

# Instant Pot®

## PRO

Profesjonalny szybkowar  
wielofunkcyjny wersje:  
6 (5,7 litra) i 8 (7,6 litra)



### Instrukcja obsługi

- Ważne środki ostrożności
- Specyfikacja produktu
- Ustawienia początkowe
- Urządzenie, części i akcesoria
- Ustawienia programów inteligentnych (Smart)
- Czyszczenie przed pierwszym użyciem
- Przegląd funkcji kontroli ciśnienia
- 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. Jesteśmy ludźmi, którzy w wyniku doświadczeń z życia rodzinnego postanowili wprowadzić na Polski rynek szybkowary wielofunkcyjne Instant Pot, gotujące pod zwiększonym ciśnieniem, aby umożliwić zagonionym rodzinom dostęp do profesjonalnej zdrowej kuchni i smacznych posiłków w łatwiejszy sposób i w krótszym czasie.

Radosnego gotowania,

Rzeczkowski      Malik

Marcin Rzeczkowski      i      Łukasz Malik,

Instant Pot Polska  
Top Concept S.C.



Pobierz aplikację Instant Pot

- Oryginalne przepisy
- Wskazówki dla nowych użytkowników
- Filmy wprowadzające



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

# Spis treści

---

<b>WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI.....</b>	<b>5–10</b>
Instrukcje dotyczące specjalnego zestawu przewodów.....	10
Specyfikacja urządzenia.....	10
<b>Ustawienia początkowe.....</b>	<b>11</b>
<b>Urządzenie, części i akcesoria.....</b>	<b>12-13</b>
<b>Panel sterowania.....</b>	<b>14-16</b>
<b>Ustawienia programów inteligentnych (Smart).....</b>	<b>17</b>
Wstrzymanie pracy i tryb czuwania.....	17
Włączanie i wyłączanie sygnałów dźwiękowych.....	17
Ustawianie opóźnionego startu.....	17
Ustawianie i zapisywanie własnych ustawień temperatur.....	17
Resetowanie inteligentnych programów do ustawień fabrycznych.....	17
Podgrzewanie / przechowywanie ciepłych potraw (Keep Warm).....	17
<b>Ustawienia zapisanych programów ulubionych (Fav).....</b>	<b>18</b>
<b>Komunikaty stanu urządzenia.....</b>	<b>19</b>
<b>Mycie przed pierwszym użyciem.....</b>	<b>20</b>
<b>Przegląd funkcji kontroli ciśnienia.....</b>	<b>21</b>
Pokrywa do gotowania pod ciśnieniem.....	21
Przycisk szybkiego uwalniania pary.....	22
Zawór uwalniania pary.....	23
Osłona przeciw-blokowaniu.....	24
Uszczelka.....	25
Zawór pływakowy.....	26
Kolektor kondensacyjny.....	27
<b>Wprowadzenie do gotowania pod ciśnieniem.....</b>	<b>28-29</b>

# Spis treści

---

<b>Rozprężanie szybkowaru (metody odpowietrzania)</b> .....	<b>30</b>
Naturalne uwalnianie pary (NU).....	30
Szybkie uwalnianie pary (SU).....	30
Czasowe naturalne uwalnianie pary.....	31
Funkcja przypomnienia o odpowietrzaniu (Reminder).....	31
<b>Wstępne uruchomienie testowe (z samą wodą)</b> .....	<b>32</b>
<b>Przegląd programów szybkowaru ciśnieniowego</b> .....	<b>33</b>
Gotowanie pod ciśnieniem (Pressure Cook) .....	34
Program Ryż / Ziarna (Rice / Grain).....	34
Gotowanie na parze (Steam).....	37
Program Sauté (Podsmażanie).....	38
Program Slow Cook (Wolne gotowanie).....	40
Program Sous Vide .....	41
Przewodnik gotowania Sous Vide.....	43
Program do jogurtu (Yogurt).....	45
Pieczenie ciast (Bake) .....	47
<b>Pielęgnacja i czyszczenie</b> .....	<b>49</b>
<b>Rozwiązywanie problemów</b> .....	<b>51</b>

# 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 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 umiejscowienia 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 z bazą szybkowaru Instant Pot Pro. 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 zagrazać 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

						
Model: PRO 6	1200 W	230 V / 50 Hz	5.7 litra	5.9 kg	33 × 32.3 × 32.5 [cm] (dł. x szer. x wys.)	
Model: PRO 8	1200 W	230 V / 50 Hz	7.6 litra	7.18 kg	36.6 × 35.3 × 36 [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 lub pokrywy do beztłuszczowego smażenia gorącym powietrzem. Zastosowanie jakiegokolwiek innej pokrywy może stwarzać ryzyko obrażeń ciała lub inne zniszczenia.
- Usuń wszystkie materiały opakowań znajdujące się na urządzeniu i wszystkich jego akcesoriach.
- Ustaw szybkowar na stabilnej, podwyższonej i równej powierzchni, z dala od materiałów łatwopalnych i zewnętrznych źródeł grzania.
- Nie usuwaj ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa znajdujących się na pokrywie oraz oznaczeń na tylnej powierzchni bazy szybkowaru.
- Aby przygotować urządzenie do pracy wyczyść je przed pierwszym użyciem postępując zgodnie z zaleceniami rozdziału: [Czyszczenie przed pierwszym użyciem](#).



## UWAGA

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

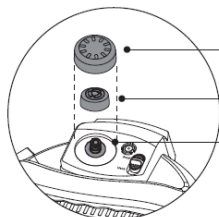
Nie wolno kłaść żadnych przedmiotów na szybkowarze, ani blokować wylotu pary przez zawór lub osłonę przeciw-blokowaniu zlokalizowanych na pokrywie do gotowania ciśnieniowego oraz otworów wentylacyjnych pokrywy do smażenia powietrzem.

# Urządzenie, części i akcesoria

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

## Góra pokrywy do gotowania pod ciśnieniem

### Montaż zaworu uwalniania pary



Zatyczka zaworu uwalniania pary

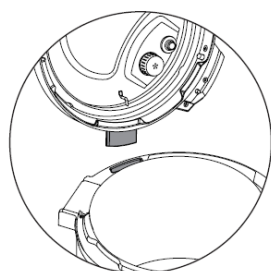
Zawór uwalniania pary

Rurka uwalniania pary

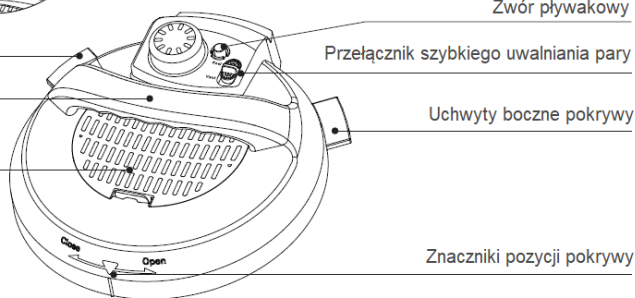
Uchwyty boczne pokrywy

Uchwyt pokrywy

Pokrywa ochronna modułu chłodzącego Quick Cool



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



Zwór pływakowy

Przełącznik szybkiego uwalniania pary

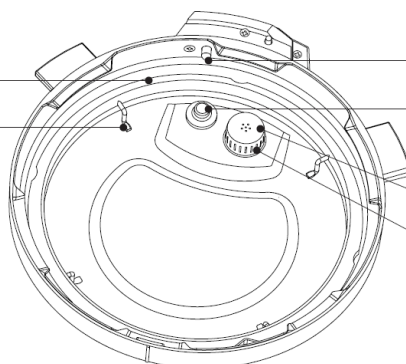
Uchwyty boczne pokrywy

Znaczniki pozycji pokrywy

## Spód pokrywy do gotowania pod ciśnieniem

Pierścień uszczelniający

Prowadnica uszczelki



Wypustka zamykania

Silikonowa zatyczka  
(spód zaworu pływakowego)

Ostonka przeciw-blokowaniu

Rurka zaworu uwalniającego parę  
(pod osłonką przeciw-blokowaniu)

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

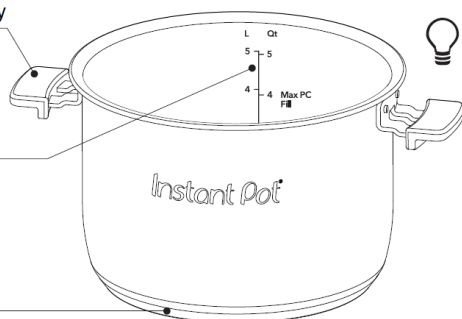
# Urządzenie, części i akcesoria

## 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 szybkaru po dowolną płytę elektryczną, ceramiczną, gazową lub indukcyjną.

