

Instant Pot

PRO™ PLUS

TÖBBFUNKCIÓS 5,7 LITERES MAGAS NYOMÁSÚ SÜTŐ



Használati utasítás

Fontos biztonsági előírások
Termékek, alkatrészek és tartozékok
Lássunk hozzá
Nagynyomású főzés 101
Nyomás felszabadítása
Vezérlőpult
Nyomásszabályozási funkciók
Befőzés 101
Főzés
Ápolás, tisztítás és tárolás
Hibaelhárítás
Garancia
Elérhetőségek

Töltse le az Instant Pot alkalmazást több, mint 1000 receptért az instant.com/app webhelyről.



FONTOS BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK



(Igen, kötelező)

Az Instant Brands-nél mindig az Ön biztonsága az első. Az Instant Pot® Pro Plus az Ön biztonságát szem előtt tartva terveztük, és komoly üzleti háttérrel rendelkezünk. Ha többet szeretne megtudni a készülék biztonsági mechanizmusáról, látogassa meg a www.topjuicers.hu vagy a www.instantpohungary.hu weboldalt.

Mint mindig elektromos készülékek használatakor fontos betartani az alapvető biztonsági szabályokat, óvintézkedéseket.

01. Kérjük olvassa el az összes utasítást, biztonsági előírást és figyelmeztetést a készülék használata előtt. Ezek elmulasztása személyi sérülést és/vagy anyagi károkat okozhat.

02. Csak az Instant Pot Pro Plus fedőt használja a többfunkciós készülékéhez. Bármilyen más gyorsfőző fedő használata sérülést és/vagy kárt okozhat.

03. Kérjük a készüléket csak háztartási használatra használja nem pedig kereskedelmi célra. Ne használja a készüléket a rendeltetésétől eltérő célra.

04. Csak asztali használatra ajánlott. A terméket mindig stabil, gyúlékonymentes síkfelületen működtesse.

- NE helyezze a készüléket olyan tárgyra, amely elzárhatja az alján lévő szellőzőnyílásokat.

- NE tegye forró tűzhelyre a készüléket.

05. A külső forrásból származó hő károsítja a készüléket.

- NE helyezze a készüléket forró gáz- vagy elektromos tűzhelyre vagy annak közelébe, vagy fűtött sütőbe.

- NE használja a készüléket víz vagy tűz közelébe.

- NE használja a szabadban. Tartsa távol a közvetlen napfénytől.

06. Ne érintse meg a készülék forró felületeit. Csak az oldalsó fogantyúkat használja szállításra vagy mozgásra.

- NE mozgassa a készüléket, ha nyomás alatt van.

- NE érintse meg a tartozékokat főzés közben vagy közvetlen utána.

- NE érintse meg a fedél fém részét, amikor a készülék működik; ez sérülést okozhat.

- Mindig védje kezeit és használjon megfelelő kelléket a forró tartozékok el távolításakor és a forró belső edény kezelésekor.

- Mindig helyezze a forró tartozékokat hőálló felületre vagy főzési lemezre.

07. A kivehető belső edény rendkívül nehéz lehet, ha tele van összetevőkkel. Legyen óvatos, amikor a belső edényt felemeli a többfunkciós készülék aljáról, hogy elkerülje az égési sérüléseket.

- Rendkívül óvatosan kell eljárni, ha a belső edény forró ételt tartalmaz, forró olajat, vagy más forró folyadékot.

- Használat közben ne mozgassa a készüléket, és legyen rendkívül óvatos forró zsír eltávolításakor.





FIGYELEM

Olvassa el figyelmesen és teljesen ezt a kézikönyvet, és őrizze meg későbbi használatra. A biztonsági utasítások be nem tartása súlyos sérüléseket vagy károkat okozhat.

FONTOS BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK



08.  **VIGYÁZAT** A túltöltés a gőzkieresztő eltömítését okozhatja, és túlnyomást eredményez.
- Ne töltse túl a **Max PC Fill** vonalat a belső edényben.
 - Ne töltse meg a belső edényt a **Half Fill** vonalon túl (ahogyan a belső edényen fel van tüntetve) ha olyan ételeket főz, amelyek a főzés során kitágulnak, mint például rizs vagy szárított zöldségek.
09.  **FIGYELEM** Ez a készülék nyomás alatt főz. Bármilyen nyomás a készüléken veszélyes lehet. Hagyja a készüléket természetes módon 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. **Tekintse meg Nyomásszabályozási funkciókat: nagynyomású főző fedél.**
 - Ne takarja le vagy akadályozza a gőzkieresztő szelepet és/vagy úszószelepet ruhával vagy más tárgyal.
 - Ne kísérelje meg kinyitni a készüléket addig, amíg a nyomás le nem csökken, és minden belső nyomást ki nem engedett. Ha megpróbálja kinyitni a készüléket még nyomás alatt, a forró tartalom hirtelen kiszabadulásához vezethet, és égési sérüléseket vagy egyéb sérüléseket okozhat.
 - Ne helyezze arcát, kezét vagy szabad bőrét a gőzkieresztő szelepre vagy az úszószelepre, amikor a készülék üzemel, vagy ha maradék nyomás van benne.
 - Ne hajoljon a készülék fölé a fedő eltávolításakor, mert ilyenkor hő és gőz távozik.
 - Kapcsolja ki a készüléket, ha a gőzkieresztő szelepből és/vagy az úszószelepből gőz áramlik az előmelegítés vagy a főzés során 3 percnél hosszabb ideig.
 - Ha gőz távozik a fedél oldalain, kapcsolja ki a készüléket és győződjön meg arról, hogy a tömítőgyűrű megfelelően van felszerelve. Tekintse meg a Nyomás vezérlés jellemzőjét: **Tömítőgyűrű.**
 - Ne próbálja erővel levenni a fedőt az Instant Pot többfunkciós készülékről.
- Lásd: **Nyomástalanítás.**
10. Bőrös hús (pl. kolbász) főzésekor a bőr megduzzadhat a melegedés során. Ne szúrja ki a bőrt, amíg az duzzadt ez sérülést okozhat.
11. Ha tésztaszertű vagy sűrű állagú, illetve magas zsír-/olajtartalmú ételt nyomás alatt főz, a tartalom kifröccsenhet a fedél kinyitásakor. Kövesse a nyomáscsökkentési módszerre vonatkozó recept utasításait. Lásd: **Nyomástalanítás.**



Olvassa el figyelmesen és teljesen ezt a kézikönyvet, és őrizze meg később használatra. A biztonsági utasítások be nem tartása súlyos sérüléseket vagy károkat okozhat.

FONTOS BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK



12. Tilos túlméretes élelmiszereket és/vagy fém edényeket behelyezni a készülék belső edényébe, mert tüzet és/ vagy személyi sérülést okozhat.

13. Minden használat előtt és után, megfelelő karbantartás javasolt:

- Ellenőrizze a gőzkieresztő szelepet, a gőzkieresztő csövet, az eltömődésgátló pajzsot és az úszószelepet, hogy nincs-e eltömődve.

- Mielőtt behelyezné a belső edényt a többfunkciós készülék aljába, győződjön meg arról, hogy mindkét része száraz és ételmaradéktól mentes.

- Tisztítás és tárolás előtt hagyja a készüléket szobahőmérsékletre hűlni.

14. NE használja ezt a készüléket sütéshez vagy nyomás alatti sütéshez.

15. A leválasztáshoz válassza a **Mégse** lehetőséget, majd húzza ki a dugót az áramforrásból. Ha nem használja a készüléket mindig húzza ki a konnektorból, valamint az alkatrészek és tartozékok hozzáadása vagy eltávolítása előtt, valamint tisztítás előtt. A kihúzáshoz fogja meg a csatlakozót és húzza ki a konnektorból. Soha ne húzza ki a tápkábelnél fogva.

16. Rendszeresen ellenőrizze készüléket és a tápkábelt. Ne működtesse a készüléket, ha a tápkábel vagy a dugó megsérült, vagy ha a készülék hibásan működik, leesett vagy bármilyen módon megsérült. Ha segítségre van szüksége, forduljon az ügyfélszolgálathoz **email**-ben, vagy telefonon a **06-20-235-7768** számon.

17. A kiömlött élelmiszer súlyos égési sérüléseket okozhat. A megragadásból, összegabalyodásból és megbotlásból eredő veszélyek csökkentése érdekében egy rövid tápkábel biztosított.

- NE hagyja, hogy a tápkábel átlógjon az asztalok vagy pultok szélén, ne érintse meg a forró felületeket vagy nyílt lángot, beleértve a főzőlapot is.

- NE használjon pult alatti konnektort, és soha ne használja hosszabbító kábellel.

- Tartsa távol a készüléket és a vezetékét gyermekektől.

18. Ne használjon az Instant Brands Inc. által nem engedélyezett tartozékokat. A gyártó által nem ajánlott alkatrészek, tartozékok használata sérülést, tüzet vagy áramütést okozhat.

- A nyomásvárgás kockázatának csökkentése érdekében csak 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 tömítő gyűrűt csak engedélyezett Instant Pot tömítőgyűrűre cserélje.

19. Ne próbálja megjavítani, kicserélni vagy módosítani a készülék alkatrészeit, mert az áramütést, tüzet vagy sérülést okozhat, és érvényteleníti a garanciát.

20. Ne módosítsa egyik biztonsági mechanizmust sem, mert ez sérülést vagy anyagi kárt okozhat.



FIGYELEM

Olvassa el figyelmesen és teljesen ezt a kézikönyvet, és őrizze meg később használatra. A biztonsági utasítások be nem tartása súlyos sérüléseket vagy károkat okozhat.

FONTOS BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK



21. A többfunkciós készülék alapja elektromos részeket tartalmaz. Az áramütés elkerülése érdekében:

- NE tegyen semmilyen folyadékot a készülék aljába.
- NE merítse a tápkábelt, a csatlakozódugót vagy a készüléket vízbe vagy egyéb folyékony dologba.
- NE öblítse le a készüléket csap alatt.

22. NE használja a készüléket 120V- 60 Hz-en kívüli elektromos rendszerben Észak Amerika számára. Ne használja áramátalakítókkal vagy adapterekkel.

23. Ezt a készüléket NEM használhatják gyermekek vagy csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű személyek. Szigorú felügyelet szükséges, ha bármilyen készüléket gyermekek és ilyen személyek közelében használnak. Gyermekek nem játszhatnak ezzel a készüléssel.


24. Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül használat közben. **Soha ne csatlakoztassa ezt a készüléket külső időzítő kapcsolóhoz vagy távirányító rendszerhez.**

25. Ne tároljon semmilyen anyagot a készülék belső edényében, amikor nem használja.


26. Ne helyezzen gyúlékony anyagot a készülék aljába vagy a belső edénybe. pl. papírt, kartont, műanyagot, hungarocellt vagy fát.

27. Ne használja a mellékelt tartozékokat **mikrohullámú sütőben, kenyérpíróban, légkeveréses vagy hagyományos sütőben, illetve kerámia főzőlapon, gáztűzhelyen vagy kültéri grillen.**

ŐRIZZE MEG EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT

 **FIGYELEM**


A sérülések elkerülése érdekében olvassa el és értse meg a használati útmutatóban található utasításokat mielőtt használná a készüléket.

 **FIGYELEM**


Áramütés veszélye! Csak földelt aljzatot használjon.

- NE távolítsa el a földelést.
- NE használjon adaptert.
- NE használjon hosszabító kábelt.

Ezen utasítások be nem tartása áramütést és/ vagy súlyos sérüléseket okozhat.

 **FIGYELEM**

A FONTOS BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK ÉS/ VAGY A BIZTONSÁGRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK BÁRMELYIK BE NEM TARTÁSA ÉRVÉNYTELENÍTI A GARANCIÁT ÉS KOMOLY SÉRÜLÉSEKET OKOZHAT.

 **FIGYELEM**

Olvassa el figyelmesen és teljesen ezt a kézikönyvet, és őrizze meg későbbi használatra. A biztonsági utasítások be nem tartása súlyos sérüléseket vagy károkat okozhat.

FONTOS BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK



Speciális vezetésekre vonatkozó utasítások

A biztonsági követelményeknek megfelelően egy rövid tápkábelt biztosítottunk az összegabalyodásból, megbotlásból eredő veszélyek csökkentése érdekében. Ez a készülék 3 ágú földelt csatlakozóval rendelkezik. Az áramütés kockázatának csökkentése érdekében csatlakoztassa a tápkábelt egy könnyen hozzáférhető, földelt elektromos aljzathoz.

Termékleírás

Modell: Pro Plusz 60	1200 W	120v - 60Hz	6 quart / 5.7 Liter	15 lb / 6.8 kg

	Pro Plus 60
	in: 15.04H x 15.04Sz x 15.28M cm: 38.2H x 38.2Sz x 38.8M

Keresse meg a modell nevét és sorozatszámát

Keresse meg a **modell nevét** a készülék hátoldalán található ezüst minősítésű címkén, amely a tápkábel közelébe található. A **sorozatszám** egy fehér matricán található a minősítési címke mellett.

	FIGYELEM
Olvassa el figyelmesen és teljesen ezt a kézikönyvet, és őrizze meg későbbi használatra. A biztonsági utasítások be nem tartása súlyos sérüléseket vagy károkat okozhat.	

