig a tápkábelt csatlakoztassa a készülékhez, majd dugja be a tápkábelt a fali konnektorba.

### **Elektromos figyelmeztetés**

A tűzhely alapja elektromos alkatrészeket tartalmaz, amelyek áramütésveszélyesek. Az utasítások be nem tartása áramütést okozhat.

Az áramütés elleni védelem érdekében:

- Húzza ki, válassza a Mégse lehetőséget, majd húzza ki a dugót az áramforrásból. Használaton kívül, valamint alkatrészek vagy tartozékok hozzáadása vagy eltávolítása, illetve tisztítás előtt mindig húzza ki a csatlakozót.
- Rendszeresen ellenőrizze a készüléket és a tápkábelt.
- NE működtesse a készüléket, ha a tápkábel vagy a dugó megsérült, vagy ha a készülék meghibásodott, leesett vagy megsérült
- NE kísérelje meg a készülék alkatrészeinek javítását, cseréjét vagy módosítását, mivel ez áramütést, tüzet vagy személyi sérülést okozhat, és a garancia érvényét veszti.
- NE babráljon a biztonsági mechanizmusokkal, mert ez személyi sérülést és/vagy anyagi kárt okozhat.
- NE tegyen semmilyen folyadékot vagy ételt a főzőalapba a belső főzőedény nélkül.
- NE merítse a tápkábelt, a dugót vagy a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
- NE használja a készüléket 220- 240V~ 50-60Hz-től eltérő elektromos hálózatban.
- NE tisztítsa a készüléket vízcsap alatti öblítéssel.

## **TARTSA BE EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT**

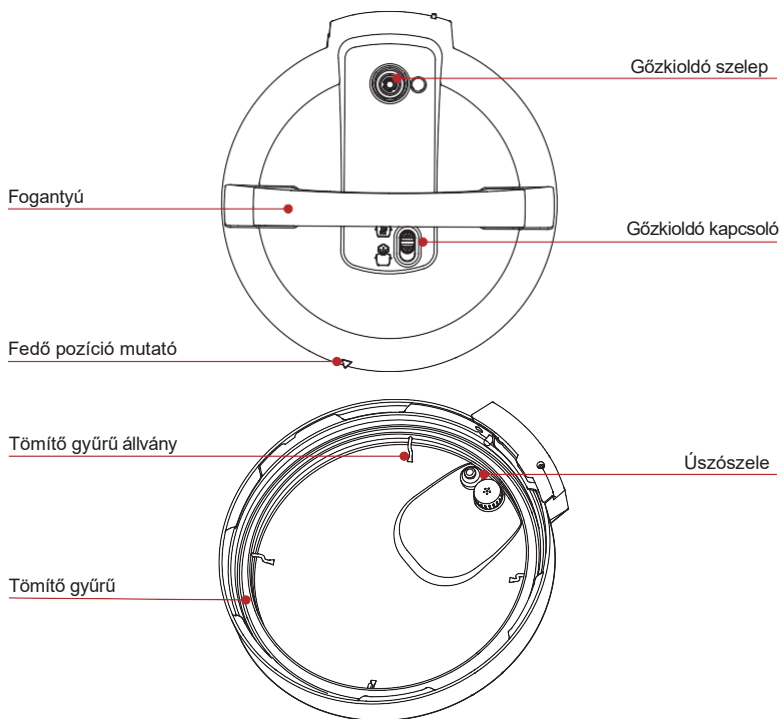
## **⚠ WARNING**

**A biztonsági utasítások be nem tartása személyi sérülést és/vagy anyagi kárt okozhat, és érvénytelenítheti a garanciát.**

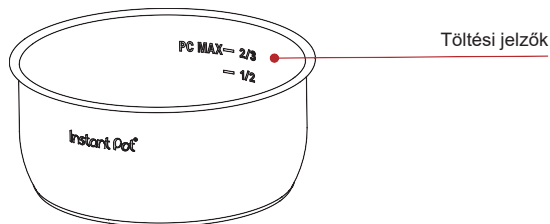


# A DOBOZ TARTALMA

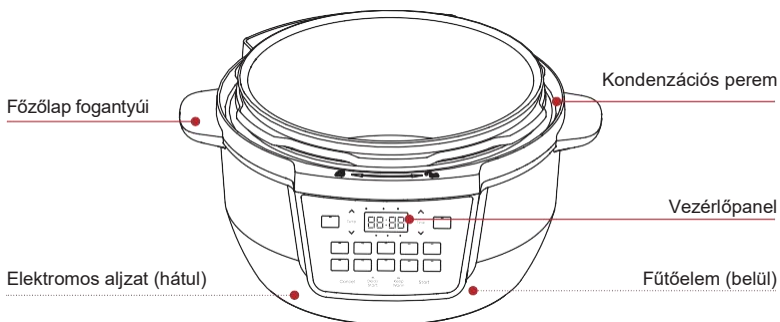
## Fedő



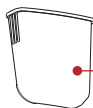
## Rozsdamentes acél főzőedény



## Főzőaljat



## Részek + kiegészítők



Kondenzációs gyűjtő

*Az illusztrációk csak tájékoztató jellegűek, és eltérhetnek a tényleges terméktől.*

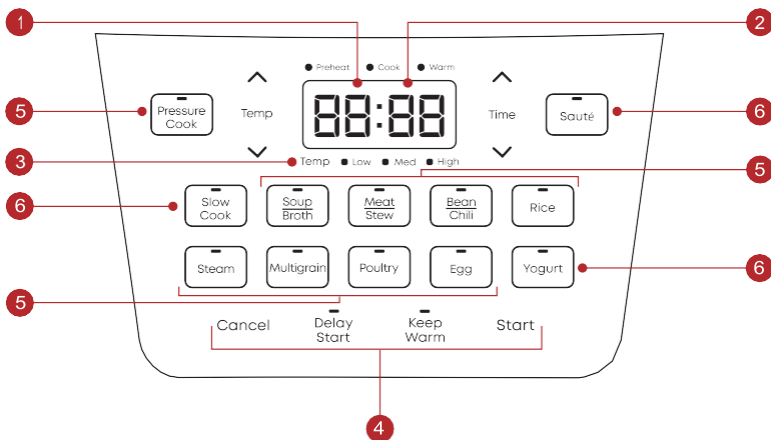
**Ne felejtse el újra hasznosítani!**

Kérjük, hogy hasznosítson újra mindent, amit lehetséges.