## Baza szybkaru

Naczynie zewnętrzne

Uchwyt boczny

Krawędź kondensacyjna

Obudowa ze stali nierdzewnej

Panel sterowania

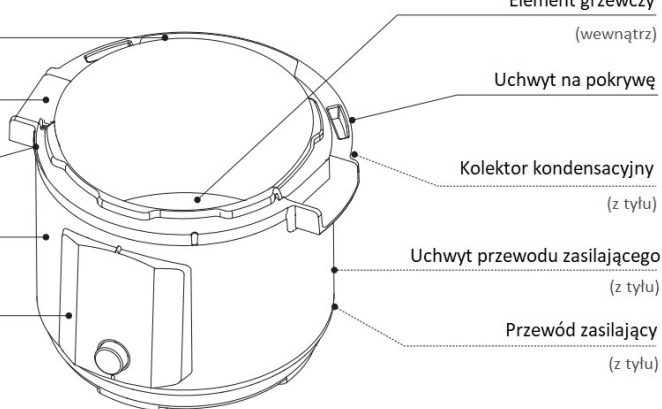
Element grzewczy  
(wewnątrz)

Uchwyt na pokrywę

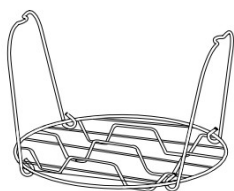
Kolektor kondensacyjny  
(z tyłu)

Uchwyt przewodu zasilającego  
(z tyłu)

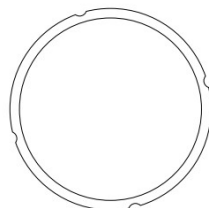
Przewód zasilający  
(z tyłu)



## Akcesoria



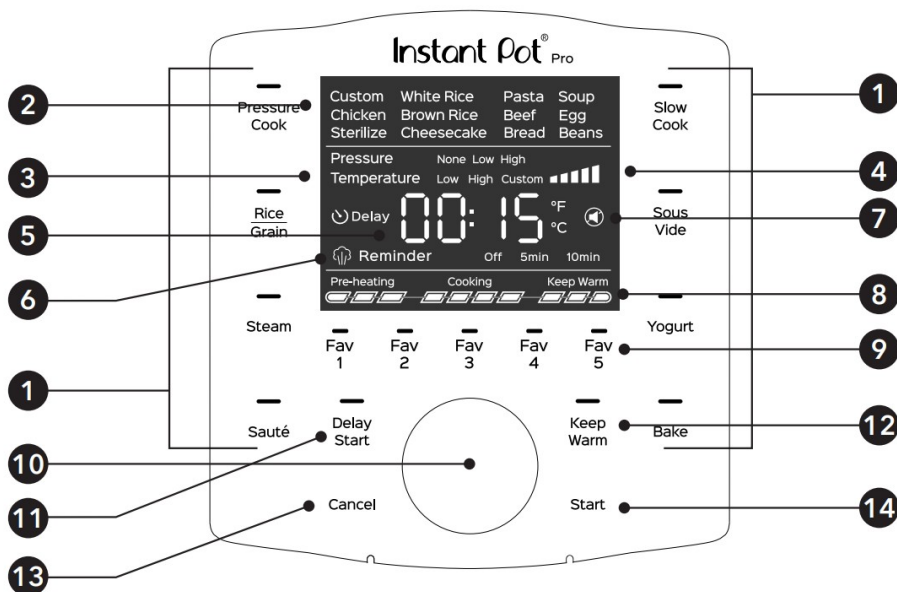
Wielofunkcyjny stojak



Uszczelka pokrywy

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

# Panel sterowania



## 1 Programy inteligentne (Smart)

- Gotowanie ciśnieniowe (Pressure Cook)
- Gotowanie ryżu / ziaren (Rice / Grain)
- Smażenie (Sauté)
- Gotowanie na parze (Steam)
- Wolne gotowanie (Slow Cook)
- Gotowanie metodą Sous Vide
- Program do jogurtu (Yogurt)
- Pieczenie ciast (Bake)

Aby dowiedzieć się więcej, patrz rozdział: [Przegląd programów szybkowaru ciśnieniowego](#).

**2 Domyślne ustawienia programów** – Po wyborze programu inteligentnego należy wybrać jedną z zaprogramowanych opcji ustawień domyślnych. Każda z wybranych opcji podlega zmianom przez użytkownika.

**3 Poziom ciśnienia** - Low (Niski), High (Wysoki) lub None (Bez zwiększonego ciśnienia).

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

**5 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.

W trybie czuwania wyświetlacz czasu pokazuje: **OFF**.

**6 Vent Reminder** – Ikona przypomnienia o konieczności odpowietrzenia, która podświetla się jedynie podczas pracy urządzenia w trybie podwyższonego ciśnienia.

## 7 Dźwięki

🔊 Dźwięki są włączone.

🔇 Dźwięki są wyłączone.

Dźwięki bezpieczeństwa oraz komunikatów błędów nie mogą zostać wyłączone.

# Panel sterowania

- 8 Wskaźnik postępu** – Pokazuje etap gotowania spośród: **Pre-heating (Rozgrzewanie) / Cooking (Gotowanie) / Keep Warm (Podgrzewanie)**.  
Aby dowiedzieć się więcej, patrz rozdział: [Panel sterowania: Wskaźnik postępu](#).
- 9 Fav 1 do Fav 5** – Umożliwiają zapisanie i szybki dostęp do ulubionych przepisów.  
Aby dowiedzieć się więcej, patrz rozdział: [Przegląd programów szybkowaru ciśnieniowego: Zapisywanie w ulubionych \(Fav 5\)](#).
- 10 Pokrętko sterowania** - Obracaj pokrętkę, aby przewijać inteligentne programy, modyfikować ikony stanu, dostosowywać czas, temperaturę i poziomy ciśnienia.  
Pokrętko jest również przyciskiem. Jego naciśnięcie powoduje potwierdzenie wyboru.
- 11 Delay Start – Opóźniony Start**  
Opóźnienie włączenie pracy szybkowaru. Można używać również jako minutnika kuchennego.
- 12 Keep Warm** – Pokazuje czy funkcja podgrzewania / utrzymywania potrawy w ciepłe (Keep Warm) jest włączona czy nie.  
Funkcja może być stosowana jedynie po programach: Gotowanie ciśnieniowe (Pressure Cook), Ryż (Rice) i Wolne gotowanie (Slow Cook) lub jako samodzielny program.
- 13 Cancel - Zakończ**  
Naciśnij w dowolnym momencie, aby zakończyć pracę szybkowaru i powrócić do stanu czuwania.
- 14 Start** - Naciśnij, aby rozpocząć pracę wybranego programu.

## Wskaźnik postępu



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



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



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

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

# Panel sterowania

---

## Zmiana jednostki temperatury (°F lub °C)

Gdy szybkowar jest w trybie czuwania (wyświetlacz wskazuje **OFF**) naciśnij i przytrzymaj pokrętkę przez 5 sekund, aż zobaczysz, że pole ustawienia temperatury zacznie migać.

Obróć pokrętkę, aby przełączać między stopniami Fahrenheita (°F) i Celsjusza (°C).

Naciśnij przycisk **Start**, aby zapisać zmianę.

## Włączanie i wyłączanie sygnałów dźwiękowych

Gdy szybkowar jest w trybie czuwania (wyświetlacz wskazuje **OFF**) naciśnij i przytrzymaj pokrętkę przez 5 sekund, aż zobaczysz, że pole ustawienia temperatury zacznie migać.

Naciśnij pokrętkę, aby przełączyć na pole ustawienia dźwięku.

Gdy ikona dźwięku zacznie migać, obróć pokrętkę, aby przełączać między włączaniem i wyłączaniem dźwięków. Naciśnij przycisk **Start**, aby zapisać zmianę.

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

## Dobieranie i zapisywanie ustawień własnych temperatury

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

Aby dowiedzieć się więcej, patrz rozdział: [Przegląd programów szybkowaru ciśnieniowego](#).

## Zmianie ustawień po starcie programu

Możesz dokonać zmian w ustawieniach danego programu w dowolnym momencie po jego rozpoczęciu, lecz nie zostaną one zapisane.

W tym celu naciśnij pokrętkę, aby wejść do ustawień gotowania. Przekręć pokrętkę, aby zmienić ustawienia, a następnie naciśnij pokrętkę, aby potwierdzić wprowadzoną zmianę i przejść do kolejnego pola ustawień.

Gdy wszystkie zmiany zostały już wprowadzone, naciśnij Start, aby potwierdzić ustawienia i wznowić gotowanie.

## Ustawianie odmierzenia opóźnionego startu

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

Wybierz program inteligentny i ustaw wybrane parametry. Następnie naciśnij przycisk opóźnionego startu (**Delay Start**).

Gdy pole ustawiania czasu miga, kręć pokrętkę, aby ustawić długość czasu do opóźnionego startu programu.

Naciśnij **Start**, aby rozpocząć odliczanie. Wyświetlacz rozpocznie pokazywanie czasu pozostałego do startu wybranego programu.

Funkcja opóźnionego startu (Delay Start) nie jest dostępna dla programów: smażenie (Sauté), jogurt (Yogurt), gotowanie metodą Sous Vide oraz gotowanie na parze (Steam).



# Ustawienia programów inteligentnych

## Resetowanie programów inteligentnych do ustawień fabrycznych

### Resetowanie ustawień poszczególnych programów inteligentnych

Będąc w trybie czuwania naciśnij i przytrzymaj przycisk wybranego programu inteligentnego przez 5 sekund.

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

Zapisane programy pod przyciskami funkcyjnymi **Fav 5** nie mogą być usuwane pojedynczo.

### Resetowanie ustawień wszystkich programów inteligentnych

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

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

## Podgrzewanie / przechowywanie ciepłych potraw (Keep Warm)

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

Ustawienie	Domyślna temperatura	Zakres temperatury	Zakres czasu gotowania
Keep Warm (Utrzymywanie ciepła / Podgrzewanie)	High	<b>Custom (Własna)</b> 62 - 90°C (144-194°F)	30 minut do 10 godzin (00:30 – 10:00)
		<b>Low (Niska)</b> 62°C / 144°F	
		<b>High (Wysoka)</b> 77°C / 171°F	

### Aby włączyć funkcję podgrzewania (Keep Warm):

1. W trybie czuwania naciśnij przycisk **Keep Warm**, aby wybrać program podgrzewania.
2. Gdy pole temperatury zacznie migać, kręć pokrętle, aby wybrać spośród ustawień **Low** (Niska), **High** (Wysoka) lub **Custom** (Własna).  
Aby ustawić własnoręcznie wybraną temperaturę wybierz **Custom** (Własna), a następnie kręć pokrętle, aby ustawić wybraną wartość.  
Naciśnij pokrętle, aby potwierdzić wybór i przejść do kolejnego pola.
3. Gdy pole czasu miga, przekręć pokrętle, aby dobrać odpowiedni czas gotowania.  
Aby wybrać własne ustawienie czasu pracy, naciśnij pole wyświetlania czasu i przełącz na opcję **Custom** (Własna), a następnie kręć pokrętle, aby ustawić wybrany czas.
4. Naciśnij **Start**, aby rozpocząć pracę szybkowaru. Wyświetlacz pokaże On, a pasek postępu podświetli **Pre-Heating** (rozgrzewanie).
5. Po zakończeniu utrzymywania ciepła na wyświetlaczu pojawi się komunikat: **End** (Koniec).

