

Instant Pot®

PRO CRISP™

VÍCEÚČELOVÝ TLAKOVÝ HRNEC + VZDUCHOVÁ FRITÉZA



OBSAH

Důležité upozornění
Výrobek, díly a příslušenství
Začínáme
Tlakové vaření
Uvolnění tlaku
Ovládací panel
Funkce pro regulaci tlaku
Vaření s tlakovým víkem
Vaření bez víka
Vaření s víkem fritézy
Péče, čištění a skladování

Stáhněte si aplikaci Instant Pot pro 1000+ receptů na instantpot.com/app



DŮLEŽITÁ OCHRANNÁ OPATŘENÍ



U Instant Brands[™] je vaše bezpečnost vždy na prvním místě. Rodina Instant Pot[®] Pro byla navržena s ohledem na vaši bezpečnost a myslíme to vážně.

Jako vždy buďte opatrní při používání elektrických spotřebičů a dodržujte základní bezpečnostní opatření.

- 01** PŘED POUŽITÍM SI PŘEČTĚTE VŠECHNY POKYNY, BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ A VAROVÁNÍ. NEDODRŽENÍ TĚCHTO POKYNŮ MŮŽE MÍT ZA NÁSLEDEK ZRANĚNÍ A/NEBO ŠKODY NA MAJETKU.
- 02** Používejte pouze tlakové víko na vaření Instant Pot Pro Crisp nebo víko vzduchové fritézy se základnou Instant Pot Pro Crisp pro multicooker. Použití jiných vík může způsobit zranění a/nebo poškození.
- 03** Víko vzduchové fritézy Pro Crisp je kompatibilní pouze s hrncem řady Instant Pot Pro Crisp se snadno uchopitelnými rukojeťmi. Vždy používejte vnitřní nádobu odpovídající velikosti. Nedodržení těchto pokynů může vést k popáleninám nebo jinému poranění a/nebo poškození.
- 04** Pouze pro použití v domácnosti. Není určeno pro komerční použití. Nepoužívejte spotřebič k ničemu jinému než k určenému použití.
- 05** Pouze pro použití na pracovní desce. Spotřebič vždy provozujte na stabilním, nehořlavém a rovném povrchu.
 - Neumísťujte základnu přístroje na nic, co by mohlo blokovat větrací otvory na spodní straně základny.
 - NEZAKRÝVEJTE ani neblokujte větrací otvory na víku fritézy, když je v provozu. Pokud tak učiníte, zabráníte rovnoměrnému vaření a můžete způsobit poškození spotřebiče. Při používání ponechte kolem víka fritézy alespoň 13 cm prostoru.
 - NEPOUŽÍVEJTE víko fritézy na hořlavých materiálech, jako jsou ubrusy a záclony, nebo v jejich blízkosti.

VAROVÁNÍ

Přečtěte si tuto příručku pečlivě, úplně a uschovejte si ji pro budoucí použití. Nedodržení bezpečnostních pokynů může mít za následek vážné zranění nebo poškození.

DŮLEŽITÁ OCHRANNÁ OPATŘENÍ



- 06** Teplo z vnějšího zdroje spotřebič poškodí.
- NEPOKLÁDEJTE spotřebič na horkou varnou desku, vyhřívanou troubu nebo na jiný spotřebič nebo do jejich blízkosti.
 - NEPOUŽÍVEJTE spotřebič v blízkosti vody nebo plamenů.
 - NEPOUŽÍVEJTE spotřebič venku. Chraňte před přímým slunečním zářením.
- 07** NEDOTÝKEJTE se horkých povrchů spotřebiče. Při přenášení nebo přesouvání spotřebiče používejte pouze rukojeti na přístroji/vnitřní varné nádobě nebo rukojeti.
- NEHÝBEJTE přístrojem, když je pod tlakem.
- 08** NEDOTÝKEJTE se horkého příslušenství během vaření nebo bezprostředně po něm.
- Vždy používejte ochranu rukou(kuchyňská chňapka) a buďte velmi opatrní při manipulaci s horkým příslušenstvím nebo horkým vnitřním hrncem.
 - Horké příslušenství vždy umístěte na tepelně odolný povrch nebo varnou desku.
- 09** Odnímatelný vnitřní hrnec může být extrémně těžký, když je plný ingrediencí. Při vyndávání vnitřního hrnce ze základny přístroje dbejte zvýšené opatrnosti, abyste předešli popáleninám.
- Extrémní opatrnosti je třeba v případě, že vnitřní nádoba obsahuje horké jídlo nebo jiné horké tekutiny.
 - NEHÝBEJTE spotřebičem, když je používán, a buďte velmi opatrní při likvidaci horkého tuku.
- 10** **⚠ CAUTION** Během tlakového vaření způsobuje přeplnění vnitřního hrnce riziko ucpání ventilu pro uvolňování páry. To může vést k nadměrnému tlaku, který může mít za následek popáleniny, zranění a / nebo poškození majetku.
- NEPŘEKRAČUJTE čáru **Max PC Fill (maximální hladina)**, jak je uvedeno na vnitřním hrnci.
 - NEPLŇTE vnitřní hrnec přes linku **Half Fill** (jak je uvedeno na vnitřním hrnci) při vaření potravin, které se během vaření roztahují, jako je rýže nebo sušená zelenina.

VAROVÁNÍ

Přečtěte si tuto příručku pečlivě, úplně a uschovejte si ji pro budoucí použití. Nedodržení bezpečnostních pokynů může mít za následek vážné zranění nebo poškození.

DŮLEŽITÁ OCHRANNÁ OPATŘENÍ



- 11** **⚠ WARNING** Tento spotřebič vaří pod tlakem. Jakýkoli tlak ve spotřebiči může být nebezpečný. Nechte spotřebič přirozeně odtlakovat nebo před otevřením uvolněte veškerý přetlak. Nevhodné použití může mít za následek popáleniny, zranění a/nebo škody na majetku. Viz **Uvolnění tlaku** pro bezpečné odvodušňovací přístroje.