# AZ INSTANT POT HASZNÁLATA

## Vezérlő panel

Az Instant Pot® Rio™ vezérlőpanelét úgy terveztük, hogy egyszerűen használható és könnyen leolvasható legyen.



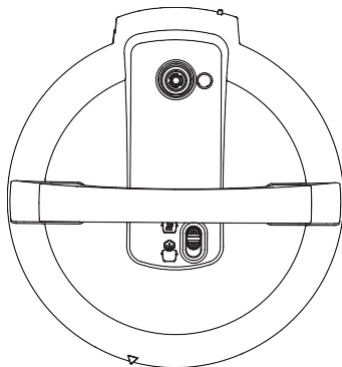
1. Idő
  - Főzési idő
  - Késleltetés Indulási idő
  - Melegen tartási idő
2. Állapot kijelző
3. Idő/hőmérséklet kijelző
  - Nyomásos főzés:  
1 nyomásfokozat
  - Nyomásmentes főzés:  
3 hőmérsékleti szint
4. Intelligens programbeállítások
  - Mégse (Cancel)
  - Késleltetett indítás be/kikapcsolás
  - Melegen tartás be/kikapcsolás
  - Indítás (Start)
5. Nyomásos főzés intelligens programok
  - A fény az aktív Smart programot jelzi
6. Nyomásmentes főzés Intelligens programok
  - A fény az aktív Smart programot jelzi

## Állapotüzenetek

A kezelőpanelen az Instant Pot® használatához szükséges információk láthatók.

OFF	Készenléti üzemmód
On	Előmelegítő üzemmód
L id	Nem megfelelően rögzített vagy hiányzó fedél
05:20	Idő <ul style="list-style-type: none"><li>• Smart Program: hátralévő főzési idő</li><li>• Késleltetett indítás: az intelligens program indulásáig eltelt idő</li><li>• Melegen tartás: az étel felmelegedésének ideje</li></ul>
boil	A Joghurt Smart Program pasztörözési ciklusban van
Hot	A Sauté Smart program készen áll az étel hozzáadására
End	Az intelligens program véget ért (a melegen tartás ki van kapcsolva)
Food burn	Túlmelegedés: lásd a Hibaelhárítást a 30. oldalon
E*	Hiba: lásd Hibakódok

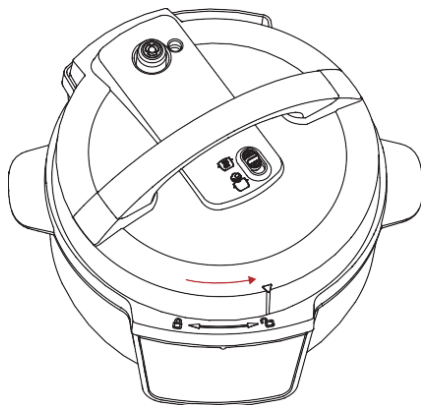
## A fedő használata




A legtöbb főzési programhoz, de különösen a nyomásfőzéshez a nyomásfőző fedelet fogja használni. Mindig használja a Rio™ Wide tűzhelyalaphoz mellékelt nyomásfőző fedelet.

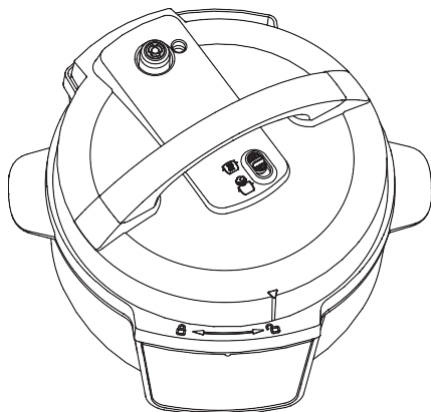
### A fedő kinyitása


1. Forgassa el a fedelet, hogy a fedélen lévő ▽ fogantyút a tűzhely alján lévőhöz igazítsa 🔒.
2. Emelje fel és vegye le a fedelet a főzőaljazatról.

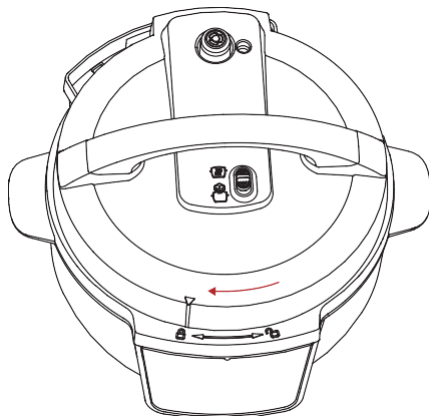


## A fedél zárása és rögzítése

1. Igazítsa a fedélen lévő jelet ▽ a főzőaljzat alján lévő jelhez  és engedje le a fedelet a sínre.



2. Forgassa a fedelet az óramutató járásával megegyező irányba, amíg a fedélen lévő jelet ▽ a főzőaljzaton lévő jelhez nem igazodik .



# ELSŐ BEÁLLÍTÁS

## Használat előtt tisztítsa meg

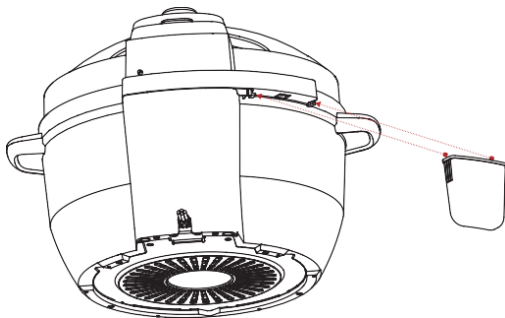
1. Mossa ki a főzőedényt forró vízzel és szappannal. Öblítse ki, és puha ruhával szárítsa meg a külsejét. Vagy mosogassa el a belső főzőedényt a mosogatógépben
2. Törölje át a fűtőelemet a tűzhely aljának belsejében egy puha ruhával, hogy ne maradjanak rajta csomagolóanyag-részecskék.

## A kondenzációs gyűjtő felszerelése

A kondenzvízgyűjtő a tűzhely aljának hátsó részén helyezkedik el, és összegyűjti a kondenzációs peremről lefolyó nedvességet. Ezt a főzés előtt kell felszerelni, majd minden használat után ki kell önteni és kiöblíteni.