## Ustawienia zapisanych programów ulubionych

Ustaw i zapisz 5 niestandardowych programów jako ulubione, aby uzyskać dostęp do przepisów jednym dotknięciem.



### Dodawanie programów do przycisków funkcyjnych Fav (ulubione)

- 1 Wybierz dowolny program inteligentny i skonfiguruj go zgodnie ze swoim przepisem.
- 2 Po dostosowaniu wszystkich ustawień, dotknij i przytrzymaj dowolny klawisz ulubionych (**Fav 1 - Fav 5**) przez 3 sekundy, aby zapisać je jako program.

**To już! Twój spersonalizowany program jest gotowy do użycia w dowolnym momencie.**

**Uwaga:** Każdy zapisany przycisk **Fav** można zastąpić nowymi ustawieniami, wystarczy ponownie wykonać powyższe kroki.

### Korzystanie z zapisanych ulubionych programów

W zależności od przepisu, dodaj składniki do garnka wewnętrznego przed lub po rozgrzaniu.







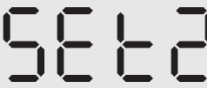


- 1 Dotknij klawisz **Fav**, którego chcesz użyć.
- 2 Dotknij **Start**, aby rozpocząć pracę szybkowaru.

Wyświetlacz pokaże: **On**, a pasek postępu podświetli: **Pre-heating** (Nagrzewanie wstępne).

To naprawdę takie proste!

**Uwaga:** Jeśli naciśniesz klawisz **Fav**, pod którym nie zostały zapisane żadne ulubione ustawienia, to wyświetlacz mignie 3 razy wyświetlając komunikat **[tbd]** i powróci do poprzedniego ekranu.

## Komunikaty stanu urządzenia

	Oznacza, że szybkowar jest w stanie czuwania.
	Oznacza, że szybkowar jest w trybie rozgrzewania (Pre-heating).
	Oznacza, że naczynie wewnętrzne jest rozgrzane i osiągnęło właściwą temperaturę, aby można było włożyć do niego przygotowane składniki.
	Wyświetlacz czasu pokazuje jedno z poniższych: <ul style="list-style-type: none"><li>• Gdy włączony jest jeden z programów inteligentnych, wyświetlacz odlicza czas pozostały do zakończenia wybranego programu.</li><li>• Gdy włączony jest tryb opóźnionego startu, wyświetlacz odlicza czas pozostały do rozpoczęcia wybranego programu.</li><li>• Gdy szybkowar jest w trybie podgrzewania / podtrzymywania ciepła (Keep Warm), wyświetlacz pokazuje czas, który upłynął od początku działania tej funkcji.</li></ul>
	Program inteligentny do produkcji jogurtu (Yogurt) jest w fazie pasteryzacji. Patrz rozdział - <a href="#">Przegląd programów szybkowaru ciśnieniowego: jogurt (Yogurt)</a> .
	Wyświetlacz podczas konfigurowania ustawień gotowania Sous Vide, pokazuje domyślny wybór temperatury. Aby ustawić niestandardową temperaturę gotowania, obróć pokrętkę, gdy temperatura będzie migać. Następnie naciśnij pokrętkę, aby potwierdzić wybór.
	Komunikat wyświetlany po naciśnięciu klawisza <b>Fav</b> w celu zapisania ulubionego przepisu.
	Komunikat wyświetlany po naciśnięciu klawisza <b>Fav</b> (ulubiony), który nie ma jeszcze przypisanego programu. Cyfra na początku komunikatu zależy od wybranego numeru przycisku Fav od 1 do 5.
	Oznacza, że czas pracy programu dobiegł końca, a program podtrzymywania ciepła został wyłączony. Napis <b>End</b> będzie wyświetlany do momentu podniesienia pokrywy lub naciśnięcia przycisku <b>Cancel</b> .

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

## Mycie przed pierwszym użyciem

---

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

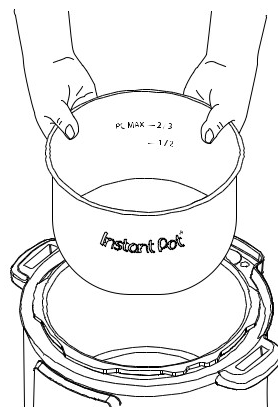
**Uwaga:** Naczynie wewnętrzne można bezpiecznie myć w zmywarce.

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

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

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

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



## 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

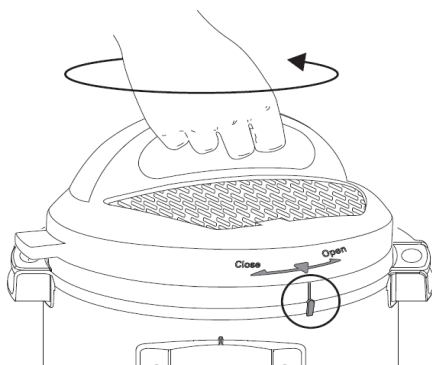
## Pokrywa do gotowania pod ciśnieniem

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

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

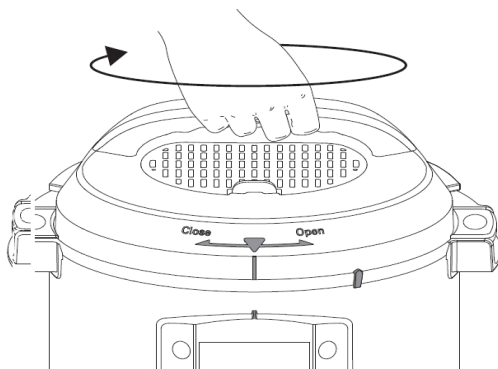
### Otwieranie i zdejmowanie pokrywy

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



### Zamykanie pokrywy

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



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

# Przegląd funkcji kontroli ciśnienia

## Szybkie studzenie (funkcja QuickCool™)

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

### Aby zdjąć osłonę ochronną QuickCool™

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

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

\*Taca QuickCool™ sprzedawana oddzielnie.

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

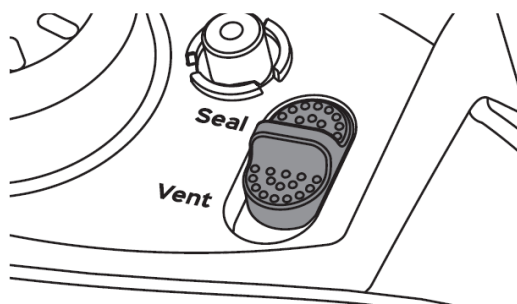
**▲ UWAGA** Przed gotowaniem zawsze sprawdzaj pokrywę pod kątem uszkodzeń i nadmiernego zużycia.

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

## Przycisk szybkiego uwalniania pary

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

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



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

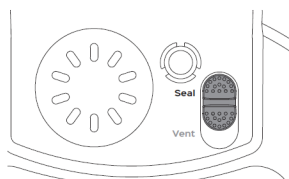
# Przegląd funkcji kontroli ciśnienia

## Zawór uwalniania pary

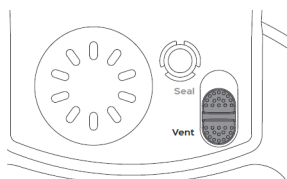
Zawór wylotu pary jest luźno osadzony w rurce wylotu pary, aby umożliwić jego łatwe obracanie się, gdy szybkowar jest pod ciśnieniem. Powinien pozostać na swoim miejscu po zamknięciu pokrywy.

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

**Pozycje przełącznika zaworu uwalniania pary:**



**Seal** - pozycja uszczelniania



**Vent** - pozycja uwalniania pary

## Wyciąganie zaworu uwalniania pary

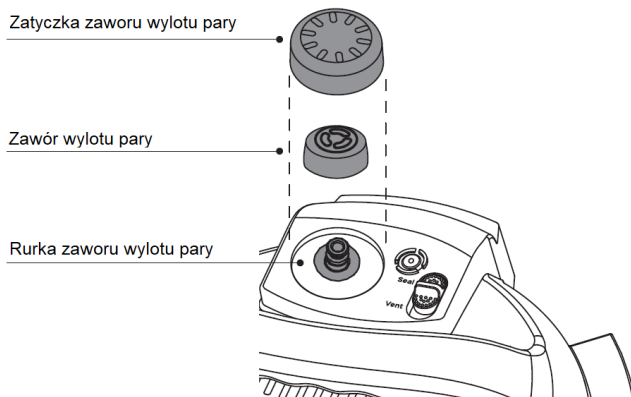
Pociągnij zawór wylotu pary do góry i wyciągnij go z rurki zaworu wylotu pary.

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

## Zakładanie zaworu uwalniania pary

Umieść zawór wylotu pary na rurce zaworu i mocno dociśnij.

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



**OSTRZEŻENIE**

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

# Przegląd funkcji kontroli ciśnienia

---

## Osłona przeciw-blokowaniu

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

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

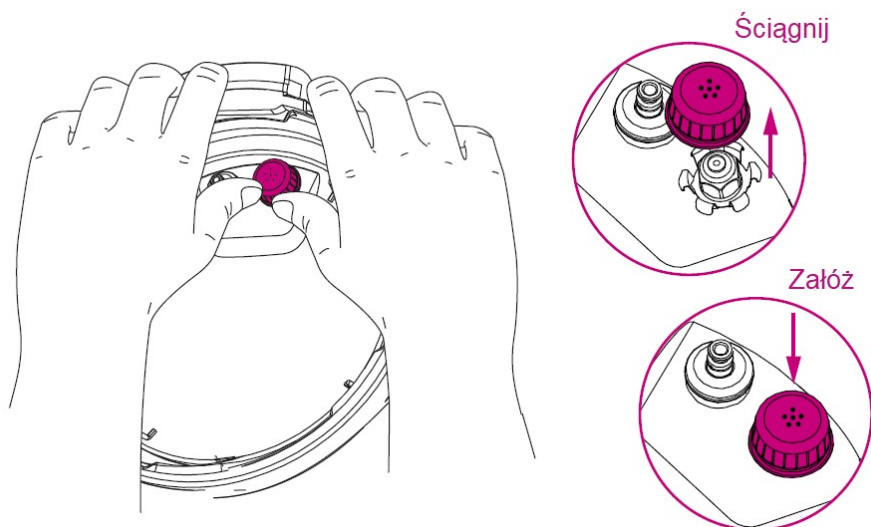
## Zdejmowanie osłony przeciw-blokowaniu

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

## Zakładanie osłony przeciw-blokowaniu

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

Nie uruchamiaj szybkowaru bez zainstalowanej osłony przeciw-blokowaniu.





