

Instant Pot[®]

PRO PLUS

Profesjonalny multicooker z łącznością WiFi

Instrukcja obsługi

Ważne środki ostrożności

Specyfikacja produktu

Ustawienia początkowe

Obsługa poprzez aplikację Instant Brands Connect App

Urządzenie, części i akcesoria

Ustawienia programów inteligentnych (Smart)

Czyszczenie przed pierwszym użyciem

Przegląd funkcji kontroli ciśnienia

Wstępne uruchomienie testowe (z samą wodą)

Gotowanie w szybkowarze

Przegląd programów inteligentnych (Smart)

Pielęgnacja i czyszczenie urządzenia

Rozwiązywanie problemów

Witaj w świecie szybkiego przygotowywania posiłków

Dziękujemy za zakup produktu Instant Pot Pro Plus.

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 Rzekowski 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 |
| Specyfikacja urządzenia..... | 10 |
| Ustawienia początkowe | 11 |
| Parowanie urządzenia z aplikacją Instant Brands Connect App | 12-13 |
| Urządzenie, części i akcesoria | 14-15 |
| Panel sterowania | 16-20 |
| Wskaźnik postępu..... | 18 |
| Komunikaty stanu urządzenia..... | 18 |
| Włączanie i wyłączanie sygnałów dźwiękowych..... | 19 |
| Ustawianie opóźnionego startu..... | 19 |
| Ustawianie i zapisywanie własnych ustawień temperatur..... | 19 |
| Resetowanie inteligentnych programów do ustawień fabrycznych..... | 19 |
| Podgrzewanie / przechowywanie ciepłych potraw (Keep Warm)..... | 20 |
| Mycie przed pierwszym użyciem | 21 |
| Przegląd funkcji kontroli ciśnienia | 22-26 |
| Pokrywa do gotowania pod ciśnieniem..... | 22 |
| Funkcja QuickCool™..... | 23 |
| Zawór uwalniania pary..... | 24 |
| Osłona przeciw-blokowaniu..... | 24 |
| Uszczelka..... | 25 |
| Lampka kontrolna ciśnienia..... | 26 |
| Kolektor kondensacyjny..... | 26 |
| Wprowadzenie do gotowania pod ciśnieniem | 27-28 |
| Rozprężanie szybkowaru (metody odpowietrzania) | 29 |
| Naturalne uwalnianie pary (Natural)..... | 29 |
| Szybkie uwalnianie pary (Quick)..... | 29 |
| Pulsacyjne uwalnianie pary (Pulse)..... | 30 |
| Wstępne uruchomienie testowe (z samą wodą) | 31 |

Spis treści

| | |
|---|--------------|
| Przegląd programów szybkowaru ciśnieniowego..... | 32 |
| Gotowanie pod ciśnieniem (Pressure Cook) | |
| Gotowanie ryżu (Rice), Konserwowanie (Canning)..... | 32-35 |
| NutriBoost™..... | 35 |
| Gotowanie na parze (Steam)..... | 36 |
| Program Sauté (Podsmażanie)..... | 37-38 |
| Program Slow Cook (Wolne gotowanie)..... | 39 |
| Program Sous Vide..... | 40-43 |
| Przewodnik gotowania Sous Vide..... | 43 |
| Program do jogurtu (Yogurt)..... | 44-45 |
| Pielęgnacja i czyszczenie | 46-47 |
| Rozwiązywanie problemów..... | 48-50 |
| Notatki..... | 51 |

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 działającej pod ciśnieniem używaj jedynie dedykowanej pokrywki. Zastosowanie innej pokrywki 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 z 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 nadmiernej 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.

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 nie należy wkładać dużych kawałków żywności ani metalowych przyborów kuchennych, gdyż może to stwarzać ryzyko pożaru i/lub obrażeń ciała.
48. Używaj tylko pokrywy do gotowania ciśnieniowego Instant Pot Pro Plus z bazą szybkowaru Instant Pot Pro Plus. Używanie jakichkolwiek innych pokryw może spowodować obrażenia i/lub uszkodzenia.

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 śmiertelnym.

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

| | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |
| Pro Plus | 1200 W | 230 V / 50 Hz | 5.7 litra | 7.05 kg | 33.5 × 33.1 × 32.3 [cm] (dł. x szer. x wys.) |

Znajdź nazwę modelu i numer seryjny

Nazwa modelu znajduje się na srebrnej tabliczce znamionowej umiejscowionej z tyłu bazy urządzenia, w pobliżu wyjścia przewodu zasilającego.

Numer seryjny znajduje się na białej naklejce obok tabliczki znamionowej.

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 używaj jedynie dedykowanej pokrywy Instant Pot do gotowania ciśnieniowego. 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](#).

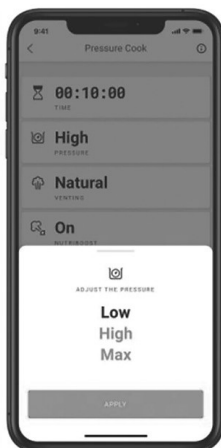
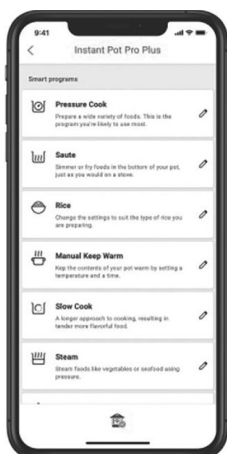
UWAGA

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 przeciwblokowaniu zlokalizowanych na pokrywie do gotowania ciśnieniowego oraz otworów wentylacyjnych pokrywy do smażenia powietrzem.

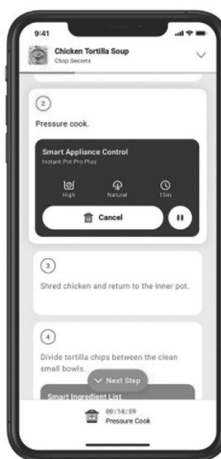
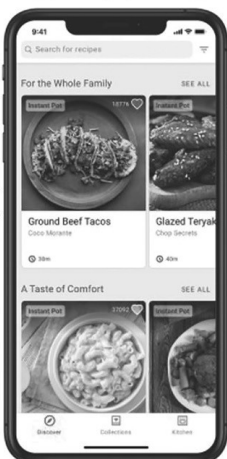
Obsługa poprzez aplikację Instant Brands Connect App

Sterowanie Instant Pot® Pro Plus za pomocą aplikacji Instant Brands Connect to nowy wymiar sztuki kulinarnej. To ułatwione gotowanie, pełna kontrola nad programami oraz dostęp do ponad 1000 interaktywnych przepisów kulinarnych krok po kroku.



Kontroluj programy gotowania

Multicooker Pro Plus umożliwia gotowanie z użyciem 9 inteligentnych programów. Każdy z nich można modyfikować i kontrolować za pomocą smartfona z dostępem do aplikacji. Umożliwia ona nie tylko podgląd aktualnego etapu gotowania, ale również daje możliwość zmian ustawień domyślnych takich jak czas, poziom ciśnienia, temperatura i metoda odpowietrzenia na własne.



Zdalna realizacja przepisów

Aplikacja Instant Brands Connect daje dostęp do ponad 1000 ciekawych i pysznych przepisów. W przeciwieństwie do standardowych przepisów, aplikacja daje jednak możliwość automatycznego sterowania procesem gotowania w Pro Plus. Aplikacja uruchomi urządzenie i dopasuje ustawienia dokładnie tak, jak określa przepis. Wystarczy przygotować składniki i włożyć je do garnka wewnętrznego.

Parowanie urządzenia z aplikacją Instant Brands Connect App

Możesz kontrolować swój Pro Plus za pomocą aplikacji Instant Brands Connect na urządzeniu mobilnym.

Aby pobrać aplikację:

- zeskanuj kod QR znajdujący się obok
- lub wyszukaj „Instant Brands Connect” w Apple Store lub Google Play Store.



Aby rozpocząć korzystanie z aplikacji, musisz utworzyć konto.

Wymagania dotyczące parowania

Do parowania przez Wi-Fi i Bluetooth należy użyć urządzenia mobilnego z odpowiednio aktualną wersją oprogramowania:

- Android w wersji 5.0 lub nowszej.
- iOS w wersji 12.0 lub nowszej.

Instant Pot połączy się tylko z siecią WiFi 2,4 GHz. Bluetooth na urządzeniu musi być włączony, aby sparować garnek Instant Pot.