- Před provozem se ujistěte, že je spotřebič správně uzavřen. Viz

Funkce regulace tlaku: Tlakové víko vaření

- NEZAKRÝVEJTE ani ventil pro uvolnění páry látkami nebo jinými předměty.
- NEPOKOUŠEJTE se spotřebič otevřít, dokud se v něm nesníží tlak, a veškerý vnitřní tlak není uvolněn. Pokus o otevření spotřebiče, když je stále pod tlakem, může vést k náhlému uvolnění horkého obsahu a může způsobit popáleniny nebo jiná zranění
- NEPOKLÁDEJTE obličeje, ruce nebo odhalenou pokožku nad páru vypouštěnou ventilem, když je spotřebič v provozu nebo obsahuje zbytkový tlak
- NENAKLÁNĚJTE se nad spotřebič při odstraňování tlakové poklice, po odstranění víka uniká teplo a pára.
- Pokud uniká pára z ventilu pro uvolnění páry v rovnoměrném proudu po dobu delší než 3 minuty během předeřhřívání nebo vaření spotřebič vypněte.
- Pokud ze stran tlakového víka unikne pára, vypněte spotřebič a ujistěte se, že je těsnicí kroužek správně nainstalován. Viz **Funkce regulace tlaku: Těsnicí kroužek**

- 12** Při tlakovém vaření potravin s těstovitou nebo hustou strukturou nebo s vysokým obsahem tuku/oleje, může při otevření tlakového hrnce dojít k rozstříknutí jeho obsahu. Postupujte podle pokynů receptu pro bezpečnou metodu uvolňování tlaku. Viz **Uvolnění tlaku**.

VAROVÁNÍ

Přečtěte si tuto příručku pečlivě, úplně a uschovejte si ji pro budoucí použití. Nedodržení bezpečnostních pokynů může mít za následek vážné zranění nebo poškození.

DŮLEŽITÁ OCHRANNÁ OPATŘENÍ



- 13** Při vaření masa s kůží (např. klobása se střívkem) může kůže při zahřátí nabobtnat. Nepropichujte kůži, když je nafouklá, protože by to mohlo mít za následek zranění opařením.
- 14** Při použití víka vzduchové fritézy nepřepĺňujte koš fritézy. Při nadměrném naplnění může dojít ke kontaktu potravin s topným tělesem, což může způsobit požár a/nebo zranění osob.
- 15** NEDOTÝKEJTE se příslušenství během vaření nebo bezprostředně po něm. Aby se zabránilo zranění osob,
- Při odstraňování příslušenství a manipulaci s vnitřním hrncem vždy používejte správnou ochranu rukou
 - Vždy umístěte horké příslušenství na tepelně odolný povrch nebo varnou desku
 - Víko fritézy umístěte pouze na dodanou ochrannou podložku; nepokládejte na pracovní desku
 - Při likvidaci horkého tuku buďte velmi opatrní.
- Pokud tak neučiníte, může to mít za následek vážné zranění nebo škodu na majetku.
- 16** Při použití víka vzduchové fritézy dosahuje vnitřní teplota varné komory několika set stupňů. Abyste předešli zranění osob, nikdy nevkładejte nechráněné ruce do varné komory, dokud nevychladne na pokojovou teplotu.
- 17** NEPOUŽÍVEJTE tento spotřebič k fritování nebo tlakovému fritování s olejem.
- 18** **⚠ CAUTION** Když je víko fritézy v provozu, horký vzduch je uvolňován přes větrací otvory. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od větracích otvorů a buďte velmi opatrní při odstraňování horkého příslušenství ze spotřebiče. Pokud tak neučiníte, může to mít za následek zranění nebo škodu na majetku.
- 19** Pokud by jednotka při používání víka fritézy vypouštěla černý kouř, stiskněte **tlačítko Storno** a okamžitě spotřebič odpojte od provozu. Před odstraněním víka počkejte, až kouř ustane, a poté jej důkladně vyčistěte. Další informace naleznete viz: **Řešení potíží**.

VAROVÁNÍ

Přečtěte si tuto příručku pečlivě, úplně a uschovejte si ji pro budoucí použití. Nedodržení bezpečnostních pokynů může mít za následek vážné zranění nebo poškození.

DŮLEŽITÁ OCHRANNÁ OPATŘENÍ



- 20** Před a po každém použití se doporučuje správná údržba:
- Zkontrolujte ventil pro vypouštění páry, na víku tlakového hrnce, zda není ucpaný
 - Zkontrolujte topné těleso a kryt tělesa na víku fritézy. Zda neobsahuje mastnotu a zbytky potravin
 - Před vložením vnitřního hrnce do základny přístroje se ujistěte, že obě části jsou suché a bez zbytků jídla
 - Před čištěním nebo skladováním nechte spotřebič vychladnout na pokojovou teplotu.
 - Nedovolte dětem čistit nebo udržovat jednotku. Další informace viz **Péče, čištění a skladování**.
- 21** Chcete-li zařízení vypnout, vyberte **možnost Storno** a vytáhněte zástrčku ze zdroje napájení. Vždy odpojte zástrčku ze zásuvky, pokud spotřebič nepoužíváte, a také před přidáním/odebráním dílů nebo příslušenství a před čištěním. Chcete-li odpojit zástrčku, uchopte ji a vytáhněte ze zásuvky. Nikdy netahejte za napájecí kabel.
- 22** Rozlité potraviny mohou způsobit vážné popáleniny. Krátký napájecí kabel je k dispozici pro snížení nebezpečí způsobené uchopením, zamotáním, poškozením a zakopnutím.
- **NEDOVOLTE**, aby napájecí kabel visel přes okraje stolů nebo pultů a nedotýkal se horkých povrchů nebo otevřeného ohně, včetně varné desky.
 - **NEPOUŽÍVEJTE** elektrické zásuvky pod pultem a nikdy nepoužívejte s prodlužovacím kabelem.
 - Udržujte spotřebič mimo dosah dětí.
- 23** Pravidelně kontrolujte spotřebič a napájecí kabel. Nepoužívejte spotřebič, pokud je napájecí kabel nebo zástrčka poškozena nebo poté, co spotřebič nefunguje správně, spadne nebo se jakýmkoli způsobem poškodí. Potřebujete-li pomoc, obraťte se na oddělení péče o zákazníky e-mailem na info@instant-pot.cz nebo telefonicky na čísle **+420 734 644 944**.
- 24** **NEPOUŽÍVEJTE** žádné součásti, doplňky nebo nástavce, které nejsou schváleny společností Instant Brands Inc. Použití dílů, nebo příslušenství, které nejsou doporučeny výrobcem, může způsobit riziko zranění, požáru nebo úrazu elektrickým proudem. Aby se zabránilo zranění osob a poškození spotřebiče.

VAROVÁNÍ

Přečtěte si tuto příručku pečlivě, úplně a uschovejte si ji pro budoucí použití. Nedodržení bezpečnostních pokynů může mít za následek vážné zranění nebo poškození.

DŮLEŽITÁ OCHRANNÁ OPATŘENÍ



Těsnící kroužek vyměňte pouze za autorizovaný těsnící kroužek Instant Pot.