# Przegląd funkcji kontroli ciśnienia

## Uszczelka wokół pokrywy

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

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

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

## Zdejmowanie uszczelki

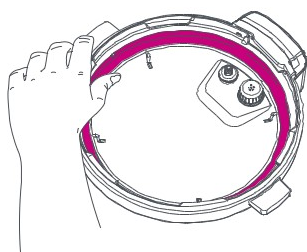
Chwyć krawędź gumy silikonowej i wyciągnij pierścień uszczelniający ze stalowej prowadnicy na uszczelkę.

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

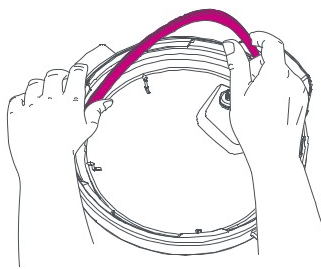
## Zakładanie uszczelki

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

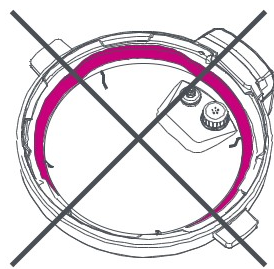
Po prawidłowym zainstalowaniu, uszczelka powinna ciasno przylegać do prowadnicy na uszczelkę i nie powinna wypaść po odwróceniu pokrywy.



Zakładanie



Ściąganie



Nieprawidłowo

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

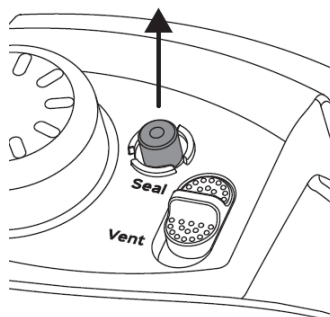
### **UWAGA**

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

# Przegląd funkcji kontroli ciśnienia

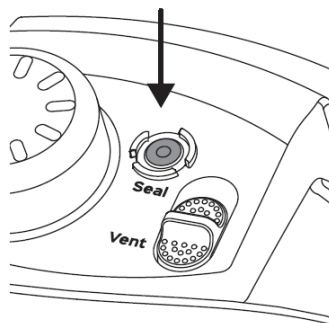
## Zawór pływakowy

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



### Pod ciśnieniem

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



### Rozprężony

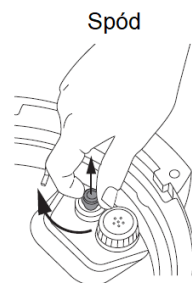
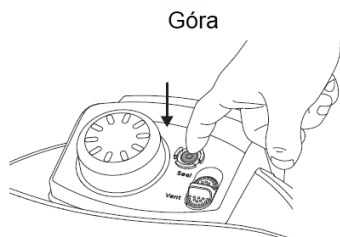
Gdy zawór pływakowy jest schowany w zagłębieniu w pokrywie, oznacza to, że szybkar nie jest zamknięty pod ciśnieniem.

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

## Zakładanie zaworu pływakowego

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

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



## **⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO**

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

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

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

# Przegląd funkcji kontroli ciśnienia

---

## Wyciąganie zaworu pływakowego z pokrywy

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

**Uwaga:** Nie wyrzucaj zaworu pływakowego ani silikonowej nasadki.

## Kolektor kondensacyjny

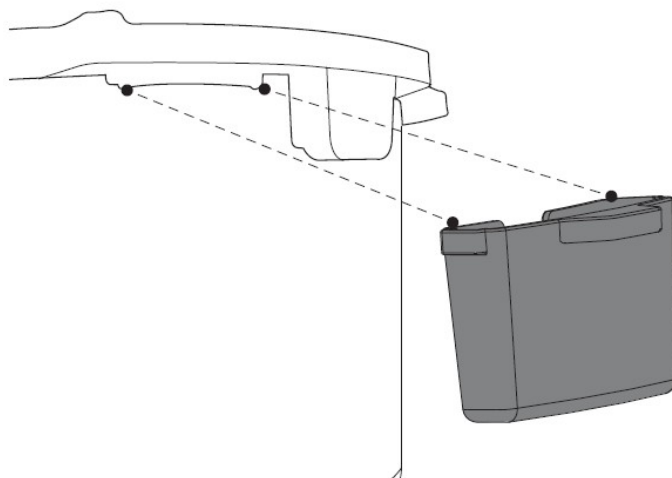
Kolektor kondensacyjny znajduje się z tyłu bazy szybkowaru i gromadzi nadmiar wilgoci spływającej z krawędzi kondensacyjnej. Należy go zainstalować przed gotowaniem, a następnie opróżnić i wypłukać po każdym użyciu.

### Zdejmowanie kolektora kondensatu

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

### Zakładanie kolektora kondensatu

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



# Wprowadzenie do gotowania pod ciśnieniem

---

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

Szybkowary przechodzą 3 etapy podczas gotowania ciśnieniowego:

## 1. Wstępne 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.

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

Sposoby uwalniania ciśnienia z szybkowaru:

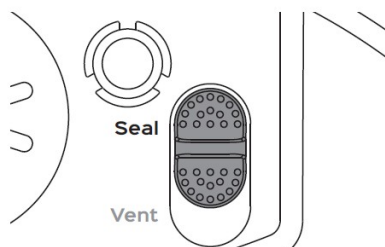
- Naturalne uwalnianie pary (NU)
- Szybkie uwalnianie pary (SU)
- Czasowe naturalne uwalnianie pary

## Naturalne uwalnianie pary (NU)

Gdy chcesz, aby gotowanie spowalniało stopniowo. Pozostaw przełącznik uwalniania pary w pozycji **Seal (uszczelnianie)**. Gdy temperatura w szybkowarze spada, w sposób naturalny obniża się wewnętrzny poziom ciśnienia wraz z upływem czasu.

Całkowity czas rozprężania różni się w zależności od objętości i rodzaju żywności i płynu.

Po całkowitym rozhermetyzowaniu szybkowaru zawór pływakowy wpada do otworu pokrywy.



**Pozycja przełącznika, gdy pokrywa jest zamknięta pod ciśnieniem**

### UWAGA

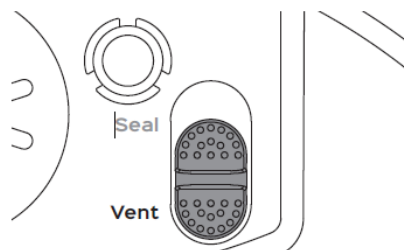
Użyj metody naturalnego uwalniania pary (NU), aby obniżyć ciśnienie w szybkowarze po gotowaniu produktów bogatych w skrobię (np. zupy, gulasze, chili, makarony, owsianki) lub podczas gotowania potraw, które pęcznieją po ugotowaniu (np. fasola i kasze).

## Szybkie uwalnianie pary (SU)

Szybko zatrzymuje gotowanie i zapobiega rozgotowaniu. Idealny do gotowania warzyw i delikatnych owoców morza! Zaraz po zakończonym gotowaniu przestaw przycisk uwalniania pary z pozycji **Seal (uszczelnianie)** do pozycji **Vent (uwalniania ciśnienia)**.

Strumień pary wydostanie się przez górną część zaworu uwalniania pary.

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



### UWAGA

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

### NIEBEZ- PIECZEŃSTWO

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)

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

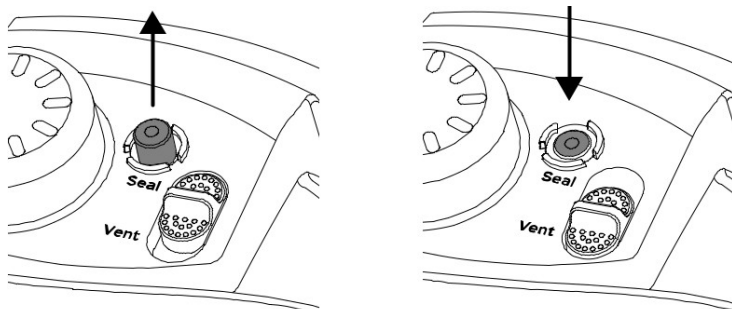
## UWAGA

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

## Czasowe naturalne uwalnianie pary

Przedłużone utrzymywanie wysokiego ciśnienia trwa przez określony czas, a następnie zostaje zatrzymane poprzez szybkie uwolnienie ciśnienia przełącznikiem. To dobry sposób odpowietrzania po gotowaniu ryżu lub kasz. Pozostaw przełącznik uwalniania pary w pozycji **Seal (uszczelnienia)** przez 5 lub 10 minut (w zależności od zaleceń przepisu) po zakończeniu gotowania, a następnie przestaw przełącznik uwalniania pary do pozycji **Vent (odpowietrzania)**. Strumień pary wydostanie się przez górną część przełącznika uwalniania pary.

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



## Funkcja przypomnienia o odpowietrzaniu (Reminder)

Ustawienie przypomnienia o czasowym odpowietrzaniu ułatwia nieprzegapienie odpowiedniego momentu na uwolnienie ciśnienia i prawidłowe zakończenie gotowania potrawy.

