

Instant Pot®

Duo™ Crisp Ultimate

Multicooker z funkcjami szybkowaru
i frytkownicy powietrznej

Instrukcja obsługi

Ważne środki ostrożności

Specyfikacja produktu

Ustawienia początkowe

Urządzenie, części i akcesoria

Panel sterowania

Czyszczenie przed pierwszym użyciem

Zasady gotowania pod ciśnieniem

Przegląd funkcji kontroli ciśnienia

Wstępne uruchomienie testowe (z samą wodą)

Przegląd programów inteligentnych gotowania pod ciśnieniem

Przegląd programów smażenia powietrzem (Air Fry)

Pielęgnacja i czyszczenie urządzenia

Rozwiązywanie problemów

Witaj w świecie szybkiego przygotowywania posiłków

Dziękujemy za zakup produktu Instant Pot® Duo™ Crisp Ultimate, czyli sprzętu łączącego funkcjonalności szybkowaru i frytkownicy powietrznej z użyciem jednej tylko wielofunkcyjnej pokrywy Ultimate.

Jesteśmy ludźmi, którzy w wyniku doświadczeń z życia rodzinnego postanowili wprowadzić na Polski rynek multicookery Instant Pot, gotujące pod zwiększonym ciśnieniem, aby umożliwić zagonionym rodzinom dostęp do profesjonalnej zdrowej kuchni i smacznych posiłków w łatwiejszy sposób i w krótszym czasie.

Radosnego gotowania,

Rzeczkowski Malik

Marcin Rzeczkowski i Łukasz Malik,

Instant Pot Polska
Top Concept S.C.



Pobierz aplikację Instant Pot

- Oryginalne przepisy
- Wskazówki dla nowych użytkowników
- Filmy wprowadzające



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

Spis treści





WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI.....	5–10
Specyfikacja urządzenia.....	10
Ustawienia początkowe.....	11
Urządzenie, części i akcesoria.....	12
Panel sterowania.....	13-15
Wskaźnik postępu.....	14
Włączanie i wyłączanie sygnałów dźwiękowych.....	15
Zmiana jednostki temperatury.....	15
Ustawianie i zapisywanie własnych ustawień czasu i temperatur.....	15
Ustawianie opóźnionego startu.....	15
Resetowanie inteligentnych programów do ustawień fabrycznych.....	15
Przed pierwszym użyciem.....	16
Mycie przed pierwszym użyciem.....	16
Kolektor kondensacyjny.....	16
Wstępne uruchomienie testowe (z samą wodą).....	17
Wprowadzenie do gotowania pod ciśnieniem.....	18-19
Przegląd funkcji kontroli ciśnienia.....	20
Uniwersalna pokrywa Ultimate.....	20
Osłona pokrywy do gotowania pod ciśnieniem.....	21
Rozprężanie szybkowaru (metody odpowietrzania).....	23

Spis treści

Przegląd programów szybkowaru ciśnieniowego.....	24-35
Gotowanie pod ciśnieniem (Pressure Cook), Gotowanie na parze (Steam).....	24
Program podsmażania (Sauté).....	26
Program wolne gotowania (Slow Cook).....	28
Program gotowania metodą Sous Vide.....	29
Przewodnik gotowania Sous Vide.....	31
Program przygotowywania jogurtu (Yogurt).....	33
Podgrzewanie / przechowywanie ciepłych potraw (Keep Warm).....	35
Przegląd programów smażenia powietrzem (Air Fry).....	36
Smażenie powietrzem (Air Fry).....	36
Pieczenie (Bake + Roast).....	37
Grillowanie (Grill).....	39
Suszenie (Dedhydrate) i wyrastanie (Proofing).....	40
Pielęgnacja i czyszczenie	41
Rozwiązywanie problemów.....	42-43
Kody błędów.....	44
Notatki.....	45

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 Duo Crisp Ultimate działającej pod ciśnieniem używaj jedynie dedykowanej pokrywy. Zastosowanie innej pokrywy może doprowadzić do zranień i/lub uszkodzeń.
3. Aby zredukować ryzyko uszkodzenia multicookera do gotowania, pieczenia i smażenia używaj jedynie dedykowanego pojemnika Instant Pot ze stali nierdzewnej. NIGDY NIE używaj sprzętu bez włożonego do środka pojemnika wewnętrznego.
4. Zawsze korzystaj z urządzenia stawiając go na równej, stabilnej, podwyższonej powierzchni.
5. Nie korzystaj z urządzenia w żaden sposób niezgodny z jego przeznaczeniem. Zignorowanie tego zalecenia może doprowadzić do zranień i/lub uszkodzeń.
6. Jedynie do użytku domowego. Nie używać poza pomieszczeniami. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.
7.  **UWAGA** Nie stawiaj urządzenia w pobliżu płyt gazowych lub elektrycznych oraz piekarników. Źródło nadmiernego ciepła z zewnątrz może uszkodzić urządzenie. Nieprzestrzeganie może doprowadzić do zranień i/lub uszkodzeń.
8.  **UWAGA** Nie korzystaj z urządzenia w pobliżu źródła wody lub ognia. Unikaj 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 multicookera 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 linii 1/2. Przepelnienie może spowodować ryzyko zatkania otworu wylotowego pary i nadmierny wzrost ciśnienia wewnątrz naczynia.

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 - Uniwersalna pokrywa Ultimate](#).
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 pokrywki, gdyż zawartość może pryskać. Koniecznie postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi metod uwalniania ciśnienia. Zapoznaj się z rozdziałem: [Rozprężanie szybkowaru \(metody odpowietrzania\)](#).
15. **⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO** Nigdy nie otwieraj naczynia przed obniżeniem ciśnienia wewnętrznego. Jeśli 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 gorącej zawartości i poskutkować poparzeniami lub innymi urazami ciała.
16. Nie należy używać multicookera do smażenia w głębokim tłuszczu zarówno ze zwiększonym ciśnieniem jak i bez.
17. Nie pochylaj się ani nie umieszczaj dłoni bezpośrednio nad zaworem uwalniania pary 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.
18. Nie zakrywaj ani nie blokuj zaworu/przełącznika odprowadzania pary oraz/lub zaworu pływakowego materiałami ani jakimikolwiek innymi rzeczami. Uniemożliwienie wylotu pary z zaworów może spowodować niebezpieczeństwo i ryzyko urazów.
19. 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 \(metody odpowietrzania\)](#).
20. Wyłącz szybkowar, jeśli para będzie wydostawała się po bokach pokrywy i upewnij się, że pokrywa jest prawidłowo zamontowana.

⚠ 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. Aby wyłączyć urządzenie naciśnij przycisk **Cancel**, a następnie odłącz wtyczkę z gniazda zasilającego.
22. 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.
23. 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.
24.  **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.
25.  **UWAGA** Przypalenie potrawy może spowodować pożar. Krótki przewód zasilający został zastosowany, aby zredukować ryzyko upuszczenia sprzętu, zaplątania lub zahaczenia o przewód.
 - Multicooker 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 szybkiwaru.
26. Sprzęt przeznaczony do korzystania jedynie na powierzchni blatu. Zawsze stawiaj go na stabilnej, odpornej na ogrzewanie powierzchni. Nie stawiaj w miejscu, w którym w jakikolwiek sposób mogą zostać zablokowane zawory pary na spodzie. Nie stawiaj na gorącej płycie grzewczej czy piecu.
27.  **UWAGA** Do niniejszego urządzenia nie używaj żadnych akcesoriów nieautoryzowanych przez producenta. Użycie akcesoriów nie rekomendowanych przez producenta może spowodować ryzyko zranienia, porażenia prądem lub wzniesienia ognia.
28.  **UWAGA** Przed włożeniem naczynia wewnętrznego do bazy, przetrzyj wewnętrzną powierzchnię i elementy grzewcze czystą, suchą szmatką. Upewnij się, że środek jest całkowicie suchy i pozbawiony pozostałości resztek jedzenia.
29. 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

30. Nie manipuluj przy żadnym z mechanizmów zabezpieczających, ponieważ może to spowodować obrażenia lub uszkodzenie mienia.
31. 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.
32. Multicooker 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.
33. Użytkowanie akcesoriów / dodatkowych elementów nie pochodzących od tego samego producenta, może skutkować urazami lub uszkodzeniami.
34. 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.
35. Nigdy nie podłączaj tego urządzenia do zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
36.  **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.