- 25** Zabraňte kontaktu s pohyblivými částmi, protože to může vést ke zranění.
- 26** NEPOKOUŠEJTE se opravit, vyměnit nebo upravit součásti spotřebiče. Protože to může způsobit úraz elektrickým proudem, požár nebo zranění a způsobit neplatnost záruky.
- 27** NEMANIPULUJTE s žádným z bezpečnostních mechanismů, protože to může mít za následek zranění nebo poškození majetku.
- 28** Základna spotřebiče a víko vzduchové fritézy obsahují elektrické komponenty. Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem:
 - NEDÁVEJTE do základny spotřebiče žádnou tekutinu bez vnitřní nádoby
 - NEPONOŘUJTE základnu spotřebiče, víko vzduchové fritézy nebo napájecí kabel do vody nebo jiné kapaliny;
 - NEOPLACHUJTE základnu spotřebiče nebo víko fritézy pod tekoucí vodou.
- 29** NEPOUŽÍVEJTE spotřebič v jiných elektrických systémech než 220-240V ~ 50-60Hz. Nepoužívejte s napájecími měniči nebo adaptéry.
- 30** Tento spotřebič NESMÍ být používán dětmi nebo osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi. Pečlivý dohled je nutný při použití jakéhokoli spotřebiče v blízkosti dětí a těchto osob. Děti by neměly tento spotřebič používat ani si s ním hrát.
- 31** NENECHÁVEJTE spotřebič během používání bez dozoru. Nikdy nepřipojujte tento spotřebič k externímu časovému spínači.
- 32** NESKLADUJTE žádné materiály v základně spotřebiče nebo ve vnitřním hrnci, když se nepoužívají.
- 33** NEDÁVEJTE žádné hořlavé materiály do základny spotřebiče nebo vnitřního hrnce, jako je papír, lepenka, plast, polystyren nebo dřevo.
- 34** NEPOUŽÍVEJTE přiložené příslušenství v mikrovlnné troubě, toustovači, konvektomatu nebo konvenční troubě, ani na keramické, elektrické, plynové varné desce nebo na venkovním grilu.

TYTO POKYNY ULOŽTE.

VAROVÁNÍ

Přečtěte si tuto příručku pečlivě, úplně a uschovejte si ji pro budoucí použití. Nedodržení bezpečnostních pokynů může mít za následek vážné zranění nebo poškození.

DŮLEŽITÁ OCHRANNÁ OPATŘENÍ



VAROVÁNÍ

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Používejte pouze uzemněnou zásuvku.

- NEODSTRAŇUJTE uzemnění.
- NEPOUŽÍVEJTE adaptér.
- NEPOUŽÍVEJTE prodlužovací kabel.

Nedodržení těchto pokynů může mít za následek úraz elektrickým proudem a/nebo vážné zranění.

VAROVÁNÍ

NEDODRŽENÍ NĚKTERÉHO Z DŮLEŽITÝCH BEZPEČNOSTNÍCH OPATŘENÍ A /NEBO POKYNŮ PRO BEZPEČNÉ POUŽÍVÁNÍ JE ZNEUŽITÍM VAŠEHO SPOTŘEBIČE, KTERÉ MŮŽE ZNEPLATNIT ZÁRUKU A VYTVOŘIT RIZIKO VÁŽNÉHO ZRANĚNÍ.

Speciální pokyny

Podle bezpečnostních požadavků je k dispozici krátký napájecí kabel, aby se snížilo nebezpečí vyplývající ze zapletení nebo zakopnutí.

Tento spotřebič má uzemněnou zástrčku. Chcete-li snížit riziko úrazu elektrickým proudem, zapojte napájecí kabel do uzemněné a snadno přístupné elektrické zásuvky.

Specifikace produktu

				
Model: Pro Crisp AF8	1500 W	220-240V ~ 50-60Hz	7,6 litru	11,88 kg

	Pro Crisp AF 8
	S víkem tlakového hrnce: cm: 37,55 l × 36,16 W × 36 h
	S víkem fritézy: cm: 37,55 L × 36,16 W × 39 H

Vyhledání názvu modelu a sériového čísla

Název modelu: Najděte jej na štítku na zadní straně základny přístroje, v blízkosti napájecího kabelu.

Sériové číslo: Sériové číslo je uvedeno na bílé nálepce poblíž štítku.

VAROVÁNÍ

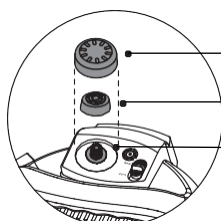
Přečtěte si tuto příručku pečlivě, úplně a uschovejte si ji pro budoucí použití. Nedodržení bezpečnostních pokynů může mít za následek vážné zranění nebo poškození.

Přístroj, jeho části a příslušenství

Viz Údržba, čištění a skladování.

Horní část tlakového víka vaření

Komponenty pro
uvolnění páry



Kryt odjišťovacího mechanismu páry

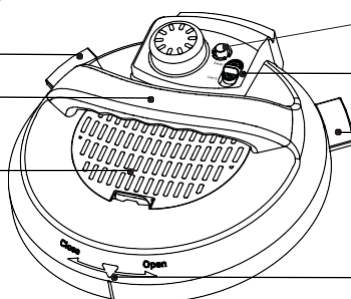
Ventil pro uvolnění páry

Potrubí pro uvolnění páry

Úchop víka

Rukojeť víka

Ochranný kryt QuickCool™



Plovákový ventil

Přepínač pro uvolnění páry

SEAL – zavřeno

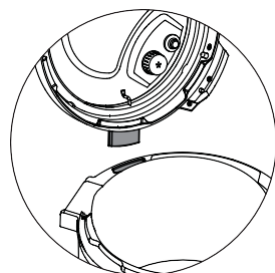
Vent – otevřeno

Úchop víka

Značky polohy víka

Close – zavřeno

Open – otevřeno

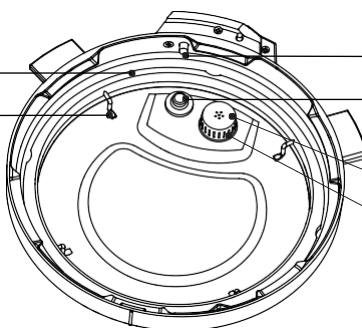


Tip: Úspora místa na pracovní desce. Zasuňte levý nebo pravý držák do odpovídající drážky víka na základně, aby jste ušetřily místo!

Vnitřní strana tlakového víka na vaření

Těsnicí kroužek

Těsnicí kroužek



Pojistný kolík

Silikonová krytka

(spodní část plovákového ventilu)

Protiblokovací ochranná krytka

Ventil pro uvolnění páry

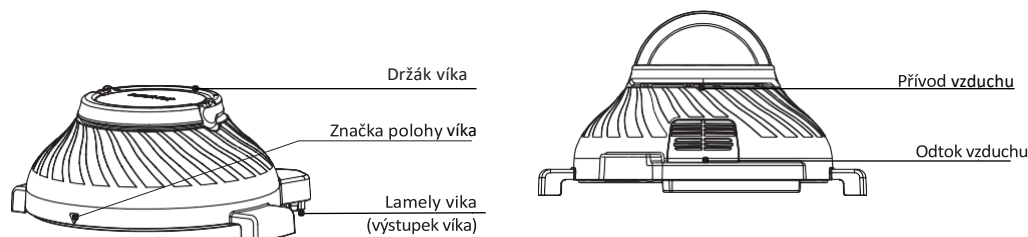
Ilustrace v tomto dokumentu jsou pouze orientační a mohou se lišit od skutečného produktu.

