

Instant Pot®

PRO CRISP + AIR FRYER

Szybkowar wielofunkcyjny i
frytkownica powietrzna w jednym



Instrukcja obsługi

- Ważne środki ostrożności
- Specyfikacja produktu
- Ustawienia początkowe
- Urządzenie, części i akcesoria
- Ustawienia programów inteligentnych (Smart)
- Czyszczenie przed pierwszym użyciem
- Przegląd funkcji kontroli ciśnienia
- Funkcje
- Wstępne uruchomienie testowe (z samą wodą)
- Gotowanie w szybkowarze
- Beztłuszczowe przyrządzanie posiłków z pokrywą frytkownicy powietrznej
- Pielęgnacja i czyszczenie urządzenia
- Rozwiązywanie problemów

Witaj w świecie szybkiego przygotowywania posiłków

Dziękujemy za zakup produktu Instant Pot Pro Crisp™ 8 + Air Fryer. Jesteśmy ludźmi, którzy w wyniku doświadczeń z życia rodzinnego postanowili wprowadzić na Polski rynek szybkowary wielofunkcyjne Instant Pot, gotujące pod zwiększonym ciśnieniem, aby umożliwić zagonionym rodzinom dostęp do profesjonalnej zdrowej kuchni i smacznych posiłków w łatwiejszy sposób i w krótszym czasie.

Radosnego gotowania,

Rzeczkowski Malik

Marcin Rzeczkowski i Łukasz Malik,

Instant Pot Polska
Top Concept S.C.



Pobierz aplikację Instant Pot

- Oryginalne przepisy
- Wskazówki dla nowych użytkowników
- Filmy wprowadzające



Znajdź pomocne filmy instruktażowe, pobierz aplikację lub odwiedź naszą witrynę z przepisami.

Spis treści

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI.....	5–10
Instrukcje dotyczące specjalnego zestawu przewodów.....	10
Specyfikacja urządzenia.....	10
Ustawienia początkowe.....	11
Urządzenie, części i akcesoria.....	12
Panel sterowania.....	15
Ustawienia programów inteligentnych (Smart).....	17
Wstrzymanie pracy i tryb czuwania.....	17
Włączanie i wyłączanie sygnałów dźwiękowych.....	17
Ustawianie opóźnionego startu.....	17
Ustawianie i zapisywanie własnych ustawień temperatur.....	17
Resetowanie inteligentnych programów do ustawień fabrycznych.....	18
Podgrzewanie / przechowywanie ciepłych potraw (Keep Warm).....	18
Komunikaty stanu urządzenia.....	19
Mycie przed pierwszym użyciem.....	20
Przegląd funkcji kontroli ciśnienia.....	22
Pokrywa do gotowania pod ciśnieniem.....	22
Przycisk szybkiego uwalniania pary.....	23
Zawór uwalniania pary.....	24
Osłona przeciw-blokowaniu.....	25
Uszczelka.....	26
Zawór pływakowy.....	27
Kolektor kondensacyjny.....	28
Wprowadzenie do gotowania pod ciśnieniem.....	29

Spis treści

Rozprężanie szybkowaru (metody odpowietrzania).....	31
Naturalne uwalnianie pary (NU).....	31
Szybkie uwalnianie pary (SU).....	31
10-minutowe uwalnianie pary.....	32
Wstępne uruchomienie testowe (z samą wodą).....	33
Użytkowanie programów szybkowaru ciśnieniowego.....	34
Gotowanie pod ciśnieniem (Pressure Cook).....	34
Gotowanie na parze (Steam).....	36
Program Sauté (Podsmażanie).....	37
Program Slow Cook (Wolne gotowanie).....	39
Program Sous Vide	40
Przewodnik gotowania Sous Vide.....	42
Użytkowanie programów frytkownicy powietrznej.....	44
Programy: Air Fry (Smażenie gorącym powietrzem) / Roast (Pieczenie) / Bake (Pieczenie ciast)	45
Program Broil (Opiekanie na ruszcie) / Program Dehydrate (Suszenie).....	49
Pielęgnacja i czyszczenie	56
Rozwiązywanie problemów.....	58

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Podczas użytkowania sprzętów elektrycznych, zawsze należy zachowywać podstawowe środki ostrożności, w tym następujące:

1. PRZECZYTAJ *PRZEWODNIK WPROWADZAJĄCY ORAZ WSZYSTKIE INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA, ŚRODKI OSTROŻNOŚCI I OSTRZEŻENIA PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM URZĄDZENIA. NIEPRZESTRZEGANIE ZALECEŃ ZACHOWYWANIA ŚRODKÓW OSTROŻNOŚCI I INSTRUKCJI UŻYTKOWANIA MOŻE DOPROWADZIĆ DO WYPADKÓW, URAZÓW I/LUB USZKODZENIA SPRZĘTU.*
2. Do przykrycia bazy urządzenia Instant Pot Pro Crisp działającej pod ciśnieniem używaj jedynie dedykowanej pokrywy. Zastosowanie innej pokrywy może doprowadzić do zranień i/lub uszkodzeń.
3. Aby zredukować ryzyko uszkodzenia szybkowaru do gotowania pod ciśnieniem używaj jedynie dedykowanego pojemnika Instant Pot ze stali nierdzewnej. NIGDY NIE używaj sprzętu bez włożonego do środka pojemnika wewnętrznego.
4. Zawsze korzystaj z urządzenia stawiając go na równej, stabilnej, podwyższonej powierzchni.
5. Nie korzystaj urządzenia w żaden sposób niezgodny z jego przeznaczeniem. Zignorowanie tego zalecenia może doprowadzić do zranień i/lub uszkodzeń.
6. Jedynie do użytku domowego. Nie używać poza pomieszczeniami. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.
7. **UWAGA** Nie stawiaj urządzenia w pobliżu płyt gazowych lub elektrycznych oraz piekarników. Źródło nadmiernego ciepła z zewnątrz może uszkodzić urządzenie. Nieprzestrzeganie może doprowadzić do zranień i/lub uszkodzeń.
8. **UWAGA** Nie korzystaj z urządzenia w pobliżu źródła wody lub ognia. Unikaj umieszczenia w mocno nasłonecznionym miejscu. Nieprzestrzeganie tych zaleceń może doprowadzić do zranień i/lub uszkodzeń sprzętu.
9. **UWAGA** Nie dotykaj gorących powierzchni. Do przenoszenia sprzętu używaj jedynie bocznych uchwytów. Szczególnie wysoką ostrożność należy zachować podczas przesuwania lub przenoszenia naczynia zawierającego gorące płyny. Nie przesuwaj urządzenia, gdy jest ono zamknięte pod ciśnieniem.
10. Baza szybkowaru zawiera komponenty elektryczne. Aby uniknąć porażenia prądem, pamiętaj aby nigdy nie nalewać żadnego rodzaju płynów do wnętrza bazy urządzenia. Nie wolno również zanurzać przewodu zasilającego, wtyczki lub całego urządzenia w wodzie lub innego rodzaju płynach. Nie myj urządzenia umieszczając go pod kranem.
11. **UWAGA** Nie wypełniaj naczynia wewnętrznego powyżej zaznaczonej granicy PC MAX – 2/3. Gotując produkty spożywcze, które w trakcie znacznie zwiększają swoją objętość takie jak ryż lub suszone warzywa, nie wypełniaj naczynia wewnętrznego powyżej połowy (linia Half Fill). Przepelnienie może spowodować ryzyko zatkania otworu wylotowego pary i nadmierny wzrost ciśnienia wewnątrz naczynia.
- 12.

OSTRZEŻENIE

Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję obsługi w całości i pozostaw do późniejszego wglądu. Zignorowanie zasad bezpiecznego użytkowania może doprowadzić do poważnych urazów.

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

12. **⚠️ OSTRZEŻENIE** Urządzenie gotuje w warunkach podwyższonego ciśnienia. Nieprawidłowe użytkowanie może doprowadzić do podpalenia, urazów i/lub różnego rodzaju zniszczeń. Zwróć szczególną uwagę czy urządzenie jest prawidłowo zamknięte przed rozpoczęciem pracy. Postępuj zgodnie z zaleceniami zawartymi w rozdziale: [Przegląd funkcji kontroli ciśnienia - Pokrywa do gotowania pod ciśnieniem](#).
13. Podczas przyrządzania mięsa ze skórą (np. kiełbas w osłonkach), może ona puchnąć w trakcie podgrzewania. Nie przekłuwaj skóry w trakcie pęcznienia, gdyż może to stwarzać ryzyko poparzenia.
14. **⚠️ UWAGA** Podczas gotowania pod ciśnieniem potraw o konsystencji ciastowatej lub gęstej, a także tych o wysokiej zawartości tłuszczu, szczególnie uważaj przy otwieraniu pokrywy, gdyż zawartość może pryskać. Koniecznie postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi metod uwalniania ciśnienia. Zapoznaj się z rozdziałem: [Rozprężanie szybkowaru \(metody odpowietrzania\)](#).
15. **⚠️ UWAGA** Przed każdym użyciem sprawdź drożność wszystkich elementów: zaworu/przełącznika uwalniania pary, rurki uwalniającej parę, osłonki przeciw-blokowaniu oraz zaworu pływakowego. Zaniechanie może doprowadzić do zranień lub uszkodzeń.
16. **⚠️ NIEBEZPIECZEŃSTWO** Nigdy nie otwieraj naczynia przed obniżeniem ciśnienia wewnętrznego. Jeśli zawór pływakowy jest nadal podniesiony i/lub pokrywa stawia opór podczas próby otwarcia, oznacza to że urządzenie nadal jest zamknięte pod ciśnieniem – nie należy podejmować prób otwarcia na siłę. Pozostałe ciśnienie może być niebezpieczne. Postępuj zgodnie z zaleceniami rozdziału: [Rozprężanie szybkowaru \(metody odpowietrzania\)](#), aby prawidłowo zredukować ciśnienie wewnątrz naczynia. Nagłe otwarcie naczynia, które nadal ma podwyższone ciśnienie, może doprowadzić do nagłego opróżnienia naczynia z gorącą zawartością i poskutkować poparzeniami lub innymi urazami ciała.
17. Nie należy używać szybkowaru do smażenia w głębokim tłuszczu zarówno ze zwiększonym ciśnieniem jak i bez.
18. Nie pochylaj się ani nie umieszczaj dłoni bezpośrednio nad zaworem uwalniania pary i/lub zaworem pływakowym jeśli urządzenie jest w trakcie pracy lub nadal posiada zwiększone ciśnienie we wnętrzu. Nie dotykaj metalowych części pokrywy podczas pracy urządzenia, gdyż może to grozić poparzeniem.
19. Nie zakrywaj ani nie blokuj zaworu/przełącznika odprowadzania pary oraz/lub zaworu pływakowego materiałami ani jakimikolwiek innymi rzeczami. Uniemożliwienie wylotu parze z zaworów może spowodować niebezpieczeństwo i ryzyko urazów.
20. Wyłącz szybkowar, jeśli para będzie wydostawała się przez zawór/ przełącznik wylotu pary i/lub zawór pływakowy stale przez czas dłuższy niż 3 minuty. Może to być spowodowane nadmiernym pozostałym ciśnieniem w naczyniu. Pozostaw szybkowar wyłączony, aby pozwolić na naturalne obniżenie ciśnienia lub uwolnij całe dodatkowe ciśnienie przed otwarciem pokrywy. Więcej informacji odnośnie obniżania ciśnienia znajduje się w rozdziale: [Rozprężanie szybkowaru \(metody odpowietrzania\)](#).

⚠️ OSTRZEŻENIE

Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję obsługi w całości i pozostaw do późniejszego wglądu. Zignorowanie zasad bezpiecznego użytkowania może doprowadzić do poważnych urazów.



WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

21. Wyłącz szybkowar, jeśli para będzie wydostawała się po bokach pokrywy i upewnij się, że uszczelka na około pokrywy jest prawidłowo zamontowana. Aby uzyskać więcej informacji przeczytaj rozdział: [Przegląd funkcji kontroli ciśnienia - Uszczelka](#).
22. Aby wyłączyć urządzenie naciśnij przycisk Cancel, a następnie odłącz wtyczkę z gniazda zasilającego.
23. Odłącz wtyczkę urządzenia z gniazda zasilającego, jeśli nie jest ono aktualnie użytkowane, jak również przed przyłączeniem lub odłączeniem jego elementów, oraz przed myciem. Aby odłączyć sprzęt ze źródła zasilania zawsze chwytaj i ciągnij za wtyczkę. Pamiętaj aby nigdy nie ciągnąć za przewód zasilający.
24. Regularnie sprawdzaj stan przewodu zasilającego i wtyczki. Nigdy nie korzystaj ze sprzętu, jeśli przewód lub wtyczka są uszkodzone, jak również po jakimkolwiek innym uszkodzeniu urządzenia. Aby sprawdzić stan techniczny urządzenia i/lub zlikwidować usterki należy skontaktować się z odpowiednim punktem serwisowym, którego dane kontaktowe widnieją na karcie gwarancyjnej.
25. **UWAGA** Nigdy nie pozwalaj, aby przewód zasilający swobodnie zwisał z krawędzi stołu lub blatu oraz aby nie dotykał jakichkolwiek gorących powierzchni czy źródeł otwartego ognia, w tym każdego rodzaju płyt grzewczych.
26. **UWAGA** Przypalenie potrawy może spowodować pożar. Krótki przewód zasilający został zastosowany, aby zredukować ryzyko upuszczenia sprzętu, zaplątania lub zahaczenia o przewód.
 - Szybkowar i jego przewód zasilający trzymaj z dala od dzieci.
 - Nigdy nie pozostawiaj kabla zwisającego z krawędzi stołu lub blatu.
 - Nigdy nie używaj gniazd zasilających znajdujących się poniżej linii blatu ani przedłużaczy w celu podłączenia szybkowaru.
27. Sprzęt przeznaczony do korzystania jedynie na powierzchni blatu. Zawsze stawiaj go na stabilnej, odpornej na ogrzewanie powierzchni. Nie stawiaj w miejscu, w którym w jakichkolwiek sposób mogą zostać zablokowane zawory pary na spodzie. Nie stawiaj na gorącej płycie grzewczej czy piecu.
28. **UWAGA** Do niniejszego szybkowaru nie używaj żadnych akcesoriów nieautoryzowanych przez producenta. Użycie akcesoriów nie rekomendowanych przez producenta może spowodować ryzyko zranienia, porażenia prądem lub wzniesienia ognia.
29. **UWAGA** Przed włożeniem naczynia wewnętrznego do szybkowaru, przetrzyj wewnętrzną powierzchnię i elementy grzewcze czystą, suchą szmatką. Upewnij się, że środek jest całkowicie suchy i pozbawiony pozostałości resztek jedzenia.
30. Nie zezwala się na samodzielną naprawę, zamianę części czy jakiegokolwiek modyfikacje elementów urządzenia, gdyż może to doprowadzić do porażenia prądem, wystąpienia urazów lub pojawienia się ognia, a jednocześnie spowoduje unieważnienie gwarancji.

OSTRZEŻENIE

Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję obsługi w całości i pozostaw do późniejszego wglądu. Zignorowanie zasad bezpiecznego użytkowania może doprowadzić do poważnych urazów.


WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

31. Nie manipuluj przy żadnym z mechanizmów zabezpieczających, ponieważ może to spowodować obrażenia lub uszkodzenie mienia.
32. Nie używaj w systemach elektrycznych innych niż ten, do którego zostało przystosowane urządzenie. Do użytku w Polsce sprzęt ma parametry elektryczne 230 V / 50 Hz. Nie zaleca się korzystania z przejściówek i adapterów.
33. Szybkowar nie może być użytkowany przez dzieci lub osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych. Szczególny nadzór jest wymagany, jeśli szybkowar jest użytkowany wraz z dziećmi lub w pobliżu dzieci. Nie wolno pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.
34. Aby uniknąć urazów i uszkodzeń sprzętu, należy wymieniać jedynie obręcz uszczelki na pochodzącą z autoryzowanego punktu serwisowego.
35. Użytkowanie akcesoriów / dodatkowych elementów nie pochodzących od tego samego producenta, może skutkować urazami lub uszkodzeniami.
36. Prawidłowe dbanie o sprzęt i jego czyszczenie jest wymagane po każdym użytku. Postępuj zgodnie z zaleceniami rozdziału: [Pielęgnacja i czyszczenie urządzenia](#). Pozwól na całkowite ostygnięcie sprzętu do temperatury pokojowej przed rozpoczęciem mycia i przeniesieniem w miejsce przechowywania.
37. Nigdy nie podłączaj tego urządzenia do zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
38.  **UWAGA** NIE DOTYKAJ żadnych elementów urządzenia w trakcie oraz bezpośrednio po gotowaniu. Aby uniknąć urazów należy również:
 - Zawsze używać kuchennych uchwytów w celu przenoszenia elementów szybkowaru takich jak naczynie wewnętrzne.
 - Gorące elementy urządzenia kłaść zawsze na powierzchniach odpornych na podgrzewanie, podkładkach czy talerzach.
 - Zachować szczególnie wysoką ostrożność przy usuwaniu gorącego tłuszczu.Nie przestrzeganie niniejszych instrukcji może skutkować poważnymi urazami lub zniszczeniami materialnymi.
39. Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru w trakcie jego pracy.
40.  **UWAGA** Wyjątkowo wysoką ostrożność należy zachować, gdy w naczyniu wewnętrznym znajduje się gorący olej, gorące płyny, lub inne gorące składniki. Nieprawidłowe użytkowanie szybkowaru, w tym przenoszenie bazy sprzętu, może skutkować wypadkami i urazami. Nigdy nie podnoś sprzętu w trakcie pracy.
41. Do naczynia wewnętrznego nie można wkładać zbyt dużych kawałków żywności i/lub metalowych narzędzi kuchennych, gdyż może to skutkować to ryzykiem pojawienia się ognia i/lub urazami ciała.
42. Wewnątrz bazy szybkowaru ani w środku naczynia wewnętrznego nie należy przechowywać żadnych materiałów podczas gdy urządzenie nie jest aktualnie w użytku.