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

42. Wewnątrz bazy multicookera ani w środku naczynia wewnętrznego nie należy przechowywać żadnych materiałów podczas gdy urządzenie nie jest aktualnie w użytku.
43. Wewnątrz bazy multicookera ani w środku naczynia wewnętrznego nie umieszczaj żadnych materiałów palnych, takich jak papier, tektura, plastik, styropian czy drewno.
44. Nie używaj załączonych akcesoriów urządzenia w kuchenkach mikrofalowych, opiekaczach, piecach konwekcyjnych lub konwencjonalnych, na ceramicznych, elektrycznych lub gazowych płytach grzewczych oraz grillach zewnętrznych.
45. Naczynie wewnętrzne 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. Gorąca para wydostanie się z naczynia momentalnie po otwarciu pokrywy. Pamiętaj więc, aby zachować odpowiednią odległość od twarzy, dłoni czy jakiegokolwiek fragmentu odsłoniętej skóry, podczas otwierania pokrywy, spod której wydostanie się gorąca para.
47. Do naczynia wewnętrznego oraz kosza frytkownicy nie należy wkładać dużych kawałków żywności ani metalowych przyborów kuchennych, gdyż może to stwarzać ryzyko pożaru i/lub obrażeń ciała.
48. Podczas korzystania z funkcji frytkownicy powietrznej należy wyjątkowo unikać przepelnienia naczynia wewnętrznego, gdyż może to doprowadzić do kontaktu żywności z elementami grzewczymi, co stwarza ryzyko pożaru i/lub obrażeń ciała.
49.  **UWAGA** W czasie pracy urządzenia w trybie frytkownicy powietrznej nie wolno zakrywać otworów wentylacyjnych, gdyż uniemożliwi to równomierne rozpraszanie ciepła we wnętrzu i może doprowadzić do przegrzania i uszkodzenia urządzenia.
50. Używaj tylko dedykowanej pokrywy do Instant Pot Duo Crisp Ultimate z bazą szybkowaru Instant Pot Duo Crisp Ultimate. Używanie jakichkolwiek innych pokryw szybkowarów lub pokryw frytkownic powietrznych może spowodować obrażenia i/lub uszkodzenia.
51. Zawsze używaj wewnętrznego naczynia Instant Pot ze stali nierdzewnej podczas gotowania. Nie używaj naczyń powłoką ceramiczną.

ZACHOWAJ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ

OSTRZEŻENIE

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

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

OSTRZEŻENIE

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

OSTRZEŻENIE

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

OSTRZEŻENIE







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

Instrukcje dotyczące specjalnego zestawu przewodów

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

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

Specyfikacja urządzenia

					
Duo Crisp Ultimate	1500 W	230 V / 50 Hz	6.2 litra	10.05 kg	33.5 × 33.1 × 32.3 [cm] (dł. x szer. x wys.)

Znajdź nazwę modelu i numer seryjny

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

Numer seryjny znajduje się na białej naklejce obok tabliczki znamionowej.

OSTRZEŻENIE

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

Ustawienia początkowe

- Przed rozpoczęciem użytkowania multicookera 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 Instant Pot używaj jedynie dedykowanej pokrywy do tego samego modelu Instant Pot. 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 urządzenie 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

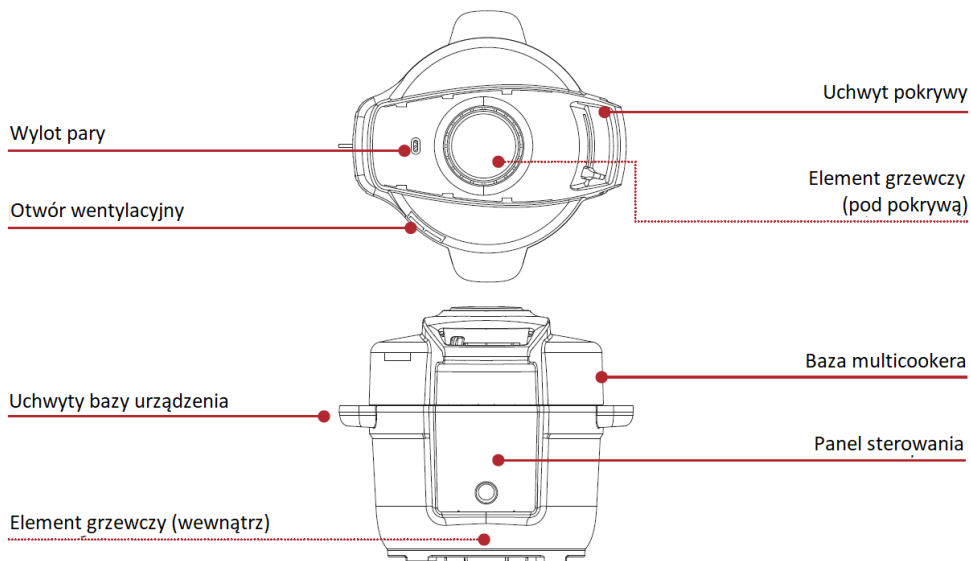
Nie wolno stawiać multicookera na płycie kuchennej. Grzanie z zewnętrznego źródła zniszczy urządzenie.

Nie wolno kłaść żadnych przedmiotów na multicookerze, ani blokować wylotu pary zlokalizowanego na pokrywie, ani zasłaniać żadnych otworów wentylacyjnych pokrywy.

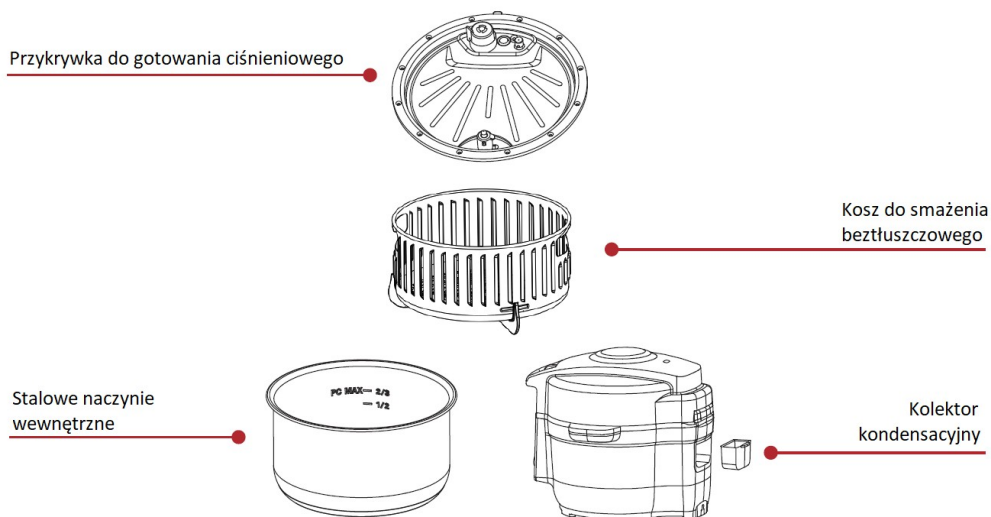
Urządzenie, części i akcesoria

Przed pierwszym użyciem Instant Pot Duo Crisp Ultimate, sprawdź czy posiadasz wszystkie części.

Pokrywa i baza multicookera

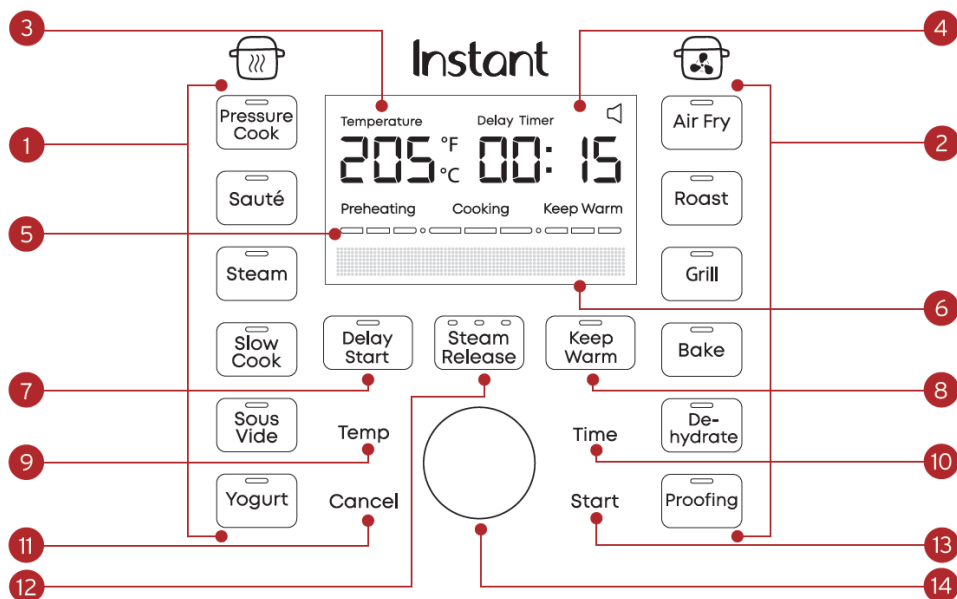


Akcesoria wewnętrzne



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

Panel sterowania



1	Programy inteligentne gotowania ciśnieniowego	Lampka kontrolna oznacza, że dany program jest aktywny.
2	Programy inteligentne smażenia gorącym powietrzem (air frying)	Lampka kontrolna oznacza, że dany program jest aktywny.
3	Wyświetlanie temperatury	Wartość poziomu temperatury wyświetlana w określonych jednostkach (Fahrenheita (°F) czy Celsjusza (°C)).
4	Wyświetlanie czasu (Timer)	Odmierza i wyświetla długość pozostałego czasu gotowania, czas pozostały do opóźnionego startu oraz długość czasu przez który potrawa jest podgrzewana.
5	Wskaźnik postępu	Pokazuje etap gotowania spośród: Pre-heating (Rozgrzewanie) / Cooking (Gotowanie) / Keep Warm (Podgrzewanie) . Zobacz: Panel sterowania: pasek postępu gotowania , aby uzyskać więcej informacji.
6	Wyświetlanie komunikatów	Wyświetlacz pokazujący wiadomości odnośnie statusu urządzenia.
7	Opóźniony start (Delay Start)	Opóźnienie włączenie pracy szybkowaru. Można używać również jako minutnika kuchennego.
8	Utrzymywanie ciepła (Keep warm)	Sygnalizuje czy dźwięki są włączone, czy wyłączone.