Vždy odkazujte na skutečný produkt.

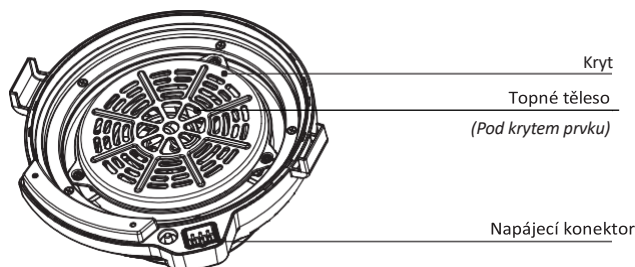
Přístroj, jeho části a příslušenství

Víko fritézy

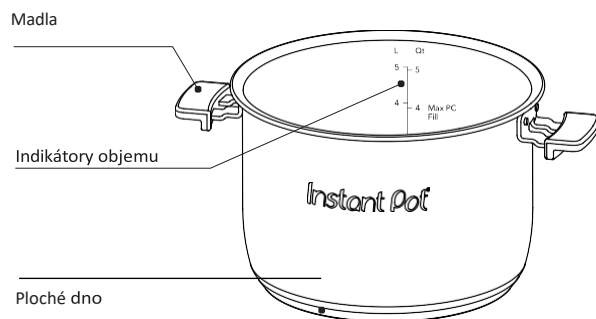
Horní část víka fritézy



Spodní část víka fritézy



Vnitřní hrnec

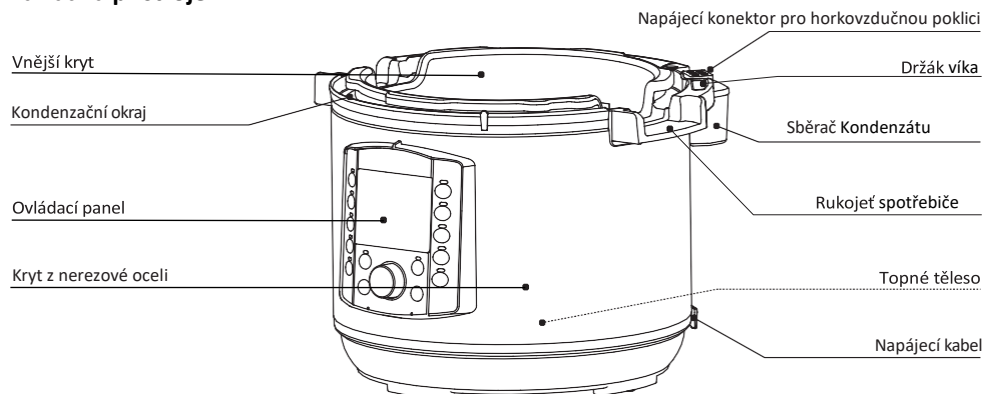


 **Tip:** Šetrné k varným deskám a bezpečné do trouby až do teploty 232 °C! Vnitřní hrnec má třívrstvé dno s nárazovým potahem, což zní komplikovaně. Ale to znamená, že jej můžete použít téměř kdekoli – od základny přístroje až po jakoukoli elektrickou, keramickou, plynovou nebo indukční varnou desku.

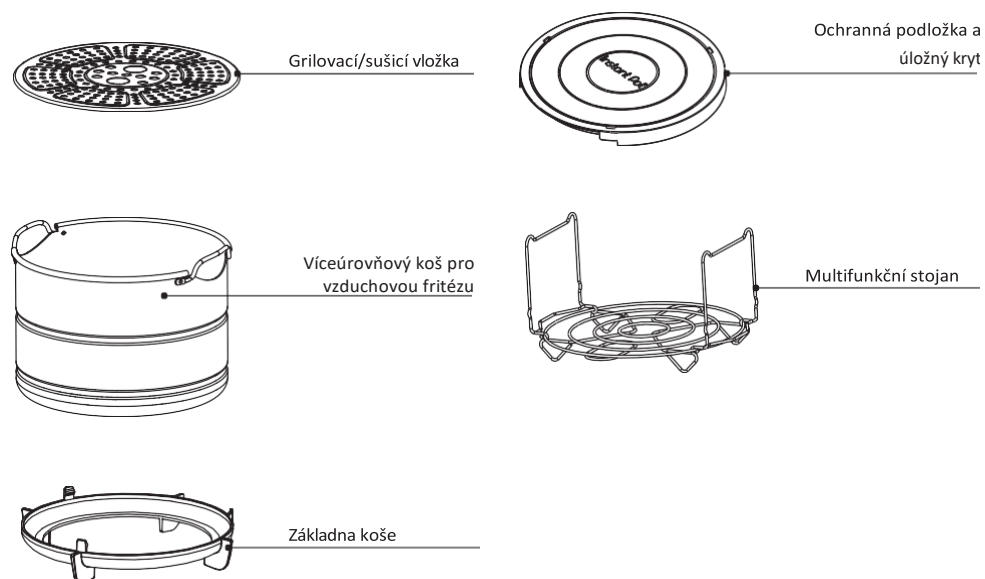
*Ilustrace v tomto dokumentu jsou pouze orientační a mohou se lišit od skutečného produktu.
Vždy odkazujte na skutečný produkt.*

Přístroj, jeho části a příslušenství

Základna přístroje



Příslušenství



*Ilustrace v tomto dokumentu jsou pouze orientační a mohou se lišit od skutečného produktu.
Vždy odkazujte na skutečný produkt.*

Začínáme

První použití

- 01 Vyjměte Instant Pot Pro Crisp z krabice. (Pokud jste tak ještě neučinili!)
- 02 Odstraňte obalový materiál a příslušenství z vnitřku a okolí spotřebiče. Ujistěte se, že jsou všechny části vybaleny. Viz **Produkt, díly a příslušenství** pro úplný rozpis dílů.



Ujistěte se, že jste vše zkontrolovali!