Aby prawidłowo przeprowadzić proces parowania

Zanim zaczniesz, upewnij się, że:

- Aplikacja Brands Connect została prawidłowo zainstalowana na Twoim urządzeniu mobilnym, a konto użytkownika zostało utworzone.
- Twój smartfon jest połączony z domową siecią WiFi.
- Funkcja Bluetooth jest włączona.
- Twój Pro Plus jest podłączony zasilania i znajduje się w stanie czuwania, (wyświetlacz powinien pokazywać OFF)
- Urządzenie mobilne znajduje się w pobliżu Twojego Instant Pot Pro Plus.

Parowanie urządzenia z aplikacją:

01 Otwórz aplikację i w menu wybierz sekcję Urządzenia (Appliances), a następnie Dodaj urządzenie (Add an Appliance).

02 Z listy urządzeń wybierz „Instant Pot Pro Plus”.

03 Postępuj zgodnie z instrukcjami podawanymi przez aplikację, aby rozpocząć proces parowania.

Kiedy zakończysz proces parowania, możesz sterować Pro Plus za pośrednictwem aplikacji i korzystać z jeszcze inteligentniejszego i łatwiejszego gotowania!

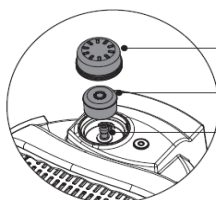
Uwaga: Wstępny test wody można przeprowadzić za pomocą aplikacji mobilnej. Przed rozpoczęciem testu upewnij się, że urządzenie jest podłączone, wykonując powyższe czynności.

Urządzenie, części i akcesoria

Przed pierwszym użyciem Szybkwaru Instant Pot Pro Plus, 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

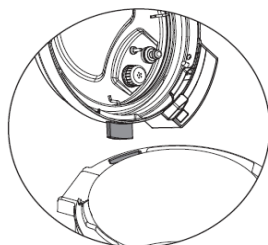
Uchwyt pokrywy

Pokrywa ochronna modułu chłodzącego Quick Cool

Zwór pływakowy

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 szybkwaru.

Spód pokrywy do gotowania pod ciśnieniem

Pierścień uszczelniający

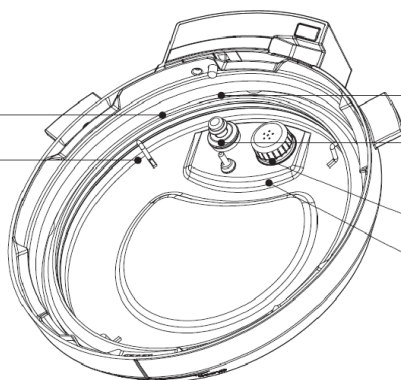
Prowadnica uszczelki

Wypustka zamykania

Silikonowa zatyczka
(spód zaworu pływakowego)

Oślonka przeciw-blokowaniu

Rurka zaworu uwalniającego parę
(pod osłonką przeciw-blokowaniu)



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

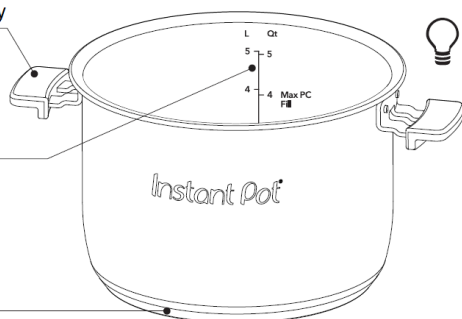
Urządzenie, części i akcesoria

Naczynie wewnętrzne

Stabilne w trzymaniu
silikonowe uchwyty

Skala poziomu
napelnienia

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 (tir-ply bottom) takie jak w normalnych garnkach, co oznacza, że można go używać praktycznie wszędzie — od bazy szybkowaru po dowolną płytę elektryczną, ceramiczną, gazową lub indukcyjną.

Baza szybkowaru

Naczynie zewnętrzne

Krawędź kondensacyjna

Panel sterowania

Obudowa ze stali nierdzewnej

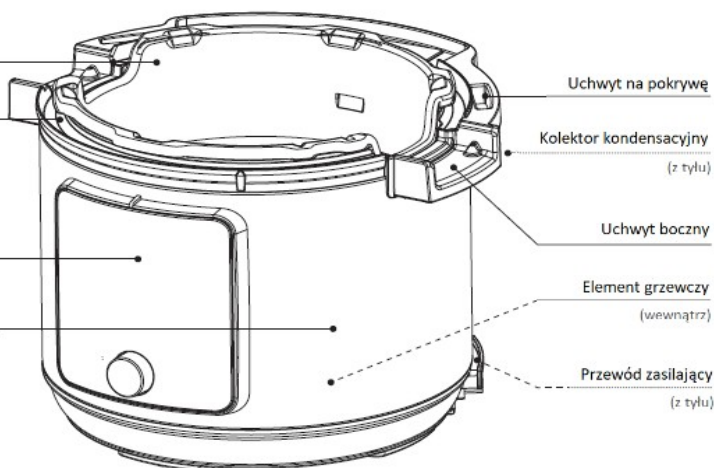
Uchwyt na pokrywę

Kolektor kondensacyjny
(z tyłu)

Uchwyt boczny

Element grzewczy
(wewnątrz)

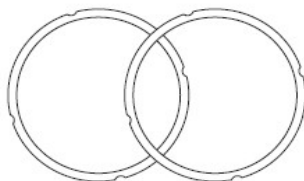
Przewód zasilający
(z tyłu)



Akcesoria



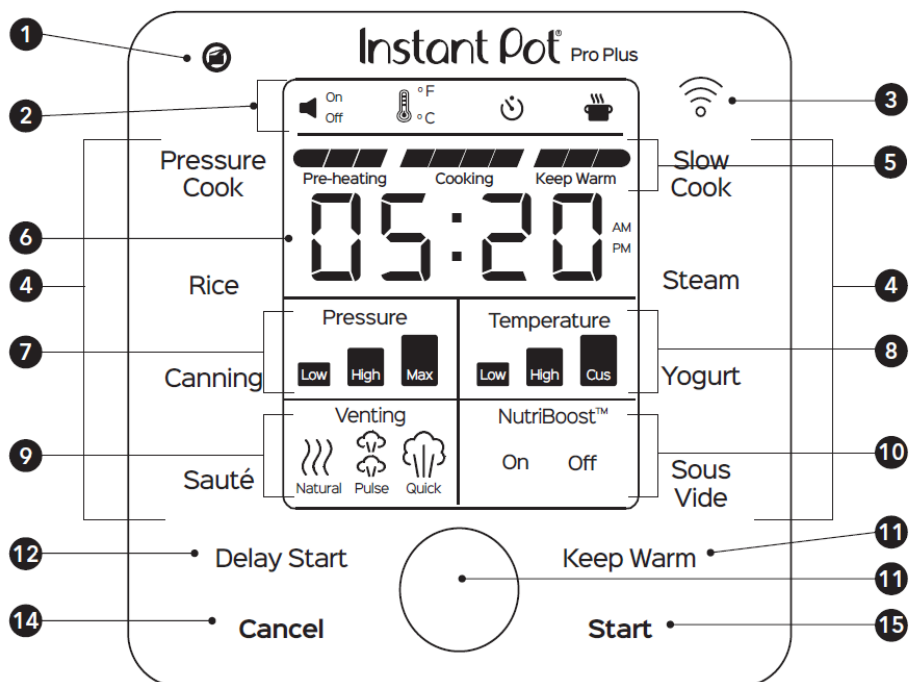
Wielofunkcyjny stojak



Uszczelka pokrywy

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




Panel sterowania



| | | |
|---|--|---|
| 1 | Ikona kontrolna podwyższonego ciśnienia | Świeci się, gdy w multicookerze jest podwyższone ciśnienie, aby zasignalizować, że pokrywa jest zablokowana i nie można jej otworzyć i podnieść. |
| 2 | Ikony stanu urządzenia | <div data-bbox="376 1017 502 1086"> </div> <p data-bbox="514 1017 1073 1086">Sygnalizuje czy dźwięki są włączone, czy wyłączone.</p> <div data-bbox="376 1104 502 1208"> </div> <p data-bbox="514 1104 1073 1208">Wskazuje, czy skala temperatury jest wyświetlana w stopniach Fahrenheita (°F) czy Celsjusza (°C). Zobacz: Panel sterowania: Ustawienia, aby uzyskać szczegółowe informacje.</p> <div data-bbox="376 1225 502 1295"> </div> <p data-bbox="514 1225 1073 1295">Pokazuje, że opóźniony start (Delay Start) lub odliczanie czasu gotowania jest uruchomione.</p> <div data-bbox="376 1312 502 1381"> </div> <p data-bbox="514 1312 1073 1381">Pojawia się, gdy urządzenie jest w trybie utrzymywania ciepła (Keep Warm) lub jest ono ustawione na włączenie po zakończeniu gotowania.</p> |
| 3 | Lampka kontrolna Wifi | Zaświeci się po prawidłowym sparowaniu garnka Instant Pot z aplikacją Instant Brands Connect na urządzeniu mobilnym. Aby uzyskać więcej informacji patrz rozdział: Obsługa poprzez aplikację Instant Brands Connect App . |