OSTRZEŻENIE

Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję obsługi w całości i pozostaw do późniejszego wglądu. Zignorowanie zasad bezpiecznego użytkowania może doprowadzić do poważnych urazów.

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

43. Wewnątrz bazy szybkowaru ani w środku naczynia wewnętrznego nie umieszczaj żadnych materiałów palnych, takich jak papier, tektura, plastik, styropian czy drewno.
44. Nie używaj załączonych akcesoriów szybkowaru w kuchenkach mikrofalowych, opiekaczach, piecach konwekcyjnych lub konwencjonalnych, na ceramicznych, elektrycznych lub gazowych płytach grzewczych oraz grillach zewnętrznych.
45. Naczynie wewnętrzne szybkowaru może być wyjątkowo ciężkie, gdy jest w całości wypełnione produktami spożywczymi. Należy więc zachować szczególną ostrożność w trakcie wyciągania pojemnika wewnętrznego wraz z zawartością z bazy szybkowaru, aby zapobiec urazom.
46. Zachowaj szczególną ostrożność podczas otwierania pokrywy szybkowaru. Gorąca para wydostanie się z naczynia momentalnie po otwarciu pokrywy. Pamiętaj więc, aby zachować odpowiednią odległość od twarzy, dłoni czy jakiegokolwiek fragmentu odsłoniętej skóry, podczas otwierania pokrywy, spod której wydostanie się gorąca para.
47. Do naczynia wewnętrznego oraz kosza frytkownicy nie należy wkładać dużych kawałków żywności ani metalowych przyborów kuchennych, gdyż może to stwarzać ryzyko pożaru i/lub obrażeń ciała.
48. Podczas korzystania z pokrywy frytkownicy powietrznej należy wyjątkowo unikać przepełnienia naczynia wewnętrznego, gdyż może to doprowadzić do kontaktu żywności z elementami grzewczymi, co stwarza ryzyko pożaru i/lub obrażeń ciała.
49.  **UWAGA** W czasie pracy urządzenia z pokrywą frytkownicy powietrznej nie wolno zakrywać otworów wentylacyjnych, gdyż uniemożliwi to równomierne rozprowadzanie ciepła we wnętrzu i może doprowadzić do przegrzania i uszkodzenia urządzenia.
50. Nie używaj tego urządzenia do smażenia na głębokim tłuszczu lub smażenia pod ciśnieniem z użyciem oleju.
51. Używaj tylko pokrywy do gotowania ciśnieniowego Instant Pot Pro Crisp i pokrywy Pro Crisp Air Fryer z bazą szybkowaru Instant Pot Pro Crisp. Używanie jakichkolwiek innych pokrywek szybkowarów lub pokrywek frytkownic powietrznych może spowodować obrażenia i/lub uszkodzenia.
52. Zawsze używaj wewnętrznego naczynia Instant Pot ze stali nierdzewnej podczas korzystania z pokrywy Air Fryer. Nie używaj naczyń powłoką ceramiczną.

ZACHOWAJ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ

OSTRZEŻENIE

Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję obsługi w całości i pozostaw do późniejszego wglądu. Zignorowanie zasad bezpiecznego użytkowania może doprowadzić do poważnych urazów.

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

OSTRZEŻENIE

Aby zapobiec wypadkom, przeczytaj niniejszą instrukcję obsługi urządzenia uważnie i ze zrozumieniem. Zignorowanie tego zalecenia może skutkować doprowadzeniem do poważnych uszkodzeń ciała.

OSTRZEŻENIE

Zagrożenie porażeniem prądem. Używaj jedynie gniazda zasilającego z uziemieniem. NIGDY NIE usuwaj uziemienia. NIGDY NIE używaj adaptera wtyczki. NIGDY NIE używaj przedłużacza. Zignorowanie tych instrukcji może zagrażać porażeniem prądem, w tym również śmiertelny.

OSTRZEŻENIE

ZIGNOROWANIE PRZESTRZEGANIA JAKICHKOLWIEK WAŻNYCH ŚRODKÓW OSTROŻNOŚCI ORAZ WAŻNYCH INSTRUKCJI BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA JEST ZANIEDBANIEM URZĄDZENIA SKUTKUJĄCYM UTRATĄ PRAW DO UZNANIA GWARANCJI ORAZ STWARZA RYZYKO POWAŻNYCH URAZÓW CIAŁA.

Instrukcje dotyczące specjalnego zestawu przewodów

Z uwagi na prewencyjne środki bezpieczeństwa urządzenie zostało wyposażone w krótki przewód zasilający (0,6 do 0,9 m), aby zredukować ryzyko upuszczenia sprzętu, zaplątania lub zahaczenia o przewód.

Urządzenie posiada 3-punktową wtyczkę zasilającą z uziemieniem. Aby zredukować ryzyko porażenia prądem, wtyczkę przewodu zasilającego należy podłączyć do gniazda z uziemieniem.

Specyfikacja urządzenia



Model: PRO
CRISP AF 8



1500 W



230 V
/ 50 Hz



7.6 litra



11.88 kg



Z pokrywą do gotowania
ciśnieniowego:
37.55 × 36.16 × 36 [cm]
(dł. x szer. x wys.)

Z pokrywą do smażenia
powietrzem:
37.55 × 36.16 × 39 [cm]
(dł. x szer. x wys.)

OSTRZEŻENIE

Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję obsługi w całości i pozostaw do późniejszego wglądu. Zignorowanie zasad bezpiecznego użytkowania może doprowadzić do poważnych urazów.

Ustawienia początkowe

- Przed rozpoczęciem użytkowania szybkowaru zapoznaj się z [Ważnymi środkami ostrożności](#). Nie przeczytanie i nie przestrzeganie zasad bezpieczeństwa może skutkować uszkodzeniami sprzętu lub innymi stratami materialnymi, jak również urazami ciała.
- Do bazy szybkowaru Instant Pot Pro Crisp używaj jedynie dedykowanej pokrywy Instant Pot Pro Crisp do gotowania ciśnieniowego lub pokrywy do beztłuszczowego smażenia gorącym powietrzem. Zastosowanie jakiegokolwiek innej pokrywy może stwarzać ryzyko obrażeń ciała lub inne zniszczenia.
- Usuń wszystkie materiały opakowań znajdujące się na urządzeniu i wszystkich jego akcesoriach.
- Ustaw szybkowar na stabilnej, podwyższonej i równej powierzchni, z dala od materiałów łatwopalnych i zewnętrznych źródeł grzania.
- Nie usuwaj ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa znajdujących się na pokrywie oraz oznaczeń na tylnej powierzchni bazy szybkowaru.
- Aby przygotować urządzenie do pracy wyczyść je przed pierwszym użyciem postępując zgodnie z zaleceniami rozdziału: [Czyszczenie przed pierwszym użyciem](#).

UWAGA

Nie wolno stawiać szybkowaru na płycie kuchennej. Grzanie z zewnętrznego źródła zniszczy urządzenie.

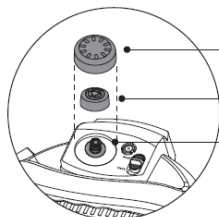
Nie wolno kłaść żadnych przedmiotów na szybkowarze, ani blokować wylotu pary przez zawór lub osłonę przeciw-blokowaniu zlokalizowanych na pokrywie do gotowania ciśnieniowego oraz otworów wentylacyjnych pokrywy do smażenia powietrzem.

Urządzenie, części i akcesoria

Przed pierwszym użyciem Szybkowaru Instant Pot Pro Crisp, sprawdź czy posiadasz wszystkie części.

Góra pokrywy do gotowania pod ciśnieniem

Montaż zaworu uwalniania pary



Zatyczka zaworu uwalniania pary

Zawór uwalniania pary

Rurka uwalniania pary

Uchwyty boczne pokrywy

Uchwyt pokrywy

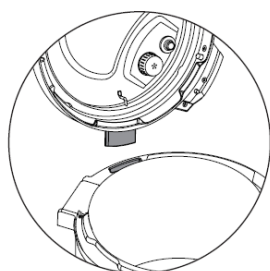
Pokrywa ochronna modułu chłodzącego Quick Cool

Zwór pływakowy

Przełącznik szybkiego uwalniania pary

Uchwyty boczne pokrywy

Znaczniki pozycji pokrywy



Wskazówka: Aby zmniejszyć bałagan na blacie możesz postawić pokrywę do gotowania ciśnieniowego w pionie wkładając jeden z jej bocznych uchwytów w otwór znajdujący się w bazie szybkowaru.

Spód pokrywy do gotowania pod ciśnieniem

Pierścień uszczelniający

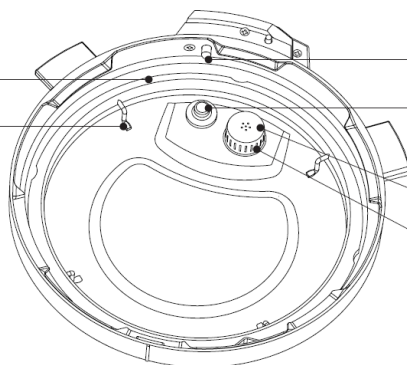
Prowadnica uszczelki

Wypustka zamykania

Silikonowa zatyczka
(spód zaworu pływakowego)

Ostonka przeciw-blokowaniu

Rurka zaworu uwalniającego parę
(pod osłonką przeciw-blokowaniu)

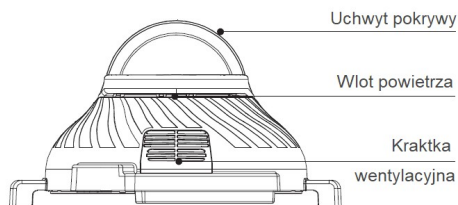
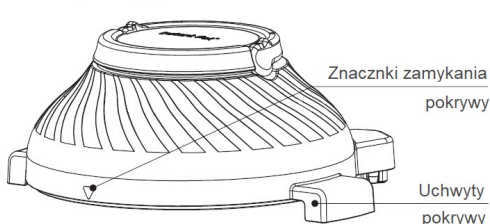


Ilustracje mają charakter poglądowy i mogą różnić się od rzeczywistego produktu.

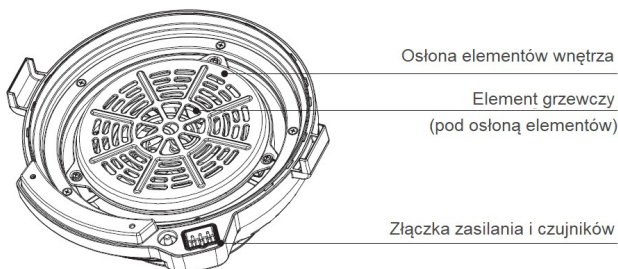
Urządzenie, części i akcesoria

Pokrywa do beztłuszczowego smażenia gorącym powietrzem

Góra pokrywy



Spód pokrywy

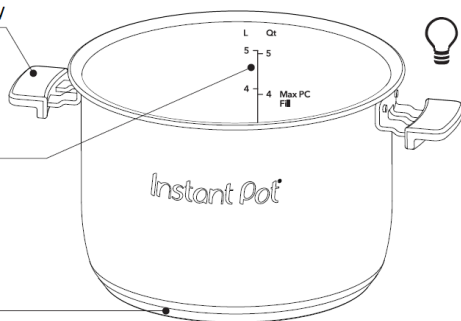


Naczynie wewnętrzne

Stabilne w trzymaniu silikonowe uchwyty

Skala poziomu napełnienia

Płaskie dno



Wskazówka: Z naczynia można korzystać również na kuchenkach i w piekarniku do temperatury 230°C! Garnek wewnętrzny Instant Pot ma potrójne, wysokiej jakości dno (twarde dno) takie jak w normalnych garnkach, co oznacza, że można go używać praktycznie wszędzie — od bazy szybkozwaru po dowolną płytę elektryczną, ceramiczną, gazową lub indukcyjną.

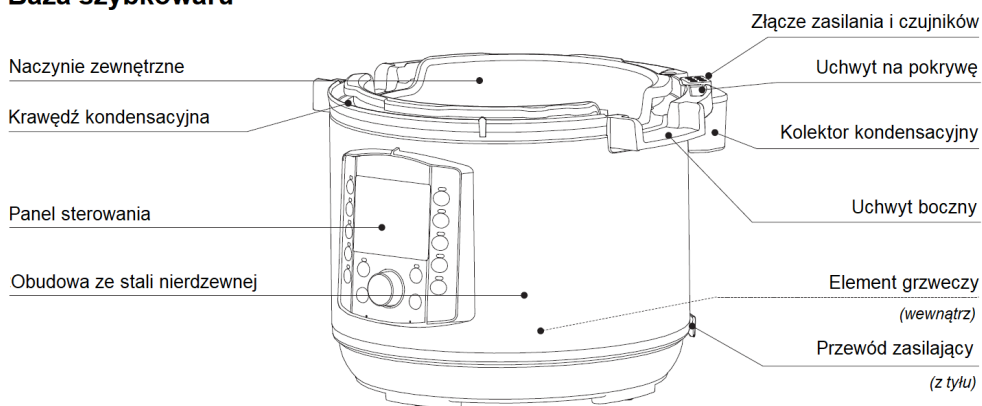
Ilustracje mają charakter poglądowy i mogą różnić się od rzeczywistego produktu.

OSTRZEŻENIE

Naczynie wewnętrzne musi być zawsze używane podczas gotowania ciśnieniowego lub smażenia. NIGDY nie wkładaj żywności ani nie wlewaj płynów bezpośrednio do podstawy szybkozwaru. Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje uszkodzenie sprzętu.

Urządzenie, części i akcesoria

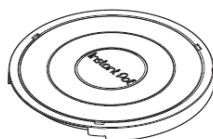
Baza szybkowaru



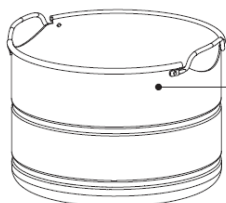
Akcesoria



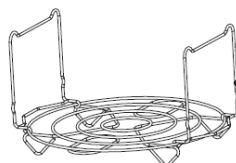
Tacka do pieczenia/suszenia



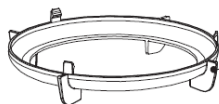
Podstawka ochronna / przykrywka do przechowywania



Wielopoziomowy kosz frytkownicy powietrznej



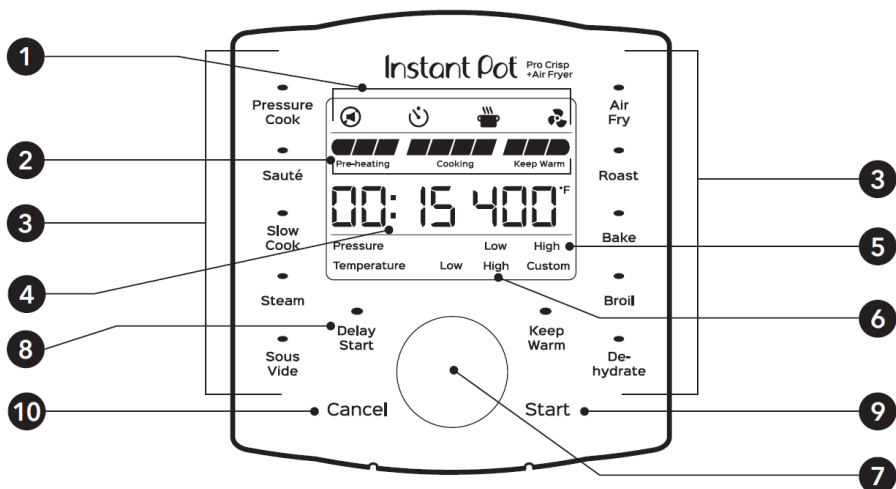
Wielofunkcyjny stojak



Podstawka kosza frytkownicy powietrznej

Ilustracje mają charakter poglądowy i mogą różnić się od rzeczywistego produktu.

Panel sterowania



1 Ikony stanu urządzenia - ich opis znajdziesz poniżej w rozdziale: [Wskaźnik postępu i ikony stanu urządzenia](#).

2 Wskaźnik postępu: Pre-heating (Rozgrzewanie) / Cooking (Gotowanie) / Keep Warm (Podgrzewanie).

3 Programy inteligentne (Smart)

Z pokrywą do gotowania ciśnieniowego:

- Gotowanie ciśnieniowe (Pressure Cook)
- Wolne gotowanie (Slow Cook)
- Sauté (Smażenie)
- Gotowanie na parze (Steam)
- Sous Vide

Z pokrywą do smażenia powietrzem:

- Smażenie gorącym powietrzem (Air Fry)
- Pieczenie (Roast)
- Pieczenie ciast (Bake)
- Opiekanie na ruszcie (Broil)
- Suszenie (Dehydrate)

4 Timer - Odmierza długość pozostałego czasu gotowania, czas pozostały do opóźnionego startu oraz długość czasu przez który potrawa jest podgrzewana. Wskazuje również temperaturę w °F (Fahrenheita) lub °C (Celsjusza) podczas programu Sous Vide.

5 Poziom ciśnienia - Low (Niski) lub High (Wysoki)

6 Wyświetlanie temperatury - Do wyboru poziomy temperatury: Low (Niski), High (Wysoki) lub Custom (Ustawienia własne).

7 Pokrętko sterowania - Obracaj pokrętkiem, aby przewijać inteligentne programy, modyfikować ikony stanu, dostosowywać czas, temperaturę i poziomy ciśnienia.