### Szerelje fel a kondenzvízgyűjtőt

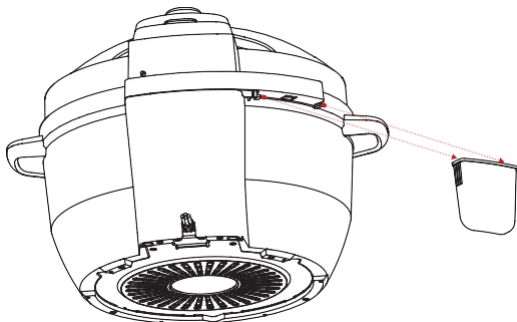
- Igazítsa a kondenzvízgyűjtőn lévő hornyokat a tűzhely hátulján lévő fülekhez, és csúsztassa a kondenzvízgyűjtőt a helyére.



## Távolítsa el a kondenzvízgyűjtőt

- Húzza el a kondenzvízgyűjtőt a tűzhely aljától; ne húzza lefelé.

*Figyelje meg a tűzhely alján lévő fűlek és a kondenzációs gyűjtőn lévő hornyokat.*



## A tömítőgyűrű használata

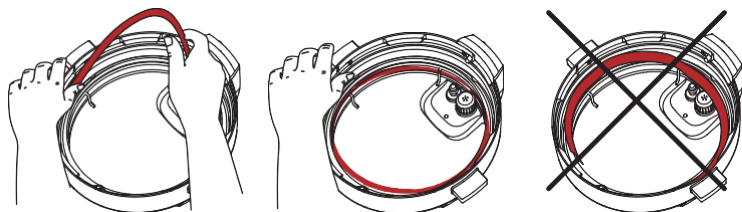
Amikor a nyomásfőző fedél zárva van, a fedél aljára szerelt tömítőgyűrű légmentes tömítést hoz létre a fedél és a főzőaljzat között.

- A tömítőgyűrűt a főzőaljzat használata előtt kell felszerelni, és minden használat után meg kell tisztítani.
- A tömítőgyűrűk a normál használat során idővel megnyúlnak. A termék biztonsága érdekében 12-18 havonta cserélje ki a tömítőgyűrűt. Hamarabb cserélje ki, ha nyúlást, deformációt vagy sérülést észlel.



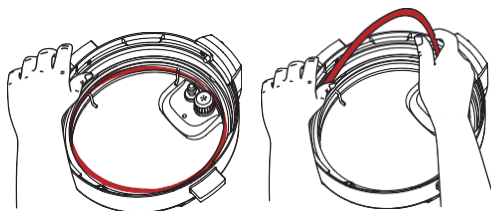
## A tömítőgyűrű beszerelése

1. Helyezze a tömítőgyűrűt a tömítőgyűrűtartóra, és nyomja a helyére. Nyomja le erősen, hogy ne legyen fodrozódás.
2. A tömítőgyűrűnek szorosan kell illeszkednie, és nem eshet ki, amikor a fedelet megfordítjuk.



## A tömítőgyűrű eltávolítása

1. Fogja meg a tömítőgyűrű szélét, és húzza ki a tömítőgyűrű állvány mögül.
2. Ellenőrizze, hogy az állvány rögzítve, középen van-e, és egyenletes magasságban van-e a fedél körül. Ha a tömítőgyűrűtartó eldeformálódott, ne próbálja megjavítani.



## Dugd be a kábelt

- Amikor készen áll a Rio™ Wide készülék használatára, csatlakoztassa a tápkábelt egy konnektorba.

## A hang be-/kikapcsolása

### Hang bekapcsolása

Készenléti üzemmódban tartsa lenyomva a Késleltetett indítás és a Melegen tartás gombokat, amíg a kijelzőn az S On fel nem jelenik.

### Hang kikapcsolása

Készenléti üzemmódban tartsa lenyomva a Késleltetett indítás és a Melegen tartás gombokat, amíg a kijelzőn S OFF nem jelenik meg.

*A hangjelzések (bizonsági hangjelzések) nem kapcsolhatók ki.*

## A főzés megkezdésének késleltetése

A Késleltetett indítás időzítőt legalább 10 percre vagy legfeljebb 24 órára állíthatja be.

3. Válasszon ki egy intelligens programot, állítsa be a kívánt beállításokat, majd nyomja meg a Késleltetés indítása gombot.  
*A Késleltetett indítás kiválasztása után nincs mód a főzési beállításokhoz való visszatérésre. Az intelligens program beállításainak módosításához nyomja meg a Cancel gombot, és adja meg az új beállításokat.*
4. Amikor az időmérő villog, az Idő fel/le nyilakkal állítsa be a késleltetési időt.
5. A késleltetett indítás automatikusan elindul, és az időzítő visszaszámol.
6. Amikor a késleltetett indítás véget ér, az intelligens program elindul, és a kijelzőn megjelenik az On (Be) felirat.

*A késleltetett indítás nem áll rendelkezésre a Sauté vagy a Joghurt Smart programmal.*

## Intelligens programok visszaállítása az eredeti beállításokra

### Egyedi intelligens programok visszaállítása

Ha a tűzhely készenléti üzemmódban van, nyomja meg és tartsa lenyomva az egyik intelligens program gombot, amíg a tűzhely vissza nem tér készenléti állapotba, és a kijelzőn nem jelenik meg az OFF (kikapcsolva).

*Az intelligens program nyomásszintje, főzési ideje és hőmérséklete visszaáll a gyári alapbeállításra*

Minden intelligens program alaphelyzetbe állítása

Ha a tűzhely készenléti üzemmódban van, nyomja meg és tartsa lenyomva a Cancel gombot, amíg a tűzhely hangjelzést nem ad.

*Minden Smart Program nyomásszint, főzési idő és hőmérséklet visszaáll a gyári alapbeállításra.*

## Tesztüzem

Az új Instant Pot® tesztüzembe állítása remek módja annak, hogy megismerkedjen a készülék működésével, mielőtt ténylegesen főzne egy ételt.

Tesztfuttatás végrehajtása:

1. Kövesse az alábbi, nyomás alatt történő főzésre vonatkozó utasításokat.
2. Használjon 3 csésze vizet, de ne ételt.
3. Állítsa be a főzési időt 5 percre.
4. A főzés befejezése után öntse ki a maradék vizet.
5. Mossa és szárítsa meg a belső főzőedényt.