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

Panel sterowania

| | | | |
|---|---|---|---|
| 4 | Programy inteligentne (Smart) | Gotowanie ciśnieniowe (Pressure Cook) | Smażenie (Sauté) |
| | | Gotowanie ryżu / ziaren (Rice / Grain) | Wolne gotowanie (Slow Cook) |
| | | Konserwowanie (Canning) | Gotowanie na parze (Steam) |
| | | | Program do jogurtu (Yogurt) |
| | | | Gotowanie metodą Sous Vide |
| Aby dowiedzieć się więcej, patrz rozdział: Przegląd programów szybkiego gotowania ciśnieniowego . | | | |
| 5 | Wskaźnik postępu | Pokazuje etap gotowania spośród: Pre-heating (Rozgrzewanie) / Cooking (Gotowanie) / Keep Warm (Podgrzewanie) . Zobacz: Panel sterowania: pasek postępu gotowania , aby uzyskać więcej informacji. | |
| 6 | Wyświetlanie czasu (Timer) | Odmierza i wyświetla 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. | |
| 7 | Poziom ciśnienia | Low (Niski), High (Wysoki) lub Max (Maksymalny). | |
| 8 | Wyświetlanie temperatury | Do wyboru poziomy temperatury: Low (Niski), High (Wysoki) lub Custom (Ustawienia własne). | |
| 9 | Sposoby odpowietrzania (zmniejszenie ciśnienia) | Wybierz spośród trzech sposobów na zmniejszenie ciśnienia | |
| | |  | Naturalne uwalnianie pary (Natural release) |
| | |  | Pulsacyjne uwalnianie pary (Pulse release) |
| | |  | Szybkie uwalnianie pary (Quick release) |
| 10 | NutriBoost | Włącza i wyłącza ustawienie NutriBoost. Zobacz Gotowanie: NutriBoost, aby uzyskać więcej informacji. | |
| 11 | Pokrętko sterowania | Obracaj pokrętkiem, aby ustawić czas i temperaturę. | |
| 12 | Opóźniony start (Delay Start) | Opóźnienie włączenie pracy szybkiego gotowania. Można używać również jako minutnika kuchennego. | |
| 13 | Utrzymywanie ciepła (Keep warm) | Włącza lub wyłącza utrzymywanie ciepła. Może być używany tylko z gotowaniem ciśnieniowym, ryżem, puszkowaniem i wolnym gotowaniem lub jako samodzielny program w trybie gotowości. | |
| 14 | Anulowanie (Cancel) | Naciśnij w dowolnym momencie, aby zakończyć pracę szybkiego gotowania i powrócić do stanu czuwania. | |
| 15 | Start | Naciśnij, aby rozpocząć pracę wybranego programu. | |

Panel sterowania

Wskaźnik postępu



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




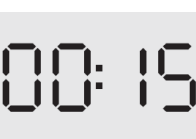



Gdy szybkowar osiągnie ciśnienie lub temperaturę wymaganą przez program inteligentny, pasek postępu wskazuje, że gotowanie jest w toku (**Cooking**). Wyświetlacz wskazuje pozostały czas gotowania i aktualny poziom ciśnienia/temperatury.



Po zakończeniu procesu gotowania funkcja **Keep Warm** (Utrzymywanie ciepła) zostanie automatycznie włączona (jeśli nie wyłączysz jej wcześniej), aby potrawa pozostawała w temperaturze idealnej do podania.

Komunikaty stanu urządzenia

| | |
|--|--|
|  | Oznacza, że szybkowar jest w stanie czuwania. |
|  | Oznacza, że szybkowar jest w trybie rozgrzewania (Pre-heating). |
|  | Naczynie wewnętrzne jest rozgrzane i osiągnęło właściwą temperaturę, aby można było włożyć do niego składniki. |
|  | Wyświetlacz czasu pokazuje jedno z poniższych: <ul style="list-style-type: none">• Gdy włączony jest jeden z programów, pokazuje czas pozostały do zakończenia gotowania.• Gdy włączony jest tryb opóźnionego startu, pokazuje czas pozostały do rozpoczęcia wybranego programu.• Gdy szybkowar jest w trybie Keep Warm, pokazuje czas, który upłynął od początku działania tej funkcji. |
|  | Czas pracy programu dobiegł końca, a tryb podtrzymywania ciepła został wyłączony. Napis End będzie wyświetlany do momentu podniesienia pokrywy lub naciśnięcia przycisku Cancel . |

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

Panel sterowania

| Ustawienia | Obsługa |
|---|--|
| Włączanie i wyłączanie sygnałów dźwiękowych | <p>Gdy szybkowar jest w trybie czuwania naciśnij i przytrzymaj ikonę dźwięku przez 2 sekundy, aby przełączyć pomiędzy ustawieniami ON (włączone) i OFF (wyłączone).</p> <p>Wszystkie dźwięki z wyjątkiem dźwięków bezpieczeństwa oraz alertów o błędach można włączyć lub wyłączyć.</p> |
| Zmiana jednostki temperatury (°F lub °C) | <p>Gdy szybkowar jest w trybie czuwania, naciśnij ikonę przedstawiającą termometr z jednostkami i przytrzymaj przez 2 sekundy, aby przełączyć pomiędzy jednostkami Fahrenheita (°F) i Celsjusza (°C).</p> |
| Dobieranie i zapisywanie ustawień własnych czasu i temperatury | <p>Każdorazowo przy wyborze danego programu inteligentnego wprowadzane zmiany czasu pracy, temperatury gotowania oraz poziomu ciśnienia są zapisywane jako domyślne w momencie startu programu.</p> |
| Ustawianie opóźnionego startu | <p>Opóźniony start można ustawić w zakresie pomiędzy 10 minut a 24 godziny. Domyślna długość to 6 godzin.</p> <p>Wybierz program inteligentny i ustaw wybrane parametry. Następnie naciśnij przycisk opóźnionego startu (Delay Start).</p> <p>Gdy pole ustawiania czasu miga, kręć pokrętkiem, aby ustawić długość czasu do opóźnionego startu programu.</p> <p>Naciśnij Start, aby rozpocząć odliczanie. Wyświetlacz rozpocznie pokazywanie czasu pozostałego do startu wybranego programu.</p> <p>Funkcja opóźnionego startu (Delay Start) nie jest dostępna dla programów: smażenie (Sauté), jogurt (Yogurt) oraz gotowania metodą Sous Vide.</p> |
| Resetowanie ustawień poszczególnych programów inteligentnych | <p>Będąc w trybie czuwania naciśnij i przytrzymaj przycisk wybranego programu inteligentnego przez 5 sekund.</p> <p>Poziom ciśnienia, czas gotowania i temperatura programu inteligentnego zostaną przywrócone do domyślnych ustawień fabrycznych.</p> |
| Resetowanie ustawień wszystkich programów inteligentnych | <p>Będąc w trybie czuwania naciśnij i przytrzymaj przycisk Cancel aż do momentu, gdy urządzenie wyda piszczący dźwięk.</p> <p>Ustawienia wszystkich programów inteligentnych, poziomy ciśnienia, czasy i temperatury zostaną przywrócone do ustawień fabrycznych.</p> |

Panel sterowania

Podgrzewanie / przechowywanie ciepłych potraw (Keep Warm)

Funkcję Keep Warm świetnie sprawdzi się do odgrzewania posiłków lub utrzymania ciepłych potraw po ich ugotowaniu przez dłuższy czas.

| Domyślny czas | Zakres czasu | Domyślna temperatura | Zakres temperatury |
|----------------------|--|----------------------|---|
| 10 godzin (10:00) | 30 minut do 10 godzin (00:30 – 10:00) | High | Custom (Własna) 25 - 90°C (144-194°F) Low (Niska) High (Wysoka) |

Aby włączyć funkcję podgrzewania (Keep Warm):

1. W trybie czuwania dotknij ikonkę **Keep Warm**, aby wybrać program podgrzewania.
2. Dotknij pole czasu i przekręć pokrętkę, aby dobrać odpowiedni czas gotowania.
3. Dotknij pole temperatury i kręć pokrętkę, aby wybrać spośród ustawień **Low (Niska)**, **High (Wysoka)** lub **Custom (Własna)**.
Aby ustawić własnoręcznie wybraną temperaturę wybierz **Custom (Własna)**, a następnie kręć pokrętkę, aby ustawić wybraną wartość.
4. Naciśnij **Start**, aby rozpocząć pracę szybkowaru. Pasek postępu podświetli **Keep Warm**, a wyświetlacz rozpocznie odliczanie czasu.
5. Po zakończeniu utrzymywania ciepła na wyświetlaczu pojawi się komunikat: **End** (Koniec).