Pokrętko jest również przyciskiem. Jego naciśnięcie powoduje potwierdzenie wyboru.

8 Delay Start – Opóźniony Start

Opóźnienie włączenie pracy szybkowaru. Można używać również jako minutnika kuchennego.

9 Start - Naciśnij, aby rozpocząć pracę wybranego programu.






10 Cancel - Zakończ

Naciśnij w dowolnym momencie, aby zakończyć pracę szybkowaru i powrócić do stanu czuwania.

Panel sterowania

Wskaźnik postępu i ikony stanu urządzenia

Ikony stanu

-  Oznacza, że dźwięk jest włączony (On).
-  Oznacza, że dźwięk jest wyłączony (Off).
-  Pokazuje, że opóźniony start (Delay Start) jest włączony.
-  Oznacza, że podgrzewanie (Keep Warm) jest włączone lub zostanie włączone po zakończeniu pracy programu.
-  Oznacza, że został wybrany program beztłuszczowego smażenia gorącym powietrzem.

Wskaźnik postępu



Gdy szybkowar zaczyna się nagrzewać, pasek postępu wskazuje, że trwa rozgrzewanie (**Pre-heating**). Wyświetlacz wskazuje **On** podczas wstępnego podgrzewania.



Gdy szybkowar osiągnie ciśnienie lub temperaturę wymaganą przez program inteligentny, pasek postępu wskazuje, że gotowanie jest w toku (**Cooking**). Wyświetlacz wskazuje pozostały czas gotowania i aktualny poziom ciśnienia/temperatury.



Po zakończeniu procesu gotowania i włączeniu funkcji **Keep Warm** na pasku postępu wyświetlany jest komunikat **Keep Warm** (Utrzymywanie ciepła), a minutnik odlicza upływ czasu do maksymalnie **10:00** godzin.

Po zakończeniu utrzymywania ciepła (Keep Warm) na wyświetlaczu pojawi się komunikat **End (Koniec)**.

Ustawienia programów inteligentnych

Włączanie i wyłączanie sygnałów dźwiękowych

Gdy szybkowar jest w trybie czuwania (wyświetlacz wskazuje **OFF**) naciśnij i przytrzymaj pokrętkę, aż pojawi się ikona dźwięku migająca w lewym górnym rogu wyświetlacza. Obracaj pokrętkę, aby przełączać między włączaniem i wyłączaniem dźwięku. Naciśnij pokrętkę, aby zapisać zmianę.

Wszystkie dźwięki z wyjątkiem alertów o błędach można włączyć lub wyłączyć.

Zmiana jednostki temperatury (°F lub °C)

Wybierz program gotowania **Sous Vide** lub dowolny program do **użytku z pokrywą smażenia powietrzem**, następnie naciśnij i przytrzymaj pokrętkę, aż pole temperatury zacznie migać. Obróć pokrętkę aby przełączać między stopniami Fahrenheita (°F) i Celsjusza (°C). Naciśnij i przytrzymaj pokrętkę, aby zapisać zmianę.

Dobieranie i zapisywanie ustawień własnych temperatury

Każdorazowo przy wyborze danego programu inteligentnego wprowadzane zmiany czasu pracy, temperatury gotowania oraz poziomu ciśnienia są zapisywane jako domyślne w momencie startu programu.

Ustawianie odmierzenia opóźnionego startu

Funkcja opóźnionego startu (Delay Start) jest dostępna dla następujących programów:

- Pressure Cook (Gotowanie ciśnieniowe),
- Slow Cook (Wolne gotowanie),
- Steam (Gotowanie na parze).

Opóźniony start można ustawić w zakresie pomiędzy **10** minut a **24** godziny. Domyślna długość to 6 godzin.

1. Wybierz program inteligentny i ustaw wybrane parametry. W dowolnym momencie naciśnij przycisk opóźnionego startu (**Delay Start**).
2. Przekręć pokrętkę, aby ustawić długość czasu do opóźnionego startu programu .
3. Naciśnij pokrętkę, aby potwierdzić wybór i powrócić do ustawień wybranego programu inteligentnego.
4. Naciśnij **Start**, aby rozpocząć odliczanie. Wyświetlacz rozpocznie pokazywanie czasu pozostałego do startu wybranego programu.
5. Gdy odliczanie dobiegnie końca, wyświetlacz pokaże: **On** i rozpocznie rozgrzewanie.

Ustawienia programów inteligentnych

Resetowanie programów inteligentnych do ustawień fabrycznych

Resetowanie ustawień poszczególnych programów inteligentnych

Będąc w trybie czuwania naciśnij i przytrzymaj przycisk wybranego programu inteligentnego aż do momentu, gdy wyświetlacz pokaże **OFF** i szybkowar powróci do trybu czuwania.

Poziom ciśnienia, czas gotowania i temperatura programu inteligentnego zostaną przywrócone do domyślnych ustawień fabrycznych.

Resetowanie ustawień wszystkich programów inteligentnych

Będąc w trybie czuwania naciśnij i przytrzymaj przycisk **Cancel** aż do momentu, gdy urządzenie wyda piszczący dźwięk.

Ustawienia wszystkich programów inteligentnych, poziomy ciśnienia, czasu i temperatury zostaną przywrócone do ustawień fabrycznych.

Podgrzewanie / przechowywanie ciepłych potraw (Keep Warm)

Funkcję utrzymywanie ciepła można ustawić od minimum **00:30** minut do maksimum **10:00** godzin – jest to idealne rozwiązanie do podgrzewania posiłków lub utrzymywania ich w cieple po zakończonym gotowaniu.

Funkcja **Keep Warm** oferuje ustawianie temperatury dostosowane do własnych potrzeb (Custom), co pozwala na wybór temperatury grzania w zakresie 25-90°C / 77-194°F(Custom). Można również wybrać ustawienie domyślne Low (Niska) lub High (Wysoka) - domyślna.

Aby włączyć Funkcję podgrzewania:

1. W trybie czuwania naciśnij przycisk Keep Warm, aby wybrać program podgrzewania.
2. Możesz nacisnąć pokrętkę, aby wybrać domyślny czas lub obracać pokrętkę, aby dowolnie dostosować czas. Naciśnij pokrętkę, aby potwierdzić zmianę i przejść do następnego pola.
3. Możesz nacisnąć pokrętkę, aby wybrać domyślną temperaturę **High** (Wysoka) lub obracać pokrętkę, aby przełączać między ustawieniami **Custom** (Własna), **Low** (Niska) i High (Wysoka). Naciśnij pokrętkę, aby potwierdzić zmianę.
4. Jeśli wybierzesz opcję **Custom** (własne), możesz nacisnąć pokrętkę, aby wybrać domyślną temperaturę lub obracać pokrętkę, aby dostosować temperaturę. Naciśnij pokrętkę, aby potwierdzić swój wybór.
5. Naciśnij **Start**, aby rozpocząć podgrzewanie.
6. Po zakończeniu utrzymywania ciepła na wyświetlaczu pojawi się komunikat: **End** (Koniec).

Komunikaty stanu urządzenia

OFF

Oznacza, że szybkowar jest w stanie czuwania.

On

Oznacza, że szybkowar jest w trybie rozgrzewania.

05:20

Wyświetlanie czasu oznacza jedno z poniższych:

- Gdy włączony jest jeden z programów inteligentnych, wyświetlacz odlicza czas pozostały do zakończenia wybranego programu.
- Gdy włączony jest tryb opóźnionego startu, wyświetlacz odlicza czas pozostały do rozpoczęcia wybranego programu.
- Gdy szybkowar jest w trybie podgrzewania / podtrzymywania ciepła (Keep Warm), wyświetlacz pokazuje czas, który upłynął od początku działania tej funkcji.

Hot

Oznacza, że program inteligentny Sauté (Podsmażanie) osiągnął właściwą temperaturę, aby można było włożyć przygotowane składniki do naczynia wewnętrznego.

End

Oznacza, że czas pracy programu dobiegł końca, a program podtrzymywania ciepła został wyłączony.

Jeśli na wyświetlaczu zobaczysz inny komunikat patrz rozdział: [Rozwiązywanie problemów.](#)

Mycie przed pierwszym użyciem

Wyciągnij naczynie wewnętrzne z bazy szybkowaru i umyj je gorącą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do naczyń. Wyplucz w ciepłej, czystej wodzie i wytrzyj suchą, miękką ściereczką (również zewnętrzną powierzchnię pojemnika).

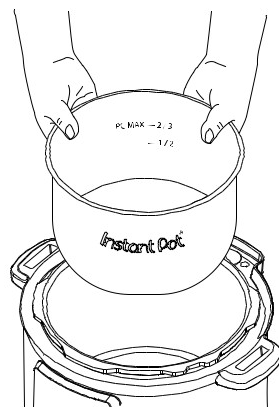
Uwaga: Naczynie wewnętrzne można bezpiecznie myć w zmywarce.

Wytrzyj element grzewczy, aby upewnić się, że nie ma na nim żadnych pozostałości materiałów opakowania zanim włożysz naczynie wewnętrzne do bazy szybkowaru. Zignorowanie tego zalecenia może spowodować uszkodzenie sprzętu.

Uwaga: Przed rozpoczęciem gotowania, zawsze upewnij się, czy element grzewczy jest czysty i suchy zanim włożysz naczynie wewnętrzne do bazy szybkowaru. Zignorowanie zaleceń może spowodować uszkodzenie sprzętu.

Naczynie wewnętrzne jest integralną, nieodłączalną ze względów bezpieczeństwa częścią szybkowaru. **Żywność zawsze należy umieszczać w naczyniu wewnętrznym, a nigdy bezpośrednio w bazie szybkowaru.**

Aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia urządzenia, wymień naczynie wewnętrzne, jeśli uległo ono deformacji bądź uszkodzeniu. Do gotowania używaj jedynie autoryzowanych naczyń wewnętrznych przeznaczonych do właściwego modelu szybkowaru Instant Pot .



⚠ UWAGA

Aby uniknąć ryzyka obrażeń ciała i/lub uszkodzenia mienia, nie wolno wkładać produktów spożywczych ani wlewać żadnych płynów do bazy szybkowaru.

⚠ OSTRZEŻENIE

Nie napełniaj naczynia wewnętrznego powyżej linii **PC MAX —2/3** (maksymalne wypełnienie dla gotowania pod ciśnieniem), zaznaczonej w jego wnętrzu.

Zachowaj szczególną ostrożność podczas gotowania i odpowietrzania potraw takich jak mus jabłkowy, żurawinowy, kasza pęczak, płatki owsiane, groszek, makaron itp., ponieważ produkty te mogą się pienić lub rozpryskiwać, co grozi zatkanie rurki i/lub zaworu wylotu pary. Podczas gotowania tych potraw nie napełniaj naczynia wewnętrznego powyżej linii **Half Fill**, która jest zaznaczona w połowie jego wewnętrznej powierzchni.

Mycie przed pierwszym użyciem

Aksesoria

Umyj akcesoria gorącą wodą i płynem do naczyń przed pierwszym użyciem, jak również po każdym kolejnym użyciu. Oplucz ciepłą, czystą wodą i użyj miękkiej szmatki do wytarcia i wysuszenia elementów.

Aby złożyć wielopoziomowy kosz frytkownicy powietrznej:

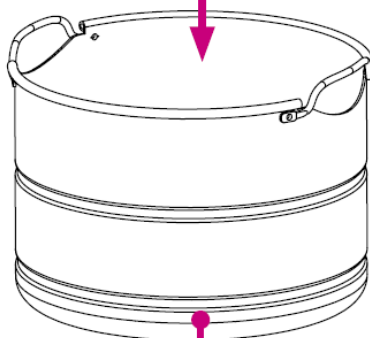
1. Umieść podstawę wielopoziomowego kosza frytkownicy powietrznej na stabilnej powierzchni.
2. Umieść kosz frytkownicy na podstawie i mocno dociśnij. Ząbki podstawy powinny wskoczyć w rowek na zewnątrz kosza.
3. Aby łatwo podnieść i ustawić tackę do pieczenia/suszenia, przytrzymaj 2 palcami duże otwory na środku tacki.
4. Włóż tackę do pieczenia/suszenia do wielopoziomowego kosza frytkownicy, upewniając się, że wyższa krawędź jest skierowana w dół.

Uwaga: Kosz frytkownicy powietrznej musi być używany ze stalowym naczyniem wewnętrznym.

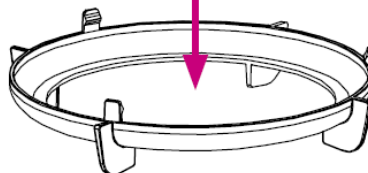
Tacka do
pieczenia/suszenia



Kosz frytkownicy
powietrznej



Baza wielopoziomowego
kosza frytkownicy
powietrznej



Przegląd funkcji kontroli ciśnienia

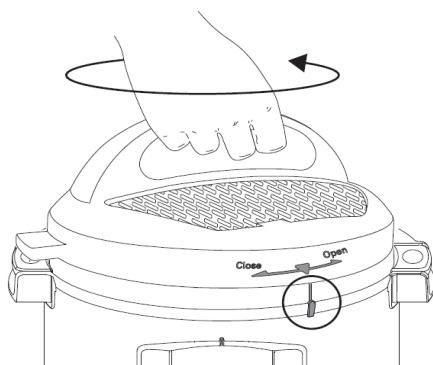
Pokrywa do gotowania pod ciśnieniem

Pokrywa do gotowania pod ciśnieniem po zamknięciu automatycznie ustawia zawór w pozycji **Seal** (uszczelniania). Pokrywkę można zdejmować podczas wstępnego rozgrzewania i podczas programów bez-ciśnieniowych, ale blokuje się, gdy szybkowar znajdzie się pod ciśnieniem.

Po podłączeniu szybkowar odtwarza melodyjkę, gdy pokrywa jest otwierana i zamykana.

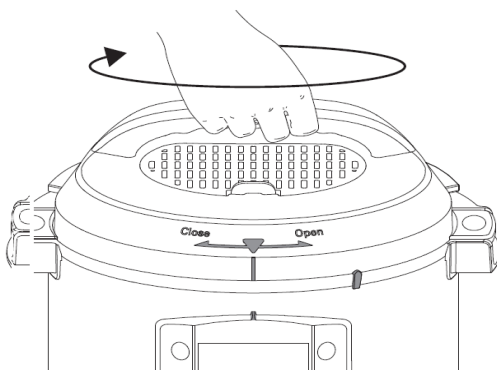
Otwieranie i zdejmowanie pokrywy

Chwyć za uchwyt pokrywy i przekręć ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, do momentu wyrównania symbolu ▼ na pokrywie z symbolem █ na krawędzi szybkowaru, a następnie podnieś pokrywę i zdejmij ją z podstawy urządzenia.



Zamykanie pokrywy

Wyrównaj symbol ▼ na pokrywie z symbolem █ na podstawie szybkowaru i ułóż pokrywę w krawędzi. Przekręć pokrywę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż symbol ▼ na pokrywie znajdzie się na środku panelu sterującego.



Ilustracje mają charakter poglądowy i mogą różnić się od rzeczywistego produktu.

Przegląd funkcji kontroli ciśnienia

Szybkie studzenie (funkcja QuickCool™)

Pokrywa Pro Crisp jest wyposażona w technologię QuickCool™ (szybkiego studzenia), która w połączeniu z tacą QuickCool™* pozwala na naturalne uwolnienie ciśnienia do **50% szybciej**.

Aby zdjąć osłonę ochronną QuickCool™

Chwyć wypustkę, popchnij ją w kierunku uchwytu pokrywy i pociągnij do góry, a następnie pociągnij pokrywę do siebie i zdejmij. Odłóż na bok.

Dodaj lód do tacki QuickCool™ lub dodaj wodę i zamroź tackę, a następnie umieść tacę na odsłoniętej metalowej części pokrywy. Poczekaj, aż zawór pływakowy wpadnie do pokrywy, a następnie wyjmij tacę QuickCool™ i otwórz pokrywę.

*Taca QuickCool™ sprzedawana oddzielnie.

▲ NIEBEZPIECZEŃSTWO Nie próbuj zdejmować pokrywy, gdy zawór pływakowy jest podniesiony.

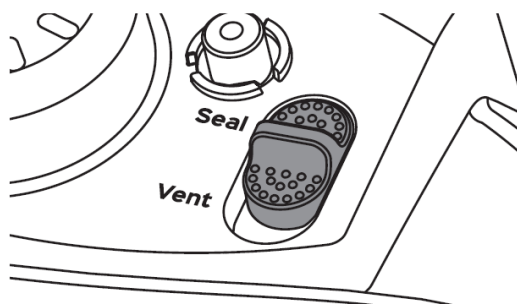
▲ UWAGA Przed gotowaniem zawsze sprawdzaj pokrywę pod kątem uszkodzeń i nadmiernego zużycia.

▲ OSTRZEŻENIE Używaj tylko pokrywy Instant Pot Pro Crisp z podstawą do szybkowaru Instant Pot Pro Crisp. Używanie innych pokrywek szybkowarów może spowodować obrażenia i/lub uszkodzenia.

Przycisk szybkiego uwalniania pary

Przycisk szybkiego uwalniania pary kontroluje zawór uwalniania pary, umożliwiając uszczelnianie lub odpowietrzanie szybkowaru według własnego uznania.

Patrz: [Rozprężanie szybkowaru \(metody odpowietrzania\)](#), aby uzyskać szczegółowe informacje na temat bezpiecznego rozprężania (uwalniania pary).