TARTALOMJEGYZÉK

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Speciális vezetékekre vonatkozó utasítások

Termékleírás

Modell neve és sorozatszama

Termék, alkatrészek és tartozékok

Kezdjük el

Kezdeti beállítás

Első próbaüzem (vízteszt)

Nagynyomású főzés101

Nyomástalanítás

Szellőztetési módszerek

Nyomástalanítás

Vezérlőpult

Főzés folyamatjelző sáv

Állapotüzenetek

Beállítások

Wifi párosítás

Nyomákszabályozási funkciók

Nagynyomású főzőfedél

Gyors hűtés

Gőzkioldó szelep

Blokkolásgátló pajzs

Tömítőgyűrű

Úszószelep

Befőtés 101

Üvegek sterilizálása befőzéshez

Üvegek töltése befőzéshez

TARTALOMJEGYZÉK

Főzés

Gőz

Pirítás

Máztalanítás

Joghurt

Joghurtos poharak használata

Szuvidálás

Fordított perzselés

Hozzávalók és fűszerek

Melegen tartás

Ápolás, tisztítás és tárolás

Alkatrészek ki- és beszerelése

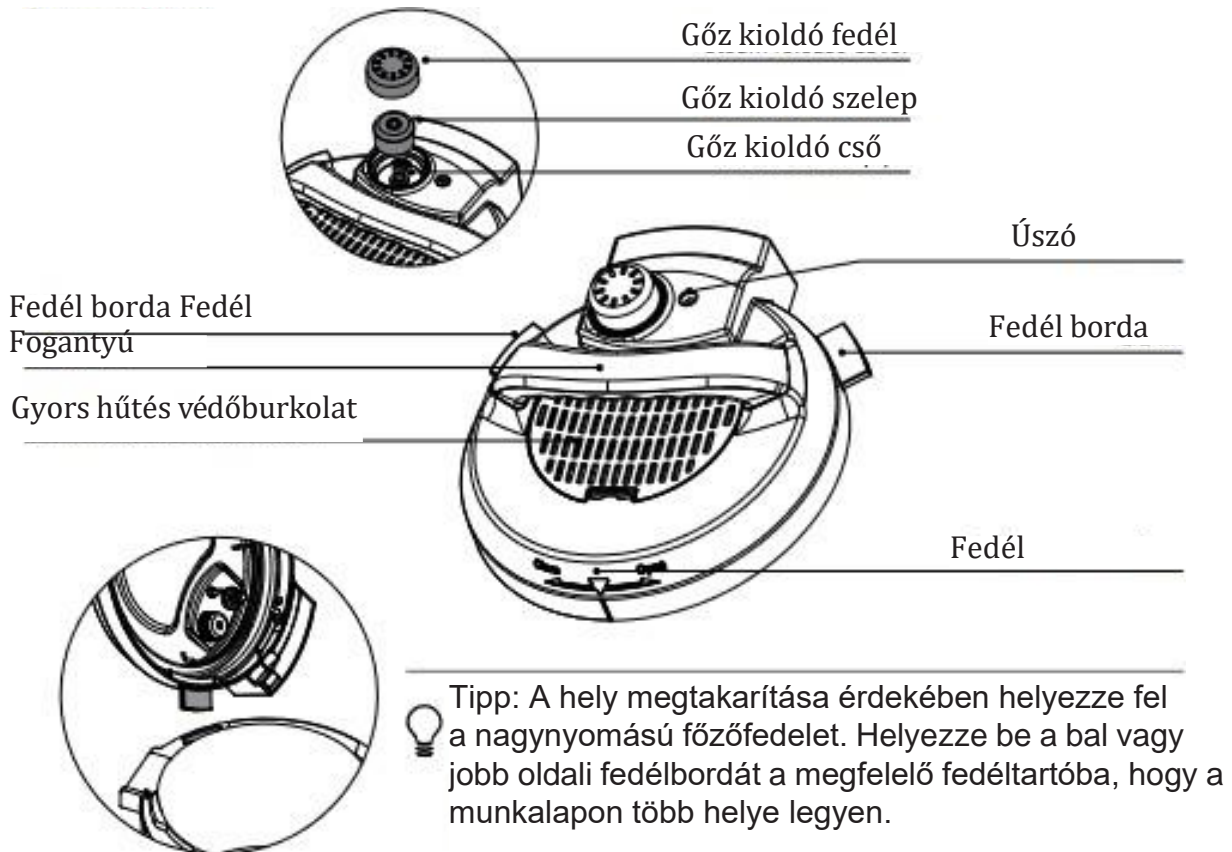
Hibaelhárítás

Garancia

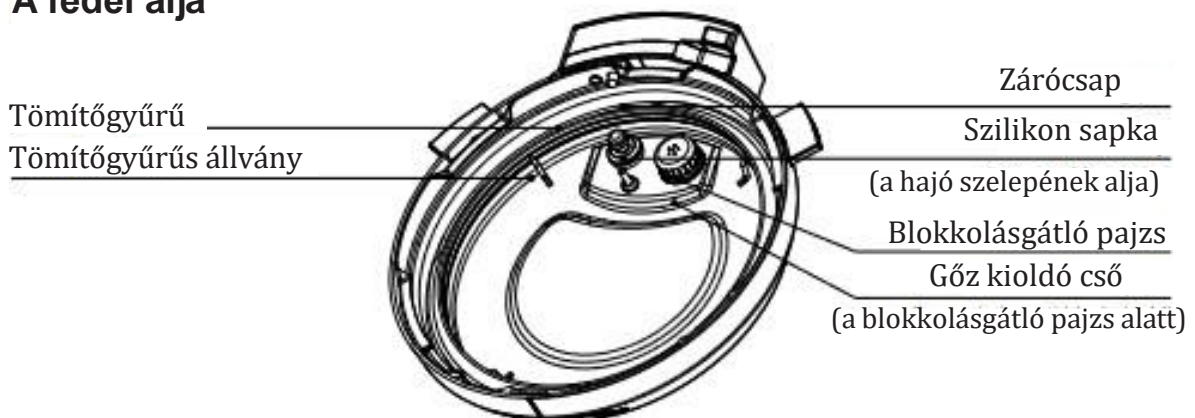
Termék, alkatrészek és tartozékok

Az új Instant Pot Pro Plus használata előtt győződjön meg arról, hogy minden alkatrész, tartozék megvan majd lásd: **Ápolás, tisztítás és tárolás, Alkatrészek ki- és beszerelés**-re vonatkozó fejezeteket a használatiban, hogy megtudja hogyan illessze azokat a készülékbe.

A fedél felső része Gőzkioldó szerelvény



A fedél alja



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

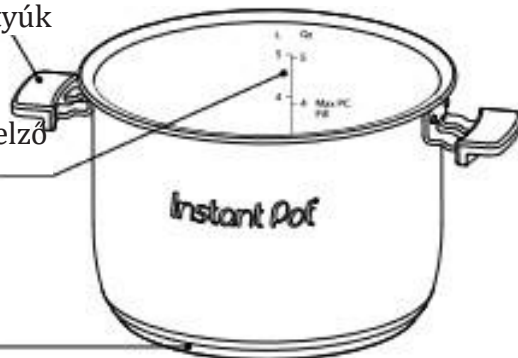
Termék, alkatrészek és tartozékok

Belső edény

Könnyen fogható
szilikon fogantyúk

Töltési vonal jelző

Lapos aljú



Tipp: Tűzhely és sütőbarát 400 F-ig! A belső főzőedény háromrétegű aljjal rendelkezik, ütésálló kitűnő minőség, amely bonyolultnak hangzik, de valójában csak annyit jelent, hogy szinte bárhol használhatja a készülék alapjától kezdve bármilyen elektromos, kerámia, gáz vagy indukciós főzőlapig.

Többfunkciós készülék alapja

Külső edény

Kondenzációs perem

Vezérlőpult

Rozsdamentes acél külső

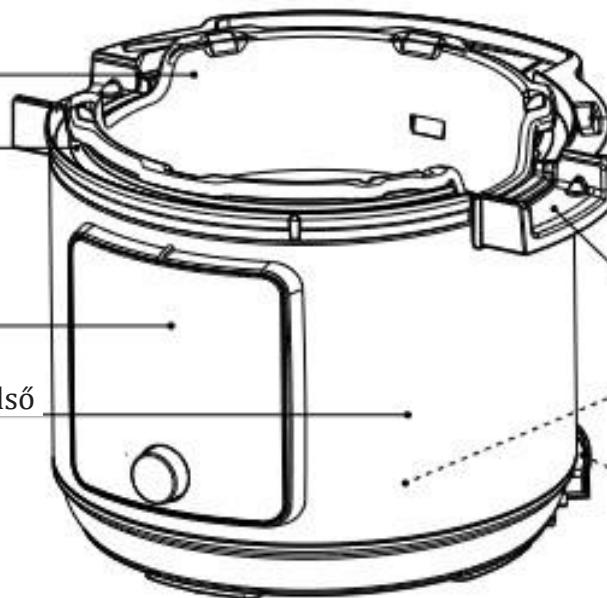
Fedő tartó

Kondenzvízgyűjtő
(hátsó)

Fogantyú

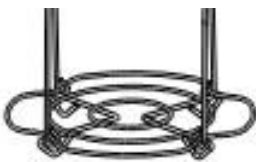
Fűtőelem
(belső)

Vezetéktartó
(hátsó)

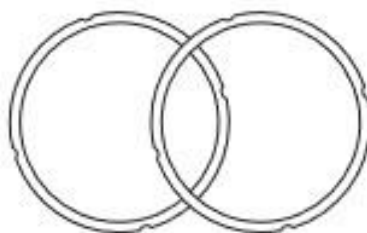


Accessories

Kiegészítők



Gőz rács



Extra tömítőgyűrű

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

Kezdjük el

Kezdeti beállítás

(Ne hátráljon meg!)

Önnek- Igen, Önnek is menni fog!



“Az egyetlen igazi buktató a kudarctól való félelem. A főzéshez is pozitív hozzáállással kell rendelkezni.”- Julia Child

01. Húzza ki az Instant Pot Pro Plus készüléket a dobozból!

02. Távolítsa el a csomagoló anyagot és a tartozékot a multicooker belsejéből és környékéről és ellenőrizze, hogy minden alkatrészt figyelembe vett-e. Lásd: **Termék, alkatrészek és tartozékok.**

Ellenőrizze a belső edény alatt!

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

04. Törölje le a fűtőelemet puha száraz ruhával, hogy megbizonyosodjon arról, hogy a multicooker aljába nem-e maradt a csomagoló részecskékből.

Ne távolítsa el a biztonsági figyelmeztető matricákat a fedőről (hacsak a matricán nincs feltüntetve) vagy a címkéket a készülék talpának hátuljáról.

05. Lehet, hogy kisértést érezhet, hogy a Pro Plus-t a főzőlapjára helyezze- ne tegye! Helyezze a multicooker alapot stabil, vízszintes felületre, távol gyúlékony anyagoktól és külső hőforrásoktól.

Hiányzik vagy sérült valami?

Vegye fel a kapcsolatot egy ügyfélszolgálati tanácsadóval email-en keresztül a **info@topjuicers.hu** címen vagy a **06-20-235-7768** telefonszámon és boldogan segítünk Önnek.

• A Kezdeti próba üzem (vízteszt) közben olvassa el a **Nagynyomású101** fejezetet a kézikönyvből hogy megtudja, hogyan történik a varázslat, és olvassa el a **Nyomásszabályozási** funkciókat egy aprólékos áttekintéshez.

VIGYÁZAT		
Használat előtt olvassa el a Fontos biztonsági előírásokat. Ha elmulasztja elolvasni és betartani, személyi sérülést és anyagi károkat okozhat.	Ne helyezze a készüléket főzőlapra vagy más készülékre. A külső forrásból származó hő károsítja a készüléket.	Az anyagi kár és/ vagy személyi sérülés elkerülése érdekében ne helyezzen el a készülék tetejére, ne takarja le, ne blokkolja a gőzkioldó szerelvényt vagy a blokkolásgátló pajzsot, amely a készülék tetején található.

Kezdjük el

Kezdeti Póba üzem (vízteszt)

El kell végezni a vízpróbát? Nem- de az új Pro Plusz fortélyainak megismerése felkészíti a sikerre a konyhában! Szánjon rá néhány percet, hogy megismerje, hogyan működik ez a fáradhatatlan konyhai hős.

1. lépés: A Pro Plus beállítása nyomás alatti főzéshez


01. Vegye le 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 120 V-os áramforráshoz.

A kijelzőn az **OFF** felirat látható.


04. Helyezze fel és zárja le a fedelet ahogyan a **Nyomásszabályozás** fejezetben elő van írva a Nagynyomású főzőfedél használatára való utasítások.

 Nyomás alatti főzéskor a fedél automatikusan lezár.

2. lépés: "Főzés"...(nem főzünk igazán, csak teszt!)

05. Érintse meg a **Pressure Cook** gombot.

06. Amikor a percre utaló kijelző villog, fordítsa a tárcsát a sütési idő beállításához, vagyis 5 percre (00:05).

 A beállítások a főzés megkezdése - kor mentésre kerülnek az intelligens programba.

07. A **Venting** (szellőztetés) zóna megérintésével választhat a **Natural** (Természetes), **Pulse** (Lüktető) és **Quick release** (Gyors kieresztés) szellőztetési opciók között.


Válassza a **Quick** lehetőséget a gyors nyomáscsökkentéshez a teszt befejezése után. További információkért lásd:

Nyomástalanítás fejezetet.

08. Érintse meg a **Keep Warm** opciót az automatikus bemelegítés kapcsoláshoz a teszt befejezése után.

09. A kezdéshez érintse meg a **Start** gombot.

A kijelzőn az **On** és a **Pre-heating** felirat látható. A folyamatjelző sáv az Előmelegítést mutatja.

 Míg a multicooker teszi a dolgát, olvassa el a **Nyomás** alatti főzés 101 fejezetet, hogy megismerkedjen a készülék működésével.

3. lépés: Nyomástalanítás

10. Amikor az intelligens program befejeződik, a kijelzőn az **End** felirat látható. A Pro Plusz egy rövid figyelmeztető gőzkitörést bocsát ki a gőzkieresztő szelepből, amelyet folyamatos gőzárám követ.

11. Ha az úszószelep leesik, ellenőrizze a nyomásjelzőt a **Vezérlőpulton**, hogy megbizonyosodjon arról, hogy a fedél biztonságosan nyitható, majd óvatosan nyissa



ki és vegye le a fedelet a **Nyomásszabályozás** című részben a **Nagynyomású** főzőfedél fejezetben található leírás szerint.

12. Megfelelő kézvédellel távolítsa el a belső edényt a multicooker aljáról, öblítse ki a vizet, és alaposan szárítsa meg a belső edényt.

Ez az! Indulhat a főzés!