Panel sterowania

9	Temperatura	Naciśnij, aby ustawić temperaturę.
10	Czas	Naciśnij, aby ustawić czas pracy.
11	Anulowanie (Cancel)	Naciśnij w dowolnym momencie, aby zakończyć pracę szybkowaru i powrócić do stanu czuwania.
12	Przycisk kontrolny uwalniania ciśnienia	Rodzaj zapalanej lampki określa sposób uwolnienia ciśnienia.
13	Start	Naciśnij, aby rozpocząć pracę wybranego programu.
14	Pokrętko sterowania	Obracaj pokrętkiem, aby ustawić czas i temperaturę.

Wskaźnik postępu



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



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



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

Panel sterowania

Ustawienia	Obsługa
<p>Włączanie i wyłączanie sygnałów dźwiękowych</p>	<p>Gdy urządzenie jest w trybie czuwania naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski czasu (Time) i temperatury (Temp) przez 5 sekund, aż do momentu, gdy wyświetlacz pokaże: Sound On (włączone) lub Sound Off (wyłączone).</p> <p>Wszystkie dźwięki z wyjątkiem dźwięków bezpieczeństwa oraz alertów o błędach można włączyć lub wyłączyć.</p>
<p>Zmiana jednostki temperatury (°F lub °C)</p>	<p>Gdy urządzenie jest w trybie czuwania, naciśnij i przytrzymaj przycisk temperatury (Temp) przez 5 sekund, aż do momentu, gdy wyświetlacz pokaże: Temp Unit F (dla jednostki Fahrenheita °F) lub Temp Unit C (dla jednostki Celsjusza °C).</p>
<p>Dobieranie i zapisywanie ustawień własnych czasu i temperatury</p>	<p>Każdorazowo przy wyborze danego programu inteligentnego wprowadzane zmiany czasu pracy, temperatury gotowania oraz poziomu ciśnienia są zapisywane jako domyślne w momencie startu programu.</p>
<p>Ustawianie opóźnionego startu</p>	<p>Opóźniony start można ustawić w zakresie pomiędzy 10 minut a 24 godziny.</p> <ul style="list-style-type: none"> Wybierz program inteligentny i ustaw wybrane parametry. Następnie naciśnij przycisk opóźnionego startu (Delay Start). Gdy pole ustawiania czasu miga, kręć pokrętkiem, aby ustawić długość czasu do opóźnionego startu programu. Naciśnij Start, aby rozpocząć odliczanie. Wyświetlacz rozpocznie pokazywanie czasu pozostałego do startu wybranego programu. Gdy odliczanie czasu dobiegnie końca, program rozpocznie pracę, a wyświetlacz zacznie pokazywać czas gotowania. <p>Funkcja opóźnionego startu (Delay Start) nie jest dostępna dla programów: smażenia powietrzem (Air Fry), smażenia (Sauté), robienia jogurtu (Yogurt), gotowania metodą Sous Vide, pieczenia (Roast, Bake), grillowania (Grill), suszenia (Dehydrate), wyrastania (Proofing) oraz podgrzewana (Keep Warm).</p>
<p>Resetowanie ustawień poszczególnych programów inteligentnych</p>	<ul style="list-style-type: none"> Będąc w trybie czuwania naciśnij i przytrzymaj przycisk wybranego programu inteligentnego przez 3 sekundy aż do momentu, gdy dioda danego programu zamiga dwukrotnie. Będąc w trybie gotowania, naciśnij i przytrzymaj przycisk aktualnie używanego programu przez 3 sekundy aż do momentu, gdy dioda tego programu zamiga dwukrotnie. <p>Poziom ciśnienia, czas gotowania i temperatura programu inteligentnego zostaną przywrócone do domyślnych ustawień fabrycznych.</p>
<p>Resetowanie ustawień wszystkich programów inteligentnych</p>	<p>Będąc w trybie czuwania, naciśnij i przytrzymaj pokrętko sterowania przez 3 sekundy aż do momentu, gdy diody wszystkich programów zamigają trzykrotnie, a wyświetlacz pokaże napis Ready (gotowe). Ustawienia wszystkich programów inteligentnych, poziomy ciśnienia, czasy i temperatury zostaną przywrócone do ustawień fabrycznych.</p>

Przed pierwszym użyciem

Mycie przed pierwszym użyciem

Wyciągnij naczynie wewnętrzne z bazy szybkowaru i umyj je gorącą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do naczyń. Wypłucz 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.

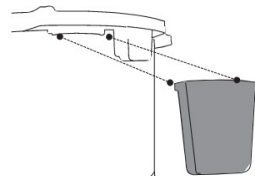
Uwaga: Przed rozpoczęciem gotowania, zawsze upewnij się, czy element grzewczy jest czysty i suchy zanim włożysz naczynie wewnętrzne do bazy szybkowaru. Zignorowanie zaleceń może spowodować uszkodzenie sprzętu.

Naczynie wewnętrzne jest integralną, nieodłączną 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.

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.

Użycie kosza do smażenia powietrzem (Air Fry)

Podczas korzystania z dowolnego programu Air Fry należy używać kosza do smażenia powietrzem, aby umożliwić równomierną cyrkulację powietrza podczas całego procesu gotowania.

Wstępne uruchomienie testowe (z samą wodą)

Wykonaj poniższe czynności, aby zapoznać się z działaniem Instant Pot Duo Crisp Ultimate. Zawsze upewnij się, czy stalowe naczynie wewnętrzne lub kosz do smażenia znajduje się w bazie urządzenia przed rozpoczęciem gotowania. NIGDY nie wkładaj żywności ani płynów bezpośrednio do bazy multicookera.

Całkowity czas testu: około 20 minut.

1. Wyjmij naczynie wewnętrzne z podstawy multicookera.
2. Wlej wodę do naczynia wewnętrznego do poziomu pierwszej linii (1).
3. Włóż naczynie wewnętrzne z powrotem do bazy urządzenia.
4. Podłącz przewód zasilający do źródła zasilania. Wyświetlacz pokaże **OFF**.
5. Umieść i zamknij pokrywę zgodnie z opisem zawartym w rozdziale: [Przegląd funkcji kontroli ciśnienia - Uniwersalna pokrywa Ultimate](#).
6. Wybierz program gotowania pod ciśnieniem (**Pressure cook**).
7. Ustaw czas gotowania na **5** minut.

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

8. Za pomocą przycisku uwalniania pary (**Steam Release**) wybierz tryb szybkiego obniżania ciśnienia (Quick).
9. Naciśnij **Start**, aby rozpocząć pracę programu gotowania. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat **On**, a pasek postępu pokaże: **Pre-heating** (Rozgrzewanie)
10. Gdy program gotowania dobiegnie końca, nastąpi automatyczne uwalnianie pary aż do momentu zakończenia automatycznego wyrównywania ciśnienia.
11. Po całkowitym wyrównaniu ciśnienia wyświetlacz pokaże komunikat „Ok to open”. Teraz możesz bezpiecznie otworzyć i podnieść pokrywę postępując zgodnie z instrukcjami rozdziału: [Przegląd funkcji kontroli ciśnienia - Uniwersalna pokrywa Ultimate](#).
12. Stosując odpowiednią ochronę dłoni ostrożnie wyjmij naczynie wewnętrzne z podstawy szybkowaru, wylej wodę i dokładnie osusz wnętrze szybkowaru.

Jesteś gotowy, aby rozpocząć gotowanie z Instant Pot Duo Crisp Ultimate!

UWAGA

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

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 (Keep Warm) 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.

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

Przegląd funkcji kontroli ciśnienia

Uniwersalna pokrywa Ultimate

Zarówno do gotowania pod ciśnieniem jak i beztłuszczowego smażenia gorącym powietrzem służy ta sama uniwersalna pokrywa Ultimate. Używaj jedynie dedykowanej pokrywy Ultimate z bazą urządzenia Instant Pot Duo Crisp Ultimate.