Ilustracje mają charakter poglądowy i mogą różnić się od rzeczywistego produktu.

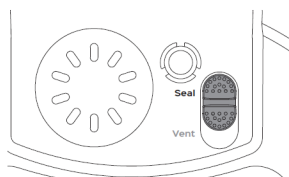
Przegląd funkcji kontroli ciśnienia

Zawór uwalniania pary

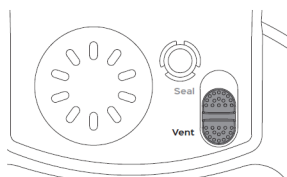
Zawór wylotu pary jest luźno osadzony w rurce wylotu pary, aby umożliwić jego łatwe obracanie się, gdy szybkowar jest pod ciśnieniem. Powinien pozostać na swoim miejscu po zamknięciu pokrywy.

Zawór uwalniania pary jest integralną częścią urządzenia i jest niezbędny do bezpiecznego gotowania pod ciśnieniem. Musi być zainstalowany przed użyciem i regularnie czyszczony.

Pozycje przełącznika zaworu uwalniania pary:



Seal - pozycja uszczelniania



Vent - pozycja uwalniania pary

Wyciąganie zaworu uwalniania pary

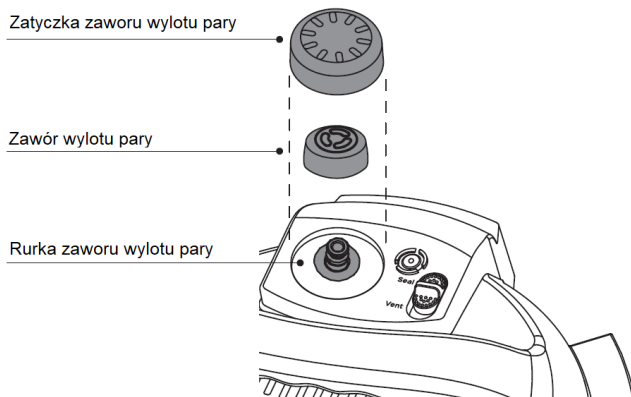
Pociągnij zawór wylotu pary do góry i wyciągnij go z rurki zaworu wylotu pary.

Zawór wylotu pary musi być zainstalowany przed użyciem i często czyszczony.

Zakładanie zaworu uwalniania pary

Umieść zawór wylotu pary na rurce zaworu i mocno dociśnij.

Po prawidłowym zainstalowaniu zawór wylotu pary jest luźno osadzony na rurce, ale powinien pozostać na swoim miejscu po odwróceniu pokrywy.



OSTRZEŻENIE

Nigdy nie zakrywaj, ani w żaden sposób nie blokuj zaworu wylotu pary.

Przegląd funkcji kontroli ciśnienia

Osłona przeciw-blokowaniu

Osłona zapobiegająca blokowaniu ma na celu ochronę przed przedostawaniem się cząstek żywności przez rurę odprowadzającą parę, pomagając w regulacji ciśnienia.

Jako integralna część bezpieczeństwa produktu, osłona przeciw-blokowaniu musi być instalowana przed użyciem i często czyszczona.

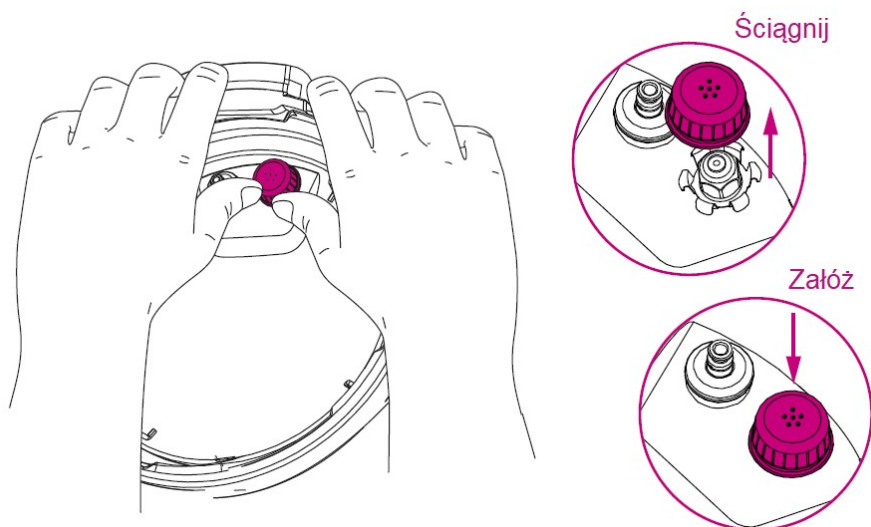
Zdejmowanie osłony przeciw-blokowaniu

Chwyć pokrywę jak kierownicę i mocno dociśnij kciukami bok osłony przeciw-blokowaniu (dociskając w kierunku boku pokrywy i w górę), aż wyskoczy z uchwytów pod spodem.

Zakładanie osłony przeciw-blokowaniu

Umieść osłonę przeciw-blokowaniu w rowkach i dociśnij, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.

Nie uruchamiaj szybkowaru bez zainstalowanej osłony przeciw-blokowaniu.



Przegląd funkcji kontroli ciśnienia

Uszczelka wokół pokrywy

Gdy pokrywa do gotowania pod ciśnieniem jest zamknięta, pierścień uszczelniający umieszczony na spodzie tworzy hermetyczne uszczelnienie między pokrywką a podstawą szybkowaru.

Pierścień uszczelniający należy założyć przed użyciem szybkowaru i wyczyścić po każdym użyciu. Podczas korzystania z szybkowaru w pokrywie należy zamontować tylko 1 pierścień uszczelniający.

Pierścienie uszczelniające rozciągają się z upływem czasu przy normalnym użytkowaniu. Jako integralna część bezpieczeństwa produktu, pierścień uszczelniający należy wymieniać co 12–18 miesięcy lub częściej w przypadku zauważenia rozciągnięcia, odkształcenia lub uszkodzenia.

Zdejmowanie uszczelki

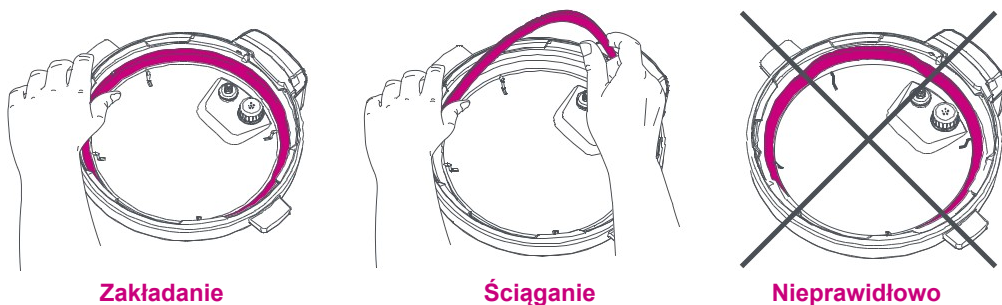
Chwyć krawędź gumy silikonowej i wyciągnij pierścień uszczelniający ze stalowej prowadnicy na uszczelkę.

Po zdjęciu pierścienia uszczelniającego sprawdź uchwyty prowadnicy, aby upewnić się, że znajdują się w tym samym, bezpiecznym miejscu, są wyśrodkowane i mają równą wysokość wokół pokrywy. Nie próbuj naprawiać zdeformowanych uchwytów prowadnicy uszczelki.

Zakładanie uszczelki

Umieść pierścień uszczelniający w prowadnicy na uszczelkę i wciśnij go na miejsce. Mocno dociśnij, aby upewnić się że nie jest pomarszczony.

Po prawidłowym zainstalowaniu, uszczelka powinna ciasno przylegać do prowadnicy na uszczelkę i nie powinna wypaść po odwróceniu pokrywy.



Zakładanie

Ściąganie

Nieprawidłowo

Szybka wskazówka: Silikon jest porowaty, więc może pochłaniać mocne aromaty i smaki. Dobrze jest zaopatrzyć się w wymienne uszczelki, aby ograniczyć przenoszenie tych aromatów i smaków między potrawami. Dodatkowe uszczelki zakupisz w autoryzowanym sklepie lub serwisie.

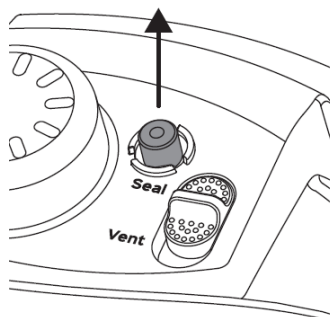
UWAGA

Przed gotowaniem należy zawsze sprawdzić, czy uszczelka nie ma uszkodzeń oraz deformacji i jest prawidłowo zamontowana w pokrywie. Nie używaj rozciągniętej lub uszkodzonej uszczelki. Używaj wyłącznie uszczelki zakupionych w autoryzowanych punktach Instant Pot. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować pryskanie gorącej żywności, co może skutkować obrażeniami ciała lub uszkodzeniami mienia.

Przegląd funkcji kontroli ciśnienia

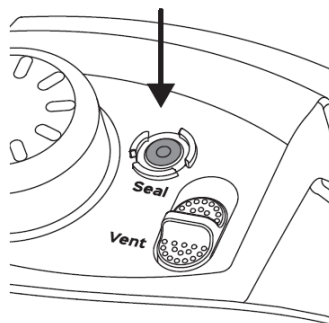
Zawór pływakowy

Zawór pływakowy może być ustawiony w dwóch pozycjach, które w naoczny sposób pokazują stan ciśnienia we wnętrzu szybkaru



Pod ciśnieniem

Gdy zawór pływakowy jest wysunięty nad pokrywę, oznacza to, że szybkar jest zamknięty pod ciśnieniem.



Rozprężony

Gdy zawór pływakowy jest schowany w zagłębieniu w pokrywie, oznacza to, że szybkar nie jest zamknięty pod ciśnieniem.

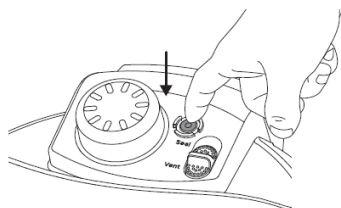
Zawór pływakowy i silikonowa nasadka współpracują ze sobą tworząc szczelne zamknięcie pary pod ciśnieniem.

Zakładanie zaworu pływakowego

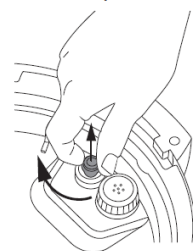
Wadź wąski koniec zaworu pływakowego do otworu zaworu pływakowego w górnej części pokrywy. Umieść jeden palec na płaskiej górze zaworu pływakowego, a następnie odwróć pokrywę. Mocno przymocuj silikonową nasadkę do dolnej części zaworu pływakowego.

Nie używaj szybkaru bez zaworu pływakowego i/lub silikonowej nasadki prawidłowo zainstalowanej w pokrywie szybkaru.

Góra



Spód



⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Gdy zawór pływakowy jest podniesiony, zawartość szybkaru znajduje się pod **wyjątkowo wysokim ciśnieniem**. **Nie próbuj zdejmować pokrywy, gdy zawór pływakowy jest uniesiony.**

Całe ciśnienie musi być zwolnione, a zawór pływakowy musi być opuszczony. Patrz: [Rozprężanie szybkaru \(metody odpowietrzania\)](#), aby uzyskać informacje na temat zwalniania ciśnienia.

Nieprzestrzeżenie tych instrukcji może spowodować uszkodzenie mienia i/lub obrażenia ciała.

Przegląd funkcji kontroli ciśnienia

Wyciąganie zaworu pływakowego z pokrywy

Umieść jeden palec na górze zaworu pływakowego, a następnie odwróć pokrywę. Zdejmij silikonową nasadkę z dolnej części zaworu pływakowego. Zdejmij zawór pływakowy z górnej części pokrywy.

Uwaga: Nie wyrzucaj zaworu pływakowego ani silikonowej nasadki.

Kolektor kondensacyjny

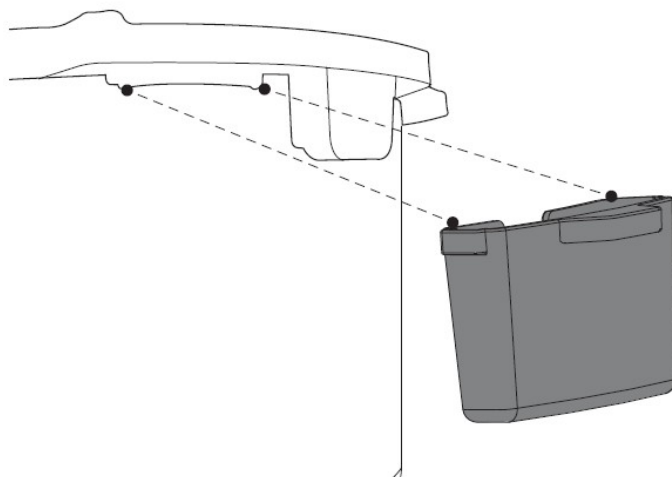
Kolektor kondensacyjny znajduje się z tyłu bazy szybkowaru i gromadzi nadmiar wilgoci spływającej z krawędzi kondensacyjnej. Należy go zainstalować przed gotowaniem, a następnie opróżnić i wypłukać po każdym użyciu.

Zdejmowanie kolektora kondensatu

Ściągnij pojemnik na skropliny z bazy szybkowaru; nie ciągnij go w dół. Należy zwrócić uwagę, aby wyciągać pojemnik w taki sposób, aby nie uszkodzić wypustek umiejscawianych w rowku.

Zakładanie kolektora kondensatu

Dopasuj rowki pojemnika na skropliny z wypustkami z tyłu bazy szybkowaru i zamieść pojemnik na miejscu.



Wprowadzenie do gotowania pod ciśnieniem

Gotowanie ciśnieniowe wykorzystuje ciśnienie pary do podniesienia temperatury wrzenia wody powyżej 100°C / 212°F. Ta energooszczędna metoda gotowania to przyspieszony sposób na gotowanie ulubionych posiłków w nowy sposób.

Szybkowary przechodzą 3 etapy podczas gotowania ciśnieniowego:

1. Wstępne rogrzewanie i zwiększanie ciśnienia

Po zakończeniu wprowadzania ustawień naciśnij **Start**, aby rozpocząć pracę urządzenia. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat **On**, co oznacza, że rozpoczęło się wstępne rogrzewanie. Pasek postępu pokaże: **Pre-heating** (Rozgrzewanie). Gdy szybkowar rogrzewa się odparowuje płyn w naczyniu wewnętrznym, aby wytworzyć parę. Gdy w naczyniu wewnętrznym nagromadzi się wystarczająca ilość pary, zawór pływakowy nagle podnosi się i blokuje pokrywę szybkowaru na miejscu, zapewniając bezpieczne gotowanie pod ciśnieniem.

Gdy zawór pływakowy wyskoczy, silikonowa nasadka przymocowana do dolnej części zaworu pływakowego (pod spodem pokrywki) uszczelnia parę wewnątrz komory gotowania (naczynie wewnętrzne) i umożliwia jeszcze większy wzrost ciśnienia. Wyższe ciśnienie oznacza wyższą temperaturę gotowania.

Normalne jest, jeśli podczas wstępnego podgrzewania zaobserwujesz, że przez zawór pływakowy uchodzi trochę pary. Natomiast jeśli zauważysz parę uchodzącą po bokach pokrywy, naciśnij przycisk zatrzymania (**Cancel**) i zapoznaj się z rozdziałem:

[Rozwiązywanie problemów.](#)

Uwaga: Czas potrzebny na zwiększenie ciśnienia w szybkowarze zależy od wielu czynników, w tym objętości żywności i płynów.

2. Gotowanie

Po wysunięciu się zaworu pływakowego szybkowar potrzebuje kilku minut, aby zakończyć wytwarzanie ciśnienia. Po osiągnięciu wymaganego poziomu ciśnienia rozpoczyna się gotowanie. Wyświetlacz pokazujący do tej pory **On** (włączony) przełącza się na odliczanie czasu gotowania, który jest wyświetlany w formacie **GG:MM** (godziny:minuty). Pasek postępu pokaże: **Cooking** (Gotowanie).

Ustawienia programów inteligentnych (Smart), np. czas gotowania, temperatura i/lub poziom ciśnienia oraz to, czy utrzymywanie ciepła włącza się automatycznie, czy nie, można zmieniać w dowolnym momencie podczas gotowania. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale: [Ustawienia programów inteligentnych.](#)

Wprowadzenie do gotowania pod ciśnieniem

3. Rozprężanie (uwalnianie pary)

Po zakończeniu gotowania pod ciśnieniem postępuj zgodnie z instrukcjami podanymi w instrukcji, aby rozhermetyzować szybkowar.

Jeśli automatyczne utrzymywanie ciepła (**Keep Warm**) jest włączone po zakończeniu gotowania, licznik na wyświetlaczu odlicza od **00:00** (do 10 godzin), aby wskazać czas, który upłynął od zakończenia gotowania. Pasek postępu będzie podświetlał: **Keep Warm**. Jeśli funkcja nie jest aktywna, szybkowar powraca do trybu czuwania i wyświetla: **End** (Zakończenie pracy).

***Uwaga:** Szybkowar schładza się i obniża ciśnienie szybciej, jeśli funkcja automatycznego utrzymywania ciepła jest wyłączona.*

Patrz: [Rozprężanie szybkowaru \(metody odpowietrzania\)](#), aby uzyskać informacje na temat uwalniania ciśnienia po gotowaniu.