*Most már készen áll arra, hogy főzzön egy ételt az Rio™ Wide!*

## **CAUTION**

### **Magas nyomás alatti főzés figyelmeztetés**

Ez a készülék nyomást használ a főzéshez. A fedél felnyitása előtt hagyja, hogy a készülék engedje ki a felesleges nyomást és gőzt. A fedélnek a nyomás leengedése előtti kinyitása égési sérüléseket, sérüléseket és/vagy anyagi károkat okozhat. További információ a 'Fontos óvintézkedések' részben olvasható.

## **A NYOMÁS ALATTI FŐZÉSRŐL**

A gyorsfőzés nyomás alatt lévő gőzzel gyorsan és egyenletesen főzi meg az ételeket, így az ételek a szokásosnál sokkal gyorsabban elkészíthetők. A nyomáson történő főzés során az Instant Pot® 3 fázison megy keresztül.

### 1. lépés: Előmelegítés

- Miközben az Instant Pot® előmelegszi, a folyadékot felmelegíti, hogy gőz keletkezzen. Amint elegendő nyomás épül fel, az úszószelep felemelkedik, a fedél a helyére záródik, és a multifőző készen áll a főzés megkezdésére.

### 2. lépés: Főzés

- Amikor az Instant Pot® eléri a kívánt nyomásszintet, a főzés megkezdődik, és a főzés során a nyomásszintet egyenletesen tartja.

*A részletekért lásd az **Intelligens program utasításait a 24. oldalon.***

### 3. lépés: Gőzkiengedés

- Amikor az étel elkészült, az Instant Pot® még mindig nyomás alatt van és forró. A szellőztetés felszabadítja a nyomást, csökkenti a hőmérsékletet, és lehetővé teszi a fedél biztonságos levételét.

6. *Lásd: „A gőzkiengedés” a 22. oldalon.*

## **Gőz előállítása folyadékkal**

A nyomáson történő főzéshez folyadékra van szükség a belső főzőedényben a szükséges gőz előállításához. A következő minimális mennyiségekre van szüksége:

Minimális folyadék a nyomás alatti főzéshez \*

- 2 csésze (16 oz / 500 mL)

\* *Hacsak a receptben másként nem szerepel.*

A nyomás alatt főzhető folyadékoknak vízalapúaknak kell lenniük, például levesnek vagy gyümölcslelének. Ha konzervet, sűrített vagy tejszín alapú levest használ, adjon hozzá vizet a fenti utasítás szerint.

# MAGAS NYOMÁS (PRESSURE COOK)

A nyomás alatti főzés nyomás alatt lévő gőzzel gyorsan és egyenletesen főzi meg az ételeket.

## Hogyan kell lassan főzni

### Előkészítés

Vágja, aprítsa, fűszerezze vagy pácolja a hozzávalókat a recept szerint.

### Előmelegítés

1. Helyezze a belső főzőedényt a főzőaljatba.
2. Adjunk folyadékot a főzőedénybe.
3. Helyezze a fedelet a belső főzőedény tetejére, és győződjön meg róla, hogy az zárva van.

*Lásd alább a „Hogyan zárjuk és rögzítsük a fedelet” című részt.*

4. Válasszon ki egy Intelligens programot a főzéshez, és nyomja meg a gombot a kezelőpanelen.  
*A teljes részleteket lásd alább a 'Nyomásos főzés Intelligens programok' című fejezetben.*
5. Ha növelni vagy csökkenteni szeretné a főzési időt, nyomja meg az Idő fel/le nyilakat.
6. A Melegen tartás beállítás alapértelmezés szerint BE van kapcsolva. Nyomja meg újra a Keep Warm (Melegen tartás) gombot a kikapcsoláshoz.
7. Nyomja meg a Start gombot. 10 másodperc múlva a kijelzőn megjelenik az On (Bekapcsolva) és az Instant Pot® nyomást épít.

*A főzéshez szükséges nyomás beállítása 10-15 percig is eltarthat. A fagyasztott ételek megnövelik az előmelegítési időt..*

## Főzés

1. Amikor a nyomás készen áll, a Rio™ Wide elkezd főzni .
2. A főzési időzítő elkezd visszaszámolni.
3. Amikor az időzítő eléri a 00:00 órát, a főzés leáll.

*Az intelligens program leállításához bármikor megnyomhatja a Mégse gombot.*

## Gőz kiengedése

Válassza ki a receptjéhez megfelelő gőzkiengedési módszert.

*A teljes részleteket lásd alább a 'Hogyan engedjük ki a gőzt' című fejezetben.*

## Gőz előállítása folyadékkal

A nyomáson történő főzéshez folyadékra van szükség a belső főzőedényben a szükséges gőz előállításához. A Rio™ Wide méretétől függően a következő minimális mennyiségekre van szüksége:


Instant Pot méret	Minimum folyadék mennyiség magas nyomáshoz*
7.1 Liter	2 csésze (16 oz / 500 mL)

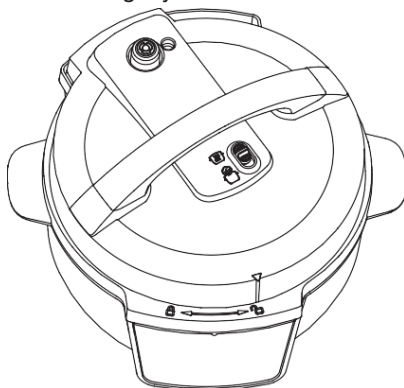
*\* Hacsak a recept másként nem rendelkezik.*


*A nyomás alatt főzhető folyadékoknak vízalapúaknak kell lenniük, például, levesnek vagy gyümölcslének. Ha konzervet, sűrített vagy tejszín alapú levest használ, adjon hozzá vizet a fenti utasítás szerint.*

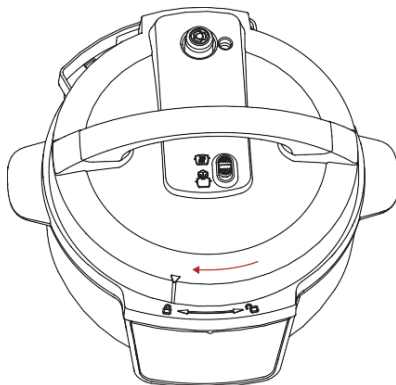
## A fedél zárása és rögzítése

Nomásos főzés esetén a fedelet biztonságosan a helyére kell zární, hogy megakadályozza a gőz kiszökését. Amikor a fedelet a főzőaljzatra helyezi. A Rio™ Wide csak akkor kezd el nyomás alatt főzni, ha a fedél be van zárva.