! OSTRZEŻENIE

Nie otwieraj pokrywy, dopóki całe ciśnienie nie zostanie zwolnione – na wyświetlaczu pojawi się komunikat mówiący, że można otworzyć pokrywę (Ok to open lid). Próba otwarcia pokrywy przed całkowitym wyrównaniem ciśnienia może spowodować oparzenia, obrażenia ciała i/lub uszkodzenie mienia. Nie pochylaj się nad otworem wentylacyjnym pary, gdyż uwalniająca się gorąca para może doprowadzić do oparzeń

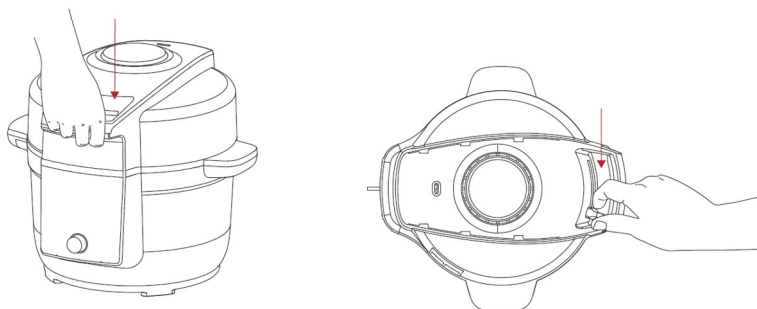
Otwieranie i zdejmowanie pokrywy

1. Po zakończeniu gotowania pod zwiększonym ciśnieniem zawsze pamiętaj o uwolnieniu pary przed otwarciem i podniesieniem pokrywy. Patrz rozdział: [Przegląd funkcji kontroli ciśnienia - Sposoby zmniejszania ciśnienia w szybkowarze](#)
2. Ustaw przełącznik blokady pokrywy w pozycji odblokowania.
3. Trzymając za uchwyt pokrywy, podnieś ją z bazy szybkowaru.

Zamykanie pokrywy

W przypadku gotowania pod ciśnieniem pokrywka musi być szczelnie zamknięta, aby zapobiec ulatnianiu się pary.

1. Za pomocą uchwytu pokrywy połóż ją na podstawie urządzenia i dociśnij.
2. W celu użycia sprzętu do gotowania ciśnieniowego przekręć przełącznik blokady pokrywy do pozycji zamkniętej.



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

Przegląd funkcji kontroli ciśnienia

Osłona pokrywy do gotowania pod ciśnieniem

W przypadku gotowania pod ciśnieniem i innych inteligentnych programów, które wykorzystują funkcje gotowania pod ciśnieniem w pokrywie Ultimate Lid, należy zainstalować specjalną, przeznaczoną do tego celu osłonę do gotowania pod ciśnieniem.

Zakładanie osłony do gotowania pod ciśnieniem

1. Włóż osłonę do gotowania pod ciśnieniem w szczelinę na spodzie pokrywy Ultimate, zaczynając od tylnego zaczepu.



2. Dociśnij osłonę do gotowania pod ciśnieniem do końca, aż poczujesz, że znalazła się ona na właściwym miejscu w pokrywie. Usłyszysz dźwięk zablokowania.



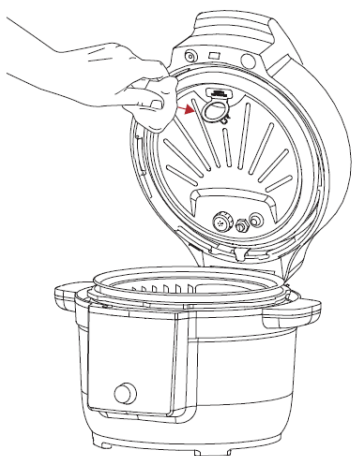
Ilustracje mają charakter poglądowy i mogą różnić się od rzeczywistego produktu.

Przegląd funkcji kontroli ciśnienia

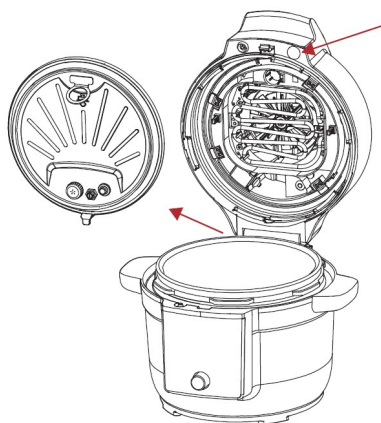
Zdejmowanie osłony do gotowania pod ciśnieniem

1. Otwórz pokrywę Ultimate, a następnie chwyć pętlę uchwyty pokrywy (osłony) wewnętrznej.

2. Pamiętaj, aby chwyć pętlę uchwyty osłony pokrywy do gotowania pod ciśnieniem przez ściereczkę kuchenną lub rękawicę ochronną, ponieważ może być nadal gorąca.



3. Drugą ręką naciśnij czerwony przycisk na górze pokrywy, a osłonka pokrywy zostanie zwolniona.



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

Przegląd funkcji kontroli ciśnienia

Rozprężanie szybkowaru (metody odpowietrzania)

Twój Duo Crisp z Ultimate Lid może uwalniać parę na 3 różne sposoby. Wybierz opcję, która najlepiej pasuje do rodzaju przygotowywanej żywności.

	Naturalne uwalnianie pary (Natural)	Szybkie uwalnianie pary (Quick)	Pulsacyjne uwalnianie pary (Pulse)
Jak działa?	Uwalnia parę stopniowo (do 40 minut lub dłużej) po zakończeniu gotowania.	Szybko uwalnia parę po naciśnięciu przycisku uwalniania pary.	Po zakończonym procesie gotowania uwalnia parę stopniowo poprzez jej cykliczne wyrzuty.
Do czego używać?	Po gotowaniu produktów bogatych w skrobię (np. zupy, gulasze, chili, makarony, owsianki) lub podczas gotowania potraw, które pęcznieją po ugotowaniu (np. fasola i kasze).	Po ugotowaniu potraw, które mają tendencję do rozgotowywania, takich jak warzywa i owoce morza.	Sposób najbardziej odpowiedni do odpowietrzania po gotowaniu ryżu, kaszy czy nasion roślin strączkowych.

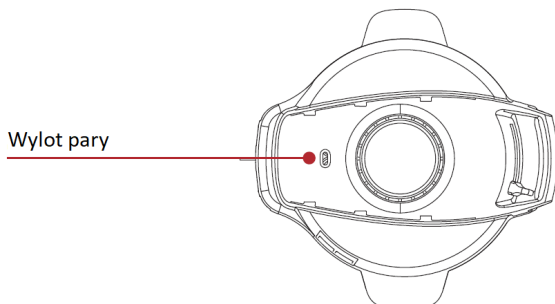
Uwalnianie pary

1. Naciśnij przycisk zwalniania pary na przednim panelu sterowania raz lub wielokrotnie, aby przełączać i wybrać między trzema dostępnymi trybami odpowietrzania (Natura/Pulse/Quick).

Możesz zmienić rodzaj uwalniania pary w dowolnym momencie: przed, w trakcie lub po gotowaniu.

2. Gdy cała para zostanie uwolniona, wyświetlacz pokaże „OK to open”, co oznacza, że można bezpiecznie otworzyć pokrywę.
3. Po całkowitym uwolnieniu ciśnienia, możesz otworzyć pokrywę poprzez pociągnięcie za jej uchwyt.

Z otworu wylotowego pary wydobywać się będzie gorąca para, dlatego nie umieszczaj rąk ani twarzy w pobliżu otworu wentylacyjnego podczas procesu odpowietrzania.



Przegląd programów szybkowaru ciśnieniowego

Niezależnie od tego, czy jesteś początkującym kucharzem, czy ekspertem kulinarnym, Instant Pot Duo Crisp Ultimate ułatwi i przyspieszy Twoje gotowanie!

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

Gotowanie pod ciśnieniem (Pressure Cook)

Gotowanie na parze (Steam)

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

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

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

Program	Temperatura	Domyślny czas	Zakres czasu
Pressure Cook (Gotowanie ciśnieniowe)	Ustawiona automatycznie	10 minut (00:10)	1 minuta do 4 godzin (00:01 – 04:00)
Steam (Gotowanie na parze)	Ustawiona automatycznie	10 minut (00:12)	1 minuta do 1 godziny (00:01 – 01:00)

Płynny przeznaczony 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*
6.2 Litra	2 szklanki - 500 ml

* O ile w przepisie nie określono inaczej.

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

UWAGA

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

Przegląd programów szybkowaru ciśnieniowego

Przebieg gotowania pod ciśnieniem (Pressure Cook)/ gotowania na parze (Steam)

1. Przygotuj wstępnie składniki zgodnie z wykonywanym przepisem.
2. Włóż składniki (stałe i płynne) do naczynia wewnętrznego.
3. Włóż garnek wewnętrzny do podstawy szybkowaru.
4. Upewnij się, że osłona pokrywy do gotowania pod ciśnieniem jest prawidłowo zamontowana pod pokrywą Ultimate.
5. Zamknij pokrywę zgodnie z opisem w rozdziale: [Przegląd funkcji kontroli ciśnienia – Zamykanie pokrywy](#).
6. Naciśnij przycisk wybranego programu inteligentnego (**Pressure Cook / Steam**). Lampka kontrolna wybranego programu zaświeci się.
7. Na wyświetlaczu pojawi się domyślny lub ostatnio wybierany czas gotowania. Aby zmienić czas naciśnij przycisk **Time** i za pomocą pokrętki ustaw wybrany czas gotowania, a następnie naciśnij pokrętkę, aby potwierdzić swój wybór.
8. Dla programu gotowania pod ciśnieniem (Pressure Cook) tryb utrzymywania ciepła po zakończonym gotowaniu (Keep Warm) jest domyślnie włączony. Aby go wyłączyć, naciśnij przycisk **Keep Warm** na panelu sterowania.
9. Automatycznie ustawiony jest domyślny sposób uwalniania ciśnienia lub ostatnio używany (dioda aktualnego wyboru jest podświetlona). Aby go zmienić naciskaj przycisk **Steam release** przełączając pomiędzy dostępnymi opcjami (Natural/Quick/Pulse).