OSTRZEŻENIE

Duże kawałki potraw mogą uniemożliwić równomierne podgrzewanie, co może prowadzić do zepsucia żywności, jeśli zostanie pozostawiona zbyt długo bez nadzoru. Podczas gotowania gęstych potraw, takich jak gulasz i chili, mieszaj zawartość garnka co 40 do 60 minut, aby zapewnić równomierne rozprrowadzenie ciepła.

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).

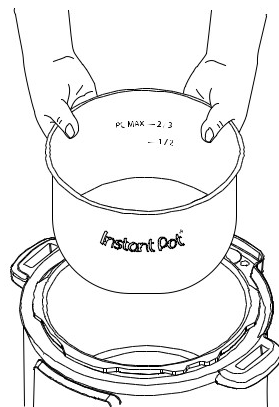
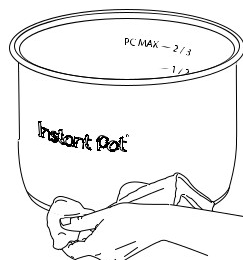
Uwaga: Naczynie wewnętrzne można bezpiecznie myć w zmywarce.

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 .



Akcesoria

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.

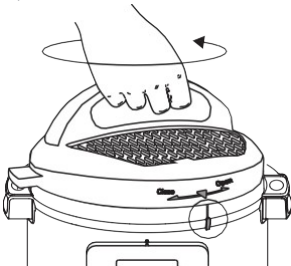
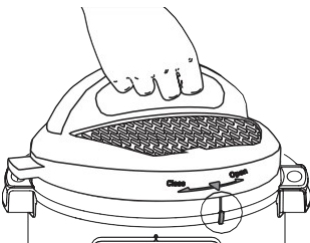
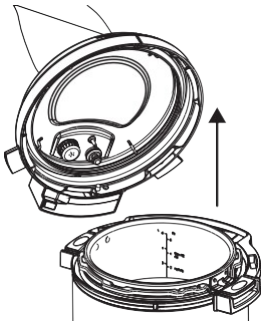
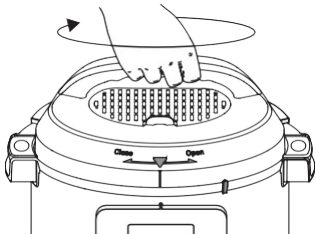
Przegląd funkcji kontroli ciśnienia

Pokrywa do gotowania pod ciśnieniem

Kiedy jest podłączony, Pro Plus gra trochę, gdy otwierasz i zamykasz pokrywę.

Ważne informacje dotyczące pokrywy:

- Po zamknięciu pokrywki automatycznie przygotowuje się do szczelnego zamknięcia, co ułatwia gotowanie pod ciśnieniem.
- Zamyka się nad uchwytami na garnku.
- Uchwyt pokrywy jest wygodny w użyciu, niezależnie od tego, czy jesteś leworęczny, czy praworęczny, i stoi w podstawie multicookera!
- Pokrywa jest zdejmowana podczas gotowania bezciśnieniowego, dzięki czemu możesz testować smaki w drodze.
- Podczas gotowania ciśnieniowego pokrywa blokuje się na swoim miejscu dopiero wtedy, gdy multicooker znajdzie się pod ciśnieniem.
- Staraj się nie zdejmować pokrywy niepotrzebnie.

| Otwieranie i zdejmowanie pokrywy | Zamykanie pokrywy |
|--|---|
| <p>01 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.</p>  | <p>01 Wyrównaj symbol ▼ na pokrywie z symbolem ■ na podstawie szybkowaru i ułóż pokrywę w krawędzi.</p>  |
| <p>02 Następnie podnieś pokrywę i zdejmij ją z podstawy urządzenia.</p>  | <p>02 Przekręć pokrywę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż symbol ▼ na pokrywie znajdzie się na środku panelu sterującego.</p>  |

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

Przegląd funkcji kontroli ciśnienia

Szybkie studzenie (funkcja QuickCool™)

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

Dodaj lód do tacki QuickCool™ lub dodaj wodę i zamroź tackę, a następnie umieść tacę na odsłoniętej metalowej części pokrywy. Poczekaaj, aż ciśnienie zmniejszy się, a następnie wyjmij tacę QuickCool™ i otwórz pokrywę.

Osłona chłodząca QuickCool

| Zdejmowanie osłony chłodzącej | Zakładanie tacki chłodzącej |
|---|--|
| <p>Chwyć wypustkę i popchnij ją w kierunku uchwytu pokrywy, a następnie pociągnij do góry, do siebie i zdejmij.</p> | <p>Chwyć wypustkę i przesunij pokrywę w kierunku tylnej metalowej części pokrywy, a następnie dociśnij, aż usłyszysz kliknięcie.</p> |

*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 Plus z podstawą do szybkowaru Instant Pot Pro Plus. Używanie innych pokrywek szybkowarów może spowodować obrażenia i/lub uszkodzenia.

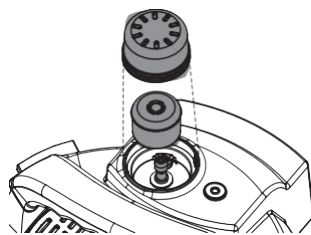
Ilustracje mają charakter poglądowy i mogą różnić się od rzeczywistego produktu.

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.



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.

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.

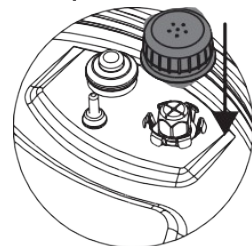
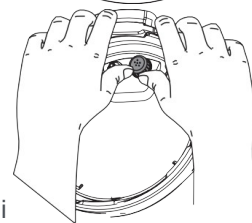
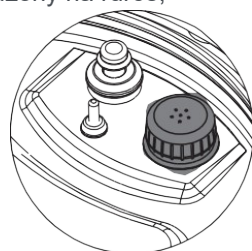
Zdejmowanie osłony przeciw-blokowaniu

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.



OSTRZEŻENIE

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

Przegląd funkcji kontroli ciśnienia

Uszczelka wokół pokrywy

Gdy pokrywka do gotowania pod ciśnieniem jest zamknięta, pierścień uszczelniający umieszczony na spodzie pokrywy 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

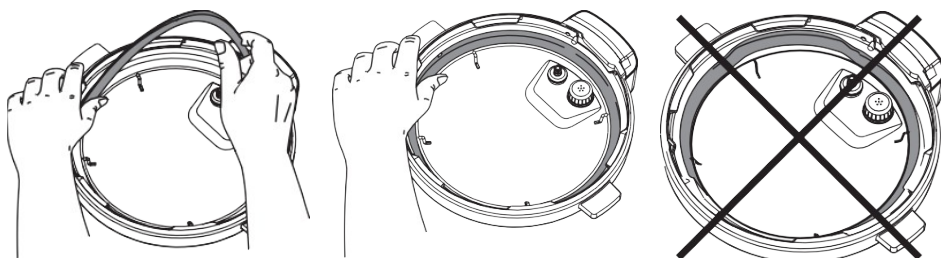
Chwyć krawędź gumy silikonowej i wyciągnij pierścień uszczelniający z prowadnicy na uszczelkę wykonanej ze stali nierdzewnej.

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.



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

Lampka kontrolna ciśnienia

Kontrolka ciśnienia na panelu sterowania wskazuje, czy można bezpiecznie otworzyć pokrywę.

- Gdy szybkowar znajduje się pod zwiększonym ciśnieniem ikona kontrolna ciśnienia podświetla się na czerwono, wskazując, że otwieranie pokrywy nie jest bezpieczne.
- Gdy ciśnienie wyrówna się do naturalnego poziomu ikonka kontrolna zgaśnie. Można wtedy bezpiecznie otworzyć pokrywę.



Zawór pływakowy i silikonowa nasadka współpracują ze sobą, aby uszczelnić parę pod ciśnieniem. Nie próbuj obsługiwać Instant Pot bez prawidłowo zainstalowanego zaworu pływakowego.

! OSTRZEŻENIE

NIE próbuj zdejmować pokrywy, gdy lampka podwyższonego ciśnienia jest podświetlona. NIGDY nie próbuj otwierać pokrywy na siłę. Wnętrze może znajdować się pod bardzo wysokim ciśnieniem. Zawór pływakowy musi być opuszczony przed próbą zdjęcia pokrywy. Niezastosowanie się do tych instrukcji może spowodować poważne obrażenia ciała i/lub uszkodzenie mienia.