- 03 Umyjte vnitřní hrnec v myčce na nádobí nebo horkou vodou s mycím prostředkem. Dobře jej opláchněte teplou, čistou vodou a použijte měkký hadřík k důkladnému vysušení vnější strany vnitřního hrnce.
- 04 Otřete topné těleso měkkým suchým hadříkem, abyste se ujistili, že v základně spotřebiče nezůstaly žádné částice obalu.
 Neodstraňujte bezpečnostní výstražné nálepky z víka (pokud to není uvedeno na štítku!) ani identifikační štítek ze zadní strany základny spotřebiče.
- 05 Možná budete v pokušení dát si Pro Crisp na varnou desku – *ale nedělejte to!* Umístěte základnu spotřebiče na stabilní, rovný povrch, *mimo* hořlavý materiál a vnější zdroje tepla.

Chybí něco nebo je něco poškozeno?

Spojte se s poradcem péče o zákazníky e-mailem na info@instant-pot.cz nebo telefonicky na číslo **+420 734 644 944** a my vám rádi poradíme!

- Podívejte se na stranu **Produkt, díly a příslušenství**, abyste se seznámili s komponenty svého Instant Potu, a pak si přečtěte sekci návodu **Funkce regulace tlaku**.
- Zatímco provádíte **počáteční zkušební provoz (vodní test)**, přečtěte si **Tlakové vaření**



OPATRNOT

Přečtěte si **důležité bezpečnostní opatření** před použitím spotřebiče. Nedodržení těchto pokynů pro bezpečné používání může vést k poškození spotřebiče, škody na majetku nebo zranění osob.

Neumísťujte spotřebič na varnou desku nebo na jiný spotřebič. Teplo z externího zdroje může poškodit spotřebič.

Aby se zabránilo riziku poškození majetku a/nebo osobní zranění, nic neumísťujte na spotřebič a nezakrývejte ani neblokuje ventil pro uvolnění páry.

Začínáme

Počáteční zkušební test (test s vodou)

Musíte udělat test s vodou? Ne – ale seznámení se s podrobnostmi vašeho nového Pro Crisp vás připraví na úspěch v kuchyni! Věnujte několik minut, abyste se dozvěděli, jak tento spotřebič funguje.

Fáze 1: Nastavení Pro Crisp pro tlakové vaření

01 Vyměňte vnitřní hrnec ze základny spotřebiče a přidejte 750 ml vody do vnitřního hrnce a poté jej vložte zpět do přístroje.

02 Připojte napájecí kabel ke zdroji 220-240V.
Na displeji se zobrazí **OFF**.

03 Umístěte a zavřete tlakové víko jak je popsáno v části **Funkce regulace tlaku: tlakové víko vaření**.

 Poklička se automaticky uzavře pro tlakové vaření.

Fáze 2: "Vaření" (...Ale ne tak docela, je to jen test!)

01 Vyberte možnost **Pressure Cook (Vaření pod tlakem)**.

02 Otočením kolečka, nastavte dobu vaření na 5 minut (**00:05**).

Stisknutím číselníku potvrďte změnu a přejděte k dalšímu poli.

Úroveň tlaku ponechte na HIGH (vysoký).

 Přizpůsobená doby vaření, teploty a tlaku se uloží do programu při zahájení vaření.

03 Začněte stisknutím tlačítka **Start**.

Na displeji se zobrazí **ON** a na ukazateli průběhu vaření se zobrazí **Pre-heating (předehřev)**.

 Zatímco přístroj dělá svou práci, přečtěte si **kapitolu Tlakové vaření**.

04 Po dokončení programu se spustí program **Keep Warm (udržování teploty)**.

Stisknutím tlačítka **Storno** ukončete funkci **Keep Warm** a vraťte se do pohotovostního režimu.

Fáze 3: Uvolnění tlaku

01 Postupujte podle pokynů pro rychlé uvolnění páry v části **Uvolnění tlaku: Metody odvodu**.

02 Počkejte, až plovákový ventil klesne, poté opatrně otevřete a sejměte víko, jak je popsáno v části **Funkce regulace tlaku: Tlakové víko vaření**.

03 Pomocí správné ochrany rukou vyjměte vnitřní hrnec ze základny spotřebiče, vylijte vodu a důkladně osušte vnitřní hrnec.

A máte hotovo!

NEBEZPEČÍ

NEPOKOUŠEJTE se odstranit víko, když je plovákový ventil nahoře a NIKDY se nepokoušejte víko násilím otevřít. Obsah je pod extrémním tlakem. Plovákový ventil musí být před pokusem o odstranění víka dole. Nedodržení těchto pokynů může mít za následek vážné zranění osob a/nebo škodu na majetku

Tlakové vaření

Tlakové vaření používá páru ke zvýšení bodu varu vody nad 100 ° C / 212 ° F. Tyto vysoké teploty vám umožní vařit jídlo mnohem rychleji než obvykle.

Při tlakovém vaření prochází Instant Pot Pro Crisp 3 fázemi.

Přehřev

Co vidíte	Co nevidíte	Tipy
Ukazatel průběhu vaření zobrazuje Pre-heating . Na displeji se zobrazí ON .	Zatímco se přístroj přehřívá, odpařuje kapalinu a vytváří páru. Jakmile se vytvoří dostatek páry, plovákový ventil vyskočí a uzamkne víko na místě.	Čas potřebný k natlakování přístroje závisí na faktorech jako je teplota, objem jídla a tekutiny. Mražené potraviny mají nejdelší dobu přehřívání. Chcete-li dosáhnout nejrychlejších výsledků, rozmrazte jídlo před vařením.

Vaření

Co vidíte	Co nevidíte	Tipy
Ukazatel průběhu vaření se přesune na Cooking . Displej se přepne na časovač odpočítávání vaření.	Když tlakový hrnec dosáhne požadované úrovně tlaku, začíná vaření. Automaticky udržuje varný tlak při vysokém(HIGH) nebo nízkém (LOW) tlaku po celou dobu vaření.	Vyšší tlak znamená vyšší teplotu. Inteligentní nastavení programu (např. doba vaření, úroveň tlaku atd.) lze nastavit kdykoliv během vaření.

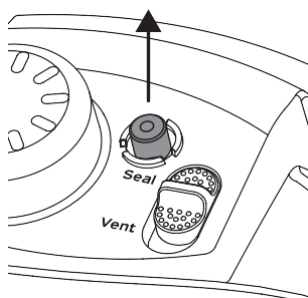
Snížení tlaku

Co vidíte	Co nevidíte	Tipy
Pokud je funkce Keep Warm po vaření zapnutá, ukazatel průběhu vaření se přesune na Keep Warm (Udržujte teplo) a časovač začne počítat od 00:00. Pokud ne, spotřebič se vrátí do pohotovostního režimu a zobrazí End.	I když je jídlo dokončeno, tlakový hrnec je stále pod tlakem a je velmi horký. Vypuštění tlaku snižuje teplotu a umožňuje bezpečné vyjmutí víka.	Při výběru metody uvolnění tlaku postupujte podle pokynů v receptu. Viz Uvolnění tlaku : Metody vypuštění tlaku na další stránce.  Tip: Tlakový hrnec se ochladí rychleji, pokud je funkce Keep Warm vypnutá!