Patrz: [Przegląd funkcji kontroli ciśnienia – Rozprężanie szybkowaru \(metody odpowietrzania\)](#).

10. Naciśnij **Start**, aby rozpocząć. Wyświetlacz pokaże: **On** (Włączony), a pasek postępu podświetli **Pre-heating**, co oznacza rozpoczęcie rozgrzewania.

***Uwagi:** Rozgrzewanie może zająć 10-15 minut. Czas ten może być dłuższy niż 15 minut dla maksymalnego wypełnienia naczynia (2/3). Użycie składników mrożonych wydłuży czas rozgrzewania. Wybrany czas gotowania będzie nowym domyślnym ustawieniem przy następnym użyciu tego programu.*

11. Gdy szybkowar osiągnie wymaganą temperaturę pasek postępu podświetli **Cooking** (Gotowanie), a wyświetlacz rozpocznie odliczanie czasu gotowania.
12. Po zakończeniu gotowania, gdy wyświetlacz pokaże **00:00**, rozpocznie się wybrany tryb obniżania ciśnienia. Gdy wyświetlacz pokaże: „**Ok to Open Lid**”, można przystąpić do bezpiecznego otwierania pokrywy multicookera.
13. Jeśli tryb utrzymywania ciepła (**Keep Warm**) został włączony, to po zakończeniu programu wyświetlacz rozpocznie odliczanie czasu, przez który potrawa jest utrzymywana w cieple.
14. Jeśli zdecydujesz, że chcesz zakończyć gotowanie przed upływem ustawionego wcześniej czasu, możesz w dowolnym momencie nacisnąć przycisk **Cancel**.

Przegląd programów szybkowaru ciśnieniowego

Program podsmażania (Sauté)

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

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

Domyślny czas gotowania	Zakres czasu gotowania	Domyślna temperatura	Zakres temperatury
30 minut (00:30)	1 minuta do 1 godziny (00:01 – 01:00)	Level 1	Level 1 – Level 6

Obsługa programu Sauté

1. Przygotuj wstępnie składniki zgodnie z wykonywanym przepisem.
2. Włóż naczynie wewnętrzne do podstawy multicookera. **Nie używaj pokrywy.**
3. Naciśnij przycisk **Sauté**, aby wybrać program inteligentny podsmażania. Dioda programu zaświeci się.
4. Na wyświetlaczu pojawi się domyślny lub ostatnio wybierany czas gotowania. Aby zmienić czas naciśnij przycisk **Time** i za pomocą pokrętki ustaw wybrany czas gotowania, a następnie naciśnij pokrętkę, aby potwierdzić swój wybór.
5. Następnie na wyświetlaczu pojawi się domyślna lub ostatnio wybierana temperatura gotowania. Aby zmienić temperaturę naciśnij przycisk **Temp** i za pomocą pokrętki ustaw wybrany czas gotowania, a następnie naciśnij pokrętkę, aby potwierdzić swój wybór.
6. Naciśnij **Start**, aby rozpocząć. Wyświetlacz pokaże: **On** (włączony), a pasek postępu podświetli **Pre-heating**, co oznacza rozpoczęcie rozgrzewania.
7. Gdy szybkowar osiągnie wymaganą temperaturę, wyświetlacz pokaże: **„Add Food”**, aby poinformować, że można włożyć przygotowane składniki do naczynia wewnętrznego.
8. Następnie pasek postępu podświetli **Cooking** (gotowanie), a wyświetlacz rozpocznie odliczanie czasu do końca programu.
9. Gdy czas gotowania dobiegnie końca, wyświetlacz pokaże **End**.

Uwaga: Jeśli składniki zostały podsmażone do pożądanego stopnia przed upływem czasu, po prostu naciśnij **Cancel** (zakończ), aby przenieść program.

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

Przegląd programów szybkowaru ciśnieniowego

Deglazurowanie garnka wewnętrznego (gotowanie ciśnieniowe po smażeniu)

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

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

Powstały płyn jest pełen smaku i może być 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 pokrywy i nie pozostawiaj szybkowaru bez nadzoru podczas korzystania z programu Sauté.

Przegląd programów szybkowaru ciśnieniowego

Wolne gotowanie (Slow Cook)

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

Zakres czasu gotowania	Domyślny czas gotowania	Poziom temperatury	Sugerowane użycie	Wskazówki
30 minut do 24 godzin (00:30 – 24:00)	4 godziny (04:00)	Low (Niski)	Powolne gotowanie w niskiej temperaturze, nawet całodniowe.	Dania powinny gotować się przez co najmniej 3 godziny (03:00), chyba że w przepisie określono inaczej.
		High (Wysoki)	Nieco szybsze powolne gotowanie, w nie tak niskich temperaturach.	

Obsługa programu wolnego gotowania

1. Dodaj wszystkie przygotowane zgodnie z przepisem składniki do garnka wewnętrznego.
2. Włóż garnek do podstawy multicookera.
3. Podłącz przewód zasilający do źródła zasilania. Urządzenie przejdzie w tryb czuwania, a wyświetlacz pokaże **OFF**.
4. Zamknij pokrywę zgodnie z opisem w rozdziale: [Przegląd funkcji kontroli ciśnienia – Zamykanie pokrywy](#).
5. Naciśnij przycisk **Slow Cook**, aby wybrać program inteligentny wolnego gotowania. Dioda programu zaświeci się.
6. Na wyświetlaczu pojawi się domyślny lub ostatnio wybierany czas gotowania. Aby zmienić czas naciśnij przycisk **Time** i za pomocą pokrętki ustaw wybrany czas gotowania, a następnie naciśnij pokrętkę, aby potwierdzić swój wybór.
7. Następnie na wyświetlaczu pojawi się domyślna lub ostatnio wybierana temperatura gotowania. Aby zmienić temperaturę naciśnij przycisk **Temp** i za pomocą pokrętki ustaw wybrany czas gotowania, a następnie naciśnij pokrętkę, aby potwierdzić swój wybór.
8. Tryb utrzymywania ciepła po zakończonym gotowaniu (Keep Warm) jest domyślnie włączony. Aby go wyłączyć, naciśnij przycisk **Keep Warm** na panelu sterowania.
9. Naciśnij **Start**, aby rozpocząć. Wyświetlacz pokaże: **On** (Włączony), a pasek postępu podświetli **Pre-heating**, co oznacza rozpoczęcie rozgrzewania.
10. Gdy temperatura docelowa zostanie osiągnięta, wskaźnik postępu podświetli **Cooking** (Gotowanie), a wyświetlacz rozpocznie odliczanie czasu gotowania.
11. Kiedy odliczanie czasu dobiegnie końca (00:00), proces gotowania zakończy się. Możesz przerwać gotowanie w dowolnym momencie naciskając przycisk **Cancel**.
12. Jeśli tryb utrzymywania ciepła (Keep Warm) jest włączony, to po zakończeniu programu rozpocznie się odliczanie czasu, przez który potrawa jest utrzymywana w ciepłe.

Uwaga: Pokrywę można podnosić w dowolnym momencie podczas całego procesu gotowania, co zapewnia łatwy dostęp.

Przegląd programów szybkowaru ciśnieniowego

Gotowanie metodą Sous Vide

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

Przygotuj:

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

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

OSTRZEŻENIE

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

Przebieg gotowania metodą Sous Vide

1. Przygotuj wstępnie składniki zgodnie z wykonywanym przepisem.
2. Napełnij naczynie wewnętrzne wodą do połowy napełnienia zaznaczonego na wewnętrznej powierzchni garnka i włóż go do podstawy multicookera.
3. Podłącz przewód do źródła zasilania. Urządzenie przejdzie w tryb czuwania, a wyświetlacz pokaże **OFF**.
4. Upewnij się, że osłona pokrywy do gotowania pod ciśnieniem jest prawidłowo zamontowana pod pokrywą Ultimate.
5. 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.

6. Naciśnij przycisk **Sous Vide**, aby wybrać inteligentny program gotowania sous vide. Dioda programu zaświeci się.
7. Na wyświetlaczu pojawi się domyślny lub ostatnio wybierany czas gotowania. Aby zmienić czas naciśnij przycisk **Time** i za pomocą pokrętła ustaw wybrany czas gotowania, a następnie naciśnij pokrętło, aby potwierdzić swój wybór.
8. Następnie na wyświetlaczu pojawi się domyślna lub ostatnio wybierana temperatura gotowania. Aby zmienić temperaturę naciśnij przycisk **Temp** i za pomocą pokrętła ustaw wybrany czas gotowania, a następnie naciśnij pokrętło, aby potwierdzić swój wybór.