Kezdjük el



VIGYÁZAT

A túlnyomásos gőz a gőzkieresztő szelepen keresztül távozik. Az égési sérülések elkerülése érdekében tartsa távol szabad bőr felületét a gőzkioldó szeleptől.



VIGYÁZAT

NE kísérelje meg eltávolítani a fedelet amíg az úszószelep fel van emelve, és SOHA ne próbálja meg erővel kinyitni a fedelet. A készülékben való tartalom rendkívüli nyomás alatt van. Az úszószelepnek lefele kell lennie, mielőtt megpróbálná eltávolítani a fedelet. Ezen utasítások be nem tartása súlyos személyi sérülést és/vagy anyagi kárt okozhat.



VIGYÁZAT

Főzés után a belső edény forró lesz. Mindig használjon megfelelő hővédelmet amikor a forró belső edényt kezeli, hogy elkerülje az égési sérüléseket.

Nagynyomású főzés 101

(A varázsfüggöny mögött)

A nagyynyomású főzés gőzt használ a víz forráspontjának 100°C / 212°F fölé emelkedésére. Ezek a magas hőmérsékletek lehetővé teszik, hogy szokásosnál gyorsabban főzzön ételt.

Nyomás alatti főzés során az Instant Pot Pro Plus 3 szakaszon megy keresztül.

Előmelegítés

Amit lát	Amit nem lát	Tippek
A sütési folyamatjelző sáv az Előmelegítést mutatja. A kijelzőn a ON felirat látható.	Amíg a multicooker előmelegít elpárologtatja a folyadékot, így keletkezik a gőz. Ha elegendő gőz gyűlt össze, az úszószelep felugrik és a helyére rögzíti a fedelet.	A multicooker nyomás alá helyezkedéséhez szükséges idő olyan dolgoktól függ, mint az ételkészítés, valamint a folyadék hőmérséklete és térfogata. A fagyasztott ételkészítések igényelnek a leghosszabb előfűtési időt. A leggyorsabb eredmény érdekében olvassa ki az ételt főzés előtt. A főzés ezen szakaszán nem kell őrizni az ételt. Bízson a készülékben és annak varázsában!

Főzés


Amit lát	Amit nem lát	Tippek
A főzési folyamatjelző sáv a Főzés feliratra vált. A kijelző átvált a főzési visszaszámolóra.	Amikor az Instant Pot eléri a kívánt nyomásszintet, megkezdődik a főzés. Az Instant Pot Pro Plus automatikusan Alacsony, Magas vagy Maximális nyomáson tartja a főzés során.	A nagyobb nyomás magasabb hőmérsékletet jelent. Az intelligens program beállításai (pl. főzési idő, nyomásszint stb.) a főzés során bármikor módosíthatóak.

Nyomástalanítás

Amit lát	Amit nem lát	Tippek
Ha a Keep Warm be van kapcsolva, a főzés után a főzési folyamatjelző sáv átvált a Keep Warm-ra (melegentartásra), és az időzítő 00:00-tól felfele számol. Ha nem, a multicooker visszatér készenléti állapotba és megjelenik az End felirat.	Bár az étel elkészült, a multicooker még mindig nyomás alatt van és forró.	A szellőztetési módszer kiválasztásakor kövesse a recept utasításait. A szellőztetés csökkenti a hőmérsékletet, és lehetővé teszi a fedél biztonságos eltávolítását. A biztonságos szellőztetési technikákkal kapcsolatos információkért lásd a Nyomástalanítás, Szellőztetési módszerek című részt a következő oldalon.

Nyomástalanítás

A nagynyomású főzés után **feltétlen** engedje el a nyomást, mielőtt megpróbálná kinyitni a fedelet. Kövesse a recept utasításait a légtelenítési mód kiválasztásához.

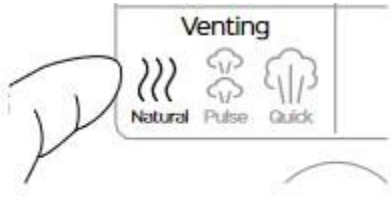

 FIGYELEM	
A gőzkieresztő szelepből kijövő gőz forró. A sérülések elkerülése érdekében NE tegye kezét, arcát vagy bármilyen szabad bőr felületét a gőzkieresztő egység fölé, amikor a nyomást kiengedi.	A sérülések és/ vagy anyagi károk elkerülése érdekében ne takarja le és ne takarja el a gőzkieresztő szelepet vagy fedelét.

 FIGYELEM
NE kísérelje meg eltávolítani a fedelet, amíg az úszószelep fel van emelve, és SOHA ne próbálja meg erővel kinyitni a fedelet. A tartalom rendkívüli nyomás alatt van. Az úszószelepnek lefele kell lennie, mielőtt megpróbálná eltávolítani a fedelet. Ezen utasítások be nem tartása súlyos személyi sérülést és/ vagy anyagi kárt okozhat.

Szellőztetési módszerek

Természetes kibocsátás

A főzés befejezése után a multicooker hőmérséklete fokozatosan csökken, és a multicooker természetesen nyomásmentes lesz.

Mit kell tenni	Mi várható
Érintse meg a Venting (Szellőztetés) mezőt és váltson Natural (Természetes) módra. 	A főzés végeztével a multicooker nem szellőzik ki, így az étel az Intelligens Program befejezése után is tovább sül.  Tipp: Ezt "átviteli főzésnek" vagy "pihentetésnek" hívják és nagy darab húsokhoz kiváló. A nyomáscsökkentési idő az élelmiszer és a folyadék mennyiségétől, típusától és hőmérséklettől függően változhat. Egyes ételek elfogyasztása akár 40 perct is igénybe vehet, ezért tervezzen előre, megéri várni! Amikor a nyomás teljesen kiengedett, az úszószelep a fedélbe esik, és a nyomásjelző fény elhalványul.

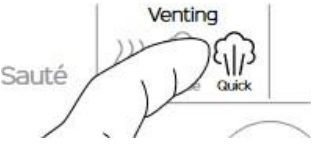
ÉRTEŚÍTÉS

Használja a Természetes úton való nyomásmentesítést magas keményítőtartalmú ételek (pl. levesek, pörköltök, chili, tészta, zabpehely és cukrászsütemény) vagy főzéskor kitáguló ételek (pl. bab és gabonafélék) főzése után.

Nyomástalanítás

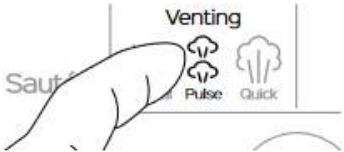
Gyors gőzkieresztés

A főzés végén a gyorskioldó gyorsan csökkenti a nyomást és a hőmérsékletet, hogy megakadályozza a túlsütést. Gyorsan elkészíthető zöldségekhez és finom tenger gyümölcseihez tökéletes!

Mit kell tenni	Mi várható
<p>Érintse meg a Szellőztetés mezőt és váltson a Quick (Gyors) lehetőségre.</p> 	<p>A főzés befejeztével a Pro Plusz egy rövid figyelmeztető gőzkitörést végez, amelyet folyamatos gőzsugár követ a gőzkieresztő szelep tetejéről.</p> <p>Ez normális!</p> <p>Amikor a nyomás teljesen kiengedett, az úszószelep a fedélbe esik, és a nyomásjelző fény elhalványul.</p>
ÉRTESÍTÉS	
<p>Ne használja a Gyors szellőztetést zsíros, olajos, sűrű vagy magas keményítőtartalmú ételek (pl. pörköltök, chili, tészta, és cukrászsütemény) főzésekor, illetve olyan ételek főzésekor kitágulnak (pl. bab és gabonafélék).</p>	

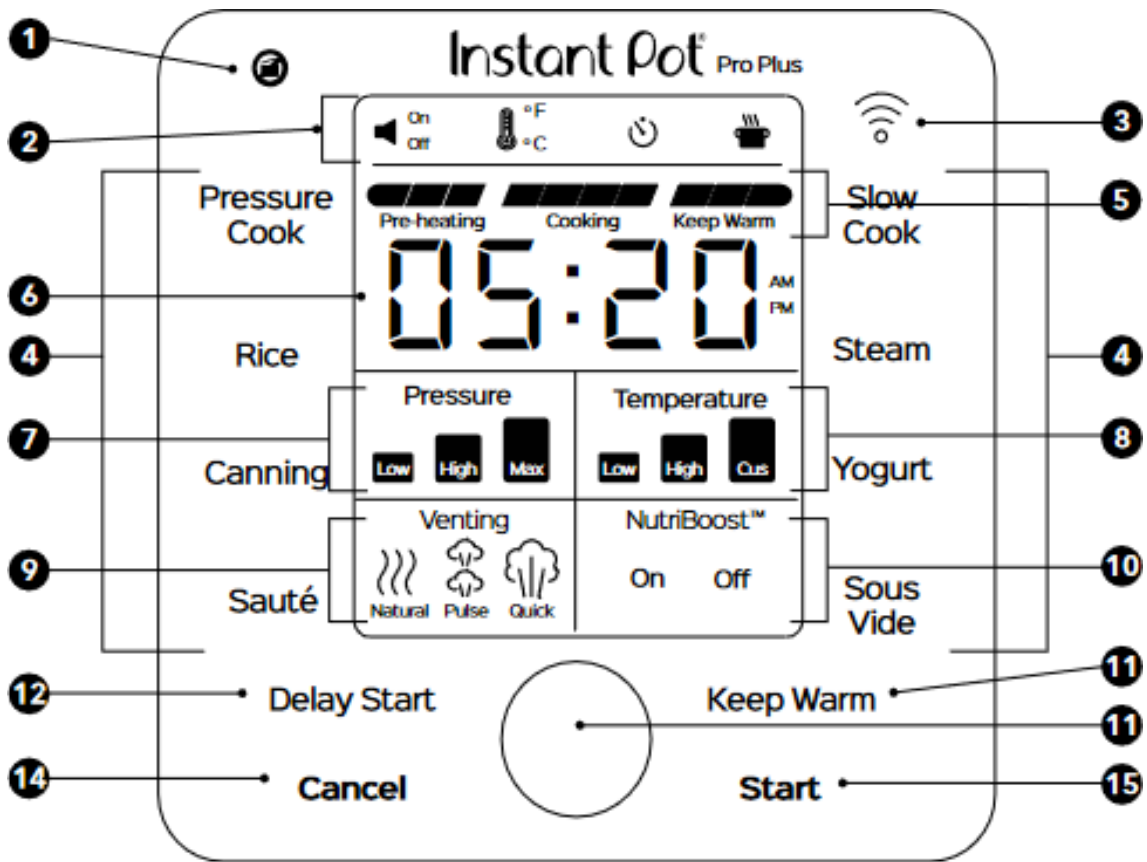
Ha sok fröccsenést lát a nyomás felengedése közben, érintse meg a Szellőztetés mezőt, hogy visszatérjen a Természetes szellőztetési opcióhoz, majd érintse meg a Start gombot. Várjon néhány percet mielőtt ismét megpróbálja engedni a nyomást. Ha a fröcskölés folytatódik, használja a Természetes Szellőztetés maradék nyomás biztonságos felszabadításához. Gyors Szellőztetés.




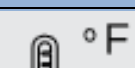
Impulzusos Szellőztetés

Mit kell tenni	Mi várható
<p>Érintse meg a Szellőztetés mezőt, hogy a Pulse (Impulzusos) lehetőségre váltson.</p> 	<p>A főzés befejezésével a multicooker minden alkalommal rövid gőzt bocsát ki 15 másodpercenként.</p> <p>Amikor a nyomás teljesen kiengedett, az úszószelep a fedélbe esik, és a nyomásjelző fény elhalványul.</p>

Vezérlőpult






A Pro Plusz érintőképernyős vezérlőpanellel rendelkezik, amely könnyen használható és érthető.



1	Nyomásjelző	Akkor világít, ha nyomás van a multicookerben, jelezve, hogy a fedél le van zárva és nem lehet eltávolítani.
2	Állapot ikonok	 Azt jelzi, hogy a hangok be vagy ki vannak kapcsolva, a jelzett módon.
		 A késleltetett indítás folyamatban van.
		 Akkor jelenik meg ha a Keep Warm funkció folyamatban van, vagy be van állítva, hogy a főzés befejezése után bekapcsoljon.
		 Azt jelzi, hogy a hőmérsékleti skála Fahrenheit (°F) vagy Celsius (°C) mértékegységben jelenik meg.
3	Wifi jelző	A fény megjelenik ha párosítja az Instant Pot alkalmazást és csatlakozik egy eszközhöz. További információkért lásd: Wifi

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

Vezérlőpult

4	Intelligens Programok	<ul style="list-style-type: none"> • Nyomás alatti főzés • Rizs • Befőzés • Píritás 	<ul style="list-style-type: none"> • Lassú főzés • Gőz • Joghurt • Szuvidálás
		Részletekért lásd: Főzés	
5	Főzés folyamatjelző sáv	Azt mutatja, hogy a multicooker Előmelegítésben, Főzés és Melegen tartás módban van. További információért lásd: Vezérlőpult: Főzési folyamatjelző.	
6	Idő kijelző	<p>Készenléti állapotban az OFF jelenik meg. Ha csatlakozik a Wifi-hez, 12 órára állítható, amit lehet helyi időre állítani. Intelligens programban felfele vagy lefele számol, a programtól függően.</p> <p> Egyes Intelligens Programok a hőmérsékletet C (Celsius) vagy F (Fahrenheit) mértékegységekben jelenítik meg.</p>	
7	Nyomás	Válasszon az Alacsony, Magas és a Max lehetőségekből.	
8	Hőfok	Válasszon az Alacsony, Magas és kívánt lehetőségekből.	
9	Szellőztetés	Válasszon a 3 szellőztetési mód közül:	
			Természetes szellőztetés
			Impulzusos szellőztetés
			Gyors szellőztetés
10	NutriBoost	Be- és ki kapcsolja a NutriBoost beállítást. További információkért lásd: NutriBoost.	
11	Vezérlőtárcsa	Forgassa el a tárcsát az idő és a hőmérséklet beállításához.	
12	Késleltetett indítás	Késleltetheti a főzés megkezdését. Konyhai időzítőként is használható.	
13	Melegen tartás	<p>Keep Warm lehetőség be- és kikapcsolása.</p> <p> Csak a Pressure Cook, Rice, Canning és a Slow Cook funkcióval, illetve készenléti állapotban különálló programmal használható.</p>	
14	Cancel	Bármikor leállítja az Intelligens Programot, és visszaállítja a multicookert készenléti állapotba.	
15	Start	Elindítja a kiválasztott Intelligens Programot.	