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.

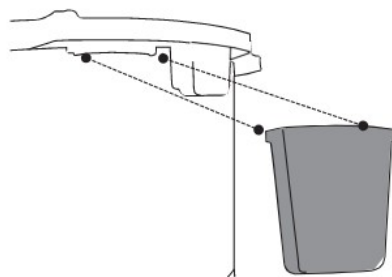
Zdejmowanie kolektora kondensatu

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 rozgrzewanie 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 rozgrzewanie. Pasek postępu pokaże: **Pre-heating** (Rozgrzewanie). Gdy szybkowar rozgrzewa 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. W celu wyboru sposobu odpowietrzania postępuj zgodnie z wykonywanym przepisem.

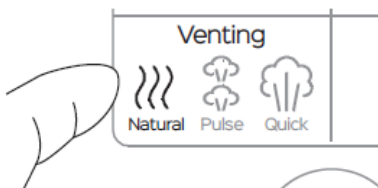
Naturalne uwalnianie pary (Natural)

Po zakończeniu gotowania multicooker nie odpowietrza się automatycznie, więc zawartość garnka nadal gotuje się przez pewien czas mimo zakończenia pracy programu Smart.

Wskazówka: Pozostawienie nierozprężonego szybkowaru po gotowaniu może być dobrą metodą na dogotowanie potraw takich jak duże kawałki trudniejszych rodzajów mięs.

Czas rozprężania może się różnić w zależności od objętości, rodzaju i temperatury żywności oraz płynu.

W przypadku niektórych potraw może to zająć do 40 minut, więc warto wliczyć ten czas i zaplanować gotowanie z wyprzedzeniem! Gdy ciśnienie zostanie całkowicie uwolnione, kontrolka ciśnienia zgaśnie. Wtedy można bezpiecznie otworzyć pokrywę.



Dotknij ikony Natural na polu uwalniania pary (Venting) panelu sterowania, aby włączyć naturalne uwalnianie pary.

⚠ UWAGA

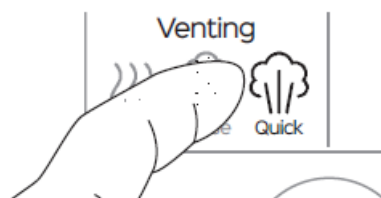
Użyj metody naturalnego uwalniania pary (Natural), aby obniżyć ciśnienie w szybkowarze po gotowaniu produktów bogatych w skrobię (np. zupy, gulasze, chili, makarony, owsianki) lub podczas gotowania potraw, które pęcznieją po ugotowaniu (np. fasola i kasze).

Szybkie uwalnianie pary (Quick)

To sposób na natychmiastowe zatrzymanie procesu gotowania, aby zapobiec rozgotowaniu potrawy. Najlepszy wybór przy gotowaniu warzyw i delikatnych owoców morza!

Po zakończeniu gotowania Pro Plus wydaje potrójny ostrzegawczy sygnał dźwiękowy, po czym stały strumień pary wydobywa się z górnej części zaworu spustowego pary.

Gdy ciśnienie zostanie całkowicie uwolnione, kontrolka ciśnienia zgaśnie. Wtedy można bezpiecznie otworzyć pokrywę.



Dotknij ikony Quick na polu uwalniania pary (Venting) panelu sterowania, aby włączyć szybkie uwalnianie pary.

⚠ UWAGA

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

Jeśli podczas zwalniania ciśnienia zauważysz rozpryski z zaworu uwalniania pary, dotknij pola Venting, aby powrócić do trybu naturalnego uwalniania pary (Natural), a następnie dotknij Start. Odczekaj kilka minut, zanim spróbujesz ponownie przyspieszyć uwalnianie ciśnienia. Jeśli rozpryski będą nadal występować to pozostań przy naturalnym uwalnianiu.

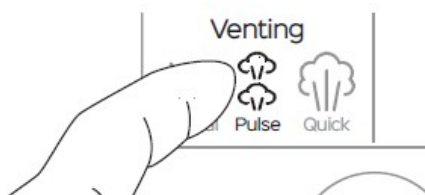
Rozprężanie szybkowaru (metody odpowietrzania)

Pulsacyjne uwalnianie pary

To metoda stopniowego zmniejszania ciśnienia, w której Instant Pot Pro Plus po zakończonym procesie gotowania uwalnia parę cyklicznymi wyrzutami. Jest to sposób najbardziej odpowiedni do odpowietrzania po gotowaniu ryżu, kasz czy nasion roślin strączkowych.

Po zakończeniu gotowania multicooker co 15 sekund uwalnia krótki strumień pary.

Gdy ciśnienie zostanie całkowicie uwolnione, kontrolka ciśnienia zgaśnie. Wtedy można bezpiecznie otworzyć pokrywę.



Dotknij ikony Pulse na polu uwalniania pary (Venting) panelu sterowania, aby włączyć pulsacyjne uwalnianie pary.

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 Instant Pot Pro Plus. Zawsze upewnij się, czy stalowe naczynie wewnętrzne znajduje się w bazie szybkowaru przed rozpoczęciem gotowania. NIGDY nie wkładaj żywności ani płynów bezpośrednio do podstawy szybkowaru.

Całkowity czas testu: około 20 minut.

1. Wyjmij naczynie wewnętrzne z podstawy szybkowaru.
2. Wlej wodę do naczynia wewnętrznego do poziomu pierwszej linii (1).
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: Pokrywa automatycznie zamknie się do gotowania pod ciśnieniem.

6. Dotknij **Pressure cook (gotowanie pod ciśnieniem)**, aby wybrać program inteligentny gotowania w szybkowarze.
7. Gdy miga pole wyświetlania czasu, przekręć pokrętkę, aby ustawić czas gotowania na 5 minut. Naciśnij pokrętkę, aby potwierdzić wybór i przejść do kolejnego pola.

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

8. Dotknij pole ustawiania ciśnienia (Venting), i przekręcaj pokrętkę, aby spośród dostępnych opcji (Natural/Pulse/Quick) wybrać szybkie uwalnianie ciśnienia (Quick), gdy czas testu dobiegnie końca. Po więcej informacji patrz rozdział: [Rozprężanie szybkowaru \(Metody odpowietrzania\)](#).
 9. Dotknij napis **Keep Warm**, aby wyłączyć automatyczny tryb utrzymywania ciepła po zakończonym procesie gotowania.
 10. Dotknij **Start**, aby rozpocząć pracę szybkowaru. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat **On**, a pasek postępu pokaże: **Pre-heating** (Rozgrzewanie)
 11. Gdy program gotowania dobiegnie końca, ikona wybranego rodzaju odpowietrzenia będzie migać, do momentu zakończenia automatycznego wyrównywania ciśnienia.
 12. Przed przystąpieniem do otwarcia pokrywy upewnij się, że ikonka kontrolna podwyższonego ciśnienia zgasła. Jeśli tak, możesz bezpiecznie otworzyć i podnieść pokrywę postępując zgodnie z instrukcjami rozdziału: [Funkcje kontroli ciśnienia - Pokrywa do gotowania pod ciśnieniem](#).
 13. Stosując odpowiednią ochronę dłoni ostrożnie wyjmij naczynie wewnętrzne z podstawy szybkowaru, wylej wodę i dokładnie osusz wnętrze szybkowaru.
- Jesteś gotowy, aby rozpocząć gotowanie w szybkowarze!**



UWAGA

Po gotowaniu garnek będzie bardzo gorący! Zawsze używaj odpowiedniej ochrony przed wysoką temperaturą podczas obsługi gorącego garnka, aby uniknąć oparzeń.

Przegląd programów szybkowaru ciśnieniowego

Niezależnie od tego, czy jesteś początkującym kucharzem, czy ekspertem kulinarnym, szybkowar Instant Pot Pro Plus ułatwi i przyspieszy Twoje gotowanie!

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), gotowanie ryżu, (Rice) i konserwowanie (Canning)

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

Dla uzyskania najlepszych rezultatów, korzystaj jedynie z wypróbowanych lub autoryzowanych przepisów Instant Pot oraz stosuj prawidłowe proporcje gotowania ziaren do wody.

Instant Pot Pro Plus oferuje 3 poziomy ciśnienia do wyboru:

| Poziom ciśnienia | Sugerowane użycie | Uwagi |
|------------------------------------|---|--|
| Low (Niskie) 30-50 kPa | Ryby i owoce morza, miękkie warzywa, ryż. Również do konserwowania jedzenia o wysokiej kwasowości. | Podczas gotowania ciśnieniowego poziom temperatury gotowania zależy od poziomu ciśnienia. Im wyższe ciśnienie, tym wyższa temperatura. |
| High (Wysokie) 70-90 kPa | Jaja, mięso, drób, warzywa korzeniowe, płatki owsiane, fasola, ziarna, wywar, chili. | |
| Max (95 0 115 kPa) | Konserwowanie żywności o niskiej kwasowości, twardych kawałków mięsa i aromatycznych bulionów. | |

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* |
|--------------------------------|---|
| 5.7 Litra | 1 ½ szklanki - 375 ml |

* O ile w przepisie nie określono inaczej.