Przegląd programów szybkowaru ciśnieniowego

9. Naciśnij **Start**, aby rozpocząć. Wyświetlacz pokaże: **On** (Włączony), a pasek postępu podświetli **Pre-heating**, co oznacza rozpoczęcie rozgrzewania.
10. Podczas gdy szybkowar rozgrzewa się, dopraw jedzenie według uznania. Zobacz: [Składniki i ich przyprawianie](#) (poniżej).
11. Podziel jedzenie na pojedyncze porcje zamknięte w hermetyczne foliowe woreczki. Usuń powietrze z torebek i szczelnie je zamknij.
12. Gdy wyświetlacz pokaże: „**Add Food**”, otwórz i podnieś pokrywę, aby umieścić woreczki z jedzeniem w kąpeli wodnej. Zawartość woreczków należy zanurzyć, ale zgrzany bok powinien pozostać powyżej linii wodnej.
13. Zamknij i zablokuj pokrywę. Pasek postępu podświetli **Cooking**.
14. Po zakończeniu odliczania wyświetlacz pokaże: **End** (Koniec). Otwórz pokrywę i szczypcami ostrożnie wyjmij woreczki z gorącej wody.
15. Możesz w dowolnym momencie zatrzymać program naciskając przycisk **Cancel**.
16. Wyjmij zawartość woreczków i użyj termometru, aby sprawdzić czy potrawa jest gotowa. Postępuj zgodnie z przepisem lub zapoznaj się z rozdziałem: [Przewodnik gotowania Sous Vide](#).

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

Obsmażanie po gotowaniu

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

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

Składniki i ich przyprawianie

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

Uwaga: Nie używaj soli czosnkowej zamiast proszku czosnkowego!

Przechowywanie żywności gotowanej metodą Sous Vide

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

Przegląd programów szybkowaru ciśnieniowego

Przewodnik gotowania Sous Vide

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

Przegląd programów szybkowaru ciśnieniowego

Przewodnik gotowania Sous Vide

Rodzaj produktu spożywczego	Grubość kawałka	Oczekiwany efekt końcowy	Temperatura gotowania	Minimalny czas gotowania	Maksymalny czas gotowania
Ryba i owoce morza					
Ryby	2 – 3 cm	Miękkie i maślane	110°F / 43°C	10 minut	30 minut
		Delikatnie 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
Jaja					
Jaja	Duże / bardzo duże	Płynne	140°F / 60°C	-	45 minut
		Na miękko	145°F / 62°C	-	45 minut
		Średnio ścięte	150°F / 65°C	-	1 godzina
		Na twardo	165°F / 73.9°C	-	1 godzina
Owoce i warzywa					
Owoce	-	-	183°F / 83.9°C	15 minut	2 godziny
Warzywa	-	-	183°F / 83.9°C	45 minut	2 godziny 30 minut

Przegląd programów szybkowaru ciśnieniowego

Program przygotowywania jogurtu (Yogurt)

Inteligentny program do przygotowania jogurtu to funkcja bez podwyższonego ciśnienia 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.

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

Przygotuj:

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

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

Tryb	Domyślna temperatura	Domyślny czas	Zakres czasu gotowania
Pasteryzacja	Ustawiona automatycznie	30 minut (00:30)	Nie do regulacji
Fermentacja	Ustawiona automatycznie	8 godzin (08:00)	Od 6 do 24 godzin (06:00 – 24:00)

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

Proces przygotowania jogurtu krok po kroku

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 multicookera.
3. Podłącz przewód do źródła zasilania. Szybkowar przejdzie w tryb czuwania, a wyświetlacz pokaże **OFF**.
4. Upewnij się, że osłona pokrywy do gotowania pod ciśnieniem jest prawidłowo zamontowana pod pokrywą Ultimate.

Przegląd programów szybkowaru ciśnieniowego

5. Umieść i zamknij pokrywę zgodnie z opisem zawartym w rozdziale: [Przegląd funkcji kontroli ciśnienia – Zamykanie pokrywy](#).
Uwaga: Pokrywę można podnosić w dowolnym momencie podczas procesu przygotowywania jogurtu.
6. Naciśnij **Yogurt**, aby wybrać program przygotowywania jogurtu. Dioda programu zaświeci się.
7. Dotknij **Start**, aby rozpocząć. Pasek postępu podświetli **Pre-heating** (rozgrzewanie). Po rozgrzaniu pasek postępu podświetli **Cooking** (gotowanie), a wyświetlacz pokaże komunikat rozpoczęcia pasteryzacji: „**Step 1. Pasteurise**”.
8. Po zakończeniu pasteryzacji multicooker musi ostygnąć. Aby to przyspieszyć możesz otworzyć pokrywę Ultimate. Wyświetlacz będzie pokazywał komunikat oznaczający studzenie: „**Cooling Down**”. Może to zająć do 90 minut.

Krok 2 – Dodanie starterowych kultur bakterii

1. Gdy temperatura wewnątrz garnka osiągnie właściwy poziom dla rozpoczęcia fermentacji, na wyświetlaczu pojawi się polecenie dodania bakterii starterowych: „**Add Yogurt Starter**”.
2. 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.
3. Umieść i zamknij pokrywę zgodnie z opisem zawartym w rozdziale: [Przegląd funkcji kontroli ciśnienia – Zamykanie pokrywy](#).
4. Masz do 30 minut czasu, aby dodać starter. Jeśli tego nie zrobisz, program do przygotowywania jogurtu automatycznie zakończy swoje działanie.

Krok 3 – Fermentowanie jogurtu

1. Na wyświetlaczu pojawi się domyślny lub ostatnio wybierany czas fermentacji. Aby zmienić czas naciśnij przycisk **Time** i za pomocą pokrętki ustaw wybraną wartość, a następnie naciśnij pokrętko, aby potwierdzić swój wybór.
2. Naciśnij **Start**, aby rozpocząć fermentację. Wyświetlacz pokaże komunikat rozpoczęcia procesu fermentacji: „**Step 2. Ferment**”, a pasek postępu podświetli **Cooking** (gotowanie).
3. Gdy fermentacja dobiegnie końca, wyświetlacz pokaże: **End** (Koniec).
4. Możesz w dowolnym momencie zatrzymać program naciskając przycisk **Cancel**.
5. Pozwól swojemu jogurtowi ostygnąć.
6. Wstaw do lodówki na około 12-24 godziny przed spożyciem (aby poczekać na nabranie właściwego smaku).

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

Przegląd programów szybkowaru ciśnieniowego

Podgrzewanie / przechowywanie ciepłych potraw (Keep Warm)

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

Domyślny czas	Zakres czasu	Domyślna temperatura	Minimalna temperatura	Maksymalna temperatura
10 godzin (10:00)	10 minut do 10 godz (00:10 – 10:00)	Brak	Low (Niska) 62°C	High (Wysoka) 77°C

Aby włączyć funkcję podgrzewania (Keep Warm):

1. Włóż przygotowane danie/składniki do pojemnika wewnętrznego Instant Pot.
2. Włóż garnek wewnętrzny do podstawy szybkowaru.
3. Upewnij się, że osłona pokrywy do gotowania pod ciśnieniem jest prawidłowo zamontowana pod pokrywą Ultimate.
4. Zamknij pokrywę zgodnie z opisem w rozdziale: [Przegląd funkcji kontroli ciśnienia – Zamykanie pokrywy](#).
5. Na panelu sterowania wybierz i naciśnij przycisk **Keep Warm**. Dioda programu podgrzewania zaświeci się.
6. Na wyświetlaczu pojawi się domyślny lub ostatnio wybierany czas podgrzewania. Aby zmienić czas naciśnij przycisk **Time** i za pomocą pokrętki ustaw wybrany czas, a następnie naciśnij pokrętkę, aby potwierdzić swój wybór.
7. Następnie na wyświetlaczu pojawi się domyślna lub ostatnio wybierana temperatura. Aby zmienić temperaturę naciśnij przycisk **Temp** i za pomocą pokrętki ustaw wybrany czas, a następnie naciśnij pokrętkę, aby potwierdzić swój wybór.
8. Naciśnij **Start**, aby rozpocząć proces suszenia/wyrastania. Pasek postępu podświetli **Cooking** (Gotowanie), a wyświetlacz rozpocznie odliczanie ustawionego czasu pracy programu.
9. Po zakończeniu pracy programu wyświetlacz pokaże **00:00** i praca programu dobiegnie końca.
10. Naciśnij **Start**, aby rozpocząć. Pasek postępu podświetli **Keep Warm**, a licznik czasu rozpocznie odliczanie do końca programu.
11. Po zakończeniu ustawionego czasu podgrzewania wyświetlacz pokaże „**End**” (Koniec).
12. Jeśli zdecydujesz, że chcesz zakończyć gotowanie przed upływem ustawionego wcześniej czasu, możesz w dowolnym momencie nacisnąć przycisk **Cancel**.

OSTRZEŻENIE

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

Przegląd programów smażenia powietrzem (Air Fry)

Smażenie powietrzem (Air Fry)

Smażenie gorącym powietrzem to niesamowity sposób na wydobycie pełnego smaku potraw przy użyciu niewielkiej ilości oleju. Ciesz się swoimi ulubionymi potrawami w nowej, zdrowszej wersji.