NIEBEZPIECZEŃSTWO

Gdy zawór pływakowy jest podniesiony, zawartość szybkowaru znajduje się pod **wyjątkowo wysokim ciśnieniem. Nie próbuj zdejmować pokrywy, gdy zawór pływakowy jest uniesiony.** Całe ciśnienie musi być zwolnione, a zawór pływakowy musi być opuszczony. Patrz: [Rozprężanie szybkowaru \(metody odpowietrzania\)](#), aby uzyskać informacje na temat zwalniania ciśnienia. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować uszkodzenie mienia i/lub obrażenia ciała.

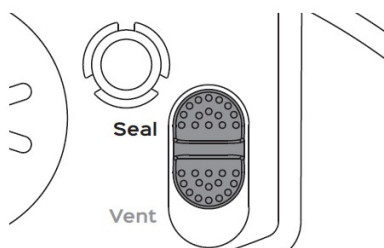
Rozprężanie szybkowaru (metody odpowietrzania)

Zawsze postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi dekompresji szybkowaru.

Po całkowitym rozhermetyzowaniu szybkowaru zawór pływakowy opada do pokrywy, jak pokazano w rozdziale: [Funkcje kontroli ciśnienia — zawór pływakowy](#).

Naturalne uwalnianie pary (NU)

Pozostaw przełącznik uwalniania pary w pozycji **Seal (uszczelnianie)**. Gdy temperatura w szybkowarze spada, szybkowar w sposób naturalny obniża wewnętrzny poziom ciśnienia wraz z upływem czasu.



Pozycja przełącznika, gdy pokrywa jest zamknięta pod ciśnieniem

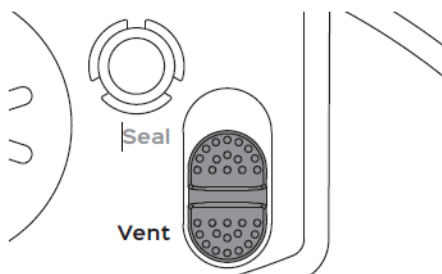
Całkowity czas rozprężania różni się w zależności od objętości i rodzaju żywności i płynu. Po całkowitym rozhermetyzowaniu szybkowaru zawór pływakowy wpada do otworu pokrywy.

UWAGA

Użyj metody naturalnego uwalniania pary (NU), aby obniżyć ciśnienie w szybkowarze po gotowaniu produktów bogatych w skrobię (np. zupy, gulasze, chili, makarony, owsianki) lub podczas gotowania potraw, które pęcznieją po ugotowaniu (np. fasola i kasze).

Szybkie uwalnianie pary (SU)

Przestaw przycisk uwalniania pary do pozycji **Vent (uwalniania ciśnienia)**.



Strumień pary wydostanie się przez górną część zaworu uwalniania pary.

Uwaga: Para może różnić się przezroczystością, ale jej wylot zawsze jest głośny!

UWAGA

Para jest bardzo gorąca. Podczas odpowietrzania oddal ręce i twarz od zaworu pary.

Rozprężanie szybkowaru (metody odpowietrzania)

Jeśli podczas odpowietrzania nastąpi rozpryskiwanie zawartości, przestaw przełącznik uwalniania pary z powrotem do pozycji **Seal (uszczelnienia)** i spróbuj ponownie po kilku minutach. Jeśli rozpryskiwanie będzie występowało nadal, należy użyć NU, aby usunąć pozostałe ciśnienie.

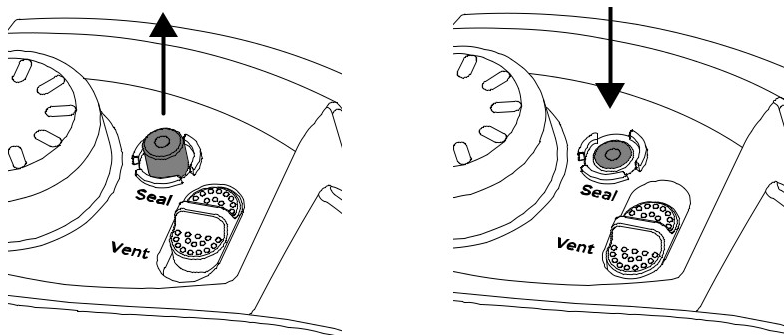
UWAGA

Nie używaj metody szybkiego uwalniania pary (SU) podczas gotowania produktów bogatych w skrobię (np. zupy, gulasze, chili, makarony, owsianki) lub takich, które pęcznieją po ugotowaniu (np. fasola i kasze).

10-minutowe naturalne uwalnianie pary

Pozostaw przełącznik uwalniania pary w pozycji **Seal (uszczelnienia)** przez 10 minut po zakończeniu gotowania, a następnie wciśnij przełącznik uwalniania pary do pozycji **Vent (odpowietrzania)**. Strumień pary wydostanie się przez górną część przełącznika uwalniania pary.

Jeśli podczas odpowietrzania nastąpi rozpryskiwanie zawartości, przekręć przełącznik uwalniania pary z powrotem do pozycji **Seal (uszczelnienia)** i spróbuj ponownie po kilku minutach. Jeśli rozpryskiwanie będzie występowało nadal, należy użyć NU, aby usunąć pozostałe ciśnienie.



▲ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Gdy zawór pływakowy jest podniesiony, zawartość szybkowaru znajduje się pod **wyjątkowo wysokim ciśnieniem. Nie próbuj zdejmować pokrywy, gdy zawór pływakowy jest uniesiony.** Całe ciśnienie musi być zwolnione, a zawór pływakowy musi być opuszczony. Patrz: [Rozprężanie szybkowaru \(metody odpowietrzania\)](#), aby uzyskać informacje na temat zwalniania ciśnienia. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować uszkodzenie mienia i/lub obrażenia ciała.

▲ UWAGA

Nie pochylaj się ani nie dotykaj zaworu wylotu pary.

Nie zbliżaj niezabezpieczonej powierzchni skóry do wylotu pary.

Nie zakrywaj ani nie zatykaj zaworu wylotu pary i pokrywy.

Wstępne uruchomienie testowe (z samą wodą)

Wykonaj poniższe czynności, aby zapoznać się z działaniem szybkowaru wielofunkcyjnego Instant Pot Pro Crisp.

Zawsze upewnij się, czy stalowe naczynie wewnętrzne znajduje się w bazie szybkowaru przed rozpoczęciem gotowania ciśnieniowego lub używania funkcji frytkownicy. NIGDY nie wkładaj żywności ani płynów bezpośrednio do podstawy szybkowaru.

Całkowity czas testu: około 20 minut.

1. Wyjmij naczynie wewnętrzne z podstawy szybkowaru.
2. Dodaj 3 szklanki (750 ml) wody do naczynia wewnętrznego.
3. Włóż naczynie wewnętrzne do podstawy szybkowaru.
4. Podłącz przewód zasilający do źródła zasilania. Wyświetlacz pokaże **OFF**.
5. Umieść i zamknij pokrywę zgodnie z opisem zawartym w rozdziale: [Funkcje kontroli ciśnienia - Pokrywa do gotowania pod ciśnieniem](#).

***Uwaga:** Przełącznik uwalniania pary automatycznie ustawi się w pozycji uszczelniania.*

6. Naciśnij przycisk **Pressure cook (gotowanie pod ciśnieniem)**, aby wybrać program inteligentny gotowania w szybkowarze.
7. Przekręć pokrętkę, aby ustawić czas gotowania na **5** minut.
Naciśnij pokrętkę, aby potwierdzić wybór i przejść do kolejnego pola.
8. Pozostaw domyślny poziom ciśnienia, czyli **wysoki (High)**.

***Uwaga:** Wprowadzone zmiany wyboru czasu, temperatury i poziomu ciśnienia zapisywane są w programach inteligentnych, gdy rozpoczniemy gotowanie w szybkowarze naciskając **Start**.*

9. Naciśnij **Start**, aby rozpocząć pracę szybkowaru. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat **On**, a pasek postępu pokaże: **Pre-heating** (Rozgrzewanie)

***Uwaga:** Aby zrozumieć jak działa gotowanie pod ciśnieniem, zapoznaj się rozdziałem: [Wprowadzenie do gotowania ciśnieniowego](#), podczas gdy szybkowar rozgrzewa się.*

10. Gdy szybkowar zakończy pracę, automatycznie włączy się tryb podgrzewania (**Keep Warm**). Aby go wyłączyć naciśnij **Cancel**, wtedy szybkowar powróci do stanu czuwania.
11. Przetwórz przełącznik uwalniania pary do pozycji **odpowietrzania (Vent)**. Para pod ciśnieniem wydostanie się przez górną część zaworu uwalniania pary.
12. Zawór pływakowy opadnie po całkowitym obniżeniu ciśnienia.
13. Otwórz i zdejmij pokrywę zgodnie z opisem w rozdziale: [Funkcje kontroli ciśnienia - Pokrywa do gotowania pod ciśnieniem](#).
14. Ostrożnie wyjmij naczynie wewnętrzne z podstawy szybkowaru, wylej wodę i dokładnie osusz wnętrze szybkowaru.

Jesteś gotowy, aby rozpocząć gotowanie w szybkowarze!

UWAGA

Po gotowaniu naczynie wewnętrzne będzie gorące. Zawsze używaj odpowiedniej ochrony przed ciepłem podczas obsługi gorącego naczynia.

Użytkowanie programów szybkowaru ciśnieniowego

Niezależnie od tego, czy jesteś początkującym kucharzem, czy ekspertem kulinarnym, szybkowar wielofunkcyjny Pro Crisp + Air Fryer ułatwi i przyspieszy Twoje gotowanie!

Wszystkie naczynia do gotowania w piekarniku można bezpiecznie używać w garnku wewnętrznym. Dołączone akcesoria do beztłuszczowego smażenia gorącym powietrzem umożliwiają dostosowanie ich do swoich potrzeb, dzięki możliwości ustawiania elementów na różnych poziomach wysokości.

Przed użyciem zawsze dokładnie sprawdzaj pokrywę szybkowaru Instant Pot, garnek wewnętrzny i podstawę szybkowaru, aby upewnić się, że są czyste i w dobrym stanie.

Gotowanie pod ciśnieniem (Pressure Cook)

Inteligentny program gotowania ciśnieniowego używa zwiększonego ciśnienia w celu szybszego ugotowania i lepszego rozprowadzenia smaków potrawy.

Instant Pot Pro Crisp oferuje 2 poziomy ciśnienia do wyboru:


Poziom ciśnienia	Sugerowane użycie	Domyślny czas gotowania	Zakres czasu gotowania
Low (Niskie) 35-55 kPa	Ryby i owoce morza, miękkie warzywa, ryż.	35 minut (00:35)	0 minut do 8 godzin (00:00 - 00:08)
High (Wysokie) 65-85 kPa	Jaja, mięso, drób, warzywa korzeniowe, płatki owsiane, fasola, ziarna, wywar, chili.		

Podczas gotowania ciśnieniowego poziom temperatury gotowania zależy od poziomu ciśnienia. Im wyższe ciśnienie, tym wyższa temperatura.

Płyny przeznaczone do gotowania pod ciśnieniem powinny być na bazie wody, np. wywar, zupa lub sok. Jeśli używasz zupy z puszki, skondensowanej lub na bazie śmietanki, dodaj wodę zgodnie z powyższym opisem.

Pojemność naczynia Instant Pot	Minimalna ilość płynu do gotowania ciśnieniowego*
7.6 Litra	2 szklanki - 500 ml

* O ile w przepisie nie określono inaczej.

 UWAGA	Aby uniknąć przypalenia lub poparzenia, należy zachować ostrożność podczas gotowania z więcej niż 1/4 szklanki (60 ml) oleju, sosów na bazie oleju, skondensowanych zup na bazie śmietany i gęstych sosów. Dodaj odpowiednią ilość płynów do rzadkich sosów. Unikaj przepisów, które wymagają więcej niż 1/4 szklanki (60 ml) zawartości oleju lub tłuszczu.
-------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Użytkowanie programów szybkowaru ciśnieniowego

1. Włóż składniki (stałe i płynne) do naczynia wewnętrznego.

Uwaga: *Zimne lub zamrożone produkty spożywcze potrzebują więcej czasu na wytwarzanie pary i spowalniają zwiększanie ciśnienia. Aby uzyskać jak najszybsze rezultaty, rozmroź zamrożone składniki przed gotowaniem.*

2. Włóż garnek wewnętrzny do podstawy szybkowaru.
3. Podłącz przewód zasilający do źródła zasilania. Szybkowar przejdzie w tryb czuwania, a wyświetlacz pokaże **OFF**.

4. Zamknij pokrywę zgodnie z opisem w rozdziale: [Przegląd funkcji kontroli ciśnienia – Zamykanie pokrywy](#).

Uwaga: *Przełącznik szybkiego uwalniania pary zostanie automatycznie ustawiony w pozycji wysuniętej (uszczelnianie) po zamknięciu pokrywy.*

5. Naciśnij przycisk **Pressure Cook**, aby wybrać inteligentny program gotowania pod ciśnieniem.
6. Możesz wybrać domyślny czas gotowania naciskając pokrętkę lub przekręcić pokrętkę, aby dowolnie zmienić i dostosować czas gotowania. Naciśnij pokrętkę, aby potwierdzić wybór.

Uwaga: *Wybór czasu gotowania i poziomu ciśnienia zostanie zapisany jako domyślny po naciśnięciu przycisku Start. Szybkowar zachowa je i ustawi przy kolejnym wyborze danego programu.*

7. Naciśnij ponownie pokrętkę, aby przełączać i wybrać domyślne ustawienie poziomu ciśnienia lub przekręć pokrętkę, aby wybrać jedno z ustawień poziomu ciśnienia: **Low** (niskie) lub **High** (wysokie).
8. Naciśnij **Keep Warm** (utrzymywanie ciepła), aby wyłączyć lub włączyć tę funkcję po zakończonym gotowaniu, zgodnie ze swoim wyborem.
9. Naciśnij **Start**, aby rozpocząć. Wyświetlacz pokaże: **On** (Włączony), a pasek postępu podświetli **Pre-heating**, co oznacza że szybkowar rozpoczął rozgrzewanie.
10. Gdy szybkowar osiągnie wymaganą temperaturę pasek postępu podświetli **Cooking** (Gotowanie), a wyświetlacz rozpocznie odliczanie czasu gotowania.
11. Jeśli tryb utrzymywania ciepła (**Keep Warm**) jest włączony, to po zakończeniu programu wyświetlacz rozpocznie odliczanie czasu, przez który potrawa jest utrzymywana w ciepłe. Jeśli nie, szybkowar przechodzi w tryb czuwania, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat **End** (Koniec).
12. Po zakończeniu gotowania postępuj zgodnie z przepisem, aby wybrać odpowiednią metodę odpowietrzania. Patrz rozdział: [Rozprężanie szybkowaru \(Metody odpowietrzania\)](#).

Użytkowanie programów szybkowaru ciśnieniowego

Gotowanie na parze (Steam)

Program Steam (Gotowanie na parze) działa jak tradycyjny parowar, gotując wodę w garnku wewnętrznym, aby ugotować składniki spożywcze za pomocą gorącej pary. Podczas korzystania z programu Steam umieść stojak do gotowania na parze na dnie garnka wewnętrznego.

Domyślny czas gotowania	Zakres czasu gotowania	Domyślna temperatura
30 minut (00:30)	1 minuta do 30 minut (00:01 – 00:30)	100°C / 212°F Nie ma możliwości regulacji.

1. Do naczynia wewnętrznego nalej 3 szklanki (750 ml) wody.
2. Włóż wielofunkcyjny stojak do naczynia wewnętrznego i włóż do niego przygotowane składniki zgodnie z przepisem.
3. Włóż garnek wewnętrzny do podstawy szybkowaru.
4. Podłącz przewód zasilający do źródła zasilania. Szybkowar przejdzie w tryb czuwania, a wyświetlacz pokaże **OFF**.
5. Zamknij szybkowar pokrywą do gotowania ciśnieniowego zgodnie z opisem w rozdziale: [Przegląd funkcji kontroli ciśnienia – Zamykanie pokrywy](#) lub za pomocą szklanej pokrywy.
***Uwaga:** Przełącznik szybkiego uwalniania pary zostanie automatycznie ustawiony w pozycji **Seal** (uszczelnianie) po zamknięciu pokrywy.*
6. Przesuń przełącznik szybkiego uwalniania do pozycji **Vent** (odpowietrzanie).
7. Naciśnij przycisk **Steam**, aby wybrać inteligentny program gotowania na parze.
8. Naciśnij pokrętko, aby wybrać domyślny czas gotowania lub obróć pokrętkę, aby dostosować czas gotowania. Naciśnij pokrętko, aby potwierdzić wybór i przejść do następnego pola.
***Uwaga:** Program Smart zapisuje jako domyślny czas ustawiony przed rozpoczęciem pracy szybkowaru. Szybkowar zachowa tę wartość i ustawi przy kolejnym wyborze danego programu.*
9. Naciśnij **Start**, aby rozpocząć. Pasek postępu podświetli **Pre-heating** (Rozgrzewanie), a wyświetlacz pokaże: **On**.
10. Gdy temperatura docelowa zostanie osiągnięta, wskaźnik postępu podświetli **Cooking** (Gotowanie), a wyświetlacz rozpocznie odliczanie czasu gotowania.
11. Jeśli składniki ugotują się przed końcem trwania programu, naciśnij przycisk **Cancel**, aby zatrzymać pracę szybkowaru. Jeśli tryb utrzymywania ciepła (Keep Warm) jest włączony, to po zakończeniu programu inteligentnego szybkowar rozpocznie odliczanie czasu, przez który potrawa jest utrzymywana w ciepłe. Jeśli nie, szybkowar przechodzi w tryb czuwania, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat **End**.