Zalecenia przepisu	Ustawienie przypomnienia
Szybkie uwolnienie pary (SU)	Wyłączone (Off)
Czasowe naturalne uwalnianie pary przez 5 minut	5 minut
Czasowe naturalne uwalnianie pary przez 10 minut	10 minut

## 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. Zawsze upewnij się, czy stalowe naczynie wewnętrzne znajduje się w bazie szybkowaru przed rozpoczęciem gotowania ciśnieniowego. 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: Przełącznik uwalniania pary automatycznie ustawi się w pozycji uszczelniania.*
6. Naciśnij przycisk **Pressure cook (gotowanie pod ciśnieniem)**, aby wybrać program inteligentny gotowania w szybkowarze.
7. Gdy napis **Custom** miga, naciśnij pokrętkę, aby potwierdzić wybór i przejść do następnego pola.
8. Gdy poziom ciśnienia miga, naciśnij pokrętkę, aby wybrać poziom **wysoki (High)** i przejść do następnego pola.
9. 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**.*
10. Gdy miga napis **Reminder** (przypomnienie), obróć pokrętkę pomiędzy opcjami i wybierz **Off** (wyłączone). Naciśnij pokrętkę, aby potwierdzić. Po więcej informacji patrz: [Panel sterowania](#).
11. Naciśnij **Start**, aby rozpocząć pracę szybkowaru. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat **On**, a pasek postępu pokaże: **Pre-heating** (Rozgrzewanie)  
*Uwaga: Aby zrozumieć jak działa gotowanie pod ciśnieniem, zapoznaj się rozdziałem: [Wprowadzenie do gotowania ciśnieniowego](#), podczas gdy szybkokwar rozgrzewa się.*
12. Gdy szybkokwar zakończy pracę, automatycznie włączy się tryb podgrzewania (**Keep Warm**). Aby go wyłączyć naciśnij **Cancel**, wtedy szybkokwar powróci do stanu czuwania.
13. Gdy proces gotowania dobiegnie końca, wyświetlacz pokaże: **End**.
14. Jeśli pozostanie ustawione przypomnienie o odpowietrzaniu po 5 lub 10 minutach, to timer rozpocznie odliczanie do przypomnienia.
15. Postępuj zgodnie z instrukcją odpowietrzania zawartą w rozdziale – [Rozprężanie szybkowaru \(Metody odpowietrzania\)](#).
16. Zawór pływakowy opadnie po całkowitym obniżeniu ciśnienia.
17. Otwórz i zdejmij pokrywę zgodnie z opisem w rozdziale: [Funkcje kontroli ciśnienia - Pokrywa do gotowania pod ciśnieniem](#).
18. Ostrożnie wyjmij naczynie wewnętrzne z podstawy szybkowaru, wylej wodę i dokładnie osusz wnętrze szybkowaru.

Jesteś gotowy, aby rozpocząć gotowanie w szybkowarze!

### UWAGA

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



## Przegląd programów szybkowaru ciśnieniowego

Program	Możliwe ustawienia domyślne	Poziomy ciśnienia	Porady
<b>Pressure Cook (Gotowanie ciśnieniowe)</b>	Custom (Własne), Chicken (Kurczak), Sterilize (Sterylizacja), Pasta (Makaron), Beef (Wołowina), Soup (Zupa), Egg (Jaja), Beans (Fasola)	Low (Niskie), High (Wysokie)	Rekomendowane jest użycie naturalnego uwalniania pary (NU) lub postępowanie zgodnie w wybranym przepisem dla uzyskania najlepszych rezultatów.
<b>Rice / Grain (Gotowanie ryżu / ziaren)</b>	Custom (Własne), White Rice (Biały ryż), Brown Rice (Brązowy ryż)	Low (Niskie), High (Wysokie)	
<b>Steam (Gotowanie na parze)</b>	Custom (Własne)	–	Jest to bezciśnieniowy program gotujący za pośrednictwem pary, który najlepiej nadaje się do gotowania delikatnych warzyw, takich jak cukinia i brokuły.
<b>Sauté (Smażenie)</b>	Custom (Własne)	–	Poziomy od 1 do 5 działają analogicznie do poziomów grzania płyty grzewczej, na której położymy patelnię do smażenia, gdzie 5 to najwyższy poziom grzania (najlepszy do przyrumieniania), a 1 to najniższy poziom (do gotowania na wolnym ogniu).
<b>Slow Cook (Wolne gotowanie)</b>	Custom (Własne), Chicken (Kurczak), Beef (Wołowina), Beans (Fasola), Soup (Zupa)	–	Działa tak jak standardowy wolnowar. Czas gotowania powinien być ustawiony na co najmniej 4 godziny, aby uzyskać optymalne rezultaty. <b>Uwaga:</b> Potrawa gotowana poniżej 3 godzin może być niedogotowana.
<b>Sous Vide</b>	Custom (Własne), Chicken (Kurczak), Beef (Wołowina), Egg (Jaja)	–	
<b>Yogurt (Jogurt)</b>	Custom (Własne)	–	
<b>Bake (Pieczenie ciast)</b>	Custom (Własne), Cheeseacke (Sernik), Bread (Chleb)	None (Bez), Low (Niskie), High (Wysokie)	
<b>Keep Warm (Podgrzewanie)</b>	–	Custom, Low, High	

# Przegląd programów szybkowaru ciśnieniowego

Niezależnie od tego, czy jesteś początkującym kucharzem, czy ekspertem kulinarnym, szybkowar Instant Pot Pro 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 / ziaren (Rice / Grain)

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 oferuje 2 poziomy ciśnienia do wyboru:

Poziom ciśnienia	Sugerowane użycie	Uwagi
<b>Low</b> (Niskie) 30-50 kPa	Ryby i owoce morza, miękkie warzywa, ryż. Również do konserwowania oraz jedzenia o wysokiej kwasowości.	Podczas gotowania ciśnieniowego poziom temperatury gotowania zależy od poziomu ciśnienia. Im wyższe ciśnienie, tym wyższa temperatura.
<b>High</b> (Wysokie) 70-90 kPa	Jaja, mięso, drób, warzywa korzeniowe, płatki owsiane, fasola, ziarna, wywar, chili.	

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
7.6 Litra	2 szklanki - 500 ml

\* O ile w przepisie nie określono inaczej.

### UWAGA

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

## Przegląd programów szybkowaru ciśnieniowego

Program	Ustawienia domyślne	Domyślny poziom ciśnienia	Domyślny czas	Zakres czasu
Pressure Cook (Gotowanie ciśnieniowe)	Custom (Własne)	High (Wysokie)	10 minut (00:10)	1 minuta do 8 godzin (00:01 – 08:00)
	Pasta (Makaron)	High (Wysokie)	1 minuta (00:01)	1 minuta do 1 godziny (00:01 – 01:00)
	Soup (Zupa)	High (Wysokie)	30 minut (00:30)	1 minuta do 4 godzin (00:01 – 04:00)
	Chicken (Kurczak)	High (Wysokie)	10 minut (00:10)	
	Beef (Wołowina)	High (Wysokie)	30 minut (00:30)	
	Beans (Fasola)	High (Wysokie)	20 minut (00:20)	
	Egg (Jaja)	High (Wysokie)	10 minut (00:10)	1 minuta do 10 minut (00:01 – 00:10)
	Sterilize (Sterylizacja)	High (Wysokie)	10 minut (00:10)	1 minuta do 30 minut (00:01 – 00:30)
Rice / Grain (Gotowanie ryżu / ziaren)	Custom (Własne)	Low (Niskie)	10 minut (00:10)	1 minuta do 1 godziny (00:01 – 01:00)
	White Rice (Biały ryż)	High (Wysokie)	10 minut (00:10)	
	Brown Rice (Brazowy ryż)	High (Wysokie)	10 minut (00:10)	1 minuta do 30 minut (00:01 – 00:30)

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

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

2. Włóż garnek wewnętrzny do podstawy szybkowaru.
3. Podłącz przewód zasilający do źródła zasilania. Szybkowar przejdzie w tryb czuwania, a wyświetlacz pokaże **OFF**.
4. Zamknij pokrywę zgodnie z opisem w rozdziale: [Przegląd funkcji kontroli ciśnienia – Zamykanie pokrywy](#).

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

5. Naciśnij przycisk wybranego programu inteligentnego (**Pressure Cook** lub **Rice/Grain**).

## Przegląd programów szybkowaru ciśnieniowego

---

6. Gdy miga napis **Custom** (ustawienia własne), za pomocą pokrętki wybierz jedną z dostępnych opcji.  
Naciśnij pokrętkę, aby potwierdzić wybór i przejść do następnego pola.  
***Uwaga:** Wybór czasu gotowania i poziomu ciśnienia zostanie zapisany jako domyślny po naciśnięciu przycisku Start. Szybkowar zachowa je i ustawi przy kolejnym wyborze danego programu.*
7. Gdy poziom ciśnienia miga (Pressure level), za pomocą pokrętki wybierz jedną z dostępnych opcji.  
Naciśnij ponownie pokrętkę, potwierdzić wybór i przejść do następnego pola.
8. Gdy pole wyświetlania czasu miga, za pomocą pokrętki ustaw czas gotowanie zgodnie z wybranym przepisem.  
Naciśnij ponownie pokrętkę, potwierdzić wybór i przejść do następnego pola.
9. Gdy miga napis Reminder (Przypomnienie o odpowietrzeniu), za pomocą pokrętki ustaw wybraną opcję przypomnienia. Patrz więcej: [Panel sterowania](#).  
Naciśnij ponownie pokrętkę, potwierdzić wybór
10. Naciśnij **Start**, aby rozpocząć. Wyświetlacz pokaże: **On** (Włączony), a pasek postępu podświetli **Pre-heating**, co oznacza że szybkowar rozpoczął rozgrzewanie.
11. Gdy szybkowar osiągnie wymaganą temperaturę pasek postępu podświetli **Cooking** (Gotowanie), a wyświetlacz rozpocznie odliczanie czasu gotowania.
12. 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).
13. Po zakończeniu gotowania postępuj zgodnie z zaleceniami, aby wybrać odpowiednią metodę odpowietrzania. Patrz rozdział: [Rozprężanie szybkowaru \(Metody odpowietrzania\)](#).
14. Poczekaj, aż zawór pływakowy opadnie, a następnie ostrożnie otwórz i zdejmij pokrywę zgodnie z opisem w rozdziale: [Funkcje kontroli ciśnienia: Pokrywa do gotowania pod ciśnieniem](#).
15. Stosując odpowiednią ochronę dłoni, wyjmij garnek wewnętrzny z podstawy szybkowaru, wylej wodę i dokładnie osusz garnek wewnętrzny.