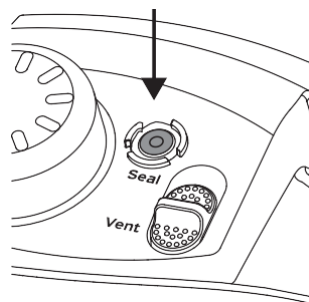
Uvolnění tlaku

Před otevřením víka musíte uvolnit tlak

Postupujte podle pokynů v receptu a zvolte způsob uvolnění tlaku a před otevřením vždy počkejte, až plovákový ventil zasune zpět do víka.



Natlakováno



Bez tlaku

⚠ OPATRNOST

Tlaková pára se uvolňuje přes horní část vypouštěcího ventilu páry. Odhalenou kůži udržujte mimo dosah páry abyste se vyhnuli popálením.

Vnitřní hrnec bude po vaření horký. Při manipulaci s horkým vnitřním hrncem vždy používejte vhodnou ochranu rukou, abyste předešli popáleninám.

⚠ VAROVÁNÍ

Pára vypouštěná z ventilu pro uvolnění páry je horká. **NEPOKLÁDEJTE** ruce, obličej ani žádnou odkrytou pokožku na sestavu pro uvolnění páry při uvolňování tlaku, abyste zabránili zranění.

Nezakrývejte ani neblokuje parní vypouštěcí ventil nebo kryt, aby nedošlo ke zranění a/nebo škodám na majetku.

⚠ NEBEZPEČÍ

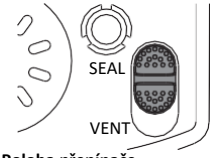
NEPOKOUŠEJTE se odstranit víko, když je plovákový ventil nahoře, a NIKDY se nepokoušejte víko násilím otevřít. Obsah je pod extrémním tlakem. Plovákový ventil musí být před pokusem o odstranění víka dole. Nedodržení těchto pokynů může mít za následek vážné zranění osob a/nebo škodu na majetku.

Uvolnění tlaku

Metody uvolnění tlaku

Přirozené uvolňování tlaku

Jak teplota v přístroji klesá, Instant Pot Pro Crisp přirozeně snižuje tlak.

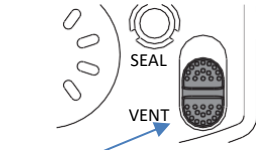
Co dělat	Co očekávat
Po dokončení vaření ponechte přepínač v poloze Těsnění, dokud plovákový ventil nespadne do víka.  Poloha přepínače	Jídlo se vaří i po skončení programu. Tip: Říká se tomu "carryover cooking" nebo "resting" a je skvělý pro velké kusy masa. Doba odtlakování se může lišit v závislosti na objemu, druhu, teplotě potravin a tekutin. U některých pokrmů může trvat přirozené uvolnění tlaku až 40 minut, takže plánujte dopředu – čekání se vyplatí! Podívejte se na sekci Rychlé uvolnění tlaku a zjistěte, jak uvolnit tlak rychleji než kdykoli předtím!

OZNÁMENÍ

Použijte přirozené uvolnění tlaku po vaření potravin s vysokým obsahem škrobu (jako jsou polévky, dušená masa, paprika, těstoviny, ovesné vločky a kaše) nebo po vaření potravin, které se při vaření rozpínají (jako jsou fazole a zrna).

Rychlé uvolnění tlaku

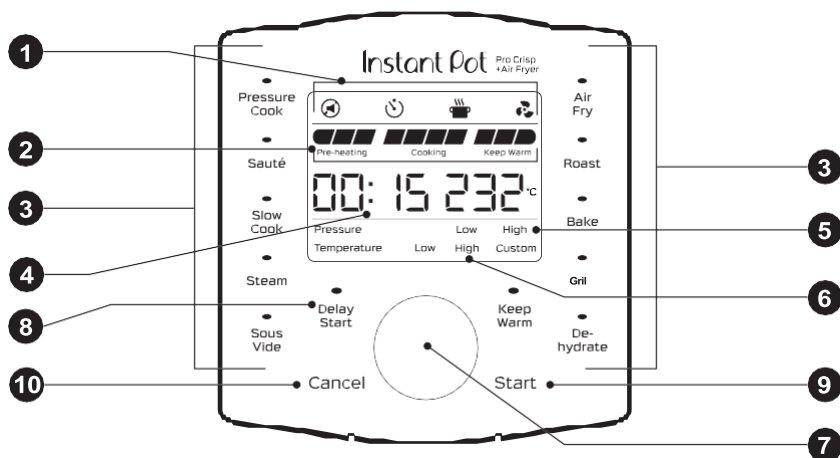
Přístroj přestane vařit a zabrání převaření. Ideální pro rychlé vaření zeleniny a delikátních mořských plodů!

Co dělat	Co očekávat
Přepněte přepínač z polohy Seal na Vent a počkejte, až se plovákový ventil zasune zpět do víka.  Poloha přepínače	Když je krytka pro uvolnění páry správně nainstalována, uslyšíte tlumené syčení. Pokud není krytka správně nainstalována, bude z horní části ventilu pro uvolnění páry vytlačen hlasitý proud páry.

OZNÁMENÍ

Nepoužívejte rychlé uvolnění tlaku při vaření tučných, mastných, hustých nebo vysoce škrobových potravin (např. dušená masa, chilli, těstoviny a kaše) nebo při vaření potravin, které se při vaření rozpínají (např. fazole a zrna).

Ovládací panel



1	Stavové ikony	Zobrazuje stav různých nastavení. Podrobnosti viz Ovládací panely: Stavové ikony .	
2	Ukazatel průběhu vaření	Ukazuje, kdy je spotřebič v režimu Pre-heating, Cooking nebo Keep Warm. Podrobnosti viz Ovládací panel: Ukazatel průběhu vaření .	
3	Chytré programy	Tlakové víko vaření - Pressure Cook - Slow cook - Sauté - Sous Vide - Steam	Horkovzdušné víko fritézy (Air Fry) - Air Fry - Roast - Bake - Grill - Dehydrate
4	Hodiny	Zobrazuje čas ve formátu HH:MM.  Zobrazuje také teplotu ve °C (Celsia) nebo °F (Fahrenheita) během programu Sous Vide.	
5	Tlak	Vyberte si mezi Nízkou a Vysokou hodnotou.	
6	Teplota	Vyberte si mezi Nízkou, Vysokou nebo Vlastní hodnotu.	
7	Ovládací kolečko	Otáčením voliče můžete procházet inteligentní programy, upravovat stavové ikony a nastavit čas, teplotu a úroveň tlaku.  Ovládací kolečko je také tlačítko. Stisknutím kolečka potvrdíte výběr.	
8	Zpoždění startu	Odložte začátek vaření. Slouží také jako kuchyňská minutka!	
9	Start	Spustí vybrané inteligentní programy.	
10	Cancel	Inteligentní programy kdykoli zastaví a vrátí spotřebič do pohotovostního režimu.	