1. Igazítsa a fedélen lévő nyilat ▽ a főzőaljazton lévő  szimbólumhoz és engedje le a fedelet a sínre.



2. Fordítsa a fedelet az óramutató járásával megegyező irányba, amíg a fedélen lévő ▽ szimbólum egy vonalba nem kerül a főzőlapon lévő  szimbólummal.



## Hogyan engedjük ki a gőzt

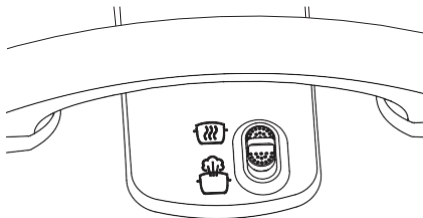
Az Instant Pot® Rio™ Wide 2 különböző módon képes gőzt kibocsátani. Használja azt, amelyik a legjobban illeszkedik a főzni kívánt étel típusához.

### Természetes gőzkibocsátás

A gőz fokozatosan szabadul fel (akár 40 percig vagy tovább) a főzés leállítása után.

*Használja: párolható ételek, mint a pörkölt, chili, tészta, zabpehely, bab és gabonafélék.*

1. A főzés után hagyja a gőzkioldó kapcsolót Seal (Tömítés) állásban, amíg a nyomás ki nem ürül.



2. Az úszószelep a fedélbe esik, amikor az összes gőz kiengedésre kerül.
3. A gőz kiengedése után fordítsa a fedelet az óramutató járásával ellentétes irányba, és vegye le a fedelet.

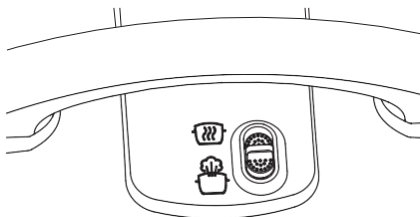


## Gyors gőzkioldás

Gyorsan kiengedi a gőzt, miután megnyomta a gőzkioldó kapcsolót.

*Használja: Zöldségek és tenger gyümölcsei.*

1. A főzés után állítsa a gőzkioldó kapcsolót Vent állásba, és várja meg, amíg a nyomás megszűnik.



2. Az úszószelep a fedélbe esik, amikor az összes gőz kiengedésre kerül.
3. A gőz kiengedése után fordítsa a fedelet az óramutató járásával ellentétes irányba, és vegye le a fedelet.

*A fogantyút a könnyű tárolás érdekében függőlegesen behelyezheti a főzőalapba.*

### **CAUTION**

Ez a készülék nyomást használ a főzéshez. A fedél felnyitása előtt hagyja, hogy a készülék engedje ki a felesleges nyomást és gőzt. A fedélnek a nyomás leengedése előtti kinyitása égési sérüléseket, személyi sérüléseket és/vagy anyagi károkat okozhat. Olvasson többet a Biztonság, karbantartás és garancia szakaszokban.

## Nyomásos főzés intelligens programok

Ezeket az intelligens programokat úgy tervezték, hogy bizonyos típusú ételeket főzzenek nyomás alatt. A beállításokat a recept utasításai szerint állíthatja be.

### Leves

Nyomás	High		
Főzési idő	Alap főzési idő	Min főzési idő	Max főzési idő
	30 perc (00:30)	0 perc (00:00)	4 óra (04:00)

#### Tippek

*A leves/húsleves tiszta marad, mert nem forr fel erősen. A magas keményítőtartalmú leveseknél használja a természetes nyomáscsökkentést.*

### Hús / főzelék

Nyomás	High		
Főzési idő	Alap főzési idő	Min főzési idő	Max főzési idő
	35 perc (00:35)	0 perc (00:00)	4 óra (04:00)

#### Tipp

*Hagyd a húst 5–30 percig pihenni a méretétől függően. Így megőrzi a hús a nedveit, és így lesz puha és szaftos.*

### Bab/Chili

Nyomás	High		
Főzési idő	Alap főzési idő	Min főzési idő	Max főzési idő
	20 perc (00:20)	0 perc (00:00)	4 óra (04:00)

#### Tippek

*Babfélék főzésekor mindig használja a természetes nyomáscsökkentést. Győződjön meg róla, hogy a száraz bab teljesen víz alatt van.*

### Rizs

Nyomás	High		
Főzési idő	Alap főzési idő	Min főzési idő	Max főzési idő
	12 perc (00:12)	0 perc (00:00)	1 óra (01:00)

#### Tips

*Hagyd a gőznyomást 10 percig csökkenni a könnyű és pelyhes rizsért.*

## Gőzölés

Nyomás	High		
Főzési idő	Alap főzési idő	Min főzési idő	Max főzési idő
	10 perc (00:10)	0 perc (00:00)	4 óra (04:00)

### Tippek

*Használja a mellékelt rozsdamentes acél gőzrácsot az étel főzőfolyadék feletti emeléséhez.*

*Használja a gyors nyomást leeresztést, hogy elkerülje az étel túlfőzését.*

## Magvak

Nyomás	High		
Főzési idő	Alap főzési idő	Min főzési idő	Max főzési idő
	40 perc (00:40)	0 perc (00:00)	4 óra (04:00)

## Pulyka

Nyomás	High		
Főzési idő	Alap főzési idő	Min főzési idő	Max főzési idő
	10 perc (00:10)	0 perc (00:00)	4 óra (04:00)

### Tippek

*Hagyd a húst 5–30 percig pihenni a méretétől függően. Így megőrzi a hús a nedveit, és így lesz puha és szaftos.*

## Tojás

Nyomás	High		
Főzési idő	Alap főzési idő	Min főzési idő	Max főzési idő
	5 perc (00:05)	0 perc (00:00)	60 perc (1:00)

### Tippek

*A főzési időt állítsd be a receptnek megfelelően. A természetes nyomáscsökkenést használd olyan ételek főzéséhez, amelyek főzés közben duzzadnak.*

## SAUTÉ

Használja a Sauté-t a serpenyő helyett. A Sautéval elmélyítheti az ételek ízét, vagy párolhatja, sűrítetheti vagy csökkentheti a szószoikat.