Funkcję opóźnionego startu (**Dealay Start**) można ustawić tak, aby automatycznie rozpoczął 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

## Gotowanie na parze (Steam) bez podwyższonego ciśnienia

Program Steam (Gotowanie na parze) ma dwa zastosowania:

- Jako tradycyjny parowar - gotując wodę 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.
- Jako komora do dezynfekcji szkła i tworzyw sztucznych. Uwaga: Należy zapoznać się z instrukcją producenta dotyczącą czasu i temperatury odkażania.

Ustawienia wstępne	Domyślna temperatura	Domyślny czas gotowania	Zakres regulacji temperatury	Zakres czasu gotowania
Custom (Własne)	High (Wysoka)	30 minut (00:30)	Low (Niska) 83°C / 181°F	1 minuta do 1 godziny (00:01 – 01:00)
	Low (Niska)		High (Wysoka) 100°C / 212°F (Bez regulacji)	

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. Przesuń przełącznik szybkiego uwalniania do pozycji **Vent** (odpowietrzanie).
7. Naciśnij **Steam**, aby wybrać inteligentny program gotowania na parze.
8. Gdy miga napis **Custom** (ustawienia własne), za pomocą pokrętki wybierz jedną z dostępnych opcji.  
Naciśnij pokrętkę, aby potwierdzić wybór i przejść do następnego pola.
9. Gdy ustawienie temperatury miga, za pomocą pokrętki wybierz jedną z dostępnych opcji: **High (Wysoka)** lub **Low (Niska)**.  
Naciśnij ponownie pokrętkę, potwierdzić wybór i przejść do następnego pola.
10. Gdy pole wyświetlania czasu miga, za pomocą pokrętki ustaw czas gotowanie zgodnie z wybranym przepisem.
11. Naciśnij **Start**, aby rozpocząć. Wyświetlacz pokaże: **On** (Włączony), a pasek postępu podświetli **Pre-heating**, co oznacza że szybkowar rozpoczął rozgrzewanie.
12. Gdy szybkowar osiągnie wymaganą temperaturę pasek postępu podświetli **Cooking** (Gotowanie), a wyświetlacz rozpocznie odliczanie czasu gotowania.
13. Gdy program dobiegnie końca, szybkowar przechodzi w tryb czuwania, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat **End** (Koniec).  
Nie ma możliwości ustawienia automatycznej funkcji utrzymywania ciepła (**Keep Warm**) dla programu gotowania na parze.

*Uwaga: Do gotowania na parze zaleca się używanie dedykowanego stojaka lub innych autoryzowanych akcesoriów Instant Pot.*

# 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:

[Deglazowanie garnka wewnętrznego.](#)

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

1. Włóż naczynie wewnętrzne do podstawy szybkowaru. **Nie używaj pokrywy.**
2. Podłącz przewód zasilający do źródła zasilania. Szybkowar przejdzie w tryb czuwania, a wyświetlacz pokaże **OFF**.
3. Naciśnij przycisk **Sauté**, aby wybrać program inteligentny podsmażania.
4. Gdy miga napis **Custom** (ustawienia własne), naciśnij pokrętkę, aby potwierdzić wybór i przejść do następnego pola.
5. Gdy ustawienie temperatury miga, za pomocą pokrętki wybierz jedną z dostępnych opcji: **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.  
Naciśnij ponownie pokrętkę, potwierdzić wybór i przejść do następnego pola.
6. Gdy pole wyświetlania czasu miga, za pomocą pokrętki ustaw czas gotowania zgodnie z wybranym przepisem.
7. Naciśnij **Start**, aby rozpocząć. Wyświetlacz pokaże: **On** (Włączony), a pasek postępu podświetli **Pre-heating**, co oznacza że szybkowar rozpoczął rozgrzewanie.
8. Gdy szybkowar osiągnie wymaganą temperaturę pasek postępu podświetli **Cooking** (Gotowanie), a wyświetlacz rozpocznie odliczanie czasu gotowania.
9. Możesz wybrać domyślny czas gotowania naciskając pokrętkę lub kręcić pokrętkę, aby dowolnie ustawić czas gotowania. Naciśnij pokrętkę, aby potwierdzić wybór.
10. Naciśnij **Start**, aby rozpocząć. Pasek postępu podświetli **Pre-heating** (Rozgrzewanie), a wyświetlacz pokaże: **On**.
11. Gdy temperatura docelowa zostanie osiągnięta pasek postępu podświetli **Cooking** (Gotowanie), wyświetlacz przez moment pokaże **Hot** (Gorące), a następnie przełączy się na odliczanie czasu do końca programu.

## Przegląd programów szybkowaru ciśnieniowego

---

12. 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 wysmażenia przed upływem czasu, po prostu naciśnij **Cancel** (Zakończ), aby pracę programu.

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

### Deglazurowanie garnka wewnętrznego (gotowanie ciśnieniowe po smażeniu)

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

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

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

#### OSTRZEŻENIE

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

# 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.

Ustawienia wstępne	Domyślna temperatura	Domyślny czas gotowania	Zakres czasu gotowania	Wskazówki
Custom (Własne)	High (Wysoka)	4 godziny (04:00)	30 minut do 99 godzin i 30 minut (00:30 – 99:30)	Dania powinny gotować się przez co najmniej 3 godziny (03:00), chyba że w przepisie określono inaczej.
Chicken (Kurczak)	High (Wysoka)			
Beef (Wołowina)	High (Wysoka)	6 godziny (06:00)		
Beans (Fasola)	High (Wysoka)			
Soup (Zupa)	High (Wysoka)	8 godziny (08:00)		

1. Dodaj żywność i płynne składniki do wewnętrznego garnka zgodnie z przepisem.
2. Włóż garnek wewnętrzny do podstawy szybkowaru.
3. Podłącz przewód zasilający do źródła zasilania. Szybkowar przejdzie w tryb czuwania, a wyświetlacz pokaże **OFF**.
4. Zamknij pokrywę zgodnie z opisem w rozdziale: [Przegląd funkcji kontroli ciśnienia – Zamykanie pokrywy](#) lub użyj szklanej pokrywy z otworem wentylacyjnym.
5. Naciśnij przycisk **Slow Cook**, aby wybrać program inteligentny wolnego gotowania.
6. Gdy miga napis **Custom** (ustawienia własne), za pomocą pokrętki wybierz jedną z dostępnych opcji. Naciśnij pokrętkę, aby potwierdzić wybór i przejść do następnego pola.
7. Gdy ustawienie temperatury miga, za pomocą pokrętki wybierz jedną z dostępnych opcji: **High (Wysoka)** lub **Low (Niska)**.  
Naciśnij pokrętkę, potwierdzić wybór i przejść do następnego pola.
8. Gdy pole wyświetlania czasu miga, za pomocą pokrętki ustaw czas gotowanie zgodnie z wybranym przepisem.
9. Naciśnij **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.
10. Gdy temperatura docelowa zostanie osiągnięta, wskaźnik postępu podświetli **Cooking** (Gotowanie), a wyświetlacz rozpocznie odliczanie czasu gotowania.
11. Jeśli tryb utrzymywania ciepła (Keep Warm) jest włączony, to po zakończeniu programu inteligentnego szybkowar rozpocznie odliczanie czasu, przez który potrawa jest utrzymywana w cieple. Jeśli nie, szybkowar przechodzi w tryb czuwania, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat **End** (Koniec).

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



# Przegląd programów szybkowaru ciśnieniowego

## Program Smart: Sous Vide

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

Co będziesz potrzebował:

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

Ustawienia wstępne	Domyślna temperatura	Domyślny czas gotowania	Zakres czasu gotowania
Custom (Własne)	60°C / 140°F	3 godziny (03:00)	30 minut do 99 godzin i 30 minut (00:30 – 99:30)
Chicken (Kurczak)	60°C / 140°F	2 godziny (02:00)	10 minut do 99 godzin i 30 minut (00:10 – 99:30)
Beef (Wołowina)	54°C / 130°F	2 godziny (02:00)	
Egg (Jaja)	70°C / 145°F	30 minut (00:30)	10 minut do 24 godzin (00:10 – 24:00)

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. Naciśnij przycisk **Sous Vide**, aby wybrać inteligentny program gotowania sous vide.
5. Gdy miga napis **Custom** (ustawienia własne), za pomocą pokrętki wybierz jedną z dostępnych opcji. Naciśnij pokrętkę, aby potwierdzić wybór i przejść do następnego pola.
6. Gdy ustawienie temperatury miga, za pomocą pokrętki wybierz dowolną temperaturę zgodną z wybranym przepisem.  
Naciśnij pokrętkę, potwierdzić wybór i przejść do następnego pola.
7. Gdy pole wyświetlania czasu miga, za pomocą pokrętki ustaw czas gotowanie zgodnie z wybranym przepisem.
8. Naciśnij **Start**, aby rozpocząć. Pasek postępu podświetli **Pre-heating** (rozgrzewanie), a wyświetlacz pokaże: **On**.
9. Podczas gdy szybkowar rozgrzewa się, dopraw jedzenie według uznania.  
Zobacz: [Składniki i ich przyprawianie](#) (poniżej).
10. Podziel jedzenie na pojedyncze porcje zamknięte w hermetyczne foliowe woreczki. Usuń powietrze z torebek i szczelnie je zamknij.

## Przegląd programów szybkowaru ciśnieniowego

---

11. Gdy ustawiona temperatura wody zostanie osiągnięta, wyświetlacz pokaże **Hot** (gorące) przez parę sekund przed tym jak rozpocznie odliczanie czasu gotowania.
12. Otwórz pokrywę i włóż zamknięte woreczki do naczynia wewnętrznego. Zawartość woreczków należy zanurzyć, ale zgrzany bok powinien pozostać powyżej linii wodnej.