Funkcja Keep Warm (Utrzymywanie ciepła) nie jest dostępna w programie Steam (Gotowanie na parze).

Użytkowanie programów szybkowaru ciśnieniowego

Sauté (Podsmażanie)

Używanie programu Sauté jest podobne do korzystania z patelni lub innej powierzchni grillującej. Możesz używać „Sauté” także do gotowania na wolnym ogniu, redukcji i zagęszczania sosów, smażenia potraw oraz do karmelizowania warzyw i przypiekania mięsa przed lub po ugotowaniu.

Smażenie mięsa i warzyw przed gotowaniem pod ciśnieniem to doskonały sposób na wzmocnienie smaku, ponieważ cukry karmelizują pod wpływem wysokiej temperatury programu Sauté. Po użyciu programu należy oczyścić dno naczynia zgodnie z rozdziałem: [Deglazurowanie garnka wewnętrznego](#).

Poziom temperatury	Domyślny poziom temperatury	Domyślny czas gotowania	Zakres czasu gotowania
Low (Niska) High (Wysoka) Custom (Własne): Poziomy 1- 6	High (Wysoka)	30 minut (00:30)	1 minuta do 1 godziny 00:01 – 00:30

1. Włóż naczynie wewnętrzne do podstawy szybkowaru. **Nie używaj pokrywy.**
2. Podłącz przewód zasilający do źródła zasilania. Szybkowar przejdzie w tryb czuwania, a wyświetlacz pokaże **OFF**.
3. Naciśnij przycisk **Sauté**, aby wybrać program inteligentny podsmażania.
4. Możesz wybrać domyślny czas gotowania naciskając pokrętko lub kręcić pokrętkiem, aby dowolnie ustawić czas gotowania. Naciśnij pokrętko, aby potwierdzić wybór.
5. Naciśnij ponownie pokrętko, aby wybrać domyślny poziom temperatury lub kręć pokrętkiem, aby przełączać i wybrać jedno z ustawień poziomu temperatury **Low** (niska), **High** (wysoka) lub **Custom**.

Uwaga: Skala poziomów temperatury (ustawienia od LE 1 do LE 6) jest podobna do tych stosowanych w płytach grzewczych.

Aby wybrać opcję ustawień własnych temperatury wybierz Custom (Własne), a następnie kręć pokrętkiem, aby wybrać poziom temperatury i naciśnij pokrętko. Naciśnij pokrętko, aby potwierdzić wybór.

6. Naciśnij **Start**, aby rozpocząć. Pasek postępu podświetli **Pre-heating** (Rozgrzewanie), a wyświetlacz pokaże: **On**.
7. Gdy temperatura docelowa zostanie osiągnięta pasek postępu podświetli **Cooking** (Gotowanie), wyświetlacz przez moment pokaże **Hot** (Gorące), a następnie przełączy się na odliczanie czasu do końca programu.
8. Dodaj składniki do naczynia wewnętrznego i podsmaż zgodnie z wykonywanym przepisem.

Uwaga: Jeśli dodasz składniki potrawy przed osiągnięciem docelowej temperatury, na wyświetlaczu może nie pojawić się komunikat Hot (Gorący) i będzie to prawidłowe.

Użytkowanie programów szybkowaru ciśnieniowego

9. Kiedy program dobiegnie końca, wyświetlacz pokaże: **End** (Koniec).

Uwaga: Jeśli składniki zostały podsmażone do pożądanego stopnia wysmażenia przed upływem czasu, po prostu naciśnij **Cancel** (Zakończ), aby pracę programu.

Opcje: **Dealay Start** (Opóźniony start) i **Keep Warm** (Utrzymywanie ciepła) nie są dostępne w programie Smart Sauté.

Deglazurowanie garnka wewnętrznego (gotowanie ciśnieniowe po smażeniu)

Po zakończeniu programu Sauté Smart ostrożnie wyjmij produkty spożywcze z wewnętrznego garnka i dodaj zimny płyn (np. sok, ocet, rosół, wino itp.) na gorącą powierzchnię.

Użyj drewnianej lub silikonowej łopatkki, aby odkleić wszystko co przywarło do dna naczynia wewnętrznego, możesz dodać więcej płynu w razie potrzeby.

Powstały płyn jest pełen smaku i może być używany jako użyty jako baza sosu. Jeśli chcesz, możesz ponownie użyć programu Sauté, aby zredukować ilość płynu powstałego po deglazurowaniu i zagęścić go.

OSTRZEŻENIE

Program Sauté osiąga wysokie temperatury. W przypadku braku monitorowania jedzenie może się przypalić. Nie używaj pokrywki i nie pozostawiaj szybkowaru bez nadzoru podczas korzystania z programu Sauté.

Użytkowanie programów szybkowaru ciśnieniowego

Wolne gotowanie (Slow Cook)

Program Slow Cook (Wolne gotowanie) jest porównywalny z procesem gotowania tradycyjnych wolnowarów. Urządzenie utrzymuje temperaturę tuż poniżej temperatury wrzenia przez cały czas trwania programu. Postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami, aby gotować z programem Slow Cook.

Poziom temperatury	Domyślna temperatura	Sugerowane użycie	Domyślny czas	Zakres czasu
Low (Niska)	High	Gotowanie całodniowe. Ustaw minimum 6 godzinny czas gotowania dla uzyskania najlepszych rezultatów.	04:00	00:30 – 24:00
High (Wysoka)		Skrócony proces powolnego gotowania.		

1. Dodaj żywność i płynne składniki do wewnętrznego garnka zgodnie z przepisem.
2. Włóż garnek wewnętrzny do podstawy szybkowaru.
3. Podłącz przewód zasilający do źródła zasilania. Szybkowar przejdzie w tryb czuwania, a wyświetlacz pokaże **OFF**.
4. Zamknij pokrywę zgodnie z opisem w rozdziale: [Przegląd funkcji kontroli ciśnienia – Zamykanie pokrywy](#) lub użyj szklanej pokrywy z otworem wentylacyjnym.
5. Przetwórz przełącznik uwalniania pary do pozycji **odpowietrzania (Vent)**.
6. Naciśnij przycisk **Slow Cook**, aby wybrać program inteligentny wolnego gotowania.
7. Możesz wybrać domyślny czas naciskając pokrętko lub kręcić pokrętkiem, aby dowolnie ustawić czas gotowania. Naciśnij pokrętko, aby potwierdzić swój wybór.
8. Możesz wybrać domyślny poziom temperatury naciskając pokrętko lub kręcić pokrętkiem, aby dowolnie ustawić temperaturę gotowania. Naciśnij pokrętko, aby potwierdzić swój wybór.
9. Naciśnij **Keep Warm** (utrzymywanie ciepła), aby zgodnie ze swoim wyborem wyłączyć lub włączyć tę funkcję po zakończonym gotowaniu.
10. Naciśnij **Start**, aby rozpocząć. Pasek postępu podświetli **Pre-heating** (rozgrzewanie), a wyświetlacz od razu rozpocznie odliczanie czasu pozostałego do końca trwania programu.
11. Gdy temperatura docelowa zostanie osiągnięta, wskaźnik postępu podświetli **Cooking** (Gotowanie), a wyświetlacz rozpocznie odliczanie czasu gotowania.
12. Jeśli tryb utrzymywania ciepła (Keep Warm) jest włączony, to po zakończeniu programu inteligentnego szybkowar rozpocznie odliczanie czasu, przez który potrawa jest utrzymywana w cieple. Jeśli nie, szybkowar przechodzi w tryb czuwania, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat **End** (Koniec).

Uwaga: Zawór pływakowy nie powinien podnosić się podczas programu Slow Cook. Pokrywę można podnosić w dowolnym momencie podczas całego procesu gotowania, co zapewnia łatwy dostęp. Jeśli zawór pływakowy podnosi się, upewnij się, że przełącznik uwalniania pary jest ustawiony w pozycji odpowietrzania. Zapoznaj się z rozdziałem: [Rozprężanie szybkowaru \(Metody odpowietrzania\)](#).

Użytkowanie programów szybkowaru ciśnieniowego

Program Smart: Sous Vide

Termin Sous Vide po francusku oznacza „pod próżnią” i odnosi się do procesu próżniowego zamykania żywności, doprowadzania jej do określonej temperatury i utrzymywania tej temperatury przez pewien czas w celu uzyskania wysokiej jakości, wyjątkowo pysznych potraw.

Co będziesz potrzebował:


- Szczypce
- Termometr
- Hermetyczne lub próżniowe woreczki na żywność
- Opcjonalnie: zgrzewarka próżniowa

Domyślna temperatura	Zakres temperatury	Domyślny czas gotowania	Zakres czasu gotowania
60°C / 140°F	25°C–77°C / 95°F–203°F	3 godziny (03:00)	30 minut do 99 godzin i 30 minut (00:30 – 99:30)

1. Napełnij naczynie wewnętrzne wodą do oznaczenia połowy napełnienia (**Half Fill**), zaznaczonego na jego wewnętrznej powierzchni i włóż do podstawy szybkowaru.
2. Podłącz przewód do źródła zasilania. Szybkowar przejdzie w tryb czuwania, a wyświetlacz pokaże **OFF**.
3. Zamknij pokrywę zgodnie z opisem w rozdziale: [Przegląd funkcji kontroli ciśnienia – Zamykanie pokrywy](#).
***Uwaga:** Przełącznik szybkiego zwalniania pary zostanie automatycznie ustawiony w pozycji uszczelniania (Seal) po zamknięciu pokrywy. Przetaw przełącznik na pozycję odpowietrzania (Vent).*
4. Naciśnij przycisk **Sous Vide**, aby wybrać inteligentny program gotowania sous vide.
5. Możesz wybrać domyślny czas naciskając pokrętko lub kręcić pokrętłem, aby dowolnie ustawić czas gotowania. Naciśnij pokrętko, aby potwierdzić swój wybór.
6. Możesz wybrać domyślny poziom temperatury naciskając pokrętko lub kręcić pokrętłem, aby dowolnie ustawić temperaturę gotowania. Naciśnij pokrętko, aby potwierdzić swój wybór.
7. Naciśnij **Start**, aby rozpocząć rozgrzewanie wody. Pasek postępu podświetli **Pre-heating** (rozgrzewanie), a wyświetlacz pokaże: **On**.
8. Podczas gdy szybkowar rozgrzewa się, dopraw jedzenie według uznania. Zobacz: [Składniki i ich przyprawianie](#) (poniżej).
Podziel jedzenie na pojedyncze porcje zamknięte w hermetyczne foliowe woreczki. Usuń powietrze z torebek i szczelnie je zamknij.
9. Gdy ustawiona temperatura zostanie osiągnięta, wskaźnik postępu podświetli **Cooking** (Gotowanie), a wyświetlacz rozpocznie odliczanie czasu gotowania.

Użytkowanie programów szybkowaru ciśnieniowego

10. Otwórz pokrywę i zanurz zamknięte woreczki w naczyniu wewnętrznym. Zawartość woreczków należy zanurzyć, ale zgrzany bok powinien pozostać powyżej linii wodnej.

 UWAGA	Nie przepelniaj naczynia wewnętrznego. Upewnij się, że cała zawartość (woreczki z wodą i jedzeniem) pozostawia co najmniej 5 cm przestrzeni między brzegiem naczynia wewnętrznego a linią wody.
------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

11. Zamknij pokrywę zgodnie z opisem w rozdziale: [Przegląd funkcji kontroli ciśnienia – Zamykanie pokryw](#). Przetaw przełącznik zwalniania pary na pozycję **Vent**.

***Uwaga:** W przypadku gotowania **powyżej 4 godzin** okresowo sprawdzaj poziom wody, aby upewnić się, że zawartość woreczków pozostaje zanurzona. W razie potrzeby dodaj podgrzaną wodę do garnka wewnętrznego.*

12. Po zakończeniu wyświetlacz pokaże: **End** (Koniec). Otwórz szybkowar i szczypcami ostrożnie wyjmij woreczki z gorącej wody.
13. Wyjmij zawartość woreczków i użyj termometru, aby sprawdzić czy potrawa jest gotowa. Postępuj zgodnie z przepisem lub zapoznaj się z rozdziałem: [Przewodnik gotowania Sous Vide](#).

Obsmażanie po gotowaniu

Obsmażanie mięsa po ugotowaniu, a nie przed, to świetny sposób na wzmocnienie smaku poprzez karmelizację.

Po ugotowaniu metodą sous vide wyjmij mięso z woreczka i delikatnie osusz. Następnie lekko podsmaż w garnku wewnętrznym za pomocą programu Sauté lub użyj patelni, palnika do przyrumieniania lub grilla.

Składniki i ich przyprawianie

- Podczas gotowania sous vide używaj wysokiej jakości świeżych składników, aby zapewnić najlepszy możliwy smak.
- Doprawiając solą, lepiej użyć mniej niż normalnie, zwłaszcza do mięs, drobiu i ryb. Zawsze możesz dosolić potrawę do smaku po ugotowaniu.
- Używaj proszku czosnkowego zamiast surowego czosnku. Surowy czosnek może stać się gorzki i zbyt mocny w smaku w wyniku gotowania sous vide. Czysty i wysokiej jakości proszek czosnkowy zapewnia najlepsze rezultaty.

***Uwaga:** Nie używaj soli czosnkowej zamiast proszku czosnkowego!*

Przechowywanie żywności gotowanej metodą Sous Vide

Jeśli danie nie zostanie podane i zjedzone w całości od razu, zanurz woreczki w lodowatej wodzie, aby szybko obniżyć temperaturę, a następnie przechowuj w lodówce.

Użytkowanie programów szybkowaru ciśnieniowego

Przewodnik gotowania Sous Vide

Rodzaj mięsa	Grubość kawałka	Oczekiwany efekt końcowy	Temperatura gotowania	Minimalny czas gotowania	Maksymalny czas gotowania
Wołowina i Jagnięcina					
Delikatne rodzaje mięsa: polędwica, kotlety, żeberka, steki, z kością.	2 – 5 cm	Krwiste	122°F / 50°C	1 godz.	4 godz.
		Średnio wysmażone	129°F / 54°C	1 godz. 30 min	4 godz.
Twardsze porcje mięsa: karkówka, łopata, golonka, dziczyzna wołowa.	4 – 6 cm	Średnio wysmażone	140°F / 60°C	1 godz. 30 min	4 godz.
		Dobrze wysmażone	145°F / 63°C	1 godz. 30 min	4 godz.
Drób					
Pierś z kurczaka	3 – 5 cm	Miękka i soczysta	145°F / 63°C	1 godz. 30 min	4 godz.
		Dobrze usmażona	155°F / 69°C	1 godz.	4 godz.
Udka z kurczaka	3 – 5 cm	Soczyste i twarde	165°F / 74°C	1 godz.	4 godz.
		Odchodzące od kości	165°F / 74°C	4 godz.	8 godz.
Noga z kurczaka	5 – 7 cm	Soczysta i twarda	165°F / 74°C	2 godz.	7 godz.
Pierś z kaczki	3 – 5 cm	Miękka i soczysta	146°F / 64°C	2 godz.	4 godz.
Wieprzowina					
Boczek	3 – 6 cm	Tradycyjnie twardy	180°F / 82°C	10 godz.	22 godz.
Żeberka	2 – 3 cm	Odchodzące od kości	138°F / 59°C	10 godz.	22 godz.
Kotlety	2 – 4 cm	Różowe i soczyste	135°F / 57°C	1 godz.	4 godz.
		Całkowicie białe i soczyste	147°F / 64°C	1 godz.	4 godz.

Użytkowanie programów szybkowaru ciśnieniowego

Przewodnik gotowania Sous Vide

Rodzaj produktu spożywczego	Grubość kawałka	Oczekiwany efekt końcowy	Temperatura gotowania	Minimalny czas gotowania	Maksymalny czas gotowania
Ryba i owoce morza					
Ryby	2 – 3 cm	Miękkie i maślane	110°F / 43°C	10 minut	30 minut
		Delikatnie przezroczyste, zaczyna się rozpadać	115°F / 46°C	20 minut	45 minut
		Średnio ścięte	125°F / 52°C	20 minut	45 minut
		Średnio ścięte, suche	130°F / 54°C	20 minut	45 minut
		Dobrze ścięte, kruche	135°F / 57°C	20 minut	45 minut
Krewetki	-	Tradycyjnie ścięte	140°F / 60°C	30 minut	45 minut
Homar	-	Miękki i maślany	140°F / 60°C	1 godzina	1 godzina
Przegrzebki	-	Miękkie i maślane	140°F / 60°C	30 minut	30 minut
Jaja					
Jaja	Duże / bardzo duże	Płynne	140°F / 60°C	-	45 minut
		Na miękko	145°F / 62°C	-	45 minut
		Średnio ścięte	150°F / 65°C	-	1 godzina
		Na twardo	165°F / 73.9°C	-	1 godzina
Owoce i warzywa					
Owoce	-	-	183°F / 83.9°C	15 minut	2 godziny
Warzywa	-	-	183°F / 83.9°C	45 minut	2 godziny 30 minut

Użytkowanie programów frytkownicy powietrznej

Pokrywa Pro Crisp Air Fryer wykorzystuje szybką cyrkulację gorącego powietrza do gotowania potraw nadając składnikom chrupkości oraz bogatego smaku zbliżonego do efektów głębokiego smażenia, lecz z użyciem niewielkiej ilości oleju lub całkowicie bez tłuszczowo.

Możesz korzystać z pokrywy frytkownicy powietrznej na dwa sposoby:

1. Po ugotowaniu w szybkowarze z programami: wolnego gotowania (Slow Cook), gotowania na parze (Steam) lub metodą sous vide, nadaj swojemu danii chrupkości i wzbogać jego smak.
2. Przygotuj swoje danie w całości pod pokrywką frytkownicy, korzystając z inteligentnych programów: smażenia gorącym powietrzem (Air Fry), pieczenia (Roast), pieczenia ciast (Bake) lub pieczenia na ruszcie (Broil).