Válasszon a következő beállítások közül a Sauté Smart programban:

Főzési hőmérséklet	Low/Medium/High (Alapértelmezetten a High van beállítva)		
Főzési idő	Alap főzési idő	Min főzési idő	Max főzési idő
	30 perc (00:30)	1 perc (00:01)	1 óra (01:00)

## Sauté sütés

### Előkészítés

Vágja, aprítsa, fűszerezze vagy pácolja a hozzávalókat a recept szerint.

### Előmelegítés

1. Helyezze a belső főzőedényt a tűzhely aljába.
2. Tedgye bele az összetevőket a belső főzőedénybe.
3. Nyomja meg a Sauté gombot a kezelőpanelen.
4. Az alapértelmezett hőmérséklet kiemelve van. Nyomja meg a hőmérséklet növelő/csökkentő nyilakat az alacsony, közepes vagy magas hőmérséklet kiválasztásához.
5. Alapértelmezett főzési idő villog a kijelzőn. Nyomja meg az idő növelő/csökkentő nyilakat a főzési idő beállításához.
6. Nyomja meg a Start gombot. A kijelzőn az On felirat jelenik meg.

### Főzés

1. Amikor a kijelzőn "Hot" jelenik meg, adja hozzá az összetevőket..
2. A kijelző elkezd visszaszámolni az időt.
3. Amikor az idő lejár, a kijelzőn "End" jelenik meg.
4. Nyomja meg a Mégsem gombot, ha szeretné befejezni a főzést az idő lejáta előtt.

## Máztalanítás

A leoldás során folyadékot adunk egy forró serpenyőbe, hogy feloldjuk a serpenyő aljára tapadt ízes, karamellizált darabkákat.

1. Távolítsa el az ételt a belső főzőedényből.
2. Adjon hozzá vizet, alaplevet vagy bort.
3. Fakanállal vagy szilikon spatulával lazítsa fel az edény aljára tapadt ételmaradékot.

## Sütés (sauté) nyomásos vagy lassú főzés előtt

Gyakran érdemes az ételeket megpirítani, mielőtt tovább főznénk őket.

1. Pirítsa meg a hozzávalókat.
2. Nyomja meg a Mégsem gombot.

*A belső főzőedényt most máztalaníthatja, mielőtt nyomásos vagy lassú főzésre váltana (lásd: Máztalanítás).*

3. Válasszon az Intelligens programok közül.

# LASSÚ FŐZÉS (SLOW COOK)

A Lassú főzés lehetővé teszi, hogy elkészítse kedvenc párolt és főtt ételeit. Ez a program nem használ nyomást az étel főzéséhez. Győződjön meg róla, hogy a gőzleadás "Venting" állásban van, vagy használjon üvegfedelelet szellőzőnyílással.

Válasszon a lassúfőzés intelligens program beállításai közül:

Főzési hőmérsékelt	Low/Medium/High (Alapértelmezetten a Medium van beállítva)		
Főzési idő	Alap főzési idő	Min főzési idő	Max főzési idő
	6 óra (06:00)	30 perc (00:30)	24 óra (24:00)

## Lassú főzés

### Előkészítés

Vágja, aprítsa, fűszerezze vagy pácolja a hozzávalókat a recept szerint.

### Főzés

1. Helyezze a belső főzőedényt a tűzhely aljába.
2. Tegye az előkészített hozzávalókat a főzőedénybe.
3. Tegye a fedelet a főzőedény tetejére, és győződjön meg róla, hogy be van zárva.

*Lásd a "Zárja le a fedelet" részt.*

4. Nyomja meg a "Lassú főzés" (Slow Cook) gombot a kezelőpanelon.
5. Az alapértelmezett hőmérséklet kiemelve van. Nyomja meg a hőmérséklet növelő/csökkentő nyilakat az alacsony, közepes vagy magas hőmérséklet kiválasztásához.
6. Az alapértelmezett főzési idő villog a kijelzőn. Nyomja meg az idő növelő/csökkentő nyilakat a főzési idő beállításához.
7. Nyomja meg a Start gombot. A kijelzőn "On" felirat jelenik meg.

### Melegen tartás

Ha a főzés befejeződik, a kijelzőn "Vége" jelenik meg, ha a "Melegen tartás" funkció ki van kapcsolva. Ellenkező esetben az időzítő 00:00-tól kezdve 10 óráig számol felfelé (10:00).

# JOGURT

A Rio™ Wide készülékkel könnyedén készíthet finom, fermentált tej- és nem tej alapú joghurtot.

Eljárás	Alap főzési idő	Alap hőmérséklet	Egyéni időtartomány
Pasztörözés	3 perc (00:03)	High	N/A
Fermentálás (tejtermék)	8 óra (08:00)	Low	N/A
Fermentálás (nem tejtermék, egyéni)	8 óra (08:00) (állítható)	Low (állítható)	Minimum 30 perc (00:30) Maximum 99 óra, 30 perc (99:30)

*Figyelem: Az automatikus meleg tartás és a késleltetett indítás nem elérhető.*

## Joghurt készítés

### A tej pasztörizálása

1. Töltse meg a belső főzőedényt tejjel, majd helyezze az edényt a készülék alapjára.
2. Helyezze a fedelet a készülék alapjára, majd zárja le a fedelet.
3. Nyomja meg a Joghurt gombot a kezelőpanelon.
4. Nyomja meg a hőmérséklet növelő/csökkentő nyilakat az alacsony, közepes vagy magas hőmérséklet kiválasztásához.
5. Az alapértelmezett főzési idő villog a kijelzőn. Nyomja meg az idő növelő/csökkentő nyilakat a főzési idő beállításához..
6. A kijelző 3 másodpercig "HOT" feliratot mutat, majd "bOLI" felírra vált.
7. Amikor a pasztörizálás befejeződik, a kijelzőn "End" jelenik meg.

**Megjegyzés:** A pasztörizáláshoz a tejnek el kell érnie legalább 72°C-ot.

*Figyelem: Ha a hőmérséklet beállítása magas, akkor nem lesz időkijelzés. A főzési idő "bOIL"-t mutat. Ha a hőmérséklet beállítása közepes vagy alacsony, a főzési idő a beállított időt mutatja.*

## Kultúra/Indítóanyag hozzáadása

1. Hagyja a pasztörizált tejet lehűlni 43°C-ra.
2. Adjon indító kultúrát a tejhez a csomagoláson található utasításoknak megfelelően.