Vezérlőpult

Főzés folyamatjelző sáv

Az **Előmelegítés (Pre-heating)** folyamatban van. A kijelzőn az **ON** felirat látható az előmelegítési szakaszban, hogy jelezze, hogy a készülék dolgozik a hőmérséklet felmelegedésén.



A **Főzés (Cooking)** akkor jelenik meg, ha Pro Plusz eléri az Intelligens Program által megkövetelt célnyomást vagy hőmérsékletet.



A **Melegen tartás (Keep Warm)** funkció automatikusan bekapcsol a főzés befejezése után, hogy az étel tálalható hőmérsékleten legyen. Csak a Pressure Cook, Rice, Canning és a Slow Cook funkciónál.



Vezérlőpult


Állapotüzenetek

0 FF	A Pro Plusz bármikor készen áll a használatra.
On	A multicooker Előmelegít.
H ot	A belső edény elérte a tökéletes főzési hőmérsékletet ezért bele lehet tenni az ételt. • Saté és Souse Vide termékekre vonatkozik.
05:20	A kijelzőn a következők egyikét mutatja: • A hátralevő Főzési idő, mikor az Intelligens Program fut, • A késleltetett indítás visszaszámlálása, • Mennyi ideig áll az étel a Melegen tartásban? • Ha Wifi hálózathoz csatlakozik a helyi 12 órás idő (Ön által beállított) megjelenik amikor a multicooker készenléti állapotban van.
End	A Főzés befejeztével a kijelzőn az End felirat látható, amíg el nem távolítja a fedelet, vagy megnyomja a Cancel gombot.

Lát még valamit? További információkért lásd: **Hibaelhárítás.**


Vezérlőpult

Beállítások

Beállítás	Leírás
Hang be- vagy kikapcsolása	Készenléti módban érintse meg és tartsa lenyomva a hang ikont 2 másodpercig a hangok be- és kikapcsolásához.  A hangos biztonsági és hibaüzenetek-riasztások nem kapcsolhatóak ki.
A kijelzett hőmérséklet módosítása (°C és °F).	Készenléti módban érintse meg és tartsa lenyomva a hőmérő ikont 2 másodpercig, hogy váltson a °C és °F között.
Állítsa be és mentse el a kívánt főzési időt és hőmérsékletet	Az Intelligens Program kiválasztása után a főzési idő megváltozik, a hőmérséklet és a nyomásszint elmentésére kerül sor, amint az Intelligens Program elkezdődik.
	Alapértelmezett idő
	Időtartomány
	6 óra (06:00)
	10 perc-24 óra (00:10-24:00)
Késleltesse a főzés megkezdését	01 Válassza ki és állítsa be a megfelelő Intelligens Programot. 02 Ha készen áll érintse meg a Delay Start gombot. Az órák mezője villog. 03 Forgassa el a tárcsát az óra mező szükség szerinti beállításához. 04 Érintse meg a perc mezőt a váltáshoz. Forgassa el a tárcsát a perc mező szükség szerinti beállításához. 05 Nyomja meg a Start gombot a késleltetési visszaszámlálás elindításához. A Delay Start nem használható a Pirítás, Joghurt, vagy Szuvidálás esetén.
Egyéni Intelligens Program beállítása	Készenléti állapotban érintse meg és tartsa lenyomva azt az Intelligens Programot 3 másodpercig, amit szeretne beállítani. Az Intelligens Program főzési ideje, nyomásszintje és/vagy hőmérséklete visszaáll a gyári alapbeállításra.
Állítsa vissza az összes Intelligens Programot	Készenléti módban érintse meg és tartsa lenyomva a Cancel gombot, amíg a multicooker sípol. Minden Intelligens Program főzési ideje, nyomásszintje és/vagy hőmérséklete visszaáll a gyári alapbeállításra.

Wifi párosítás

Használja Pro Plus készüléket mobileszközén az Instant Pot alkalmazással.
Az alkalmazás letöltéséhez:

- Olvassa be az oldal alján található QR kódot, vagy látogassa meg a www.instantpot.com/app webhelyet, vagy;
 - Keressen az "Instant Pot" kifejezésre az Apple Store vagy Google Play áruházban.
-  **Az új felhasználóknak fiókot kell létrehozniuk.**

A WiFi párosítás követelményei

Kompatibilis mobil eszközök:

- Android **5.0** vagy újabb verzió
- iOS **9.0** vagy újabb verzió

Az Instant Pot alkalmazásnak 2,4 GHz-es frekvenciasávon keresztül kell csatlakoznia a Pro Plusz multicookerhez.

Kövesse az alábbi lépéseket a párosítási folyamat elindításához.



A párosítási folyamat folytatásához be kell jelentkeznie az alkalmazásba.

01. Nyissa meg az Instant Pot alkalmazást, **és jelentkezzen be felhasználói fiókjába.**
02. További lépések
03. További lépések



Nyomásszabályozási funkciók (Igazi trükkök)

Az alkatrészek beszerelésével és eltávolításával kapcsolatban lásd: **Ápolás, tisztítás és tárolás.**

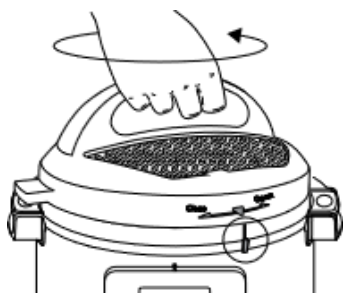
Nagynyomású főzőfedél

Amikor csatlakoztatva van, a Pro Plus egy kis csilingelést hall, amikor kinyitja és becsukja a fedelet.

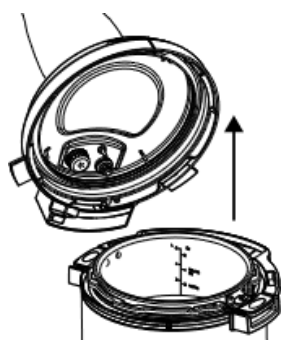
Amit szeretünk benne	Amit tudunk róla
Amikor lecsukja a fedelet, az automatikusan készen áll a lezárásra a rendkívül egyszerű nyomás alatti főzés érdekében. A belső edény a fogantyúk fölé záródik. A fedél fogantyúja kényelmesen használható, akár balkezes, akár jobbkezes.	A fedő levehető nyomás nélküli főzés közben, így menet közben is megkóstolhatja főztjét. Nyomás alatti főzéskor a fedél csak akkor rögzül a helyére, ha a multicooker nyomás alá került. Ne távolítsa el a fedőt szükségtelenül.

A fedél eltávolítása

01. Fogja meg a fogantyút és forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba ▼, hogy a fedőn lévő jelzés egy vonalba kerüljön ↑ a multicooker talpának peremével.



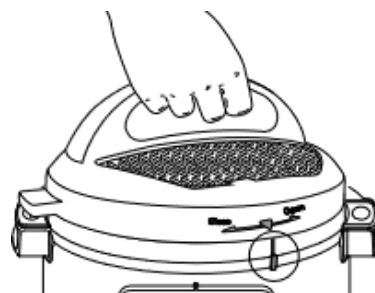
02. Emelje fel a fedelet, majd vegye le a multicooker talpáról



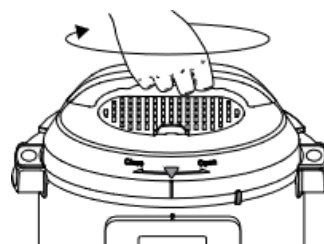
Lásd: Nyomásoldás a biztonságos nyomáscsökkentési technikához.

A fedél bezárása

01. Igazítsa a fedőn lévő jelet ▼ a multicooker talpán lévőhöz ↑, majd engedje le a fedelet a sínre.



02. Forgassa el a fedelet ▼ az óramutató járásával megegyező irányba, amíg a fedelén lévő jel egy vonalba nem kerül a kezelőpanel közepével.



Nyomásszabályozási funkciók

QuickCool (Hirtelen lehűtés)


A nyomás alatti főzés után leggyorsabb természetes felszabadulás érdekében használja a QuickCool tálcát.*

Amit szeretünk benne	Amit tudunk róla
Ez egy hatalmas időkedvező- természetes nyomást engedhet le akár 50%-al gyorsabban!	A fedél fém része rendkívül felforrósodik, ezért ne távolítsa el a védőburkolatot, hacsak nem a QuickCool lehetőséget használja.

A QuickCool tálca használatához töltsse meg a tálcát vízzel vagy jéggel és fagyassza le. Miután lefagyott helyezze a tálcát a fedél szabadon lévő fém felületére. Amikor az úszószelep a fedélbe esik, vegye ki a QuickCool tálcát, öntse ki a vizet, és nyissa ki a fedelet.

A QuickCool tálca külön vásárolható meg a store.instantpot.com oldalon.

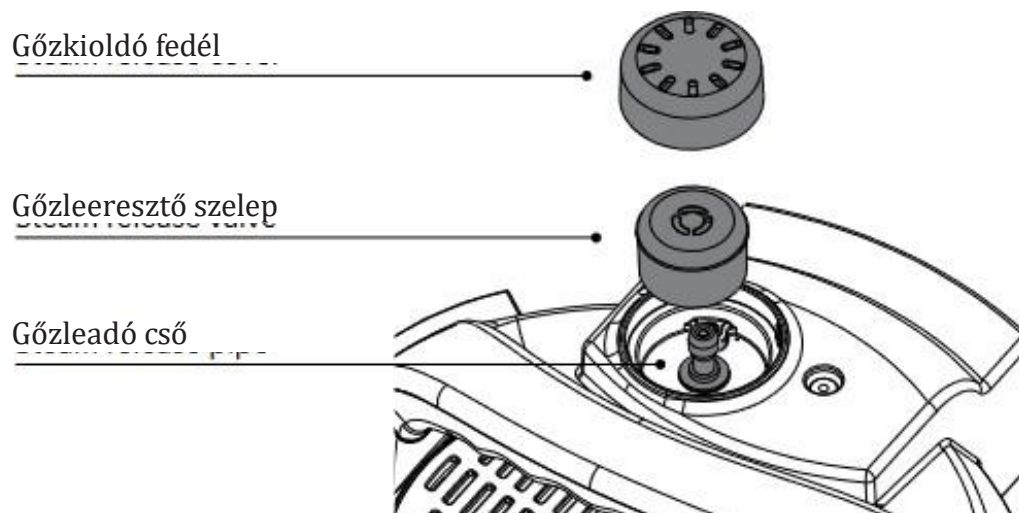
 VIGYÁZAT
Főzés közben és után a fedél forró lesz. A sérülések elkerülése érdekében ne érintse meg a szabadon lévő fémet védtelen kézzel.

 VIGYÁZAT
A QuickCool tálca nem élelmiszerek vagy folyadékok kiszolgálására való. A személyi sérülések elkerülése érdekében ne fogyasszon ételt vagy folyadékot a QuickCool tálcáról.

Nyomásszabályozási funkciók

Gőzkioldó szerelvény

A gőzkioldó szerelvényt használat előtt teljesen fel kell szerelni.



Amit szeretünk benne	Amit tudunk róla
Amikor a szelep szellőztet, a gőzkioldó fedél eloszlatja a gőzt, így a nyomás gyors kioldása lágy és gyengéd.	A gőzkieresztő szelep lazán ül a gőzkieresztő csövön. A gyors 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 és akadálymentes legyen.

FIGYELEM

A sérülések elkerülése érdekében semmilyen módon ne takarja le vagy blokkolja a gőzkioldó egységet, mert személyi sérülést és- vagy anyagi kárt okozhat.

Nyomásszabályozási funkciók


Blokkolásgátló pajzs


A blokkolásgátló pajzs megakadályozza, hogy az élelmiszer részecskék feljussanak a gőzkieresztő csövön keresztül, ami segíti a nyomás szabályozást.

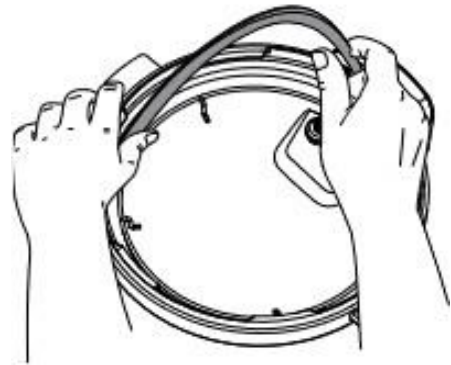
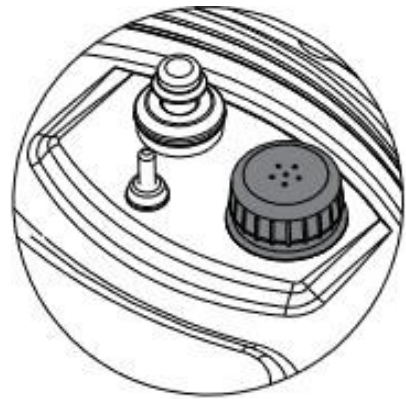
A blokkolásgátló pajzs a termékbiztonság szerves része, és szükséges a nyomás alatti főzéshez, ezért használat előtt fel kell szerelni.

Tömítőgyűrű

Amikor a nagynyomású főzőfedél zárva van, 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.

 **Tipp:** A szilikon porózus, ezért magába szívja az erős aromákat és bizonyos ízeket. Tartsa kéznél az extra tömítőgyűrűket, hogy korlátozza az aromákat és ízek átvitelét az ételek között.