Domyślna temperatura	Zakres temperatury	Domyślny czas gotowania	Zakres czasu gotowania
204°C	82°C–204°C	20 minut (00:20)	1 minuta do 1 godz. (00:01–01:00)

Przebieg programu smażenia gorącym powietrzem

1. Przygotuj wstępnie składniki zgodnie z wykonywanym przepisem.
2. Włóż garnek wewnętrzny Instant Pot do podstawy multicookera.
3. Do garnka włóż kosz do smażenia (wraz ze składnikami lub bez).
4. Podłącz przewód zasilający do źródła zasilania. Szybkokwar przejdzie w tryb czuwania, a wyświetlacz pokaże: **OFF**.
5. Upewnij się, że osłona pokrywy do gotowania ciśnieniowego **nie jest zamontowana** na spodzie pokrywy Ultimate.
6. Umieść i zamknij pokrywę zgodnie z opisem zawartym w rozdziale: [Przegląd funkcji kontroli ciśnienia – Zamykanie pokrywy](#).
7. Naciśnij przycisk **Air Fry**. Dioda wybranego programu zaświeci się.
8. Na wyświetlaczu pojawi się domyślny lub ostatnio wybierany czas gotowania. Aby zmienić czas naciśnij przycisk **Time** i za pomocą pokrętki ustaw wybrany czas gotowania, a następnie naciśnij pokrętkę, aby potwierdzić swój wybór.
9. Następnie na wyświetlaczu pojawi się domyślna lub ostatnio wybierana temperatura gotowania. Aby zmienić temperaturę naciśnij przycisk **Temp** i za pomocą pokrętki ustaw wybrany czas gotowania, a następnie naciśnij pokrętkę, aby potwierdzić swój wybór.
10. Naciśnij **Start**, aby rozpocząć. Wyświetlacz pokaże: **On** (Włączony), a pasek postępu podświetli **Pre-heating**, co oznacza rozpoczęcie rozgrzewania.
11. Gdy wyświetlacz pokaże: „**Add Food**”, otwórz i podnieś pokrywę, aby umieścić przygotowane składniki wewnątrz kosza do smażenia (jeśli składniki nie zostały jeszcze włożone).
12. Następnie pasek postępu podświetli **Cooking** (Gotowanie), a wyświetlacz rozpocznie odliczanie ustawionego czasu pracy programu.
13. W połowie smażenia wyświetlacz pokaże: „**Turn Food**” komunikując potrzebę przemieszania / podwracania składników. Otwórz pokrywę, przemieszaj składniki i zamknij pokrywę z powrotem.
14. Po zakończeniu pracy programu wyświetlacz pokaże **00:00** i proces smażenia powietrzem dobiegnie końca.
15. Jeśli zdecydujesz, że chcesz zakończyć smażenie przed upływem ustawionego wcześniej czasu, możesz w dowolnym momencie nacisnąć przycisk **Cancel**.

Przegląd programów smażenia powietrzem (Air Fry)

Pieczenie (Roast) / Pieczenie ciast (Bake)

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

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

Program	Domyślna temperatura	Zakres temperatury	Domyślny czas gotowania	Zakres czasu gotowania
Roast (Pieczenie)	193°C	82°C–204°C	40 minut (00:40)	1 minuta do 1 godz. 00:01–01:00
	Sugerowane użycie: Wołowina, jagnięcina, wieprzowina, drób, warzywa, zapiekane ziemniaki i tym podobne			
Bake (Pieczenie ciast)	185°C	82°C–204°C	30 minut (00:18)	1 minuta do 1 godz. 00:01–01:00
	Sugerowane użycie: Lekkie i puszyste ciasta, bułeczki			

Obsługa programów pieczenia (Roast/Bake)

1. Przygotuj wstępnie składniki zgodnie z wykonywanym przepisem.
2. Możesz piec w załączonym koszu frytkownicy (Roast) lub do pieczenia ciast (Bake) użyć dowolnego naczynia przeznaczonego do pieczenia w piekarniku, np. tortownicy.

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

Uwaga: Jeśli używasz naczynia do pieczenia, umieść stojak do gotowania na parze na dnie garnka wewnętrznego, a następnie umieść naczynie do pieczenia na tym stojaku w garnku wewnętrznym.

3. Włóż garnek wewnętrzny Instant Pot do podstawy multicookera.
4. Podłącz przewód zasilający do źródła zasilania. Szybkokwar przejdzie w tryb czuwania, a wyświetlacz pokaże: **OFF**.
5. Upewnij się, że osłona pokrywy do gotowania ciśnieniowego **nie jest zamontowana** na spodzie pokrywy Ultimate.
6. Umieść i zamknij pokrywę zgodnie z opisem zawartym w rozdziale: [Przegląd funkcji kontroli ciśnienia – Zamykanie pokrywy](#).
7. Naciśnij przycisk **Roast** lub **Bake**. Dioda wybranego programu zaświeci się.

Przegląd programów smażenia powietrzem (Air Fry)

8. Na wyświetlaczu pojawi się domyślny lub ostatnio wybierany czas gotowania. Aby zmienić czas naciśnij przycisk **Time** i za pomocą pokrętki ustaw wybrany czas, a następnie naciśnij pokrętkę, aby potwierdzić swój wybór.
9. Następnie na wyświetlaczu pojawi się domyślna lub ostatnio wybierana temperatura. Aby zmienić temperaturę naciśnij przycisk **Temp** i za pomocą pokrętki ustaw wybrany czas gotowania, a następnie naciśnij pokrętkę, aby potwierdzić swój wybór.
10. Naciśnij **Start**, aby rozpocząć. Pasek postępu podświetli **Pre-heating**, co oznacza rozpoczęcie rozgrzewania. Wyświetlacz również zakomunikuje rozgrzewanie pokazując napis: „**Preheating**”.
11. Gdy wyświetlacz pokaże: „**Add Food**”, otwórz i podnieś pokrywę, aby włożyć kosz do smażenia (Roast) wraz ze składnikami lub stojak z naczyniem do pieczenia w piekarniku Bake wypełniony gotowym ciastem. Zamknij pokrywę.
12. Następnie pasek postępu podświetli **Cooking** (Gotowanie), a wyświetlacz rozpocznie odliczanie ustawionego czasu pracy programu.
13. Po zakończeniu pracy programu wyświetlacz pokaże **00:00** i proces smażenia powietrzem dobiegnie końca.
14. Jeśli zdecydujesz, że chcesz zakończyć smażenie przed upływem ustawionego wcześniej czasu, możesz w dowolnym momencie nacisnąć przycisk **Cancel**.

Przegląd programów smażenia powietrzem (Air Fry)

Grillowanie (Grill)

Szybki obieg gorącego powietrza w multicookerze Instant Pot Duo Crisp Ultimate imitujący grillowanie sprawi, że bez zbędnego dymu przygotujesz pełne smaku mięsa, ryby czy warzywa.

Domyślna temperatura	Zakres temperatury	Domyślny czas gotowania	Zakres czasu gotowania
204°C	Nie do regulacji	6 minut (00:06)	1 minuta do 40 minut (00:01–00:40)

Przebieg programu grillowania gorącym powietrzem

1. Przygotuj wstępnie składniki zgodnie z wykonywanym przepisem.
2. Włóż garnek wewnętrzny Instant Pot do podstawy multicookera.
3. Do garnka włóż kosz do smażenia (wraz ze składnikami lub bez).
4. Podłącz przewód zasilający do źródła zasilania. Multicooker przejdzie w tryb czuwania, a wyświetlacz pokaże: **OFF**.
5. Upewnij się, że osłona pokrywy do gotowania ciśnieniowego **nie jest zamontowana** na spodzie pokrywy Ultimate.
6. Umieść i zamknij pokrywę zgodnie z opisem zawartym w rozdziale: [Przegląd funkcji kontroli ciśnienia – Zamykanie pokrywy](#).
7. Naciśnij przycisk **Grill**. Dioda wybranego programu zaświeci się.
8. Na wyświetlaczu pojawi się domyślny lub ostatnio wybierany czas gotowania. Aby zmienić czas naciśnij przycisk **Time** i za pomocą pokrętła ustaw wybrany czas grillowania, a następnie naciśnij pokrętło, aby potwierdzić swój wybór.
9. Naciśnij **Start**, aby rozpocząć. Pasek postępu podświetli **Cooking** (Gotowanie), a wyświetlacz rozpocznie odliczanie ustawionego czasu pracy programu.
10. Po zakończeniu pracy programu wyświetlacz pokaże **00:00** i proces grillowania dobiegnie końca.
11. Jeśli zdecydujesz, że chcesz zakończyć smażenie przed upływem ustawionego wcześniej czasu, możesz w dowolnym momencie nacisnąć przycisk **Cancel**.

Użytkowanie programów frytkownicy powietrznej

Suszenie (Dehydrate) i wyrastanie (Proofing)

Program suszenia, zwanego również dehydratacją stosuje niską temperaturę grzania przez długi czas, aby dokładnie wysuszyć produkty spożywcze.

Podczas suszenia mięs postępuj zgodnie ze sprawdzonymi przepisami.

Program wyrastania przeznaczony jest do ułatwiania procesu rośnięcia ciast drożdżowych przed ich upieczeniem.