*Ha natúr joghurtot használ indítóanyagként, győződjön meg róla, hogy aktív kultúrát tartalmaz. Keverjen be 2 evőkanál (30 ml) joghurtot 13,7 liter tejhez, vagy kövessen egy megbízható receptet.*

3. Helyezze a fedelet a készülék alapjára, majd zárd le.

## Fermentálás

1. Nyomja meg a Joghurt gombot.
2. Nyomja meg a hőmérséklet növelő/csökkentő nyilakat a közepes hőmérséklet kiválasztásához; a kijelző 8 órát (08:00) mutat.
3. Az idő növelő/csökkentő nyilakkal állítsa be az erjesztési időt, ha szükséges.
4. A kijelzőn az időmérő az beállított időtől a 00:00-ig számol vissza.
5. Amikor a fermentálás befejeződik, a készülék sípolni kezd, és a kijelzőn "End" jelenik meg.

*A hosszabb erjesztési idő savanyúbb joghurtot eredményez.*

6. Hagyja a joghurtot lehűlni.
7. Tegye a hűtőbe 12-24 órára az ízek kifejlődéséhez.

## Mennyit készítek?

Instant Pot méret	Minimum tej mennyiség	Maximum tej mennyiség
7.5 Quarts / 7.1 liter	6 csésze (48 oz / 1500 mL)	5.7 liter (192 oz / 5.7 L)



## MELEGEN TARTÁS (KEEP WARM)

A Melegen tartás beállítás automatikusan bekapcsol a főzés után minden Intelligens Programnál, kivéve a Sauté és Joghurt funkciókat. A Melegen tartást az ételek újramelegítésére is használhatja.

### Melegen tartás főzés után

1. Amikor az automatikus melegítés elkezdődik, az időmérő a már eltelt időt mutatja, legfeljebb 10 óráig.
2. Az automatikus melegítés kikapcsolásához (főzés közben vagy automatikus melegítés közben) nyomja meg a Melegen tartás vagy a Mégsem gombot, és a gomb feletti lámpa kialszik.

### Újramelegítés és melegen tartás

1. Amikor készenléti módban van, nyomd meg a Melegen tartás gombot.
2. Nyomja meg a hőmérséklet növelő/csökkentő nyilakat az alacsony, közepes vagy magas hőmérséklet kiválasztásához.
3. Nyomja meg az idő növelő/csökkentő nyilakat az idő beállításához.

# TISZTÍTÁS

Tisztítsa meg a Rio™ Wide készüléket minden használat után. Mindig húzd ki a készüléket a konnektorból, és hagyd, hogy minden alkatrész szobahőmérsékletre hűljön, mielőtt tisztítod. Használat vagy tárolás előtt győződj meg róla, hogy minden felület száraz.

Alkatrész	Tisztítási útmutató
<b>Kellékek</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• gőzölő rács/tojás tartó</li><li>• Kondenzvíz-gyűjtő</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Használat után mossa ki.</li><li>• Kézzel mossa forró vízzel és enyhe mosogatószerrel, vagy mossa el a mosogatógép felső kosarában.</li><li>• Soha ne használjon erős vegyszereket, port vagy súrolópadot a kiegészítőken.</li><li>• Őrítse ki és öblítse le a kondenzvízgyűjtőt minden használat után.</li></ul>
<b>Fedél és Alkatrészek</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Anti-Blokkoló p a j z s</li><li>• Tömítőgyűrű</li><li>• Gőzölésgátló szelep</li><li>• Úszószelep</li><li>• Szilikon sapka</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kézzel mossa forró vízzel és enyhe mosogatószerrel, vagy mossa el a mosogatógép felső kosarában.</li><li>• Távolítsa el az összes kis alkatrészt a fedélből mosás előtt.</li><li>• Távolítsa el a gőzölésgátló szelepet és a blokkolásgátló pajzsot, majd tisztítsa meg a gőzürítő cső belsejét az eltömődés megakadályozása érdekében.</li><li>• A mosogatás után a fedélből a víz leengedéséhez fogja meg a fedél fogantyúját, tartsa a fedelet függőlegesen a mosogató felé, majd fordítsa teljesen körbe.</li><li>• Tisztítás után fordítsa fejfelé a fedelet és helyezze a készülék alapjára.</li><li>• Tárolja a tömítőgyűrűket jól szellőző helyen a szag eloszlata érdekében.</li><li>• A tömítőgyűrű szagának eltávolításához öntsön 1 csésze (250 ml) vizet és 1 csésze (250 ml) fehér ecetet a belső főzőedénybe, majd nyomásfőzzen 5-10 percre, végül használja a gyors gőzleadást.</li></ul>
<b>Belső főzőedény</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Minden használat után mossa el.</li><li>• Kézzel mossa forró vízzel és enyhe mosogatószerrel, vagy mossa el a mosogatógépben*.</li><li>• A keményvíz okozta foltok eltávolításához ecetes szivacsra és dörzsölésre lehet szükség.</li><li>• A makacs vagy ráégett ételmaradékok eltávolításához áztasd forró vízben néhány órán át a tisztítás előtt.</li><li>• Minden külső felületet szárítsd meg, mielőtt a készülék alapjára helyezné.</li></ul>

*\*Némi elszíneződés előfordulhat a gépi mosás után, de ez nem befolyásolja a főzőkészülék biztonságát vagy teljesítményét.*

Alkatrész	Tisztítási útmutató
Tápkábel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Használjon alig nedves ruhát a tápkábel letörléséhez. Mindig húzza ki a készüléket a hálózathoz, mielőtt tisztítja azt.</li> </ul>
Főzőedény alap	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Törölje le a főzőedény alapjának belső részét és a kondenzációs gyűrűt alig nedves ruhával, majd hagyja levegőn száradni.</li> <li>• Törölje le a főzőedény alapjának külső részét és a kezelőpanelt puha, alig nedves ruhával vagy szivaccsal.</li> </ul>