### **UWAGA**

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

13. Zamknij pokrywę zgodnie z opisem w rozdziale: [Przegląd funkcji kontroli ciśnienia – Zamykanie pokrywy](#). Przetaw przełącznik zwalniania pary na pozycję **Vent**.  
*Uwaga:* W przypadku gotowania **powyżej 4 godzin** okresowo sprawdzaj poziom wody, aby upewnić się, że zawartość woreczków pozostaje zanurzona. W razie potrzeby dodaj podgrzaną wodę do garnka wewnętrznego.
14. Po zakończeniu wyświetlacz pokaże: **End** (Koniec). Otwórz szybkowar i szczypcami ostrożnie wyjmij woreczki z gorącej wody.
15. Wyjmij zawartość woreczków i użyj termometru, aby sprawdzić czy potrawa jest gotowa. Postępuj zgodnie z przepisem lub zapoznaj się z rozdziałem: [Przewodnik gotowania Sous Vide](#).

### Obsmażanie po gotowaniu

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

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

### Składniki i ich przyprawianie

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

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

### Przechowywanie żywności gotowanej metodą Sous Vide

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

# Przegląd programów szybkowaru ciśnieniowego

## Przewodnik gotowania Sous Vide

Rodzaj mięsa	Grubość kawałka	Oczekiwany efekt końcowy	Temperatura gotowania	Minimalny czas gotowania	Maksymalny czas gotowania
<b>Wołowina i Jagnięcina</b>					
Delikatne rodzaje mięsa: polędwica, kotlety, żeberka, steki, z kością.	2 – 5 cm	Krwiste	122°F / 50°C	1 godz.	4 godz.
		Średnio wysmażone	129°F / 54°C	1 godz. 30 min	4 godz.
Twardsze porcje mięsa: karkówka, łopata, gołonka, dziczyzna wołowa.	4 – 6 cm	Średnio wysmażone	140°F / 60°C	1 godz. 30 min	4 godz.
		Dobrze wysmażone	145°F / 63°C	1 godz. 30 min	4 godz.
<b>Drób</b>					
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.
<b>Wieprzowina</b>					
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
<b>Ryba i owoce morza</b>					
Ryby	2 – 3 cm	Miękkie i maślane	110°F / 43°C	10 minut	30 minut
		Delikatnie przezroczyste, zaczyna się rozpadać	115°F / 46°C	20 minut	45 minut
		Średnio ścięte	125°F / 52°C	20 minut	45 minut
		Średnio ścięte, suche	130°F / 54°C	20 minut	45 minut
		Dobrze ścięte, kruche	135°F / 57°C	20 minut	45 minut
Krewetki	-	Tradycyjnie ścięte	140°F / 60°C	30 minut	45 minut
Homar	-	Miękki i maślany	140°F / 60°C	1 godzina	1 godzina
Przeżrebki	-	Miękkie i maślane	140°F / 60°C	30 minut	30 minut
<b>Jaja</b>					
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
<b>Owoce i warzywa</b>					
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, umożliwiająca 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 Duo	Minimalna ilość mleka	Maksymalna ilość mleka
5.7 Litra	4 szklanki - 1000 ml	4.5 Litra
7.6 Litra	6 szklanek - 1500 ml	6.8 Litra

Ustawienia wstępne	Domyślna temperatura	Domyślny czas gotowania	Zakres czasu gotowania
Custom (Własne)	Low (Niska) - Ferment	8 godzin <b>(08:00)</b>	30 minut do 99 godzin i 30 minut <b>(00:30 – 99:30)</b>
	High (Wysoka) - Pasteryzacja	<b>(boil)</b>	Czas trwania może wynieść od 30 minut do 1 godziny zależnie od ilości użytego mleka
	Custom (Własna) 56°C / 133°F	8 godzin <b>(08:00)</b>	30 minut do 99 godzin i 30 minut <b>(00:30 – 99:30)</b>

Jeśli zaczynasz z...	To postępuj tak:
mlekiem pasteryzowanym lub niepasteryzowanym	Przejdź przez wszystkie poniższe kroki postępowania
mlekiem UHT	Przejdź od razu do <b>kroku 2 – Dodanie starterowych kultur bakterii</b> . 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.

- Naciśnij przycisk **Yogurt**, aby wybrać program przygotowywania jogurtu.
- Gdy ustawienie temperatury miga, za pomocą pokrętła wybierz wysoki poziom temperatury – **High**.  
Naciśnij pokrętło, potwierdzić wybór i przejść do następnego pola.
- Czas i temperatura pasteryzacji nie podlegają zmianom.
- Naciśnij **Start**, aby rozpocząć. Pasek postępu podświetli **Pre-heating** (rozgrzewanie), 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.
- Gdy ustawienie temperatury miga, za pomocą pokrętła wybierz niski poziom temperatury – **Low** lub opcję ustawień własnych – **Custom**. Naciśnij pokrętło, aby potwierdzić swój wybór i przejść do kolejnego pola.
- Gdy wyświetlanie czasu miga, za pomocą pokrętła ustaw wybrany czas fermentacji.  
**Uwaga:** Domyślny 8-godzinny czas fermentacji jest standardowo stosowanym okresem, ale możesz zmienić go w zależności od przepisu, którego używasz. Pamiętaj, że im dłuższa fermentacja, tym bardziej kwaśny będzie jogurt.
- 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.

# Przegląd programów szybkowaru ciśnieniowego

## Pieczenie ciast (Bake)

Program Bake (Pieczenie) z funkcją zwiększonego ciśnienia lub bez, może być używany do wypieku klasycznych ciast brownie, wilgotnego chlebka bananowego i wielu innych.

Ustawienia wstępne	Domyślna temperatura lub ciśnienie	Domyślny czas gotowania	Zakres czasu gotowania
Custom (Własne)	176°C / 350°F	30 minuty ( <b>00:30</b> )	1 minuta do 4 godzin ( <b>00:01 – 04:00</b> )
Cheesecake (Sernik)	High (wysokie)	45 minut ( <b>00:45</b> )	1 minuta do 1 godziny ( <b>00:01 – 01:00</b> )
Bread (Chleb)	High (wysokie)	40 minut ( <b>00:40</b> )	

- Umieść stojak do gotowania na parze na dnie garnka wewnętrznego.
- Umieść metalowe naczynie do pieczenia na stojaku (do gotowania na parze) w garnku wewnętrznym.  
**Uwaga:** Zostaw około 2,5 cm wolnej przestrzeni ze wszystkich stron naczynia do pieczenia, aby umożliwić równomierną cyrkulację ciepła.
- Włóż garnek wewnętrzny do podstawy szybkowaru.
- Podłącz przewód zasilający szybkowaru do źródła zasilania. Szybkowar przejdzie w tryb czuwania, a wyświetlacz wskaże **OFF**.
- Zamknij pokrywę zgodnie z opisem w rozdziale: [Przegląd funkcji kontroli ciśnienia – Zamykanie pokrywy](#).
- Naciśnij przycisk **Bake**, aby wybrać program inteligentny Pieczenie.
- Gdy miga napis **Custom** (ustawienia własne), za pomocą pokrętki wybierz jedną z dostępnych opcji.  
Naciśnij pokrętkę, aby potwierdzić wybór i przejść do następnego pola.
- Gdy poziom ciśnienia (Pressure level) miga, za pomocą pokrętki wybierz jedną z dostępnych opcji: **None (Bez)**, **High (Wysoka)** lub **Low (Niska)**.  
Jeśli wybierzesz opcję **None**, ustaw za pomocą pokrętki wybraną temperaturę.  
Naciśnij pokrętkę, potwierdzić wybór i przejść do następnego pola.
- Gdy pole wyświetlania czasu miga, za pomocą pokrętki ustaw czas gotowanie zgodnie z wybranym przepisem.  
Naciśnij pokrętkę, potwierdzić wybór i przejść do następnego pola.
- Napis **Reminder** (przypomnienie) zacznie migać, jeśli wybrałeś opcję z podwyższonym ciśnieniem. Za pomocą pokrętki wybierz opcję przypomnienia i zatwierdź naciskając pokrętkę.  
Po więcej informacji patrz: [Panel sterowania](#).
- Naciśnij **Start**, aby rozpocząć. Wyświetlacz pokaże: **On (Włączony)**, a pasek postępu podświetli **Pre-heating**, co oznacza że szybkowar rozpoczął rozgrzewanie.
- Gdy szybkowar osiągnie wymaganą temperaturę pasek postępu podświetli **Cooking (Gotowanie)**, a wyświetlacz rozpocznie odliczanie czasu gotowania.

## Przegląd programów szybkowaru ciśnieniowego

---

13. Po zakończeniu programu szybkowar przejdzie w tryb czuwania, a wyświetlacz pokaże **End** (koniec).
14. Jeżeli została wybrana opcja przypominania (Reminder), to rozpocznie się odliczanie czasu przez 5 lub 10 minut w zależności od wybranego ustawienia.
15. W przypadku pieczenia pod ciśnieniem poczekaj, aż zawór pływakowy opadnie, a następnie ostrożnie otwórz i zdejmij pokrywkę zgodnie z opisem w rozdziale: [Funkcje kontroli ciśnienia: Pokrywka do gotowania pod ciśnieniem.](#)
16. Stosując odpowiednią ochronę dłoni, wyjmij naczynie wewnętrzne z podstawy szybkowaru i ostrożnie podnieś naczynie do pieczenia.