VIGYÁZAT

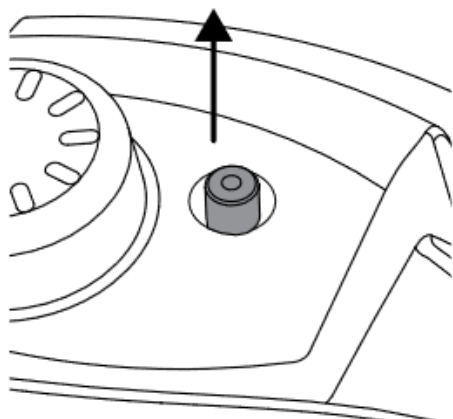
Főzés előtt mindig ellenőrizze, hogy nincsenek-e vágások, deformálódások, és helyesen van felszerelve, mivel a tömítőgyűrű normál használat mellett idővel megnyúlik. Ha nyúlást, deformációt vagy sérülést észlel a tömítőgyűrűn, NE használja. Cserélje ki a tömítőgyűrűt 12-18 havonta vagy korábban és csak engedélyezett Instant Pot tömítőgyűrűre cserélje.

Ezen utasítások be nem tartása az étel kifolyását okozhatja, valamint anyagi kárt és személyi sérülést okozhat.

Nyomásszabályozási funkciók

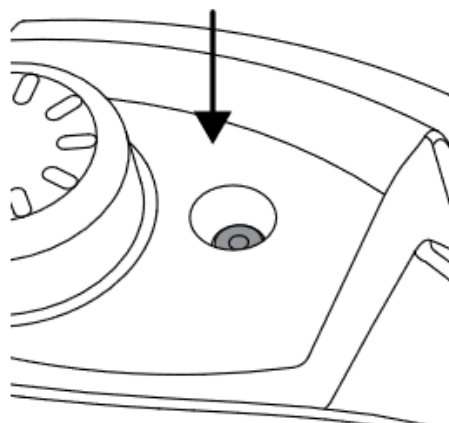
Úszó szelep

Az úszószelep jelzi, hogy van-e nyomás a multicookerben (nyomás alatt) vagy nincs (nyomásmentes). Ez két pozícióban jelenik meg:



Nyomás alatt

Az úszószelep láthatóan felugrott a fedél felülete fölé.



Nyomásmentesített

Az úszószelep leereszkedett és a teteje egy szintben van a fedéllel.

Az úszószelep és a szilikon kupak együtt tömítenek nyomás alatti gőzt. Ezeket az alkatrészeket használat előtt fel kell szerelni. Ne próbálja meg működtetni a készüléket anélkül, hogy az úszószelepet megfelelően felszerelte volna.

Használat közben ne érintse meg az úszószelepet.



FIGYELEM

Ne kísérelje meg eltávolítani a fedelet, amíg az úszószelep fel van emelve, és soha ne próbálja erővel kinyitni a fedelet. A tartalom rendkívüli nyomás alatt van. Az úszószeleplnek lefele kell lennie, mielőtt megpróbálná eltávolítani a fedelet. Ezen utasítások be nem tartása súlyos személyi sérülést és/ vagy anyagi kárt okozhat.

Befőzés (Canning101)

A Canning Intelligens Program egy nyomás alatti főzési funkció, amely a hagyományos befőzési elveken alapszik. A megfelelő befőzési folyamatokat követve a befőzés egyszerű, gazdaságos módja lehet a minőségi élelmiszerek otthoni tartósításának. A Pro Plus két nyomás alatti befőzési beállítást használ.

Alacsony	Tökéletes magas savtartalmú gyümölcsök, például szósok, lekvárok és chutney-k befőzéséhez.
Maximum	Tárolja csodálatos vegetáriánus szószait és magas savtartalmú zöldségeit, valamint alacsony savtartalmú ételeket, például húst tartalmazó szószokat és leveseket.

VIGYÁZAT

A befőzés során szigorúan be kell tartani a receptek utasításait. A főzési idő, hőmérséklet vagy összetevők módosítása veszélyes lehet. Használja a receptben megadott pontos főzési időt, hőmérsékletet/nyomást, hogy megóvja az ételt a káros hatásoktól, mint baktériumok, penészgombák és enzimek.

A nem megfelelő befőzés a befőttek megromlását okozhatja, ami megbetegedést okozhat. Ne használja a nyomást 2000m (6600ft) feletti magasságban.

Olvassa el és figyelmesen kövesse az USDA teljes útmutatóját az Otthoni konzerv készítés című dokumentumban található utasításokat.

Üvegek sterilizálása befőzéshez

A befőtteket steril, üres üvegekbe kell tenni.

ÉRTEŚÍTÉS

Mindig ellenőrizze az üvegeket, fedeleket és tömítéseket, hogy nincsen-e rajta hulladék és egyéb hiányosságok. Az üvegeket közvetlenül a töltés előtt kell sterilizálni. A biztonságos befőzés érdekében kerülni kell a levegővel való túlzott érintkezést.

01. Mossa ki az üvegeket forró vízzel és mosogatószerrel, majd alaposan öblítse ki.

02. Helyezze a belső edényt a multicooker aljába, majd fektesse a gőzrácst a belső edény aljára.

03. Helyezze az üvegeket a gőzrácra. A kukta maximum 4x16 oz (500ml) üvegekbe.

04. Töltse fel vízzel a belső edényt az első sorig (1).

05. Kövesse a **Nyomás** rész 03-07 lépéseit **Főzés**, **Rizs** és **Befőzés** következő programozásához:

a. Nyomásszint: **Alacsony**

b. Idő: 10 perc (00:10)

c. Szellőztetés módja: **Gyors**

06. Érintse meg a **Start** gombot a sterilizálás elkezdéséhez.

Befőzés (Canning101)

Üvegek töltése befőzéshez

Válasszon olyan receptet, amelyet előzetesen teszteltek és jóváhagytak nyomás alatti befőzésre.

Bár az összetevők változhatnak, a folyamat ugyan az lesz!

A tesztelt receptekért tekintse meg az USDA teljes útmutatóját az Otthoni befőzésről.

01. Töltsön meleg, sterilizált üvegeket élelmiszerrel és folyadékkal.


Kövesse a receptet, hogy biztosítsa a szükséges teret.

02. Használjon sterilizált, rugalmas, nem porózus spatulát a beszorult légbuborék eltávolításához.

03. Helyezzen sterilizált fedőt az edény tetejére majd helyezzen rá egy csavaros kupakot.

Húzza meg kézzel a kupakot. Ne húzza túl nagyon meg.

Helyezze a megtöltött és lezárt üvegeket a gőztartó belső edényben.

 Tipp: A multicookerbe akár 4x16 oz (500ml) is elfér az üvegekbe.


04. Öntsön forró vizet a belső edénybe, amíg az üvegek 1/4-ig be nem merülnek (körülbelül 6 csésze).


05. Kövesse a Főzés: **Nyomás alatti főzés, Rizs és Befőzés** (a 02 lépéstől kezdően) lépéseit a receptnek megfelelő befőzési idő és nyomásszint beállításához.

Főzés

Az Instant Pot Pro Plus elképesztően sokoldalú a konyhában. Nem számít, milyen ételt szeretne készíteni, a Pro Plus az Ön háta mögött áll.

Ha egy program elindítása után módosítania kell a főzési időt, a nyomásszintet vagy a hőmérsékletet, csak érintse meg a szükséges mezőt, válassza ki a kívánt Intelligens Programot, majd érintse meg a **Start** gombot!

 VIGYÁZAT	
<p>Használat előtt mindig gondosan ellenőrizze a fedelet és a belső edényt, hogy megbizonyosodjon arról, hogy tiszta és jó állapotban van.</p> <ul style="list-style-type: none">• A személyi sérülések vagy a készülék károsodásának elkerülése érdekében cserélje ki a belső edényt, ha az horpadt, deformálódott vagy sérült.• Főzéskor csak ehhez a modellhez készült, engedélyezett Instant Pot edényeket használjon. Mindig győződjön meg arról, hogy a fűtőelem tiszta és száraz, mielőtt behelyezi a belső edényt a multicooker alapba. <p>Ezen utasítások figyelmen kívül hagyása károsíthatja a multicooker-t. Cserélje ki a sérült alkatrészeket a biztonságos működés érdekében.</p>	

 FIGYELEM	
<p>Ne töltse a belső edényt magasabbra, mint a Max PC Fill vonal mutatja a belső edényen.</p> <p>Ha olyan ételeket főz, amelyek kitágulnak (pl. rizs, bab, tészta) főzésekor ne töltse fel a belső edényt tovább mint a Half Fill jelzés amely a belső edényben fel van tüntetve.</p>	<p>Mindig úgy főzzön, hogy a belső edény a helyén van. Ne öntsön élelmiszert vagy folyadékot a multicooker aljába.</p> <p>A személyi sérülések és/vagy anyagi károk érdekében tegye az ételt a belső edénybe majd helyezze a multicooker aljába.</p>

 VIGYÁZAT	
<p>Hús főzésekor mindig használjon húshőmérőt, hogy a belső hőmérséklet elérje a biztonságos minimális hőmérsékletet. További információért tekintse meg az USDA biztonságos minimális belső hőmérsékleti táblázatát vagy a kanadai Health Canada főzési hőmérsékleti táblázatát.</p>	

Főzés

Nyomás alatti főzés, Rizs és Befőzés

Kezdődhet a varázslat! Ezek a programok túlnyomásos gőzt használnak az ételek gyors, egyenletes és mély főzéséhez, 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 ütemtervet, amelyek tartalmazzák a gabona-víz arányt különféle rizs és gabona félék elkészítéséhez.


Nyomásszint	Javasolt használat	Megjegyzések
Alacsony 5.8 – 7.2 psi (30 – 50 kPa)	Hal és tenger gyümölcsei, lágy zöldség és rizs elkészítésére javasolt. Magas savtartalmú élelmiszerek befőzéséhez is ajánlott.	Nyomás alatti főzéskor a nyomásszint szabályozza a főzési hőmérsékletet, így a nagyobb nyomás magasabb főzési hőmérsékletet eredményez.
Magas 10.2 – 11.6 psi (70 – 90 kPa)	Tojás, hús, baromfi, gyökérezőségek, zab, babszemek, csontleves, pörkölt és hűtésre alkalmas.	
Max (15 psi) (105 kPa)	Alacsony savtartalmú élelmiszerek befőzése kemény húsdarabokhoz és ízletes húslevesekhez ajánlott.	

A nyomás alatti főzőfolyadékknak víz alapúnak kell lennie, például húslevesnek, alaplének, levesnek vagy gyümölcslének. Ha konzerv, sűrített vagy tejszín alapú levest használ, adjon hozzá folyadékot az alábbiak szerint.

Instant Pot mérete	Minimális folyadék nyomás alatti főzéshez*
6 Quarts / 5.7 Liter	1 ½ csésze (~12 uncia / 375 ml)

* *Hacsak a recept másként nem rendelkezik.*

 **Tipp:** Használja a többfunkciós rácsot az ételek egyenletes melegítésére, mert ez megakadályozza, hogy a tápanyagok a főzőfolyadékba szivárognak, hagyja, hogy az olaj és a zsír lecsepegjen az ételről, és megakadályozza, hogy az étel odasüljön a belső edény aljára.

 VIGYÁZAT
A perzselés vagy forrázási sérülések elkerülése érdekében legyen óvatos, amikor nyomás alatt főz több mint 1/4 csésze (2 oz / 60 ml) olajjal, olajalapú szószokkal, sűrített tejszín alapú levesekkel vagy sűrű szószokkal. Adjunk hozzá megfelelő folyadékot a híg szószokhoz. Kerülje azokat a recepteket, amelyek több mint 1/4 csésze (2 oz / 60 ml) olaj- vagy zsírtartalmat igényelnek.

Főzés


Nyomás alatti főzés, Rizs és Befőzés

Intelligens Program	Alapértelmezett Idő	Alapértelmezett időtartomány	Alapértelmezett nyomás	Rendelkezésre álló nyomásszintek
Pressure Cook	10 perc (00:10)	1 perctől 4 óráig (00:01 - 04:00)	Magas	Alacsony/Magas/Maximum
Rice	12 perc (00:12)	1 perctől 1 óráig (00:01 - 01:00)	Alacsony	Alacsony/Magas
Canning	30 perc (00:30)	1 perctől 4 óráig (00:01 - 04:00)	Maximum	Alacsony/Maximum

01. Tegyen ételt és folyadékot a belső edénybe a receptben leírtak szerint.
02. Helyezze be a belső edényt a multicooker aljába.
03. Helyezze vissza és zárja le a nagynyomású főzőfedelelet a **Nyomásszabályozás** részben leírtak szerint: **Nagynyomású főzőfedél**.
04. Érintse meg a használni kívánt intelligens programot: **Nyomás alatti főzés, Rizs és Befőzés**.
05. Érintse meg az óra vagy a perc mezőt, majd forgassa el a tárcsát a főzési idő órában és/vagy percben történő beállításához.

 Az óra mező le van tiltva a Rizs programban.

06. Érintse meg a **Nyomás mezőt** az elérhető alacsony, magas és maximális nyomásszintek közötti váltáshoz.
07. Érintse meg a **Szellőztetés mezőt** a **Natural, Pulse és Quick** release opciók közötti váltáshoz.
08. A kezdéshez érintse meg a **Start** gombot a kijelzőn az **On** felirat látható a főzési folyamatjelzőn pedig az **Előmelegítés** felirat látható.

 Olvassa el a **Pressure Cooking** 101 részt, hogy bepillantást nyerjen és megtudja mi történik ebben a varázslatos edényben.

09. Amikor az intelligens program befejeződik, a kijelzőn az **End** felirat látható ha a **Keep Warm** funkció ki van kapcsolva. Ha nem, az időzítő 00:00-tól 10 óráig (10:00) kezd számolni.

A Keep Warm automatikusan bekapcsol. Ha nem szeretné, hogy a Pro Plus melegen tartson főzés után, nyomja meg a Meleg Tartás gombot, hogy bármikor ki-kapcsolhassa.

A késleltetett időzítője beállítható úgy, hogy a nyomás alatti főzés automatikusan elinduljon miközben Ön ágyban van, dolgozik, ügyeket intéz vagy más ételekkel van elfoglalva. A késleltetett indítási időzítő beállításához lásd: **Vezérlőpult:**

Beállítások.