Ovládací panel

Stavové ikony

 Zvuk je zapnutý.

 Zvuk je vypnutý.

 Zpožděný start je spuštěn.

 Zobrazí se, když je funkce Keep Warm (udržování teploty) spuštěná nebo je nastavena na zapnutí po dokončení vaření.

 Byl zvolen inteligentní program pro horkovzdušné smažení (Air Fry).

Ukazatel průběhu vaření



Když se spustí chytrý program, indikátor průběhu vaření bliká a ukazuje, že probíhá **Pre-heating (předehřev)**. Displej zobrazuje **On** během fáze předehřívání



Když přístroj dosáhne nastavené úrovně tlaku nebo teploty, indikátor průběhu bliká a označuje, že **vaření (cooking)** začalo. Displej odpočítává dobu vaření a zobrazuje zvolenou úroveň tlaku nebo teploty.



Pokud je funkce Keep Warm (udržování teploty) po dokončení vaření zapnutá, indikátor průběhu se přesune na **Keep Warm (Udržujte teplo)** a časovač odpočítá uplynulý čas (maximálně 10 hodin). Po dokončení funkce Keep Warm se na displeji zobrazí **End**.

Pokud je funkce Keep Warm po dokončení vaření vypnutá, přístroj se vrátí do pohotovostního režimu a na displeji se zobrazí **End**.

Ovládací panel

Stavové zprávy

OFF	Pohotovostní režim – Pro Crisp čeká na vaše příkazy!
On	Pro Crisp je ve fázi přehřívání (pre-heating) .
Hot	Displej zobrazuje HOT, když Pro Crisp dosáhne ideální teploty během programu Sauté.  Jakmile zpráva zmizí, časovač začne počítat dobu vaření.
00:15	Na displeji se zobrazí jedna z následujících možností: • Odpočítávání doby vaření v hodinách a minutách (hh: mm), • Jak dlouho zbývá na Delay Start (odložený start) před zahájením vaření, • Jak dlouho se jídlo udržuje teplé po skončení vaření.
End	Po dokončení vaření se na displeji zobrazí End.

Funkce kontroly tlaku

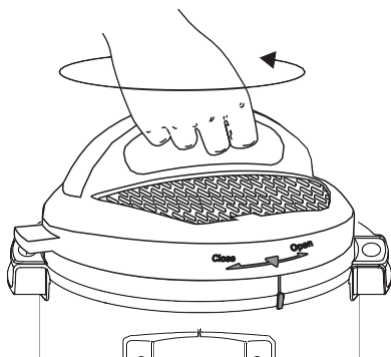
Viz **Péče, čištění a skladování**.

Víko tlakového vaření

Co na něm milujeme	co byste o něm měli vědět
Když zavřete víko (přes rukojeť na novém modelu!), automaticky se nastaví na Seal pro <i>opravdu</i> snadné tlakové vaření. Rukojeť víka se pohodlně používá, ať už jste levák nebo pravák, anebo je zasunuta základně přístroje! Když jej zavřete nebo otevřete, přístroj zahraje krátkou melodii.	Poklička je během vaření bez tlaku odnímatelná, takže můžete ochutnat jídlo za pochodu. Víko se pouze uzamkne při tlakovém vaření.

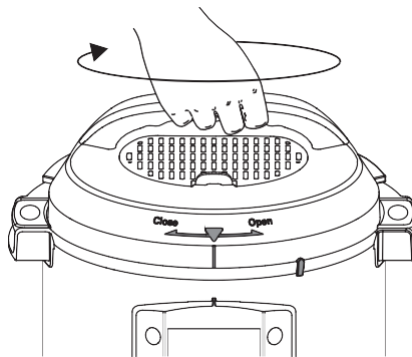
Otevření (sejmutí) víka

- 01** Uchopte rukojeť víka a otočte ji proti směru hodinových ručiček, abyste zarovnali symbol ▼ na víku se symbolem I na okraji základny přístroje I.
- 02** Zvedněte víko nahoru směrem k tělu.



Zavření víka

- 01** Zarovnejte symbol na víku ▼ se symbolem I na základně a poté víko položte na základnu spotřebiče.
- 02** Otáčejte víkem ve směru hodinových ručiček, dokud se symbol ▼ na víka nezarovná se středem ovládacího panelu.

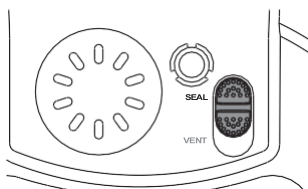


*Ilustrace v tomto dokumentu jsou pouze orientační a mohou se lišit od skutečného produktu.
Vždy odkazujte na skutečný produkt.*

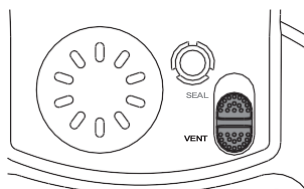
Funkce regulace vypuštění tlaku

Přepínač ovládá ventil pro uvolnění páry – část, která uvolňuje tlak.

Co na milujeme	Co byste měli vědět
Je to <i>super</i> snadné použití a udržuje naše ruce daleko od páry, když přístroj uvolňuje tlak!	Při zavření víka se automaticky nastaví na Seal , takže se ujistěte, že jste ji přesunuli do Vent , když zrovna nevaříte pod tlakem.



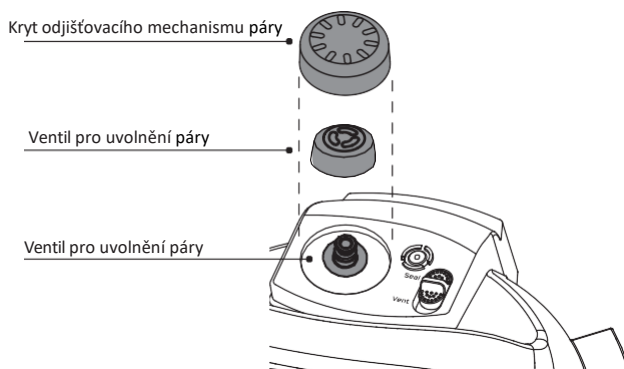
Přepínač v poloze SEAL (ventil uzavřen)



Přepínač v poloze VENT (ventil otevřen)

Díly přístroje pro uvolnění páry

Díly pro uvolnění páry musí být před použitím plně nainstalovány.