# Pielęgnacja i czyszczenie urządzenia

Wyczyść szybkowar Instant Pot Pro 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
<b>Akcesoria</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Stojak do gotowania na parze</li><li>Kolektor kondensacyjny</li><li>Podkładka ochronna / osłonka do przechowywania pokrywy</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Umyj po każdym użyciu.</li><li>Nigdy nie używaj żrących detergentów chemicznych, proszków ani szorstkich materiałów czy akcesoriów.</li><li>Myjąc w zmywarce umieść w górnym koszu.</li><li>Po każdym użyciu opróżnij i wypłucz pojemnik na skraplającą się wodę.</li></ul>	
<b>Pokrywa i jej elementy</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Zawór uwalniający parę</li><li>Osłona przeciw-blokująca</li><li>Uszczelka</li><li>Zawór pływakowy</li><li>Silikonowa nasadka</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Umyj po każdym użyciu gorącą wodą i łagodnym płynem do naczyń i pozostaw do wyschnięcia lub umieścić w górnym koszu zmywarki.</li><li>Przed myciem zdejmij wszystkie małe części z pokrywy.</li><li>Aby zapobiec zatykaniu rury odprowadzającej parę i wyczyścić jej wnętrze, wyciągnij zawór oraz osłonę przeciw-blokującą.</li><li>Aby pozbyć się wody z pokrywy po jej umyciu, chwyć za uchwyty i trzymając pionowo nad zlewem, przekręcaj o 360 °(jak kierownicą).</li><li>Po wyczyszczeniu umieść pokrywę do góry nogami na bazie szybkowaru.</li><li>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).</li></ul>	Bezpieczne do mycia w zmywarce oraz do mycia ręcznego

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

## Pielęgnacja i czyszczenie urządzenia


Części	Instrukcje czyszczenia	Metoda mycia
<b>Stalowe naczynie wewnętrzne</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Twarda woda może zostawiać osad na powierzchniach, który można usunąć poprzez czyszczenie gąbką namoczoną octem.</li> <li>Jeśli na dnie znajdują się przyschnięte lub przypalone resztki jedzenia, możesz namoczyć naczynie w gorącej wodzie na kilka godzin, aby ułatwić czyszczenie.</li> <li>Należy myć po każdym użyciu.</li> <li>Upewnij się, że wszystkie powierzchnie zewnętrzne są suche przed umieszczeniem w bazie szybkowaru.</li> </ul>	Bezpieczne do mycia w zmywarce oraz do mycia ręcznego
<b>Przewód zasilający</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Użyj ledwie wilgotnej szmatki, aby wytrzeć wszelkie zabrudzenia z przewodu zasilającego.</li> </ul>	Jedynie wilgotną ściereczką
<b>Baza szybkowaru</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wytrzyj wnętrze naczyń zewnętrznego bazy szybkowaru oraz brzeg z rowkiem kondensacyjnym za pomocą ledwie wilgotnej szmatki i pozostaw do wyschnięcia.</li> <li>Powierzchnię zewnętrzną bazy szybkowaru czyść jedynie za pomocą miękkiej, ledwie wilgotnej ściereczki lub gąbki.</li> </ul>	

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

### OSTRZEŻENIE

Upewnij się, że element grzewczy pozostaje suchy przez cały czas.	Nie zanurzaj podstawy szybkowaru w wodzie ani w innych płynach. Nie polewaj urządzenia bieżącą wodą.	Nigdy nie zanurzaj w wodzie przewodu zasilającego. Nie pozwól na dostanie się wilgoci na bolce wtyczki.	Bez odpowiedniego czyszczenia wokół elementu grzewczego mogą gromadzić się resztki jedzenia i tłuszczu, co prowadzi do ryzyka powstania dymu, pożaru lub obrażeń ciała.	Jeśli poczujesz dym, naciśnij <b>Cancel</b> 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.	Naciśnij przełącznik uwalniania pary do pozycji <b>odpowietrzania (Vent)</b> , 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.
	 <b>OSTRZEŻENIE</b>	Zawartość może być nadal pod ciśnieniem; aby uniknąć oparzenia, nie próbuj otwierać pokrywy na siłę.
Naczynie wewnętrzne przywiera do pokrywy przy próbie otwarcia	Stygnięcie naczyń wewnętrznych może wytworzyć zassanie powodujące przygnięcie naczyń do pokrywy.	Aby uwolnić zassanie, przestaw przełącznik uwalniania pary do pozycji <b>odpowietrzania (Vent)</b> .
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. <a href="#">Skontaktuj się z serwisem.</a>
	Wewnętrzna krawędź naczyń może być zdeformowana.	Sprawdź, czy nie ma deformacji i <a href="#">skontaktuj się z serwisem.</a>

## Rozwiązywanie problemów

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Zawór pływakowy nie podnosi się	Resztki jedzenia zalegające w zaworze pływakowym lub w silikonowej nasadce zaworu pływakowego	Wymij zawór pływakowy z pokrywy i dokładnie wyczyść; wykonaj <a href="#">wstępne uruchomienie testowe</a> , aby sprawdzić działanie i zanotuj wyniki. <a href="#">Skontaktuj się z serwisem.</a>
	Za mało płynu w naczyniu wewnętrznym	Sprawdź, czy dno naczynia wewnętrznego nie jest przypalone. W zależności od wielkości szybkowaru dolej odpowiednią ilość rzadkiego płynu na bazie wody do naczynia wewnętrznego: Pro 6 - Dodaj 1 1/2 szklanki (375 ml) Pro 8 - Dodaj 2 szklanki (500 ml)
	Uszkodzona lub brakująca nasadka silikonowa	Zainstaluj lub wymień zawór pływakowy.
	Zawór pływakowy zablokowany przez mechanizm zamykający pokrywę	Wypchnij zawór pływakowy używając podłużnego narzędzia. Jeśli nie da się wypchnąć zaworu, wyłącz szybkowar. <a href="#">Skontaktuj się z serwisem.</a>
	Naczynie wewnętrzne nie nagrzewa się	Wykonaj <a href="#">wstępne uruchomienie testowe</a> , aby sprawdzić działanie i zanotuj wyniki. <a href="#">Skontaktuj się z serwisem.</a>
	Dno naczynia wewnętrznego mogło zostać uszkodzone.	Wykonaj <a href="#">wstępne uruchomienie testowe</a> , aby sprawdzić działanie i zanotuj wyniki. <a href="#">Skontaktuj się z serwisem.</a>
Niewielkie ułatwienie się / syczenie pary z wylotu uwalniania pary podczas cyklu gotowania	Przełącznik uwalniania pary nie jest w pozycji <b>uszczelnienia (Seal)</b> .	Przestaw przełącznik uwalniania pary do pozycji <b>uszczelnienia (Seal)</b> .
	Szybkowar reguluje nadmierne ciśnienie.	To normalne; nie jest wymagane żadne działanie.
Para wydostaje się z wylotu uwalniania pary, gdy przełącznik uwalniania pary znajduje się w pozycji <b>uszczelnienia (wysuniętej)</b> .	Za mało płynu w naczyniu wewnętrznym.	W zależności od wielkości szybkowaru dolej odpowiednią ilość rzadkiego płynu na bazie wody do naczynia wewnętrznego: Pro 6 - Dodaj 1 1/2 szklanki (375 ml) Pro 8 - Dodaj 2 szklanki (500 ml)
	Awaria czujnika kontroli ciśnienia.	<a href="#">Skontaktuj się z serwisem.</a>
	Zawór spustowy pary nie jest prawidłowo osadzony.	Przestaw przełącznik uwalniania pary i upewnij się, że znajduje się w pozycji <b>uszczelnienia (Seal)</b> .
Wyświetlacz pozostaje pusty po podłączeniu przewodu zasilającego	Złe podłączenie zasilania lub brak zasilania.	Sprawdź przewód zasilający, jeśli zauważysz uszkodzenie <a href="#">skontaktuj się z serwisem.</a> Sprawdź gniazdko, aby upewnić się, że jest zasilane.
	Przepalił się bezpiecznik elektryczny.	<a href="#">Skontaktuj się z serwisem.</a>

## Rozwiązywanie problemów

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
<p><b>Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu (Error) i szybkowar emituje ciągły sygnał dźwiękowy</b></p>	<p><b>C1</b> <b>C3</b> <b>C4</b> <b>C6</b></p> <p>Wadliwy czujnik.</p>	<p><a href="#">Skontaktuj się z serwisem.</a></p>
	<p><b>C7</b></p> <p>Awaria elementu grzewczego.</p>	<p><a href="#">Skontaktuj się z serwisem.</a></p>
	<p>Za mało płynu.</p>	<p>W zależności od wielkości szybkowaru dolej odpowiednią ilość rzadkiego płynu na bazie wody do naczynia wewnętrznego: Pro 6 - Dodaj 1 1/2 szklanki (375 ml) Pro 8 - Dodaj 2 szklanki (500 ml). Założ pokrywę i zrestartuj szybkowar.</p>
	<p><b>C8</b></p> <p>Użyto niewłaściwego pojemnika wewnętrznego.</p>	<p>Z szybkowarem Pro możesz użyć jedynie dedykowanego stalowego naczynia wewnętrznego z silikonowymi uchwytami.</p>
	<p><b>Lid</b></p> <p>Pokrywa nie znajduje się w pozycji prawidłowej dla wybranego programu.</p>	<p>Otwórz i zamknij pokrywę. Nie używaj pokrywki podczas programu <b>Sauté</b>.</p>
	<p><b>Food burn</b></p> <p>Wykryto wysoką temperaturę na dnie naczynia wewnętrznego; sprzęt automatycznie obniża temperaturę, aby uniknąć przegrzania.</p>	<p>Osady skrobi na dnie naczynia wewnętrznego mogły blokować rozpraszanie ciepła. Wyłącz szybkowar, zwolnij ciśnienie zgodnie z instrukcją i sprawdź dno naczynia wewnętrznego.</p>
	<p><b>PrSE</b></p> <p>Podczas programu gotowania bezciśnieniowego nagromadziło się zwiększone ciśnienie.</p>	<p>Przestaw przełącznik uwalniania pary do pozycji <b>odpowietrzania (Vent)</b>.</p>

# Instant Pot®

Polski punkt dystrybucji:

Moc Soków  
[www.mocsokow.pl](http://www.mocsokow.pl)

Tel. kontaktowe:  
570 310 000/  
570 320 000