Főzés

NutriBoost™

A NutriBoost egy középsütés közbeni impulzusos kioldó beállítás, amely a Nagy-nyomású főzés és a Rizs Intelligens programok alatt aktiválható. A forraló mozgás hatása segít lebontani az ételeket, amely tápanyagokat ad hozzá, fokozza az ízeket és javítja az állagot. Csodálatos gazdag csontleveshez, és krémes rizottóhoz!

A NutriBoost használata rendkívül egyszerű- csak érintse meg a NutriBoost mezőt az On és Off kikapcsolási gombot óhaja szerint.

Intelligens Program	Amit tudni kell róla
Pressure Cook	A multicooker gőzkitöréseket bocsát ki a Főzési szakasz első 3 percében.
Rice	A multicooker gőzkitöréseket bocsát ki a folyamat során a Főzési szakasz utolsó 15 percében.



VIGYÁZAT

A kifröccsenés és az étel kilökődésének elkerülése érdekében ne használja a NutriBoost programot keményítőtartalmú vagy habos ételek, például zabkása, zabpehely vagy tészta főzésekor. A NutriBoost használatakor a multicooker-t figyelni kell.

Főzés

Gőz (Steam)

A Steam program úgy működik, mint egy hagyományos tűzhelypároló. Folyadékot forral a belső edényben, hogy forró gőzzel főzön ételt. Gőzöléskor használja a több-funkciós rácsot, hogy az étel ne kerüljön a forrásban lévő folyadékba.

Intelligens Program	Alapértelmezett Idő	Időtartomány	Alapértelmezett hőfok
Gőz	10 perc (00:10)	1 perctől 1 óráig (00:01 - 01:00)	100°C / 212°F Nem állítható



VIGYÁZAT

A belső edény és a tartozékok forróak lesznek főzés közben és után. A sérülések és/vagy anyagi károk elkerülése érdekében mindig használjon megfelelő kézvédelmet, amikor az ételt a forró belső edénybe helyezi vagy kiveszi belőle.

ÉRTESÍTÉS

Az úszószelepnek nem szabad felemelkednie gőzölés közben. A könnyű hozzá férés érdekében a fedél a főzési folyamat során eltávolítható. Ha az úszószelep felemelkedik, érintse meg a **Szellőztetés** mezőt majd váltson a **Gyors** lehetőségre és érintse meg a **Start** gombot.

ÉRTESÍTÉS

Ha gőz van a belső edényben, akkor vissza helyezéskor ellenállást érezhet a fedél visszahelyezésekor. Hagyja, hogy a fedő teljesen behelyezkedjen a sínbe, mielőtt lecsukná.

01. Öntsön vizet a belső edénybe.
02. Helyezze be a belső edényt a multicooker aljába.
03. Helyezze vissza és zárja le a nagynyomású főzőfedelelet a **Nyomásszabályozási** jellemzők részben leírtak szerint: **Nagynyomású főzőfedél**.
04. Érintse meg a **Steam** gombot.
05. Forgassa el a **Vezérlőtárcsát** a főzési idő beállításához.
06. A kezdéshez nyomja meg a **Start** gombot.
A kijelzőn az **On** felirat látható, a főzési folyamat jelzőn pedig Pre-heating (Előmelegítés) felirat látható.
07. Amikor a Pro Plus eléri a cél hőmérsékletet, a folyamatjelző sáv a **Főzés** felírra vált és az időzítő vissza számlál.
08. Amikor az intelligens program befejeződik a kijelzőn az **End** felirat látható.
Az automatikus **Keep Warm** funkció nem használható a **Steam** funkcióval.
A késleltetett indítási időzítője jele beállítható úgy, hogy automatikusan elindítsa a gőzölést, miközben Ön ágyban van, dolgozik, ügyet intéz vagy más ételekkel van elfoglalva. A késleltetett indítási időzítő beállításához lásd: **Vezérlőpult: Beállítások**.

Főzés

Lassú főzés (Slow Cook)

A Slow Cook program egy hagyományos lassú tűzhelyhez hasonlítható, így továbbra is használhatja régi családi kedvenc receptjeit.

Főzési időtartomány	Hőmérséklet Szintje	Javasolt használat	Megjegyzések
30 perctől 24 óráig (00:30 to 24:00)	Alacsony	A lassú, egész napos főzéshez ajánlott.	Használhatja a nagy-nyomású főzőfedelelet, vagy ha figyelni szeretné az ételt főzés közben, bármilyen szellőzőnyílással ellátott üvegfedő is megteszi.
	Magas	Lassú főzés, de egy kicsit gyorsabb.	Az ételleket legalább 3 órán át (03:00) kell főzni, hacsak a receptben másképp nem kéri.

Az úszószelep nem emelkedhet fel lassú főzés közben. A fedél végig levehető a főzési folyamat közben a könnyű hozzáférés érdekében. Ha az úszószelep felemelkedik, érintse meg a **Szellőztetés mezőt, hogy átváltson a Gyors funkcióra**. Lásd: **Nyomástalanítás** a biztonságos szellőztetéshez.

01. Adjon ételt és folyékony összetevőket a belső edénybe receptje szerint.

02. Helyezze be a belső edényt a multicooker aljába.

03. Helyezze vissza és zárja le a nagynyomású főzőfedelelet a **Nyomásszabályozási** jellemzők részben leírtak szerint: **Nagynyomású főzőfedél**.

04. Érintse meg a **Slow Cook** gombot.

05. Érintse meg az óra vagy perc mezőt, majd forgassa el a Vezérlőtárcsát a **Főzési idő** beállításához.

06. Érintse meg a **Hőmérséklet mezőt a Magas és Alacsony** hőmérséklet közötti váltáshoz.

07. A kezdéshez nyomja meg a **Start** gombot. A folyamatjelző sáv az **Előmelegítést** mutatja, és az időzítő elkezd azonnal a visszaszámlálást.

08. Amikor a Pro Plus eléri a célhőmérsékletet, a folyamatjelző sáv átlép a **Főzés** funkcióra.

09. Amikor az intelligens program befejeződik a kijelzőn az **End** felirat látható abban az esetben, ha a **Keep Warm** funkció ki van kapcsolva. Ha nincs kikapcsolva az időzítő 00:00-tól 10 óráig (10:00) kezdi a számolást.

A **Melegen tartás** funkció automatikusan bekapcsol, miután a **Slow Cook** befejeződött. Ha nem szeretné az automatikus Melegen tartás funkciót a **Keep Warm** gomb megnyomásával bármikor kikapcsolhatja. A késleltetett indítás időzítője beállítható úgy, hogy automatikusan elindítsa a lassú főzést, miközben Ön ágyban van, dolgozik, ügyeket intéz vagy más étellekkel van elfoglalva. A késleltetett indítási időzítő beállításához lásd: **Vezérlőpult: Beállítások**.

Főzés


Pirítás (Sauté)

Akár serpenyőhöz, vagy rácshoz grillezéshez hasonlóan használhatja a Sauté funkciót. Párolásra folyadékok csökkentésére és sűrítésére ételek keverésére, valamint zöldségek karamellizálására és hús pirítására kitűnő. Használhatja más főzési funkciók előtt vagy után.



Tipp: Ha úgy tetszik használhatja a belső edényt bármilyen elektromos, kerámia, gáz és indukciós főzőlapon. A szilikon markolatú fogantyúk megkönnyítik a forgatást és a keverést csuszás nélkül.

Alapértelmezett Idő	Időtartomány	Alapértelmezett hőmérséklet	Hőmérséklet tartomány
30 perc (00:30)	1 perctől 1 óráig (00:01 -de 01:00)	Magas	Magas Alacsony Egyedi: 1-6ig való szintek

01. Helyezze a belső edényt a multicooker aljába. **Ne használjon fedőt.**
02. Érintse meg a **Sauté** gombot.
03. Forgassa el a Vezérlőtárcsát a főzési idő beállításához.
04. Érintse meg a **Hőmérséklet mezőt** az **Alacsony, Magas, és Egyedi** hőmérséklet közötti váltáshoz. Egyéni hőmérséklet beállításához forgassa el a Vezérlőtárcsát a kívánt hőmérsékleti szint kiválasztásához. 6 egyéni hőmérsékleti szint közül választhat LE 1 (a legalacsonyabb hőmérséklet) és LE 6 (legmagasabb hőmérséklet) között. Ezek a szintek hasonlóak egy főzőlap hőmérsékleti szintjeihez.
05. A kezdéshez érintse meg a **Start** gombot.
A kijelzőn a **On** felirat látható, a Főzési folyamatjelzőn pedig az **Előmelegítés** felirat látható.
06. Amikor a Pro Plus eléri a kívánt célhőmérsékletet a folyamatjelző sávon a Főzés felíratra vált, és a kijelzőn néhány pillanatig a Hot felirat látható, mielőtt a visszaszámláló váltana.
07. Tegye a hozzávalókat a belső edénybe.
 Ha az élelmiszer-összetevőket azelőtt adja hozzá, hogy a belső edény elérte a célhőmérsékletet, előfordulhat, hogy a **Hot** üzenet nem jelenik meg. Ez normális.
08. Ha az összetevők az idő lejártá előtt elkészülnek, érintse meg a **Cancel** gombot fejezze be az intelligens programot, ellenkező esetben, amikor az intelligens program befejeződik a kijelzőn az **End** felirat látható.
A késleltetett indítás és az automatikus melegen tartás nem használható a **Sauté** funkcióval.

Főzés

Máztalanítás (Deglazing)

A hús és zöldségek nagynyomású főzése előtti pirítás tökéletes módja az ízek fokozásának, mivel a Sauté Intelligens Program hőjétől a cukrok karamellizálódnak. A belső edény máztalanítása lehetővé teszi, hogy feltárja ezeket az ízeket csodálatos szószokban, mártásokban és egyebekben.

A máztalanításhoz vegye ki az élelmiszereket a belső edényből, és öntsön híg folyadékot például vizet, húslevest vagy bort a forró felületre. Egy fa vagy szilikon kaparóval szedje fel a belső edény aljára tapadt ételt, és keverje bele a folyadékba.



VIGYÁZAT

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

Joghurt

Egyszerűen fermentált tejtermékek és tejmentes joghurt receptekre alkalmas, amelyeket újra és újra elkészíthet.

Instant pot mérete	Minimális tejmennyiség	Maximális tejmennyiség
6 Quart / 5.7 Liter	4 csésze (32 uncia / 1000 ml)	~4 quart (128 uncia / 3.8 l)

Hőmérséklet szint	Hőmérséklet tartomány	Alapértelmezett idő	Időtartomány	Javasolt használat
Alacsony	Nem állítható	8 óra (08:00)	30 perctől 99 óráig és 30 percig (00:30 - 99:30)	Erjesztés
Magas	Nem állítható	Forralás	Nem állítható	Pasztőrözés
Egyéni alapértelmezett 56°C / 133°F	25 - 85°C / 77 - 185°F	8 óra (08:00)	30 perctől 99 óráig és 30 percig (00:30 - 99:30)	Tejmentes erjesztés

Főzés

Kezdje...	Tegye ezt!
Pasztörözött és pasztörözetlen	Kövesse az alábbi lépéseket.
Ultrapasztörözött	Ugrás a 2-dik lépésre: Adjon hozzá erjedés aktiválót. Ez a joghurtkészítés "hidegindítási" módszere.

Amire szüksége lesz:

- Élelmiszer hőmérő
- Tej vagy tejmentes termék
- Erjedés aktiváló

1. Lépés: Pasztörizálja a tejet

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

02. Helyezze fel és zárja le a nyomás alatti főzőfedelel a **Nyomásszabályozás** jellemzői: **Nagynyomású** főzőfedél című részben leírtak szerint.

03. Érintse meg a **Joghurt** gombot.

04. Érintse meg a **Hőmérsékelt** mezőt a Magas értékre váltáshoz.



A pasztörözési idő és a hőmérséklet előre be van állítva, és nem módosítható.

05. A kezdéshez nyomja meg a **Start** gombot.

A kijelzőn a **Boil (Forrás)**, a folyamatjelzőn pedig az **Előmelegítés** felirat látható.

06. A kijelzőn az **End** felirat látható, amikor a pasztörözés befejeződött.



A megfelelő pasztörözéshez a tejnek legalább 72 °C / 161°F kell lennie. Használjon hőmérőt a hőmérséklet ellenőrzéséhez.

2. Lépés: Adjon hozzá erjedési aktiválót

01. Hőmérő segítségével hagyja lehűlni a tejet 43°C / 110°F alá.

02. Adja a tejhez erjedési aktiválót a mellékelt utasítások szerint.



Az erjedési aktiválót tartalmazó joghurt előételként használható.

Kövesse a megbízható Instant Pot joghurt receptjét, az erjedés aktiváló használatakor.

03. Helyezze fel és zárja le a nyomás alatti főzőfedelel a **Nyomásszabályozás** jellemzői: **Nagynyomású főzőfedél** című részben leírtak szerint.

3. Lépés: Fermentálja a tejet

01. Érintse meg a **Joghurt** gombot.

02. Érintse meg a **Hőmérsékelt** mezőt az **Alacsony** értékre váltáshoz.

Egyéni hőmérséklet beállításához érintse meg a **Hőmérséklet** mezőt, hogy Celsiusra váltson, majd forgassa el a tárcsát a Hőmérséklet kiválasztásához.

03. Érintse meg az óra vagy perc mezőt, majd forgassa el a tárcsát az erjesztési idő órákban és /vagy percben történő beállításához.

04. A kezdéshez érintse meg a **Start** gombot. A kijelzőn az **On** felirat látható, a folyamatjelző sávon pedig az **Előmelegítés** felirat látható.

Főzés

Tippek a joghurt készítéséhez

- Minél sűrűbb a tej annál sűrűbb a joghurt!
- A még sűrűbb joghurt érdekében erjesztés előtt kétszer pasztörizálja a tejet.
- Minél tovább erjeszti a tejet, annál finomabb lesz a joghurt.
- Egy sajtkendővel szűrje le a folyékony tejsavót, hogy gazdag görög stílusú joghurtot kapjon.
- Hűtse le a friss joghurtot, majd tegye a hűtőszekrénybe (lefedve) 12-24 órára, hogy az ízek összeérjenek.
- A méz, a dió, a magvak és friss gyümölcsök tökéletesek a házi joghurthoz!