Szybka wskazówka: Użyj wielofunkcyjnego stojaka do równomiernego podgrzewania żywności, co zapobiegnie wyplukiwaniu składników odżywczych do płynu gotującego. Pozwoli to również na odciekanie tłuszczu z mięs oraz przywieraniu (lub przypaleniu) do dna garnka.

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.

Przegląd programów szybkowaru ciśnieniowego

| Program | Domyślny poziom ciśnienia | Poziomy ciśnienia do wyboru | Domyślny czas | Zakres czasu |
|--|---------------------------|-----------------------------|---------------------|--|
| Pressure Cook (Gotowanie ciśnieniowe) | High (Wysokie) | Low High Max | 10 minut (00:10) | 1 minuta do 4 godzin (00:01 – 04:00) |
| Rice / Grain (Gotowanie ryżu / ziaren) | Low (Niskie) | Low High | 12 minut (00:12) | 1 minuta do 1 godziny (00:01 – 01:00) |
| Konserwowanie (Canning) | Max | Low Max | 30 minut (00:30) | 1 minuta do 4 godzin (00:01 – 04:00) |

1. Włóż składniki (stałe i płynne) do naczynia wewnętrznego.
2. Włóż garnek wewnętrzny do podstawy szybkowaru.
3. Zamknij pokrywę zgodnie z opisem w rozdziale: [Przegląd funkcji kontroli ciśnienia – Zamykanie pokrywy](#).
4. Dotknij przycisk wybranego programu inteligentnego (**Pressure Cook / Rice/ Canning**).
5. Dotknij pola godzin lub pola minut, a następnie obróć pokrętko, aby ustawić czas gotowania w godzinach i/lub minutach.
6. Dotknij pola Ciśnienie, aby przełączać się między dostępnymi Niskimi, Wysokimi i Maks. poziomy ciśnienia.
7. Dotknij pola Wentylacja, aby przełączać się między opcjami Naturalne, Impulsowe i Szybkie uwalnianie.
8. Dotknij **Start**, aby rozpocząć. Wyświetlacz pokaże: **On** (Włączony), a pasek postępu podświetli **Pre-heating**, co oznacza że szybkowar rozpoczął rozgrzewanie.
9. Gdy szybkowar osiągnie wymaganą temperaturę pasek postępu podświetli **Cooking** (Gotowanie), a wyświetlacz rozpocznie odliczanie czasu gotowania.
10. Jeśli tryb utrzymywania ciepła (**Keep Warm**) został 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).
11. Po zakończeniu gotowania postępuj zgodnie z zaleceniami, aby wybrać odpowiednią metodę odpowietrzania. Patrz rozdział: [Rozprężanie szybkowaru \(Metody odpowietrzania\)](#).

Funkcję opóźnionego startu (**Dealay Start**) można ustawić tak, aby automatycznie rozpoczynał gotowanie pod ciśnieniem, gdy jeszcze śpisz, jesteś w pracy, załatwiasz inne sprawy lub zajmujesz się gotowaniem innych potraw. Aby ustawić timer opóźnionego startu, zobacz: [Panel sterowania: Ustawienia](#).

Przegląd programów szybkowaru ciśnieniowego

Program konserwowania (Canning)

Inteligentny program Canning to funkcja gotowania pod ciśnieniem służąca przygotowywaniu domowych przetworów. Ten sposób obróbki termicznej żywności pozwala na przedłużenie przydatności do spożycia przygotowywanych przez nas potraw, dżemów czy innych półskładników. Dzięki automatycznemu programowi Instant Pot Pro Plus, proces ten może stać się prostszy i łatwiejszy do kontrolowania.

W skład programy wchodzi dwa ustawienia wstępne służące do konserwowania żywności:

| | |
|-------------------------|---|
| Low (Niski) | Idealny do konserwowania owoców o wysokiej kwasowości, w tym sosów, dżemów i przecierów. |
| Max (Maksymalny) | Dostosowany do konserwowania dań wegetariańskich, sosów, warzyw i owoców o wysokiej kwasowości, a także produktów o niższej kwasowości takich jak sosy, dania czy zupy zawierające mięso. |

OSTRZEŻENIE

Podczas procesu konserwowania ważne jest wierne trzymanie się wybranych przepisów. Zmiana czasu gotowania, użytych składników czy temperatur może wpłynąć negatywnie na efekt pasteryzacji i zakonserwowania przetworów. Użyj dokładnie tego czasu, temperatury/ciśnienia i metod określonych w przepisie, aby chronić żywność przed działalnością szkodliwych bakterii, pleśni oraz enzymów.

Niewłaściwe konserwowanie może spowodować psucie się przetworów, a ich spożycie może prowadzić do zatrucia.

Sterylizacja słoików

Przed przystąpieniem do przygotowywania przetworów przygotuj czyste słoiki, które należy poddać procesowi sterylizacji.

UWAGI

Zawsze sprawdzaj słoiki, pokrywki i uszczelki pod kątem uszkodzeń i innych niedoskonałości, które mogłyby wpłynąć na szczelność. Sterylizacja słoików powinna nastąpić bezpośrednio przed ich napełnianiem. Aby zapewnić jak najwyższą skuteczność procesu konserwowania, należy unikać nadmiernego kontaktu z powietrzem.

1. Słoiki umyj gorącą wodą i płynem do naczyń, a następnie dokładnie wypłucz.
2. Umieść garnek Instant Pot w bazie urządzenia, a następnie włóż stojak do gotowania na parze na dnie garnka.
3. Poustawiaj słoiki na stojaku (Instant Pot pomieści do 4 słoików o pojemności 500 ml).
4. Napełnij garnek wodą do pierwszej linii (1).
5. Postępuj zgodnie z podpunktami od 3 do 7 niniejszego rozdziału, programując następujące parametry:
 - **Poziom ciśnienia: Niski**
 - **Czas: 10 minut (00:10)**
 - **Metoda odpowietrzania: szybka (Quick)**
6. Dotknij **Start**, aby rozpocząć sterylizację.

Przegląd programów szybkowaru ciśnieniowego

Napełnianie słoików

Wybierz sprawdzony przepis do przygotowania przetworów, a następnie postępuj zgodnie z poniższymi krokami:

1. Napełnij ciepłe, wysterylizowane wcześniej słoiki przygotowanym jedzeniem.
2. Zachowaj zgodną w przepisem odległość od pokrywki słoika.
3. Za pomocą wysterylizowanej wcześniej silikonowej szpatułki możesz usunąć ewentualne pęcherzyki powietrza zatrzymane w słoiku.
4. Zamknij słoiki również wysterylizowanymi pokrywkami nie dokręcając ich nadmiernie mocno.
5. Umieść napełnione i zamknięte słoiki na stojaku w naczyniu wewnętrznym Instant Pot.
6. Wlej gorącą wodę do garnka, w takiej ilości, aby słoiki były zanurzone w 1/3 głębokości.
7. Postępuj zgodnie z instrukcjami gotowania niniejszego rozdziału (zaczynając od podpunktu 2), aby ustawić odpowiedni czas konserwowania i dostosować odpowiedni poziom ciśnienia dla twojego przepisu.

NutriBoost™

NutriBoost to funkcja pulsacyjnego uwalniania ciśnienia, które uaktywnia się w trakcie procesu gotowania. Jest ono dostępne w programach Pressure Cook oraz Rice. Ten rodzaj ingerencji w proces sprawia, że gotowanie jest efektywniejsze, zmniejsza się utrata składników odżywczych, a także poprawia smak i tekstura potrawy. Ustawienie NutriBoost jest szczególnie przydatne w przygotowywaniu potraw takich jak kremowe risotto czy mięsny wywar.

NutriBoost jest bardzo łatwy w użyciu — wystarczy dotknąć pola NutriBoost, aby je włączyć lub wyłączyć, jeśli chcesz.

| Program Smart | Uwagi |
|---|---|
| Pressure Cook (Gotowanie pod ciśnieniem) | W trakcie ostatnich 15 minut etapu gotowania z zaworu wylotu pary multicookera pulsacyjnie będą wydobywać się kłęby pary. |
| Rice (Ryż) | W trakcie pierwszych 3 minut etapu gotowania z zaworu wylotu pary multicookera pulsacyjnie będą wydobywać się kłęby pary. |

OSTRZEŻENIE

Aby uniknąć rozpryskiwania i wyrzucania jedzenia, nie używaj NutriBoost podczas gotowania produktów bogatych w skrobię lub pianistych, takich jak owsianka, płatki owsiane lub makaron. Multicooker powinien pozostawać pod ścisłym nadzorem podczas korzystania z NutriBoost.