Program	Domyślna temperatura	Zakres temperatury	Domyślny czas gotowania	Zakres czasu gotowania
Dehydrate (Suszenie)	51°C	40°C–73°C	7 godzin (07:00)	1 do 72 godz. 00:01–00:40
Proofing (Wyrastanie)	25°C	23°C–35°C	1 godzina (01:00)	30 minut do 3 godz. 00:01–01:00

Przebieg programów dehydratacji i wyrastania

1. Przygotuj wstępnie składniki zgodnie z wykonywanym przepisem.
2. Włóż garnek wewnętrzny Instant Pot do podstawy multicookera.
3. Do garnka włóż kosz do smażenia wraz ze składnikami.
4. Podłącz przewód zasilający do źródła zasilania. Multicooker przejdzie w tryb czuwania, a wyświetlacz pokaże: **OFF**.
5. Upewnij się, że osłona pokrywy do gotowania ciśnieniowego **nie jest zamontowana** na spodzie pokrywy Ultimate.
6. Umieść i zamknij pokrywę zgodnie z opisem zawartym w rozdziale: [Przegląd funkcji kontroli ciśnienia – Zamykanie pokrywy](#).
7. Naciśnij przycisk **Dehydrate** lub **Proofing**. Dioda wybranego programu zaświeci się.
8. Na wyświetlaczu pojawi się domyślny lub ostatnio wybierany czas gotowania. Aby zmienić czas naciśnij przycisk **Time** i za pomocą pokrętki ustaw wybrany czas gotowania, a następnie naciśnij pokrętkę, aby potwierdzić swój wybór.
9. Następnie na wyświetlaczu pojawi się domyślna lub ostatnio wybierana temperatura. Aby zmienić temperaturę naciśnij przycisk **Temp** i za pomocą pokrętki ustaw wybrany czas, a następnie naciśnij pokrętkę, aby potwierdzić swój wybór.
10. Naciśnij **Start**, aby rozpocząć proces suszenia/wyrastania. Pasek postępu podświetli **Cooking** (Gotowanie), a wyświetlacz rozpocznie odliczanie ustawionego czasu pracy programu.
11. Po zakończeniu pracy programu wyświetlacz pokaże **00:00** i praca programu dobiegnie końca.
12. Jeśli zdecydujesz, że chcesz zakończyć pracę programu przed upływem ustawionego wcześniej czasu, możesz w dowolnym momencie nacisnąć przycisk **Cancel**.

Pielęgnacja i czyszczenie urządzenia

Wyczyść Instant Pot Duo Crisp Ultimate 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
Akcesoria <ul style="list-style-type: none">Kosz do smażeniaOstona pokrywy do gotowania ciśnieniowegoKolektor kondensacyjnyStojak do gotowania na parze	<ul style="list-style-type: none">Umyj po każdym użyciu.Umyj po każdym użyciu gorącą wodą i łagodnym płynem do naczyń i pozostaw do wyschnięcia lub umieść w górnym koszu zmywarki.Nigdy nie używaj żrących detergentów chemicznych, proszków ani szorstkich materiałów czy akcesoriów.Opróżnij i wysusz pojemnik kolektora kondensacyjnego po każdym użyciu.
Pokrywa Ultimate	<ul style="list-style-type: none">Użyj ledwie wilgotnej szmatki, aby dokładnie wytrzeć wszystkie elementy pokrywy.
Stalowe naczynie wewnętrzne	<ul style="list-style-type: none">Należy myć po każdym użyciu.Jeśli na dnie znajdują się przyschnięte lub przypalone resztki jedzenia, możesz namoczyć naczynie w gorącej wodzie na kilka godzin, aby ułatwić czyszczenie.Twarda woda może zostawiać osad na powierzchniach, który można usunąć poprzez czyszczenie gąbką namoczoną octem.Upewnij się, że wszystkie powierzchnie zewnętrzne są suche przed umieszczeniem w bazie szybkowaru.
Przewód zasilający	<ul style="list-style-type: none">Użyj ledwie wilgotnej szmatki, aby wytrzeć wszelkie zabrudzenia z przewodu zasilającego.
Baza multicookera	<ul style="list-style-type: none">Wytrzyj wnętrze multicookera oraz brzeg z rowkiem kondensacyjnym za pomocą ledwie wilgotnej szmatki i pozostaw do wyschnięcia.Powierzchnię zewnętrzną bazy szybkowaru czyść jedynie za pomocą miękkiej, ledwie wilgotnej ściereczki lub gąbki.

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

OSTRZEŻENIE

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

Rozwiązywanie problemów

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Sporadyczne kliknięcia lub delikatne dźwięki trzaskania	Dźwięk włączania zasilania i rozszerzania płyty dociskowej podczas zmiany temperatury.	To normalne i nie wymaga działań.
	Powierzchnia zewnętrzna naczyń wewnętrznych jest mokra.	Wytrzyj zewnętrzne powierzchnie naczyń wewnętrznych. Upewnij się, że element grzewczy jest suchy przed włożeniem naczyń do postawy szybkowaru.
Problem z zamknięciem pokrywy	Zawartość w multicookerze jest nadal gorąca.	Naciśnij przycisk Steam Release na panelu sterowania, a następnie połóż pokrywę na podstawę urządzenia i poczekaj, aż para i temperatura zmniejszą się, zanim spróbujesz zamknąć pokrywę.
Problem z otwarciem pokrywy	Zwiększone ciśnienie wewnątrz urządzenia	Zwolnij ciśnienie zgodnie z procedurą. Otwórz pokrywę dopiero po tym, jak na wyświetlaczu pojawi się komunikat: „OK to open the lid”.
	▲ OSTRZEŻENIE	Zawartość może być nadal pod ciśnieniem; aby uniknąć oparzenia, nie próbuj otwierać pokrywy na siłę.
Naczynie wewnętrzne przywiera do pokrywy przy próbie otwarcia	Stygnięcie naczyń wewnętrznych może wytworzyć zassanie powodujące przyłgnięcie naczyń do pokrywy.	Aby uwolnić nadmierne ciśnienie, naciśnij przycisk Steam Release na panelu sterowania i poczekaj, aż zawartość w naczyń wewnętrznych ostygnie.
	Zbyt mało płynu w naczyń wewnętrznych.	Sprawdź, czy dno garnka wewnętrznych nie jest przypalone. Dolej odpowiednią ilość rzadkiego płynu na bazie wody (1,5 szklanki (375 ml)) do naczyń wewnętrznych.
Para wydostaje się bokami spod pokrywy	Pokrywa nie została prawidłowo zamknięta.	Otwórz, a następnie zamknij pokrywę.
	Wewnętrzna krawędź naczyń może być zniekształcona.	Sprawdź, czy nie ma deformacji i skontaktuj się z serwisem .
Niewielkie ulatnianie się / syczenie pary z wylotu uwalniania pary podczas cyklu gotowania	Pokrywa nie jest prawidłowo zamknięta w pozycji zablokowanej.	Sprawdź czy pokrywa jest całkowicie zamknięta i zablokowana.
	Szybkowar reguluje nadmierne ciśnienie.	To normalne; nie jest wymagane żadne działanie.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Para wydostaje się z wylotu uwalniania pary, gdy przycisk uwalniania pary znajduje się w pozycji uszczelnienia (Seal).	Za mało płynu w naczyniu wewnętrznym.	Dolej odpowiednią ilość rzadkiego płynu na bazie wody (1,5 szklanki (375 ml)) do naczynia wewnętrznego.
	Awaria czujnika kontroli ciśnienia.	<u>Skontaktuj się z serwisem.</u>
Wyświetlacz pozostaje pusty po podłączeniu przewodu zasilającego	Złe podłączenie zasilania lub brak zasilania.	Sprawdź przewód zasilający, jeśli zauważysz uszkodzenie <u>skontaktuj się z serwisem.</u> Sprawdź gniazdko, aby upewnić się, że jest zasilane.
	Przepalił się bezpiecznik elektryczny.	<u>Skontaktuj się z serwisem.</u>

Kody błędów

Jeśli wyświetlacz panelu sterowania pokazuje kod błędu z poniższej listy, oznacza to wystąpienie problemu w urządzeniu Instant Pot Duo Crisp Ultimate. Oto działania, które należy podjąć, aby rozwiązać problem.

Kod błędu	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
C1, C3	Awaria czujnika.	Skontaktuj się z serwisem.
C4	Problem w połączeniu z panelem sterowania.	Skontaktuj się z serwisem.
C6	Awaria przełącznika kontroli ciśnienia.	Skontaktuj się z serwisem.
C7	Spadek ciśnienia.	Anuluj gotowanie naciskając przycisk Cancel , wyłącz urządzenie, a następnie włącz ponownie, aby zresetować. Jeśli to nie rozwiąże problemu skontaktuj się z serwisem.
Food burn	Wykryto wysoką temperaturę na dnie naczynia wewnętrznego; sprzęt automatycznie obniża temperaturę, aby uniknąć przegrzania.	Osady skrobi na dnie naczynia wewnętrznego mogły zablokować równomierne rozprowadzanie ciepła. Wyłącz urządzenie, zwołnij ciśnienie zgodnie z instrukcją i sprawdź dno naczynia wewnętrznego.
PrSE	Podczas programu gotowania bezciśnieniowego nagromadziło się zwiększone ciśnienie.	Anuluj gotowanie naciskając przycisk Cancel i naciśnij przycisk Steam Release , aby spowodować szybkie (Quick) uwolnienie pary. Następnie jeszcze raz włącz tryb gotowania.

Instant Pot[®]

Polski punkt dystrybucji:

Moc Soków

www.mocsokow.pl

Tel. kontaktowe:

570 310 000/

570 320 000