Joghurtos poharak használata

A joghurtos poharak kényelmes módja a joghurtos adagok felszolgálására.

01. Az második lépés után adjon hozzá **erjedés aktiválót**, óvatosan öntse le a tejet a joghurtos csészékbe és szorosán zárja le.
02. Helyezze a gőzrácsot a belső edény aljára.
03. Helyezze a joghurtos poharakat a rácsra, és öntsön vizet a belső edénybe, amíg a poharak félig elmerülnek.
04. Kövesse a harmadik lépés pontjait. **Érlelje a joghurtot** normál módon.

Főzés

Sous Vide (Szuvidálás)

A Szuvidálás során az ételeket víz alatt, légmentesen záródó, élelmiszerbiztonságos zacskóban kell elkészíteni. Az étel a saját levében fő, finom és hihetetlenül lágy lesz.



VIGYÁZAT

A multicooker károsodásának elkerülése érdekében ne töltse túl a belső edényt. A teljes tartalom (víz- ételzacskó) között legalább 5 cm szabad térnek kell lennie a vízvonal és a belső edény pereme között.

Alapértelmezett főzési idő	Időtartomány	Alapértelmezett hőmérséklet	Hőmérséklet tartomány
3 óra (03:00)	30 perctől 99 óráig és 30 percig (00:30 - 99:30)	56°C 133°F	25 - 90°C 77 - 194°F

Szükséges lesz:

- Fogó
- Hőmérő
- Élelmiszerbiztonságos, légmentes zárható, újra zárható élelmiszer tárolók.
- Vákuumos tároló, és élelmiszer-biztonságos vákuum tasakok.

1. Lépés: Állítsa be a Szuvidáláshoz a víz fürdőt.

01. Töltse fel a belső edényt a **Half Fill** jelig, majd helyezze be a multicooker aljába.

02. Helyezze fel és zárja le a nyomás alatti főzőfedelelet a **Nyomásszabályozás** jellemzői: **Nagynyomású főzőfedél** című részben leírtak szerint.

2. Lépés: A Pro Plus beállítása Szuvidáláshoz.

03. Érintse meg a **Sous Vide** gombot.

04. Érintse meg az óra vagy perc mezőt, majd forgassa el a tárcsát a főzési idő órában és/ vagy percben történő beállításhoz.

05. Egyéni hőmérséklet beállításához érintse meg a **Hőmérséklet mezőt**, majd forgassa a tárcsát és állítsa be a vízfürdő hőmérsékletét.

06. Nyomja meg a **Start** gombot a víz felmelegítéséhez belső edényben. A kijelzőn az **On** felirat látható, a folyamatjelző sávon pedig az **Előmelegítés** felirat látható.

3. Lépés: Készítse elő az ételt

01. Amíg a víz melegszik kezdje tetszés szerint fűszerezni az ételt. Lásd: **Hozzávalók és fűszerek** fejezetet tippekért.

02. Ha készen áll, válassza szét az adagokat különböző porciókba.

03. Távolítsa el minden levegőt a tasakból és szorosan zárja le őket.

Főzés

4. Lépés: Főzze meg!

01. Ha a vízfürdő készen áll, a kijelzőn néhány pillanatig a Hot felirat látható, mielőtt átvált a visszaszámlálási idő.

02. Vegye le a fedelet és óvatosan engedje bele a lezárt tasakokat.



A tasakban lévő ételt el kell meríteni, ezért bármikor önthet meleg vizet a belső edénybe, de ha visszazárható zacskót használ, ügyeljen, hogy a zárható fele a víz felett maradjon.

03. Helyezze fel és zárja le a nagynyomású főzőfedelel a **Nyomás-szabályozás** jellemzői:

Nagynyomásos főzőfedél című részben leírtak szerint.

04. Amikor az intelligens program befejeződik a kijelzőn az **End** felirat látható. Nyissa ki a multicookert és a fogók segítségével óvatosan távolítsa el a tasakot a forró vízből.

05. Nyissa ki a tasakot, és a hőmérő segítségével ellenőrizheti, hogy elkészült-e az étel.

Fordított perzselés (Reverse Searing)

A hús lassú és gyors főzés utáni megpirítása a legegyszerűbb módja annak, hogy fokozza a finom ízeket túlsütés nélkül. Póbálja ki a fordított perzselést, hogy puha, lédús, gyönyörűen égett kéreggel rendelkező húst kapjon.

01. A Sous Vidé főzés után vegye ki a húst a főzőtasakból, és óvatosan törölje szárazra, hogy minél több nedvességet távolítsa el a hús külső felületéről.



Lehet, hogy ellentmondásosnak tűnik, de ne hagyja ki ezt a lépést- több ízt és nagyszerű látványt kap!

02. Használja a Sauté programot, hogy jól átsüljön, vagy használjon öntöttvas serpenyőt, vagy konyhai fáklyát, vagy grillezőt- bármit ami forró, hogy bezárja a nedvességet.

03. Fedje le a húst alufóliával, és hagyja pihenni 5-20 percig, a vágás méretétől függően.

Hozzávalók és fűszerek

- A sóval vigyázni kell, inkább kevesebbet használjunk, mint általában, különösen húсок, szárnyasok és halak esetében. Ha úgy gondolja, hogy több kell lehet főzés közben is sózni.
- Használjon kiváló minőségű, friss alapanyagokat a Sous Vide főzéskor, hogy biztosítsa a lehető legjobb ízt.
- Használjon fokhagymaport a nyers fokhagyma helyett. A nyers fokhagyma keserűvé teheti az ételt. A kiváló minőségű fokhagymapor biztosítja önnek a legjobb eredményeket.



Tipp: Ne használjon fokhagymás sót fokhagyma por helyett!

Főzés

Melegen tartás (Keep Warm)

Tökéletes ételek újra melegítésére vagy melegítésre hosszú ideig.

Alapértelmezett főzési idő	Időtartomány	Alapértelmezett hőmérséklet	Hőmérséklet tartomány
10 óra (10:00)	10 perctől 10 óráig (00:10 és 10:00 között)	Magas	Magas Alacsony Egyéni: 25 - 90°C 77 - 194°F

01. Érintse meg a **Keep Warm** lehetőséget.

02. Érintse meg az óra vagy a perc mezőt, majd forgassa el a tárcsát a felmelegedés beállításához idő, órákban és/ vagy percekben.

03 Érintse meg a **Hőmérséklet mezőt az Alacsony, Magas és Egyéni** hőmérsékleti szintek közötti váltáshoz.

Egyéni hőmérséklet beállításához érintse meg a **Hőmérséklet mezőt**, hogy Cus-ra váltson, majd forgassa el a tárcsát a hőmérséklet kiválasztásához.

04. A kezdéshez érintse meg a **Start** gombot. A kijelzőn az **On** felirat látható, a folyamatjelző sávon pedig az előmelegítés látható.

05. Amikor a **Keep Warm** befejeződött, a kijelzőn az **End** felirat látható.



VIGYÁZAT

A vastagabb ételek megakadályozhatják az egyenletes felmelegedést, ami felügyelet nélkül megromlott ételhez vezethet. Sűrű ételek, például pörkölt és chili főzésekor 40-60 percenként keverje meg a belső edény tartalmát, hogy biztosítsa a hő egyenletes eloszlását.

Ápolás, tisztítás és tárolás

Minden használat után tisztítsa meg az Instant Pot Plus készüléket és alkatrészeit. Ezen tisztítási utasítások be nem tartása óriási meghibásodáshoz vezethet, ami anyagi károkhoz, súlyos személyi sérülésekhez vezethet.

Tisztítás előtt mindig húzza ki a multicookert a konnektorból, és hagyja szobahőmérsékletre hűlni. Soha ne használjon fém súrolókorongokat, súrolóporokat vagy durva vegyi tisztítószer-eket az Instant Pot alkatrészei vagy tartozékai tisztításakor. Hagyjon minden felületet alaposan megszáradni használat és tárolás előtt.

Alkatrészek	Tisztítási módszerek és utasítások
Kiegészítők • Gőz rács	Mosógépben mosható, ha a felső kosárra helyezi.
Fedél és alkatrészek •Gőz kioldó szelep •Gőz kioldó fedél •Blokkolásgátló pajzs •Tömítőgyűrű •Úszószelep •Szilikon sapka •QuickCool burkolat •Kondenzáció gyűjtő	<p>Mosógépben mosható, ha a felső kosárra helyezi. Tisztítás előtt távolítsa el az összes alkatrészt a fedélről. Lásd: Ápolás, tisztítás és tárolás: Alkatrészek eltávolítása és beszerelése.</p> <ul style="list-style-type: none"> • A gőzkioldó szelep és a blokkolásgátló pajzs eltávolítása után tisztítsa meg a gőzkieresztő cső belsejét csőtisztítóval az eltömődés elkerülése érdekében. • A mosogatás utáni víz leeresztéséhez fogja meg a fedél fogantyúját, és tartsa a fedelet függőlegesen a mosogató fölé, majd fordítsa el 360 °-kal mint egy kormányt. • Tisztítás és leeresztés után helyezze a fedelet fejjel lefelé a multicooker aljára, hogy lehetővé tegye a teljes száradást. • A tömítőgyűrűt jól szellőző helyen tárolja, hogy csökkentse az ízletes ételek maradék szagát. A szagok eltávolításához adjon hozzá egy csésze (250 ml / 8 uncia) vizet és 1 csésze (250 ml / 8 uncia) fehér ecetet a belső edénybe, majd futtassa a nyomás alatti főzési 5-10 percig a Quick Release nyomást. • Használat után ellenőrizze a kondenzvízgyűjtőt, és szükség szerint ürítse ki és tisztítsa meg. <p>Ne hagyja, hogy élelmiszer vagy nedvesség kerüljön a kondenzvízgyűjtőbe, mert káros baktériumok keletkezhetnek.</p>
Belső edény	<p>Mosogatógépben mosható.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Akut, kemény vízfoltok (szivárványos, kékes vagy fehér elszíneződés) esetén ecettel megnedvesített szivaccsal vagy karcmentes tisztítószerrel, például Bar Keeper's Friend-el kell dörzsölni. • Kemény vagy megégett ételmaradék esetén öntsön forrásban lévő vizet és mosogatószerrel a belső edénybe és hagyja állni pár órán keresztül a könnyű tisztítás érdekében. • Győződjön meg róla, hogy minden külső felület száraz, mielőtt a belső edényt a multicooker aljába helyezi.
Tápkábel	<p>Csak törölje le</p> <ul style="list-style-type: none"> • Használjon alig nedves ruhát a részecskék eltávolításához a vezetékbeől. • Tekerje a multicooker alja köré, és dugja be a végét a kábeltartóba.
Multicooker alja	<p>Csak kézi mosás</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alig nedves ruhával törölje le a külső edény belsejét és a kondenzvíz peremét. Hagyja teljesen megszáradni, mielőtt behelyezi a belső edényt • Puha, alig nedves ruhával vagy szivaccsal tisztítsa meg a multicooker alját és a kezelőpanelt.

A gépi mosás után előfordulhat némi elszíneződés, de ez nem befolyásolja a multicooker biztonságos használatát vagy teljesítményét.

Ápolás, tisztítás és tárolás



FIGYELEM

A multicooker alapja elektromos alkatrészeket tartalmaz. A tűz elkerülése érdekében elektromos szivárgás és/vagy személyi sérülés esetén ügyeljen arra, hogy a multicooker alja mindig száraz maradjon.

- NE merítse a multicooker alapot vízbe vagy más folyadékba, és NE tegye mosogatógépbe.
- NE öblítse le a fűtőelemet.
- NE merítse víz alá NE öblítse le a tápkábelt vagy a csatlakozót.

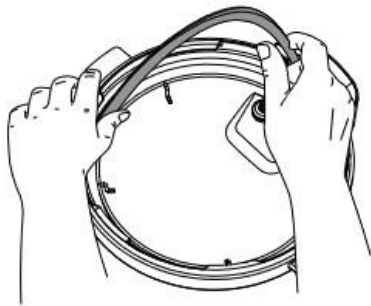
Ápolás, tisztítás és tárolás

Alkatrészek ki- és beszerelése


Szilikon tömítőgyűrű

Távolítsa el a tömítőgyűrűt

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



A tömítőgyűrű eltávolítása után ellenőrizze a gyűrű tartót, hogy megbizonyosodjon arról, hogy középen van-e rögzítve, és hogy egyenletes magasságban van a fedél körül. Ne próbálja megjavítani a deformálódott gyűrűtartót.

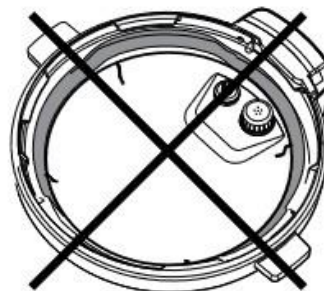
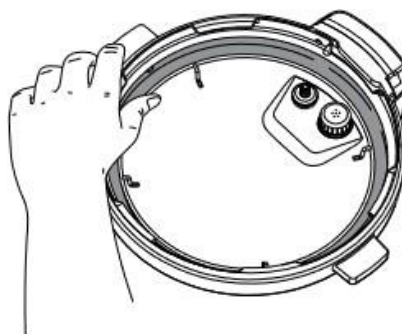
 **Tipp:** A tömítőgyűrűt a legkönnyebb eltávolítani és felszerelni, ha nedves és szappanos.

Szerelje be a tömítőgyűrűt

Helyezze a tömítőgyűrűt a tömítőgyűrű-tartóra, és erősen nyomja a helyére. Ügyeljen arra, hogy ne legyen ráncolódás.



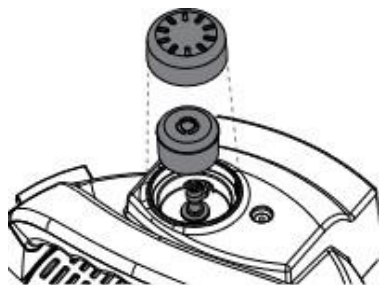
A tömítőgyűrű szorosan bele kell helyezkedjen a fogasléc mögé. Kicsit billeghet, de nem eshet ki, amikor felfordítja a fedelet.