Przegląd programów szybkowaru ciśnieniowego

Gotowanie na parze (Steam) bez podwyższonego ciśnienia

Program Steam (Gotowanie na parze) możesz używać tak jak tradycyjny parowar - gotowanie wody w garnku wewnętrznym umożliwia ugotowanie składników spożywczych za pomocą gorącej pary. Podczas korzystania z programu Steam umieść stojak do gotowania na parze na dnie garnka wewnętrznego.

| Program Smart | Domyślny czas gotowania | Domyślna temperatura | Zakres czasu gotowania |
|----------------------------|----------------------------|---------------------------------|---|
| Steam (Gotowanie na parze) | 10 minut (00:10) | 98°C (bez możliwości regulacji) | 1 minuta do 1 godziny (00:01 – 01:00) |

1. Do naczynia wewnętrznego nalej odpowiednią ilość 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 z otworem wentylacyjnym.
6. Dotknij **Steam**, aby wybrać inteligentny program gotowania na parze.
7. Za pomocą pokrętki wybierz czas gotowania.
8. Naciśnij **Start**, aby rozpocząć. Wyświetlacz pokaże: **On** (Włączony), a pasek postępu podświetli **Pre-heating**, co oznacza że szybkowar rozpoczął rozgrzewanie.
9. Gdy szybkowar osiągnie wymaganą temperaturę pasek postępu podświetli **Cooking** (Gotowanie), a wyświetlacz rozpocznie odliczanie czasu gotowania.
10. Gdy program dobiegnie końca, szybkowar przechodzi w tryb czuwania, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat **End** (Koniec).
Funkcja utrzymywania ciepła (**Keep Warm**) nie jest dostępna dla programu **Steam**.

OSTRZEŻENIE!

Garnek i akcesoria będą gorące podczas gotowania i po nim. Zawsze używaj odpowiedniej ochrony rąk podczas wkładania lub wyjmowania żywności z gorącego garnka, aby uniknąć obrażeń ciała i/lub uszkodzeń materialnych.

UWAGI

Pokrywę można swobodnie podnosić w trakcie całego procesu gotowania, co zapewnia łatwy dostęp do gotowanych składników. Z pokrywy stale wydostawać się będą pewne ilości pary, zapobiegające wzrostowi ciśnienia wewnątrz garnka.

UWAGI

Jeśli w garnku jest para, możesz zauważyć pewien opór podczas zakładania pokrywki. Pozwól pokrywie całkowicie osadzić się w szynie przed jej zamknięciem.

Przegląd 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](#).

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

1. Włóż naczynie wewnętrzne do podstawy szybkowaru. **Nie używaj pokrywy.**
2. Naciśnij przycisk **Sauté**, aby wybrać program inteligentny podsmażania.
3. Za pomocą pokrętki ustaw czas gotowania.
4. Dotknij pola temperatury, aby wybrać spośród ustawień: **High (Wysoka)**, **Low (Niska)** lub **Custom (Własne)**.

Aby ustawić własny poziom temperatury, wybierz opcję **Custom (Własne)** i za pomocą pokrętki przełączaj między 5 poziomami temperatury. Wyświetlacz pokazuje LE 1 (najniższa temperatura) do LE 5 (najwyższa temperatura). Skala poziomów temperatury jest podobna do tych stosowanych w płytach grzewczych.

5. Dotknij **Start**, aby rozpocząć. Wyświetlacz pokaże: **On (Włączony)**, a pasek postępu podświetli **Pre-heating**, co oznacza że szybkowar rozpoczął rozgrzewanie. Po chwili wyświetlacz pokaże **Hot (Rozgrzane)**, a następnie rozpocznie odliczanie czasu gotowania.
6. Gdy szybkowar osiągnie wymaganą temperaturę pasek postępu podświetli **Cooking (Gotowanie)**, a wyświetlacz rozpocznie odliczanie czasu do końca programu.
7. 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. Kiedy program dobiegnie końca, wyświetlacz pokaże: **End (Koniec)**.

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

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

Przegląd programów szybkowaru ciśnieniowego

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 łopatką, 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.

Przegląd 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.

| Zakres czasu gotowania | Poziom temperatury | Sugerowane użycie | Wskazówki |
|---|--------------------|---|---|
| 30 minut do 99 godzin i 30 minut (00:30 – 99:30) | Low (Niski) | Powolne gotowanie w niskiej temperaturze, nawet całodniowe. | Dania powinny gotować się przez co najmniej 3 godziny (03:00), chyba że w przepisie określono inaczej. |
| | High (Wysoki) | Nieco szybsze powolne gotowanie, w nie tak niskich temperaturach. | |

1. Dodaj żywność i płynne składniki do wewnętrznego garnka zgodnie z przepisem.
2. Włóż garnek 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. Dotknij ikony **Slow Cook**, aby wybrać program inteligentny wolnego gotowania.
6. Dotknij pola ustawiania czasu, a następnie za pomocą pokrętła ustaw czas gotowania zgodnie z wybranym przepisem.
7. Dotknij pola ustawiania temperatury i wybierz jedną z dostępnych opcji: **High (Wysoka)** lub **Low (Niska)**.
8. Dotknij **Start**, aby rozpocząć. Pasek postępu podświetli **Pre-heating**, co oznacza że szybkowar rozpoczął rozgrzewanie, a timer od razu rozpocznie odliczanie czasu pozostałego do końca gotowania.
9. Gdy temperatura docelowa zostanie osiągnięta, wskaźnik postępu podświetli **Cooking** (Gotowanie), a wyświetlacz rozpocznie odliczanie czasu gotowania.
10. 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: Pokrywę można podnosić w dowolnym momencie podczas całego procesu gotowania, co zapewnia łatwy dostęp.

Przegląd programów szybkowaru ciśnieniowego

Gotowanie metodą 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.

| Domyślny czas gotowania | Zakres czasu gotowania | Domyślna temperatura | Zakres temperatury |
|-------------------------|--|----------------------|--------------------|
| 3 godziny (03:00) | 30 minut do 99 godzin i 30 minut (00:30 – 99:30) | 56°C | Od 25 do 90°C |

OSTRZEŻENIE

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.

Przygotuj:

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

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: Pokrywę szybkowaru można podnosić w dowolnym momencie podczas procesu gotowania Sous Vide, lecz nie jest to zalecane z racji zmian temperatury.

4. Dotknij ikonkę **Sous Vide**, aby wybrać inteligentny program gotowania sous vide.
5. Dotknij pola czasu i kręcąc pokrętkiem ustaw czas gotowania.
6. Aby dostosować wysokość temperatury naciśnij na pole temperatury i kręć pokrętkiem, aby wybrać spośród dostępnych opcji.
7. Dotknij **Start**, aby rozpocząć. 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).
9. Podziel jedzenie na pojedyncze porcje zamknięte w hermetyczne foliowe woreczki. Usuń powietrze z torebek i szczelnie je zamknij.

Przegląd programów szybkowaru ciśnieniowego

10. Gdy ustawiona temperatura wody zostanie osiągnięta, wyświetlacz pokaże **Hot** (gorące) przez parę sekund przed tym jak rozpocznie odliczanie czasu gotowania.
11. Otwórz pokrywę i włóż zamknięte woreczki do naczynia wewnętrznego. Zawartość woreczków należy zanurzyć, ale zgrzany bok powinien pozostać powyżej linii wodnej.
12. Zamknij pokrywę zgodnie z opisem w rozdziale: [Przegląd funkcji kontroli ciśnienia – Zamykanie pokryw](#). Przetaw przełącznik zwalniania pary na pozycję **Vent**.
13. Po zakończeniu wyświetlacz pokaże: **End** (Koniec). Otwórz szybkowar i szczypcami ostrożnie wyjmij woreczki z gorącej wody.
14. 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](#).

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.

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.

Przegląd 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, łopatka, golonka, dzicyzna 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. |
| Udko 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. |

Przegląd 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 przeźroczyste, 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 |
| Przeżrebki | - | 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 |

Przegląd programów szybkowaru ciśnieniowego

Smart Program: Jogurt (Yogurt)

Inteligentny program do przygotowania jogurtu to funkcja bez podwyższonego ciśnienia z 3 wstępnie ustawionymi trybami, umożliwiającą tworzenie różnych rodzajów fermentowanych mlecznych i niemlecznych przepisów.

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, postępuj zgodnie z wybranym przepisem.