Dla osiągnięcia najlepszych efektów pracy frytkownicy, do smażenia powietrzem używaj dołączonego kosza do frytkownicy, który dzięki posiadaniu wielu poziomów pozwala na dopasowywanie do Twoich aktualnych potrzeb kulinarnych. Wszelkie naczynia przeznaczone do pieczenia w piekarniku można również bezpiecznie używać w garnku wewnętrznym urządzenia.

Opóźniony start (Delay Start) i Utrzymywanie ciepła (Keep Warm) nie są dostępne w przypadku inteligentnych programów smażenia powietrzem.

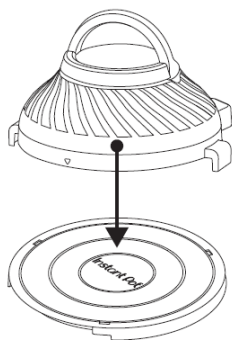
UWAGA

Nie przepelniaj wielopoziomowego kosza frytkownicy powietrznej ani tacy do pieczenia/suszenia. Powietrze musi mieć możliwość swobodnego krążenia wokół artykułów spożywczych.

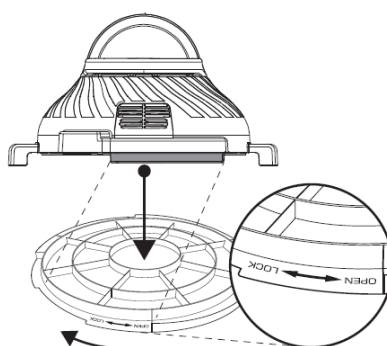
Pokrywa do frytkownicy powietrznej

Po podniesieniu pokrywy frytkownicy powietrznej z podstawy szybkowaru Instant Pot, zawsze umieszczaj ją na dołączonej do zestawu podkładce ochronnej. Nie kładź pokrywy frytkownicy bezpośrednio na blatach ani na przewodzie zasilającym.

Podkładka ochronna służy również do bezpiecznego przechowywania pokrywy frytkownicy. Odwróć podkładkę ochronną tak, aby rowkowana strona była skierowana do góry. Dopasuj tylną część pokrywy frytkownicy do pozycji OPEN (otwarte) na podkładce ochronnej, a następnie obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pozycji LOCK (zamknięte).



OCHRONA

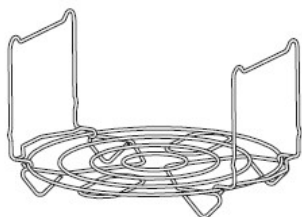


PRZECHOWYWANIE

Użytkowanie programów frytkownicy powietrznej

Korzystanie z akcesoriów frytkownicy powietrznej

Wielofunkcyjny stojak można ustawić na dwa sposoby:



Standardowa pozycja stojaka

Stosuj w tej pozycji podczas gotowania ciśnieniowego oraz gotowania na parze większości produktów spożywczych.



Odwrócona pozycja stojaka

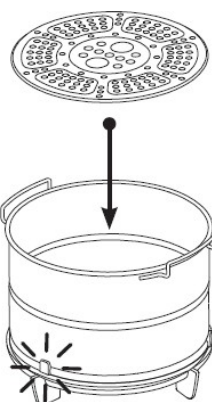
Użyj stojaka w tej pozycji, jeśli chcesz, aby jedzenie było bliżej elementu grzewczego podczas korzystania z pokrywy frytkownicy powietrznej.

Wielopoziomowy kosz frytkownicy powietrznej jest perforowany, aby nadać potrawom pyszny, chrupiący smak i powinien być używany do większości potraw smażonych gorącym powietrzem, takich jak skrzydełka z kurczaka, nuggetsy czy różyczki kalafiora.

Możesz uzyskać różne rezultaty, w zależności od rozmieszczenia składników, zmieniając tym samym przepływ powietrza w naczyniu wewnętrznym.

Montaż wielopoziomowego kosza frytkownicy:

1. Połóż podstawę kosza na stabilnym podłożu np. blacie.
2. Ustaw na podstawie kosz i dociśnij go w dół. Ząbki znajdujące się na podstawie powinny wskoczyć w otwory kosza.
3. Jeśli chcesz użyć tacy do pieczenia/suszenia włóż ją do wielopoziomowego kosza gładką stroną do góry.



Umieszczenie składników	Prawdopodobne efekty
Włóż jedzenie bezpośrednio do naczynia wewnętrznego.	Złociste i chrupiące na wierzchu, ale ponieważ powietrze nie może przepływać pod składnikami, soki z gotowania mogą powodować, że spód zachowa wilgotną konsystencję.
Umieść żywność na dnie wielopoziomowego kosza frytkownicy powietrznej.	Złociste i chrupiące na wierzchu i bokach. Soki z gotowania spływają tak, że nawet składniki na spodzie kosza uzyskują odpowiednią chrupkość
Umieść żywność na dnie wielopoziomowego kosza frytkownicy powietrznej, a następnie przykryj tacką do pieczenia/suszenia.	Strumień powietrza zostanie przekierowany, co spowoduje zmniejszenie chrupkości składników. Świetne ułożenie do suszenia składników.
Umieść żywność na tacy do pieczenia/suszenia w wielopoziomowym koszu frytkownicy.	Składniki znajdują się blisko elementu grzewczego przez co szybciej staną się naprawdę chrupiące. Idealny do topienia sera lub nadania posiłkowi złocistego wykończenia.

Użytkowanie programów frytkownicy powietrznej

Smażenie gorącym powietrzem (Air Fry) / Pieczenie (Roast) / Pieczenie ciast (Bake)

Smażenie gorącym powietrzem (program **Air Fry**) to niesamowity sposób na wydobywanie pełnego smaku potraw przy użyciu niewielkiej ilości oleju. Ciesz się swoimi ulubionymi potrawami w nowej, zdrowszej wersji.

Program inteligentny **Roast** (Pieczenie) znajdzie zastosowanie, aby nadać pieczeni podpieczoną skórę, zarumienić kawałki kurczaka czy nadać złocisty wygląd warzywom. Dobrze sprawdzi się do wołowiny, jagnięciny, wieprzowiny, drobiu, warzyw i nie tylko.

Program inteligentny **Bake**, czyli pieczenie ciast to funkcja zastępująca mały piekarnik. Może być używany do wypieku klasycznych ciast brownie, puszystych biszkoptów, wilgotnego chlebka bananowego i wielu innych.

Możesz piec w załączonym wielopoziomowym koszu frytkownicy lub użyć dowolnego naczynia przeznaczonego do pieczenia w piekarniku, np. tortownicy.

- W przypadku pieczenia w wielopoziomowym koszyku frytkownicy powietrznej, zapoznaj się z rozdziałem: [Czyszczenie przed pierwszym użyciem — akcesoria](#), aby uzyskać szczegółowe informacje na temat montażu. Wyłóż wewnątrz folią aluminiową lub pergaminem i wlej surowe ciasto. Umieść kosz w naczyniu wewnętrznym Instant Pot.
- Jeśli używasz naczynia do pieczenia, umieść stojak do gotowania na parze na dnie garnka wewnętrznego, a następnie umieść naczynie do pieczenia na tym stojaku w garnku wewnętrznym.

Uwaga: Zostaw około 2,5 cm wolnej przestrzeni ze wszystkich stron naczynia do pieczenia, aby umożliwić równomierną cyrkulację ciepła.

O ile w przepisie nie określono inaczej, nie przykrywaj naczynia do pieczenia.

Program	Domyślna temperatura	Zakres temperatury	Domyślny czas gotowania	Zakres czasu gotowania
Air Fry (Smażenie powietrzem)	204°C / 400°F	82°C–232°C 180°F–450°F	18 minut (00:18)	1 minuta do 1 godz. 00:01–01:00
	Sugerowane użycie: Świeże lub mrożone frytki, skrzydełka z kurczaka, krewetki.			
Roast (Pieczenie)	193°C / 380°F	82°C–232°C 180°F–450°F	40 minut (00:40)	1 minuta do 1 godz. 00:01–01:00
	Sugerowane użycie: Wołowina, jagnięcina, wieprzowina, drób, warzywa, zapiekane ziemniaki i tym podobne			
Bake (Pieczenie ciast)	185°C / 365°F	82°C–232°C 180°F–400°F	30 minut (00:18)	1 minuta do 1 godz. 00:01–01:00
	Sugerowane użycie: Lekkie i puszyste ciasta, bułeczki			

Użytkowanie programów frytkownicy powietrznej

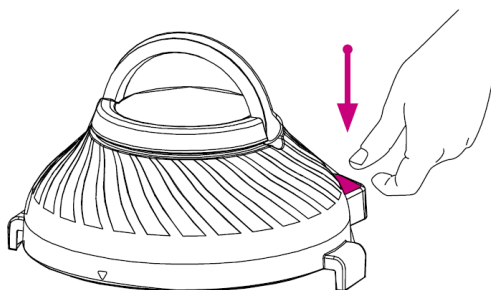
Smażenie gorącym powietrzem (Air Fry) / Pieczenie (Roast) / Pieczenie ciast (Bake)

1. Włóż żywność do wielopoziomowego kosza frytkownicy powietrznej / naczynia do pieczenia w piekarniku / bezpośrednio do garnka wewnętrznego Instant Pot (dobierz zgodnie z przepisem).

Uwaga: Patrz [Czyszczenie przed pierwszym użyciem — akcesoria](#), aby uzyskać szczegółowe informacje na temat montażu.

2. Jeśli używasz kosza lub dodatkowego naczynia, włóż go do naczynia wewnętrznego Instant Pot.
3. Włóż naczynie wewnętrzne do bazy szybkowaru.
4. Podłącz przewód zasilający do źródła zasilania. Szybkwawar przejdzie w tryb czuwania, a wyświetlacz pokaże: **OFF**.
5. Wyrównaj zaczepy pokrywy ze szczelinami w uchwytach podstawy szybkowaru i połóż pokrywę aż usłyszysz melodyjkę.

Uwaga: Lekko dociśnij pokrywę, aby upewnić się, że złącze czujnika pokrywy styka się ze złączem czujnika podstawy (patrz rysunek).



6. Naciśnij przycisk **Air Fry / Roast / Bake**, aby wybrać dany program inteligentny.
7. Możesz wybrać domyślny czas naciskając pokrętko lub kręcić pokrętkiem, aby dowolnie ustawić czas gotowania. Naciśnij pokrętko, aby potwierdzić swój wybór.
8. Możesz wybrać domyślny poziom temperatury naciskając pokrętko lub kręcić pokrętkiem, aby dowolnie ustawić temperaturę gotowania. Naciśnij pokrętko, aby potwierdzić swój wybór.

Uwaga: Zmiany czasu i temperatury gotowania są zapisywane po naciśnięciu przycisku **Start**.

9. Naciśnij **Start**, aby rozpocząć rozgrzewanie wody. Pasek postępu podświetli **Pre-heating** (rozgrzewanie), a wyświetlacz pokaże: **On**.
10. Gdy szybkowar osiągnie temperaturę docelową, wyświetlacz pokaże: **Add Food** (Dodaj Składniki), a następnie zacznie odliczać czas pozostały do końca programu.

Uwaga: Możesz włożyć składniki do pojemnika przed lub po osiągnięciu przez szybkowar docelowej temperatury. Szybkwawar rozpocznie gotowanie 10 sekund po komunikacie niezależnie od tego czy składniki zostaną dodane czy nie.

Użytkowanie programów frytkownicy powietrznej

11. Ostrożnie podnieś pokrywę i odłóż na podkładkę ochronną. Podniesienie pokrywy przerwie pracę programu.
12. Używając odpowiedniej ochrony dłoni włóż kosz ze składnikami lub dodaj składniki do naczynia wewnętrznego.
13. Załóż i zamknij pokrywę frytkownicy powietrznej na bazę szybkowaru, aby wznowić jego pracę.
14. W połowie cyklu pieczenia urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i pokaże na wyświetlaczu komunikat: **turn Food**, czyli informację o potrzebie przewrócenia / przemieszania składników.

Uwaga: Nie wszystkie rodzaje potraw wymagają mieszania. Jeśli nie jest ono konieczne i nie podniesiesz pokrywy to komunikat zniknie, a pieczenie zostanie wznowione po 10 sekundach.

15. Jeśli chcesz przemieszać składniki zdejmij pokrywę frytkownicy powietrznej z podstawy szybkowaru i umieść ją na dołączonej podkładce ochronnej. Ostrożnie poobrcaj, przemieszaj lub poprzekładaj kawałki jedzenia i zamknij pokrywę.

Uwaga: Podniesienie pokrywy automatycznie zatrzymuje gotowanie na 3 minuty. Po 3 minutach program zostanie zatrzymany, a urządzenie przejdzie w tryb czuwania.

16. Gdy do końca pozostanie 1 minuta, licznik będzie odliczał pozostały czas gotowania w sekundach.
17. Po zakończeniu inteligentnego programu gotowania pokrywa wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat: **End** (koniec).

Uwaga: Po 5 minutach, 20 minutach i 60 minutach pokrywa frytkownicy emituje sygnał dźwiękowy, aby przypomnieć, że gotowanie zostało zakończone.

UWAGA

Aby uniknąć obrażeń ciała lub strat materialnych, pokrywę należy umieszczać wyłącznie na dołączonej podkładce ochronnej.

OSTRZEŻENIE

Nie przepelniaj garnka wewnętrznego ani innych akcesoriów urządzenia. Zawsze upewnij się, że składniki żywności nie dotykają elementu grzewczego urządzenia, aby zapobiec ryzyku pojawienia się pożaru, uszkodzeń lub obrażeń ciała.

OSTRZEŻENIE

Jeśli złącza czujników na pokrywie frytkownicy i bazie szybkowaru nie są w pełni połączone, na wyświetlaczu pojawi się komunikat: C9. Niepoprawne połączenia tych elementów może doprowadzić do uszkodzenia sprzętu.

Użytkowanie programów frytkownicy powietrznej

Opiekanie na ruszcie (Broil) / Suszenie (Dehydrate)

Opiekanie na ruszcie (Broil) charakteryzuje się nagrzewaniem potrawy zarówno od góry jak i od dołu, a dzięki umieszczeniu na specjalnej tacce do pieczenia jedzenie znajduje się bliżej elementu grzewczego.

Program dehydratacji stosuje niską temperaturę grzania przez długi czas, aby dokładnie wysuszyć produkty spożywcze.

Podczas suszenia mięs postępuj zgodnie ze sprawdzonymi przepisami.

Program	Domyślna temperatura	Zakres temperatury	Domyślny czas gotowania	Zakres czasu gotowania
Broil (Opiekanie na ruszcie)	232°C / 450°F	Nie można regulować.	6 minut (00:06)	1 do 40 minut 00:01–00:40
	Sugerowane użycie: Rozpuszczenie sera na tostach do zupy cebulowej lub nachos			
Dehydrate (Suszenie)	52°C / 125°F	41°C–74°C 105°F–165°F	7 godzin (07:00)	1 minuta do 72 godz 00:01–01:00
	Sugerowane użycie: Przekąski z suszonych owoców oraz warzyw.			

- Umieść składniki na tacy do pieczenia/suszenia w wielopoziomowym koszu frytkownicy.
Upewnij się, że nie przepelniasz kosza, ponieważ składniki mogłyby zetknąć się z pokrywą frytkownicy i spowodować jej uszkodzenie.
Uwaga: Patrz: [Czyszczenie przed pierwszym użyciem — akcesoria](#), aby uzyskać szczegółowe informacje na temat montażu elementów kosza.
- Włóż kosz frytkownicy do naczynia wewnętrznego Instant Pot.
- Włóż naczynie wewnętrzne do bazy szybkowaru.
- Podłącz przewód zasilający do źródła zasilania. Szybkowar przejdzie w tryb czuwania, a wyświetlacz pokaże: **OFF**.
- Wyrównaj zaczepy pokrywy ze szczelinami w uchwytych podstawy szybkowaru i połóż pokrywę aż usłyszysz melodyjkę.
Uwaga: Lekko dociśnij pokrywę, aby upewnić się, że złącze czujnika pokrywy styka się ze złączem czujnika podstawy.
- Możesz wybrać domyślny czas naciskając pokrętko lub kręcić pokrętkiem, aby dowolnie ustawić czas gotowania. Naciśnij pokrętko, aby potwierdzić swój wybór.
- Możesz wybrać domyślny poziom temperatury naciskając pokrętko lub kręcić pokrętkiem, aby dowolnie ustawić temperaturę gotowania. Naciśnij pokrętko, aby potwierdzić swój wybór.

Uwaga: Nie jest możliwa zmiana temperatury dla trybu Broil.

Użytkowanie programów frytkownicy powietrznej

8. Naciśnij **Start**, aby rozpocząć rozgrzewanie wody. Pasek postępu podświetli **Pre-heating** (rozgrzewanie), a wyświetlacz pokaże: **On**.

***Uwaga:** Zmiany czasu i temperatury możesz dokonywać w dowolnym momencie, ale po naciśnięciu przycisku **Start** nie będą one zapisywane w pamięci programu.*

9. Gdy ustawiona temperatura zostanie osiągnięta, wskaźnik postępu podświetli **Cooking** (Gotowanie), a wyświetlacz rozpocznie odliczanie czasu gotowania.
10. Gdy do końca pozostanie 1 minuta, licznik będzie odliczał pozostały czas gotowania w sekundach.
11. Po zakończeniu inteligentnego programu gotowania pokrywa wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat: **End** (Koniec). Wiatrak szybkowaru może pracować jeszcze przez około 5 minut lub zatrzyma się gdy zostanie podniesiona pokrywa.