Ápolás, tisztítás és tárolás

Gőzkioldó szerelvény

Távolítsa el a gőzkioldó szerelvényt
Távolítsa el a gőzkioldó fedelet, majd húzza felfele aztán le a gőzkioldó szelepet a gőzkieresztő csőről.



Szerelje be a gőzkioldó szerelvényt

Helyezze a gőzkioldó szelepet a gőzkieresztő szelepre és óvatosan nyomja le.



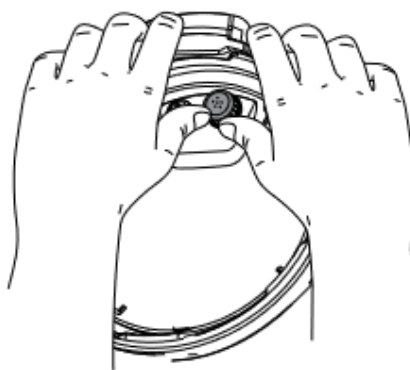
A gőzkieresztő szelep lazán ül a gőzkieresztő csövön, de a fedél elfordítása után a helyén kell maradnia.

Helyezze a gőzkioldó fedelet a gőzkioldó szelepre, és nyomja le. A burkolat nyomással illeszkedik a helyére.

Blokkolásgátló pajzs

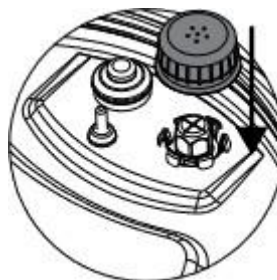
Távolítsa el a blokkolásgátló pajzsot

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



Szerelje fel a blokkolásgátló pajzsot


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



Ápolás, tisztítás és tárolás

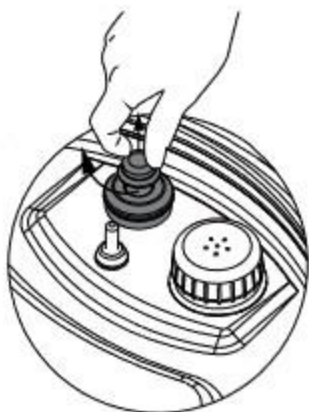
Úszószelep és szilikon kupak

Távolítsa el az úszószelepet a fedélről
Helyezze az egyik ujját az úszószelep lapos tetejére, majd fordítsa meg a fedelet. Távolítsa el a szilikon sapkát az úszószelep alsó oldaláról, és vegye le az úszószelepet a fedél tetejéről.

 Ne dobja ki az úszószelepet vagy a szilikonsapkát.



Felső




Alsó

Kondenzvízgyűjtő

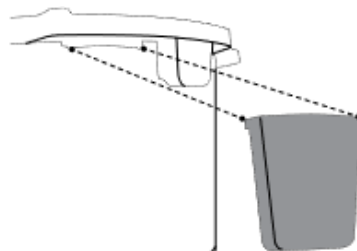
A kondenzvízgyűjtő a multicooker talpának hátulján helyezkedik el, és fel fogja a kondenzvíz peremének esetleges túlfolyását.

Távolítsa el a kondenzvízgyűjtőt
Húzza ki a kondenzvízgyűjtőt a multicooker aljáról; ne húzza le.

 A multicooker alján lévő fűlek és barázdák a kondenzvízgyűjtőn.

Szerelje be a kondenzvízgyűjtőt

Illessze a kondenzvízgyűjtőn lévő barázdákat a multicooker alján lévő fűlekhez, és csúsztassa a kondenzvízgyűjtőt a helyére, mint egy fiókot.



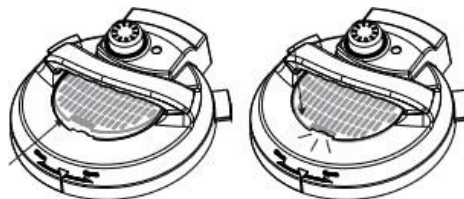
QuickCool védőburkolat

Távolítsa el a védőburkolatot

Fogja meg a fület és nyomja a fedél fogantyúja felé, majd húzza felfelé, maga felé és ki.

Szerelje fel a védőburkolatot

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



Hibaelhárítás

Regisztrálja Instant Pro Plus termékét még ma!

Ha a probléma továbbra is fennáll, vagy bármilyen további kérdése van, lépjen kapcsolatba ügyfélszolgálati tanácsadóval az www.instantpothungary.hu címen, vagy az info@topjuicers.hu e-mail címen, vagy a **06-20-235-7768** telefonszámon.

Probléma	Lehetséges ok	Próbálja ezt
Időnként kattanó vagy enyhe recsegést hall.	A tápfeszültség kapcsolás hangja vagy a nyomástartó tábla kitágulhat a változó hőmérséklet miatt.	Ez normális; nincs szükség intézkedésre.
	A belső edény alja nedves.	Törölje le a belső edény külső felületeit. Győződjön meg arról, hogy a fűtőelem száraz, mielőtt behelyezi a belső edényt a multicooker aljába.
Nehézsége akad a fedél bezárásával.	A tömítőgyűrű nincs megfelelően beszerelve.	Helyezze vissza a tömítőgyűrűt. Győződjön meg arról, hogy szorosan illeszkedik a tömítőgyűrű állvány mögött.
	Az úszószelep felugró helyzetben van.	Óvatosan nyomja le az úszószelepet egy hosszú konyhai eszközzel.
	A multicooker tartalma még forró.	Lassan engedje le a fedelet a multicooker alapjába helyet hagyva a hő eloszlásának.
Nehézségek a fedél kinyitásakor.	! VESZÉLY A tartalom nyomás alatt lehet. A leforrázás és sérülés elkerülése érdekében, NE kísérelje meg erővel kinyitni a fedelet.	
	Nyomás a multicooker belsejébe	Engedje el a nyomást a receptje szerint. Csak akkor nyissa ki a fedelet, ha az úszószelep leesett.
	Az úszószelep a felugró pozícióban ételmaradék ragadt.	Győződjön meg arról, hogy a gőzt a gyors kiengedő nyomási lehetőséggel teljesen kiengedi, majd egy hosszú konyhai eszközzel finoman nyomja meg az úszószelepet. Óvatosan nyissa ki a fedelet, majd alaposan tisztítsa meg az úszószelepet, és a fedél területét a következő használat előtt.
A multicooker kinyitásakor a belső edény a fedőhöz tapad.	A belső edény lehűtése vákuumot idézhet elő, amitől a belső edény hozzá tapad a fedélhez.	A vákuum feloldásához tolja a gyorskioldó kapcsolót a Szellőző pozícióba.

Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges ok	Próbálja ezt
Gőz szivárog a fedél oldalánál	Nincs tömítőgyűrű a fedélben.	Szereljen be egy tömítőgyűrűt.
	A tömítőgyűrű sérült, ill. nincs megfelelően behelyezve.	Cserélje le a tömítőgyűrűt.
	Élelmiszer törmelék került a tömítőgyűrűbe.	Távolítsa el a tömítőgyűrűt és alaposan tisztítsa meg.
	A fedél nincs megfelelően lezárva.	Nyissa ki, majd zárja le a fedelet.
	A tömítőgyűrű fogas-léc betekeredett, vagy kimozdult.	Távolítsa el a tömítőgyűrűt a fedélről, majd ellenőrizze, hogy a tömítőgyűrű-tartón nincs-e meghajlás, vagy bármilyen más sérülés. Forduljon az Ügyfélszolgálathoz.
	Az edény belső pereme deformálódott	Ellenőrizze a deformációt, és forduljon az Ügyfélszolgálathoz.
Az úszószelep nem emelkedik fel.	Élelmiszertörmelék az úszószelepen vagy az úszószelep szilikon kupakján.	Távolítsa el az úszószelepet a fedélről, és alaposan tisztítsa meg. Végezze el az Első próbaüzemet a működés ellenőrzéséhez, és rögzítse a talált problémát. Forduljon az Ügyfélszolgálathoz.
	Túl kevés folyadék a belső edényben.	Ellenőrizze, hogy a belső edény alja nem perzselődött-e meg. A belső edény méretének megfelelően híg vízbázisú folyadékot öntsön bele. 8 Qt: 2 csésze (500 ml / ~16 oz)
	Az úszószelepes szilikon kupak sérült vagy hiányzik.	Szerelje be vagy cserélje ki az úszószelepet és/vagy a szilikonsapkát.
	Az úszószelepet a fedél reteszelő mechanizmusa elzárta.	Koppintson rá az úszószelepre egy hosszú konyhai eszközzel. Ha az úszószelep nem esik le, kapcsolja ki a multicookert. Lépjen kapcsolatba az Ügyfélszolgálattal.
	Nincs hó a belső edényben.	Hajtsa végre a kezdeti teszt futattást a működés és a rögzítés ellenőrzéséhez, és rögzítse a talált problémát. Forduljon az Ügyfélszolgálathoz.
	Az edény belső alja megsérült.	Hajtsa végre a kezdeti teszt futattást a működés és a rögzítés ellenőrzéséhez, és rögzítse a talált problémát. Forduljon az Ügyfélszolgálathoz.
Kisebb gőz szivárog vagy sercegő hang hallatszik a gőzki-eresztő szelepből főzés közben.	A gyorskioldó kapcsoló nincs Tömítés állásban.	Állítsa a gyorskioldó kapcsolót Tömítés állásban.
	A multicooker szabályozza a túlnyomást.	Ez normális; nem igényel beavatkozást.
Gőz áramlik ki a gőzkioldó	Nincs elég folyadék a belső edényben	A belső edénybe méretének megfelelően híg vízbázisú folyadékot öntsön. 8 Qt: 2 csésze (500 ml / ~16 oz)
	Nyomásérzékelő vezérlési hibásodás.	Lépjen kapcsolatba az Ügyfélszolgálattal.

Hibaelhárítás

szelepből, miközben a gyorskioldó kapcsoló Tömítés állásban van.	A gőzkioldó szelep nincs megfelelően behelyezve.	Engedje el a nyomást, majd győződjön meg arról, hogy a gőzkieresztő szelep megfelelően van felszerelve. Lásd: Ápolás, tisztítás és tárolás: Alkatrészek eltávolítása és beszerelése.
--	--	--

Probléma	Lehetséges ok		Próbálja ezt
A kijelző üres marad a tápkábel csatlakoztatása után.	Rossz tápcsatlakozás vagy nincs áram.		Ellenőrizze a konnektort, hogy megbizonyosodjon arról, hogy áram alatt van. Vizsgálja meg a tápkábelt, nem-e sérült. Ha sérülést észlel, forduljon az Ügyfélszolgálathoz.
	A multicooker elektromos biztosítóka felrobbant.		Lépjen kapcsolatba az Ügyfélszolgálattal.
Hibakód jelenik meg a kijelzőn, és a multicooker folyamatosan üzemel	C1 C3 C4 C6	Hiba érzékelő	Lépjen kapcsolatba az Ügyfélszolgálattal.
Hibakód jelenik meg a kijelzőn, és a multicooker folyamatosan sípol	C7	A fűtőelem meghibásodott.	Lépjen kapcsolatba az Ügyfélszolgálattal.
		Nincs elég folyadék.	A belső edénybe a méretének megfelelően híg, víz- bázisú folyadékot adunk. 8 Qt: 2 csésze (500 ml / (~16 oz))
	C8	Nem megfelelő belső edényt használ.	Csak rozsdamentes acél Pro sorozatú, könnyen fogható beslő edényt használjon.
	E20	A fedél hiányzik.	VALAMI
	Fedő	A fedél nincs a kiválasztott programnak megfelelő helyzetben	Nyissa ki és zárja le a fedelet. A Sauté használatakor ne használjon fedőt.
	Alt	A biztonságos befőzés célhőmérsékeltét nem érte el	Érintse meg a Cancel gombot. Ellenőrizze, hogy minden tömítés tiszta, jól van elhelyezve és sértetlen. Az újraindítás előtt győződjön meg arról, hogy legalább 1 csésze víz van a belső edényben. Ne használja a nyomást 2000m (6600ft) feletti magasságban. Az eljárásokról és korlátozásokról olvassa el és figyelmesen kövesse az USDA teljes útmutatóját az Otthoni konzerv készítés című dokumentumban található utasításokat.
Food burn	A belső edény nincs a multicooker aljában.	Helyezze a rozsdamentes acél belső edényt a multicooker aljába.	

Hibaelhárítás

	Food burn	Magas hőmérsékletet észlelt a belső edény alján a multicooker automatikusan csökkent a hőmérsékletet a túlmelegedés elkerülése érdekében.	A belső edény alján lévő keményítőlerakódások akadályozhatják a hő elvezetését. Kapcsolja ki a multicookert, engedje le a nyomást, és ellenőrizze a belső edény alját.
	PrSE	Nyomás halmozódott fel a nem nyomás alatti főzés Intelligens Programja során.	Érintse meg a Cancel gombot és a Quick Release nyomáscsökkentés funkciót.

Minden egyéb szervizelés meghatalmazott képviselőnek kell elvégeznie.

Garancia

A gyártó biztosítja, hogy a készülék normál háztartási használat mellett, kivitelezési és anyaghibáktól mentes.

Korlátozások és kizárások

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

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

Garanciális szerviz

Kérjük, lépjen kapcsolatba a Hurom Hungary Kft-vel, és ossza meg nevét címét, telefonszámát, valamint az Instant Pot készülékén észlelt problémát.

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

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 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, a cég 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.

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 kiefeszültségű irányelvnek (LVD) és annak módosításainak.

Ezt a terméket nem szabad a háztartási hulladékkal együtt kidobni.

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



Hurom Hungary Kft 1238,
Budapest, Grassalkovich út. 40

Elérhetőségek

06-20-235-7768
info@topjuicers.hu
www.topjuicers.hu
www.instantpothungary.hu

Copyright © 2020 Instant Brands™ Inc
633-0101-41