Niezależnie czy korzystasz z niepasteryzowanego czy pasteryzowanego mleka, wykonaj wszystkie kroki opisane poniżej „Aby zrobić jogurt”.

Jeśli jesteś pewien, że mleko jest dobrze zapasteryzowane, możesz przejść od razu do „Kroku 2 – Dodaj kulturę starterową”. Ta metoda nazywana jest „zimnym startem”.

Co będziesz potrzebował:

- Termometr do żywności
- Mleko lub bezmleczną alternatywę
- Aktywną kulturę jogurtową

| Pojemność Instant Pot | Minimalna ilość mleka | Maksymalna ilość mleka |
|-----------------------|-----------------------|------------------------|
| 5.7 Litra | 4 szklanki - 1000 ml | 3.8 Litra |

| Poziom temperatury | Zakres temperatury | Domyślny czas gotowania | Zakres czasu gotowania | Sugerowane użycia |
|----------------------|--------------------|-------------------------|--|------------------------------------|
| Low (Niska) | Nie do regulacji | 8 godzin (08:00) | 30 minut do 99 godzin i 30 minut (00:30 – 99:30) | Fermentacja |
| High (Wysoka) | Nie do regulacji | (boiL) | Nie do regulacji | Pasteryzacja |
| Custom (Własna) 33°C | Od 25 do 85°C | 8 godzin (08:00) | 30 minut do 99 godzin i 30 minut (00:30 – 99:30) | Fermentacja składników bez nabiału |

| Jeśli zaczynasz z... | To postępuj tak: |
|--|---|
| mlekiem pasteryzowanym lub niepasteryzowanym | Przejdź przez wszystkie poniższe kroki postępowania |
| mlekiem UHT | Przejdź od razu do kroku 2 – Dodanie starterowych kultur bakterii . Jest to tzw. „zimny start” produkcji jogurtu |

Krok 1 – Pasteryzacja mleka

1. Wlej świeże mleko lub jego bezmleczną alternatywę do naczynia wewnętrznego.

Uwaga: Zaleca się mleko pełnotłuste dla uzyskania gęstszej konsystencji.

2. Włóż naczynie wewnętrzne do bazy szybkowaru.

3. Podłącz przewód do źródła zasilania. Szybkowar przejdzie w tryb czuwania, a wyświetlacz pokaże **OFF**.

Przegląd programów szybkowaru ciśnieniowego

- Umieść i zamknij pokrywę zgodnie z opisem zawartym w rozdziale: [Przegląd funkcji kontroli ciśnienia – Zamykanie Pokrywy](#).

Uwaga: Pokrywę szybkowaru można podnosić w dowolnym momencie podczas procesu przygotowywania jogurtu.

- Dotknij ikonę **Yogurt**, aby wybrać program przygotowywania jogurtu.
- Naciskając pole ustawiania temperatury wybierz poziom wysoki – **High**. Czas i temperatura pasteryzacji nie podlegają zmianom.
- Dotknij **Start**, aby rozpocząć. Pasek postępu podświetli **Pre-heating** (rozgrzewanie). Po rozgrzaniu pasek postępu podświetli **Cooking** (gotowanie), a wyświetlacz pokaże: **Boil**.
- Po zakończeniu pasteryzacji wyświetlacz pokaże: **End** (Koniec).

Uwaga: Użyj termometru, aby upewnić się że mleko osiągnęło temperaturę minimum 72°C, niezbędną dla procesu pasteryzacji.

Szybka wskazówka: Aby uzyskać bardzo gęsty jogurt, uruchom cykl pasteryzacji dwukrotnie.

Krok 2 – Dodanie starterowych kultur bakterii

- Pozwól pasteryzowanemu mleku ostygnąć do temperatury nieco poniżej 43°C.
- Dodaj starterowe kultury bakterii do mleka zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

Uwaga: Jeśli używasz jogurtu naturalnego jako startera, upewnij się, że zawiera **aktywne kultury bakterii**. Postępuj zgodnie z zaufanym przepisem.

- Umieść i zamknij pokrywę zgodnie z opisem zawartym w rozdziale: [Przegląd funkcji kontroli ciśnienia – Zamykanie pokrywy](#).

Krok 3 – Fermentowanie jogurtu

- Naciśnij przycisk **Yogurt**, aby wybrać program przygotowywania jogurtu.
- Naciskając pole ustawiania temperatury wybierz poziom niski – **Low**. Aby ustawić niestandardową temperaturę, dotknij pola ustawiania temperatury i wybierz **Cus**, a następnie obracając pokrętko ustaw temperaturę.
- Dotknij pola ustawienia czasu i kręcąc pokrętkiem ustaw wybrany czas fermentacji.
- Naciśnij **Start**, aby rozpocząć fermentację. Wyświetlacz pokaże **On** (Włączone), a pasek postępu podświetli **Pre-heating** (Rozgrzewanie).
- Gdy fermentacja dobiegnie końca, wyświetlacz pokaże: **End** (Koniec).

Szybka wskazówka: Aby uzyskać jogurt w stylu greckim, użyj gazy, aby odcedzić płynną serwatkę z jogurtu.

Pielęgnacja i czyszczenie urządzenia

Wyczyść szybkowar Instant Pot Pro Plus 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 | <ul style="list-style-type: none">Umyj po każdym użyciu.Nigdy nie używaj żrących detergentów chemicznych, proszków ani szorstkich materiałów czy akcesoriów.Myjąc w zmywarce umieść w górnym koszu. | |
| Pokrywa i jej elementy <ul style="list-style-type: none">Zawór uwalniający paręSilikonowa nasadka zaworu paryOsłona przeciw-blokującaUszczelkaKolektor kondensacyjny | <ul style="list-style-type: none">Umyj po każdym użyciu gorącą wodą i łagodnym płynem do naczyń i pozostaw do wyschnięcia lub umieścić 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).Po każdym użyciu sprawdzaj zbiornik kondensatu, opróżnij go i wyczyść w razie potrzeby. Nie pozwól, aby żywność lub wilgoć osiadły w pojemniku na skropliny, ponieważ może to spowodować szkodliwe bakterie. | Bezpieczne do mycia w zmywarce oraz do mycia ręcznego |

**Po myciu w zmywarce mogą pojawiać się pewne przebarwienia, ale nie wpłynie 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 |
| Przewód zasilający | <ul style="list-style-type: none"> Użyj ledwie wilgotnej szmatki, aby wytrzeć wszelkie zabrudzenia z przewodu zasilającego. | Jedynie wilgotną ściereczką |
| 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. | |

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 |
|---|--|---|
| 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. | W polu Venting dotknij szybkie odpowietrzanie (Quick), 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, ustaw szybkie uwalnianie ciśnienia (Quick) na polu odpowietrzania (Venting). |
| 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 zniekształcona. | 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 | Wyjmij 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. Dolej odpowiednią ilość rzadkiego płynu na bazie wody (2 szklanki (500 ml)) 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 szybkiwar. 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 | Szybkiwar 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. | Dolej odpowiednią ilość rzadkiego płynu na bazie wody (2 szklanki (500 ml)) do naczynia wewnętrznego. |
| | Awaria czujnika kontroli ciśnienia. | Skontaktuj się z serwisem. |
| 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 C3 C4 C6 | Wadliwy czujnik. | Skontaktuj się z serwisem. |
| | C7 | Awaria elementu grzewczego. | Skontaktuj się z serwisem. |
| | | Za mało płynu. | Dolej odpowiednią ilość rzadkiego płynu na bazie wody (2 szklanki - 500 ml) do naczynia wewnętrznego: Założ pokrywę i zrestartuj szybkowar. |
| | C8 | Użyto niewłaściwego pojemnika wewnętrznego. | Z szybkowarem Pro możesz użyć jedynie dedykowanego stalowego naczynia wewnętrznego z silikonowymi uchwytyami. |
| | C10 | Błąd sieci Wifi. | 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 . |
| | Food burn | Wykryto wysoką temperaturę na dnie naczynia wewnętrznego; sprzęt automatycznie obniża temperaturę, aby uniknąć przegrzania. | Osady skrobi na dnie naczynia wewnętrznego mogły blokować rozprzeczanie ciepła. Wyłącz szybkowar, zwołnij ciśnienie zgodnie z instrukcją i sprawdź dno naczynia wewnętrznego. |
| | PrSE | Podczas programu gotowania bezciśnieniowego nagromadziło się zwiększone ciśnienie. | Ustaw szybkie uwalnianie ciśnienia (Quick) na polu odpowietrzania (Venting). |

Instant Pot®

Polski punkt dystrybucji:

Moc Soków
www.mocsokow.pl

Tel. kontaktowe:
570 310 000/
570 320 000