# HIBAELEHÁRÍTÁS

Probléma	Ok	Megoldás
Nehéz a fedél becsukása	Tömítőgyűrű nem megfelelően behelyezve.	Helyezze át a tömítőgyűrűt, győződjön meg róla, hogy szorosan illeszkedik a tömítőgyűrű tartó mögé.
	A tartalom még forró a készülékben.	Állítsa a gőzkioldó szelepet "Vent" állásba, majd helyezze a fedelet a készülék alapjára.
	A készülékben lévő nyomás.	A receptnek megfelelően engedje le a nyomást; csak akkor nyissa ki a fedelet, ha a nyomáscsökkentő szelep leért.
Ha a belső edény a fedélhez ragadt a főzés után	A belső edény lehűlése szívóhatást okozhat, ami miatt az edény a fedélhez tapad.	A vákuum felszabadításához állítsa a gőzkioldó kapcsolót "Vent" állásba.
Gőz szivárog a fedél oldalán	Nincs tömítőgyűrű a fedélben.	Szerelje fel a tömítőgyűrűt.
	A tömítőgyűrű sérült vagy nem megfelelően van beszerelve.	Cserélje ki a tömítőgyűrűt.
	Ételmaradék a tömítőgyűrűn.	Távolítsa el a tömítőgyűrűt, és tisztítsa meg alaposan.
	A fedél nem megfelelően van becsukva.	Nyissa ki, majd csukja be a fedelet.
	A tömítőgyűrű tartója deformálódott vagy nem középben van.	Távolítsa el a tömítőgyűrűt a fedélből, ellenőrizze a tömítőgyűrű tartót, hogy nincs-e rajta hajlítás vagy torzulás. Lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálatl.
	A belső edény pereme deformálódott lehet.	Ellenőrizze a deformációt, és vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálatl.
A gőzűritő nyílásból enyhe gőzkibocsátás/sziszegő hang hallható a főzési ciklus alatt.	A készülék a felesleges nyomást szabályozza.	Ez normális, nincs szükség intézkedésre.
Gőz tör a gőzűritő nyíláson, amikor a gőzkioldó kapcsoló Zár állásban van	Nyomásérzékelő vezérlési hiba.	Vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálatl.
	A belső gőzűritő szelep nem megfelelően van behelyezve..	Ellenőrizze a gőzűritő kapcsolót, hogy a Zár állásban van-e.

Probléma	Ok	Megoldás
A kijelző üres marad, miután csatlakoztattam a tápkábelt	Rossz tápellátás vagy nincs tápellátás.	Ellenőrizze a tápkábelt sérülés szempontjából. Ha sérülést észlel, vegye fel a kapcsolatot az Ügyfélszolgálattal. Ellenőrizze a konnektort, hogy biztosan van-e benne áram.
	A készülék belső biztosító kiment.	Vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálattal.
Időnkénti kattánós vagy enyhe recsegő hang	A készülék bekapcsolásakor és a nyomás szabályozó elem tágulásakor hallható kattogás vagy halk recsegés.	Ez normális, nincs szükség beavatkozásra.
	A főzőedény alja nedves.	Törölje le a főzőedény külső felületét. Győződjön meg róla, hogy a fűtőelem száraz, mielőtt a főzőedényt a készülék aljába helyezné.
Hibaüzenet jelenik meg a kijelzőn, és a készülék folyamatosan sípol	Van egy probléma a főzőedénnyel.	Olvasd el a hibakódokat.


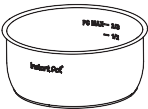
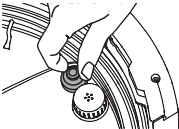

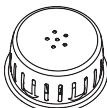
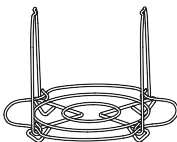
## HIBA KÓDOK

Ha a készülék kijelzőjén az alábbi hibakódok valamelyike jelenik meg, az azt jelenti, hogy az InstantPot® Rio™ Wide készülékkel probléma van. Íme, hogy mit tehet a probléma megoldásához.

Probléma	Ok	Megoldás
C1 C2 C6	Hibás érzékelő.	Vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálattal.
C7 or NoPr	Hibás fűtőelem.	Vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálattal.
	Nincs elég folyadék.	Adjon hozzá valamilyen folyadékot a belső főzőedényhez: 1 1/2 csésze (12 oz / 375 ml)
Lid	A fedél nincs megfelelő helyzetben a kiválasztott programhoz.	Nyissa ki és csukja be a fedelet. Ne használja a fedelet sütéskor (sauté).
Food burn	A főzőedény alján magas hőmérsékletet érzékelt a készülék; a készülék automatikusan csökkenti a hőmérsékletet a túlmelegedés elkerülése érdekében.	A belső főzőedény alján lerakódott keményítő megakadályozhatta a hő elvezetését. Kapcsolja ki a készüléket, engedje le a nyomást a receptnek megfelelően, és vizsgálja meg a belső edény alját.
PrSE	Nyomás felhalmozódása nem nyomásos főzési program során.	Állítsa a Gőzölés kapcsolót Quick Release állásba.

## PÓTALKATRÉSZEK

Ha szüksége van rá, eredeti cserealkatrészeket kínálunk az Instant Pot® Rio™ készülékéhez. Megrendeléshez látogasson el a [www.topjuicers.hu](http://www.topjuicers.hu) weboldalra.

	Rész	Rész száma
	Tömítőgyűrű	211-1004-01
	Rozsdamentes acél belső főzőedény	212-2016-01
	Úszószelep	310-1094-01
	Gőzkioldó szelep	310-0022-01
	Anti Blokk Pajzs	310-0006-01
	Gőzölő rács	210-0018-01

## Termék jellemzők

Model	Volume	Wattage	Power	Weight	Dimensions
DUPC801BK	7.1 Litres	1000-1200 W	220-240 V~, 50/60 Hz	8.1 kg	cm: 39.0 L x 41.5 W x 29.2 H



# 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 Huum Hungary Kft. Cím: 1238 Budapest, Grassalkovich út 40. Telefonszám: 06-20-235-7768 E-mail: info@topjuicers.hu

## 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 kifizetésű 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 mellékelt 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 károokra, bármilyen természeti (például, tűz, árvíz, hurrikánok és tornádók) eredő károokra. és (3) olyan módosításokra, amelyek során a készüléket nem szokványos háztartási használatra használják, a közzétett felhasználói vagy kezelői utasításokkal ellentétes módon.