***Uwaga:** Po 5 minutach, 20 minutach i 60 minutach pokrywa frytkownicy emituje sygnał dźwiękowy, aby przypomnieć, że gotowanie zostało zakończone.*

Pielęgnacja i czyszczenie urządzenia

Wyczyść szybkowar / frytkownicę Pro Crisp po każdym użyciu.

Przed czyszczeniem zawsze odłącz urządzenie ze źródła zasilania i pozwól mu ostygnąć do temperatury pokojowej. Poczekaj, aż wszystkie powierzchnie dokładnie wyschną przed kolejnym użyciem oraz przechowywaniem.

Części	Instrukcje czyszczenia	Metoda mycia
Akcesoria <ul style="list-style-type: none">• Stojak do gotowania na parze• Kolektor kondensacyjny• Podkładka ochronna / osłonka do przechowywania pokrywy• Baza kosza frytkownicy powietrznej• Taca do pieczenia/suszenia	<ul style="list-style-type: none">• Umyj po każdym użyciu.• Nigdy nie używaj żrących detergentów chemicznych, proszków ani szorstkich materiałów czy akcesoriów.• Opcjonalnie użyj spraju zapobiegającego przywieraniu żywności dla ułatwienia mycia tacek i kosza.• Myjąc w zmywarce umieść w górnym koszu.• Po każdym użyciu opróżnij i wypłucz pojemnik na skraplającą się wodę.	
Pokrywa i jej elementy <ul style="list-style-type: none">• Zawór uwalniający parę• Osłona przeciw-blokująca• Uszczelka• Zawór pływakowy• Silikonowa nasadka	<ul style="list-style-type: none">• Umyj po każdym użyciu gorącą wodą i łagodnym płynem do naczyń i pozostaw do wyschnięcia lub umieść w górnym koszu zmywarki.• Przed myciem zdejmij wszystkie małe części z pokrywy.• Aby zapobiec zatykaniu rury odprowadzającej parę i wyczyścić jej wnętrze, wyciągnij zawór oraz osłonę przeciw-blokującą.• Aby pozbyć się wody z pokrywy po jej umyciu, chwyć za uchwyty i trzymając pionowo nad zlewem, przekręcaj o 360 °(jak kierownicą).• Po wyczyszczeniu umieść pokrywę do góry nogami na bazie szybkowaru.• Przechowuj pierścienie uszczelniające w dobrze wentylowanym miejscu, aby zmniejszyć resztkowy zapach aromatycznych posiłków. Aby wyeliminować zapachy, dodaj 1szklankę (250 ml) wody i 1 szklankę (250 ml) octu spirytusowego do naczynia wewnętrznego i uruchom gotowanie ciśnieniowe na 5–10 minut, a następnie szybko uwolnij parę (SU).	Bezpieczne do mycia w zmywarce oraz do mycia ręcznego

**Po myciu w zmywarce mogą pojawiać się pewne przebarwienia, ale nie wpłynę to na bezpieczeństwo ani działanie szybkowaru.*

Pielęgnacja i czyszczenie urządzenia

Części	Instrukcje czyszczenia	Metoda mycia
Stalowe naczynie wewnętrzne	<ul style="list-style-type: none"> Twarda woda może zostawiać osad na powierzchniach, który można usunąć poprzez czyszczenie gąbką namoczoną octem. Jeśli na dnie znajdują się przyschnięte lub przypalone resztki jedzenia, możesz namoczyć naczynie w gorącej wodzie na kilka godzin, aby ułatwić czyszczenie. Należy myć po każdym użyciu. Upewnij się, że wszystkie powierzchnie zewnętrzne są suche przed umieszczeniem w bazie szybkowaru. 	Bezpieczne do mycia w zmywarce oraz do mycia ręcznego
Pokrywa do smażenia gorącym powietrzem	<ul style="list-style-type: none"> Pozwól, aby pokrywa frytkownicy ostygła do temperatury pokojowej, a następnie wyczyść element grzewczy i otaczający go obszar miękką, wilgotną szmatką lub gąbką. Upewnij się, że zostały usunięte resztki jedzenia i/lub tłuste pozostałości. Wytrzyj obudowę do czysta miękką wilgotną ściereczką lub gąbką. Nie zdejmuj osłony elementu grzewczego. Nie zanurzaj w wodzie. 	Jedynie wilgotną ściereczką
Przewód zasilający	<ul style="list-style-type: none"> Użyj ledwie wilgotnej szmatki, aby wytrzeć wszelkie zabrudzenia z przewodu zasilającego. 	
Baza szybkowaru	<ul style="list-style-type: none"> Wytrzyj wnętrze naczynia zewnętrznego bazy szybkowaru oraz brzeg z rowkiem kondensacyjnym za pomocą ledwie wilgotnej szmatki i pozostaw do wyschnięcia. Powierzchnię zewnętrzną bazy szybkowaru czyść jedynie za pomocą miękkiej, ledwie wilgotnej ściereczki lub gąbki. 	

Uwaga: Aby usunąć przypieczony tłuszcz i resztki jedzenia z akcesoriów i pokrywy frytkownicy, spryskaj mieszanką sody oczyszczonej i octu i wytrzyj do czysta wilgotną szmatką. W przypadku uporczywych plam pozostaw mieszankę na danej powierzchni przez kilka minut przed szorowaniem.


OSTRZEŻENIE

Upewnij się, że element grzewczy pozostaje suchy przez cały czas.	Nie zanurzaj podstawy szybkowaru w wodzie ani w innych płynach. Nie polewaj urządzenia bieżącą wodą.	Nigdy nie zanurzaj w wodzie przewodu zasilającego. Nie pozwól na dostanie się wilgoci na bolce wtyczki.	Bez odpowiedniego czyszczenia wokół elementu grzewczego mogą gromadzić się resztki jedzenia i tłuszczu, co prowadzi do ryzyka powstania dymu, pożaru lub obrażeń ciała.	Jeśli poczujesz dym, naciśnij Cancel i odłącz urządzenie. Po ostygnięciu usuń resztki żywności i tłuszcz miękką szmatką i łagodnym detergentem.
-------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Rozwiązywanie problemów

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Pokrywa frytkownicy powietrznej jest założona, ale nie chce się włączyć	Połączenie między pokrywą frytkownicy powietrznej a podstawą szybkowaru nie jest w pełni przylegające lub jest uszkodzone.	Upewnij się, że pokrywa frytkownicy jest prawidłowo osadzona na podstawie szybkowaru.
	Złe podłączenie zasilania lub brak zasilania.	Sprawdź przewód zasilający bazy szybkowaru pod kątem uszkodzeń, aby upewnić się, że połączenie ze źródłem zasilania jest właściwe. Upewnij się, że przewód zasilający jest mocno wsunięty w bazę szybkowaru oraz do gniazda. Jeśli zauważysz uszkodzenia skontaktuj się z serwisem .
	Przepalony bezpiecznik elektryczny.	Skontaktuj się z serwisem .
	Mikrołącznik jest zabrudzony smarem lub uszkodzony.	Skontaktuj się z serwisem .
Czarny dym wydobywa się z pokrywy frytkownicy	Używanie oleju o niskim punkcie dymienia.	Zakończ pracę programu naciskając Cancel , odłącz szybkowar ze źródła zasilania i pozwól mu ostygnąć do temperatury pokojowej. Wybierz neutralny tłuszcz o wysokim punkcie dymienia, taki jak olej kokosowy, smalec, masło klarowane, olej rzepakowy, sojowy, słonecznikowy lub oliwa.
	Resztki jedzenia pozostały na dnie garnka wewnętrznego lub dostały się w pobliże elementu grzewczego w pokrywie frytkownicy.	Zakończ pracę programu naciskając Cancel , odłącz szybkowar ze źródła zasilania i pozwól mu ostygnąć do temperatury pokojowej. Wyjmij wszystkie akcesoria z naczynia wewnętrznego i dokładnie wyczyść naczynie, pokrywę frytkownicy i wszystkie akcesoria.
	Awaria urządzenia.	Skontaktuj się z serwisem .
Biały dym wydobywa się z pokrywy frytkownicy.	Używanie składników potraw o dużej zawartości tłuszczu, takich jak bekon, kielbasa, mięso mielone.	Unikaj smażenia na powietrzu żywności o wysokiej zawartości tłuszczu. Sprawdź garnek wewnętrzny pod kątem nadmiaru oleju i/lub tłuszczu i ostrożnie wyjmij w razie potrzeby przed smażeniem na powietrzu.
	Jedzenie jest wilgotne.	Gdy woda w żywności odparowuje, zamienia się w parę i ucieka z frytkownicy. Osusz wilgotne składniki żywności przed smażeniem na powietrzu.
	Przyprawy z potrawy dostały się do elementu grzewczego.	Bądź ostrożny podczas doprawiania potraw. Przemieszaj warzywa i mięso po dodaniu przypraw lub polej czymś, aby przykleiły się do składników.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Sporadyczne kliknięcia lub delikatne dźwięki trzaskania	Dźwięk włączania zasilania i rozszerzania płyty dociskowej podczas zmiany temperatury.	To normalne i nie wymaga działań.
	Powierzchnia zewnętrzna naczyń wewnętrznych jest mokra.	Wytrzyj zewnętrzne powierzchnie naczyń wewnętrznych. Upewnij się, że element grzewczy jest suchy przed włożeniem naczyń do postawy szybkowaru.
Problem z zamknięciem pokrywy	Nieprawidłowo zainstalowana uszczelka wokół pokrywy.	Zmień położenie uszczelki i upewnij się, że jest dobrze dopasowana do prowadnicy.
	Zawór pływakowy w pozycji wysuniętej.	Delikatnie wciśnij zawór pływakowy w dół podłużnym narzędziem.
	Zawartość w szybkowarze jest nadal gorąca.	Naciśnij przełącznik uwalniania pary do pozycji odpowietrzania (Vent) , a następnie powoli połóż pokrywę na bazę szybkowaru, pozwalając na rozproszenie ciepła.
Problem z otwarciem pokrywy	Zwiększone ciśnienie wewnątrz szybkowaru	Zwolnij ciśnienie zgodnie z instrukcją; otwarcie pokrywy jest możliwe dopiero po opadnięciu zaworu pływakowego.
	Zawór pływakowy zablokowany w pozycji wysuniętej z powodu pozostałości resztek jedzenia.	Upewnij się, że para została całkowicie uwolniona przez szybkie zwolnienie ciśnienia, a następnie delikatnie naciśnij zawór pływakowy podłużnym narzędziem. Ostrożnie otwórz pokrywę i dokładnie wyczyść zawór pływakowy, jego otoczenie i pokrywę przed następnym użyciem.
	 OSTRZEŻENIE	Zawartość może być nadal pod ciśnieniem; aby uniknąć oparzenia, nie próbuj otwierać pokrywy na siłę.
Naczynie wewnętrzne przywiera do pokrywy przy próbie otwarcia	Stygnięcie naczyń wewnętrznych może wytworzyć zassanie powodujące przygnięcie naczyń do pokrywy.	Aby uwolnić zassanie, przestaw przełącznik uwalniania pary do pozycji odpowietrzania (Vent) .
Para wydostaje się bokami spod pokrywy	Nie założona uszczelka pokrywy.	Zamontuj pierścień uszczelniający.
	Uszkodzona uszczelka pokrywy lub nieprawidłowo zainstalowana.	Wymień pierścień uszczelniający.
	Resztki jedzenia przywarły do uszczelki.	Zdejmij uszczelkę i dokładnie wyczyść.
	Pokrywa nie została prawidłowo zamknięta.	Otwórz, a następnie zamknij pokrywę.
	Prowadnice na uszczelkę w pokrywie zostały przekrzywione lub uszkodzone.	Zdejmij pierścień uszczelniający z pokrywy i dokładnie sprawdź prowadnice pod kątem zagięć lub uszkodzeń. Skontaktuj się z serwisem.
	Wewnętrzna krawędź naczyń może być zdeformowana.	Sprawdź, czy nie ma deformacji i skontaktuj się z serwisem.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Zawór pływakowy nie podnosi się	Resztki jedzenia zalegające w zaworze pływakowym lub w silikonowej nasadce zaworu pływakowego	Wymij zawór pływakowy z pokrywy i dokładnie wyczyść; wykonaj wstępne uruchomienie testowe , aby sprawdzić działanie i zanotuj wyniki. Skontaktuj się z serwisem.
	Za mało płynu w naczyniu wewnętrznym	Sprawdź, czy dno naczynia wewnętrznego nie jest przypalone. Dodaj 2 szklanki / 500 ml rzadkiego płynu na bazie wody do naczynia wewnętrznego.
	Uszkodzona lub brakująca nasadka silikonowa	Zainstaluj lub wymień zawór pływakowy.
	Zawór pływakowy zablokowany przez mechanizm zamykający pokrywę	Wypchnij zawór pływakowy używając podłużnego narzędzia. Jeśli nie da się wypchnąć zaworu, wyłącz szybkowar. Skontaktuj się z serwisem.
	Naczynie wewnętrzne nie nagrzewa się	Wykonaj wstępne uruchomienie testowe , aby sprawdzić działanie i zanotuj wyniki. Skontaktuj się z serwisem.
	Dno naczynia wewnętrznego mogło zostać uszkodzone.	Wykonaj wstępne uruchomienie testowe , aby sprawdzić działanie i zanotuj wyniki. Skontaktuj się z serwisem.
Niewielkie ulatnianie się / syczenie pary z wylotu uwalniania pary podczas cyklu gotowania	Przełącznik uwalniania pary nie jest w pozycji uszczelnienia (Seal) .	Przestaw przełącznik uwalniania pary do pozycji uszczelnienia (Seal) .
	Szybkowar reguluje nadmierne ciśnienie.	To normalne; nie jest wymagane żadne działanie.
Para wydostaje się z wylotu uwalniania pary, gdy przełącznik uwalniania pary znajduje się w pozycji uszczelnienia (wysuniętej).	Za mało płynu w naczyniu wewnętrznym.	Dodaj 2 szklanki / 500 ml rzadkiego płynu na bazie wody do naczynia wewnętrznego.
	Awaria czujnika kontroli ciśnienia.	Skontaktuj się z serwisem.
	Zawór spustowy pary nie jest prawidłowo osadzony.	Przestaw przełącznik uwalniania pary i upewnij się, że znajduje się w pozycji uszczelnienia (Seal) .
Wyświetlacz pozostaje pusty po podłączeniu przewodu zasilającego	Złe podłączenie zasilania lub brak zasilania.	Sprawdź przewód zasilający, jeśli zauważysz uszkodzenie skontaktuj się z serwisem. Sprawdź gniazdko, aby upewnić się, że jest zasilane.
	Przepalił się bezpiecznik elektryczny.	Skontaktuj się z serwisem.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie	
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu (Error) i szybkowar emituje ciągły sygnał dźwiękowy	C1 C2 C6 C6H C6L	Wadliwy czujnik. Skontaktuj się z serwisem.	
	C5	Temperatura jest zbyt wysoka, ponieważ naczynie wewnętrzne nie jest umieszczone w bazie szybkowaru.	Naciśnij przycisk Cancel i poczekaj, aż element grzewczy ostygnie; upewnij się, że wewnątrz szybkowaru nie ma niepożądanych przedmiotów; włóż lub zmień położenie naczynia wewnętrznego w urządzeniu i spróbuj ponownie wprowadzić ustawienia.
		Temperatura jest zbyt wysoka, ponieważ w naczyniu wewnętrznym nie ma wody.	Sprawdź, czy dno naczynia wewnętrznego nie jest przypalone. Dodaj 2 szklanki / 500 ml rzadkiego płynu na bazie wody do naczynia wewnętrznego.
	C7 lub NoPr	Awaria elementu grzewczego.	Skontaktuj się z serwisem.
		Za mało płynu.	Dodaj 2 szklanki / 500 ml rzadkiego płynu na bazie wody do naczynia wewnętrznego.
		Przełącznik uwalniania pary znajduje się w pozycji odpowietrzania (Vent) .	Przekręć uchwyt uwalniania pary do pozycji uszczelnienia (Seal) .
	C8	Użyto niewłaściwego pojemnika wewnętrznego.	Z szybkowarem Pro Crisp możesz użyć jedynie dedykowanego stalowego naczynia wewnętrznego z silikonowymi uchwytami.
	C9	Awaria czujnik.	Skontaktuj się z serwisem.
	Lid	Pokrywa nie znajduje się w pozycji prawidłowej dla wybranego programu.	Otwórz i zamknij pokrywę. Nie używaj pokrywki podczas programu Sauté .
	Pot	Brak naczynia wewnętrznego w bazie szybkowaru.	Włóż naczynie wewnętrzne Instant Pot do bazy szybkowaru.
Food burn	Wykryto wysoką temperaturę na dnie naczynia wewnętrznego; sprzęt automatycznie obniża temperaturę, aby uniknąć przegrzania.	Osady skrobi na dnie naczynia wewnętrznego mogły blokować rozprowadzanie ciepła. Wyłącz szybkowar, zwolnij ciśnienie zgodnie z instrukcją i sprawdź dno naczynia wewnętrznego.	
PrSE	Podczas programu gotowania bezciśnieniowego nagromadziło się zwiększone ciśnienie.	Przełącznik uwalniania pary do pozycji odpowietrzania (Vent) .	

Notatki

Notatki

Instant Pot[®]

Polski punkt dystrybucji:

Moc Soków
www.mocsokow.pl

Tel. kontaktowe:
570 310 000/
570 320 000