Co na něm milujeme	co byste o něm měli vědět
Kryt pro uvolnění páry rozptýluje páru, takže rychlé uvolnění tlaku je „měkké a jemné“.	Při uvolňování tlaku se pára šíří nahoru z vnitřní nádoby, potrubím pro uvolnění páry a ven z horní části ventilu pro uvolnění páry – proto je důležité udržovat oblast čistou. Vypouštěcí ventil páry je volně nasazen na otvoru pro vypouštění páry.

⚠ VAROVÁN

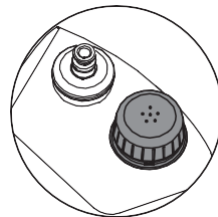
Díly pro uvolnění páry žádným způsobem nezakrývejte ani neblokuje, aby nedošlo ke zranění a/nebo škodám na majetku.

Funkce regulace vypuštění tlaku

Kyt odjišťovacího mechanismu

Kyt odjišťovacího mechanismu zabraňuje úniku částic potravin potrubím pro uvolnění páry, což pomáhá s regulací tlaku.

Kyt odjišťovacího mechanismu je nedílnou součástí bezpečnosti výrobku a je nezbytný pro tlakové vaření, proto musí být před použitím nainstalován.

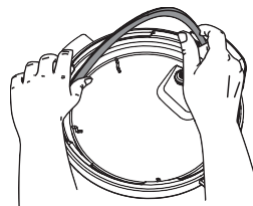


Těsnicí kroužek

Když je tlakové víko vaření zavřené, těsnicí kroužek vytvoří vzduchotěsné těsnění mezi víkem a vnitřním hrncem.

Těsnicí kroužek musí být před použitím namontován.

 Ve víku by měl být instalován vždy pouze jeden těsnicí kroužek.



OPATRNOST

Před vařením vždy zkontrolujte, zda nedošlo k proříznutí, deformaci a správné instalaci, protože těsnicí kroužky se při běžném používání časem natahují. Pokud si všimnete roztažení, deformaci nebo poškození těsnicího kroužku, NEPOUŽÍVEJTE jej.

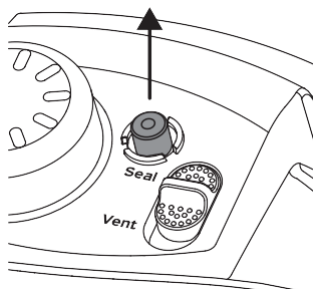
Těsnicí kroužek vyměňte každých 12 až 18 měsíců nebo dříve a používejte pouze autorizované těsnicí kroužky Instant Pot.

Nedodržení těchto pokynů může způsobit vytečení potravin, což může vést ke zranění osob nebo škodám na majetku.

Funkce regulace vypuštění tlaku

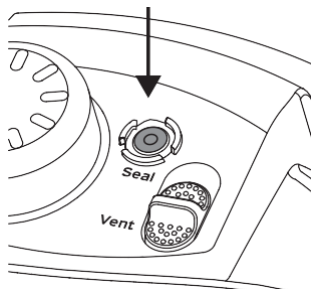
Plovákový ventil

Plovákový ventil vás upozorní, když je v přístroji tlak (pod tlakem) nebo ne (bez tlaku). Objevuje se ve 2 pozicích:



Pod tlakem

Plovákový ventil viditelně vyskočil nad povrch víka.



Bez tlaku

Plovákový ventil klesl zpět do víka a horní část je v jedné rovině s víkem.

Plovákový ventil a silikonový uzávěr společně utěsní tlakovou páru. Tyto díly musí být před použitím nainstalovány. Nepokoušejte se provozovat Instant Pot bez správně nainstalovaného plovákového ventilu. **Během používání se nedotýkejte plovákového ventilu.**



NEBEZPEČÍ

NEPOKOUŠEJTE se odstranit víko, když je plovákový ventil na hoře a NIKDY se nepokoušejte víko násilím otevřít. Obsah je pod extrémním tlakem. Plovákový ventil musí být před pokusem o odstranění dole. Nedodržení těchto pokynů může mít za následek vážné zranění osob a/nebo škodu na majetku.



OPATRNOT

Víko bude horké během a po vaření. Nedotýkejte se exponovaného kovu holou kůží, aby nedošlo ke zranění.

Vaření s víkem pro tlakové vaření

Po zahájení programu můžete dokonce změnit dobu vaření, úroveň tlaku a teplotu. Stačí stisknout ovládací kolečko pro vstup do nabídek pro nastavení a provést potřebné změny a poté stisknout **tlačítko Start**.

⚠OPATRNOST

Před použitím vždy pečlivě zkontrolujte **víko a vnitřní nádobu**, abyste se sami ujistili, že jsou čisté a v dobrém provozním stavu.

- Abyste předešli zranění osob nebo poškození spotřebiče, vyměňte vnitřní nádobu, pokud je promáčknutá, deformovaná nebo poškozená.
- Při vaření používejte pouze autorizované vnitřní hrnce Instant Pot vyrobené pro tento model.

Před vložením vnitřního hrnce do základny spotřebiče, se vždy ujistěte, že je topné těleso čisté a suché.

Nedodržení těchto pokynů může poškodit spotřebič. Vyměňte poškozené díly, abyste se ujistili, že je spotřebič bezpečný.

Vždy se ujistěte, že potraviny a tekuté přísady jsou umístěny ve vnitřním hrnci z nerezové oceli, a NE přímo v základně přístroje!

Úroveň tlaku	Navrhované použití	Poznámky
Nízká 35 – 55 kPa (5,1 – 8,0 psi)	Ryby a mořské plody, měkká zelenina a rýže.	Při tlakovém vaření řídí úroveň tlaku a teplotu vaření.
Vysoká 65 – 85 kPa (9,4 – 12,3 psi)	Vejce, maso, drůbež, kořenová zelenina, oves, fazole, zrna, vývar z kostí, dušené maso, chilli.	Vyšší tlak = vyšší teplota!

Tekutiny pro tlakové vaření by měly být na bázi vody, například vývar, bujón, polévka nebo džus. Pokud vaříte používáte polévku z konzervy nebo polévku na bázi smetany, přidejte tekutinu podle níže uvedených pokynů.

Velikost hrnce	Minimální množství kapaliny pro tlakové vaření*
7,6 litru	500 ml

*Pokud není v receptu uvedeno jinak.

Vaření s víkem pro tlakové vaření

VOLBA PROGRAMU VAŘENÍ

OPATRNOST

Abyste se vyhnuli popáleninám nebo opaření, buďte opatrní při tlakovém vaření s více než 60 ml oleje, olejovými omáčkami, kondenzovanými krémovými polévkami a omáčky. K ředění omáček přidejte vhodnou tekutinu. Vyhněte se receptům, které vyžadují více než 60 ml obsahu oleje nebo tuku.

Tlakové vaření (Pressure Cook)

Pomocí tlaku páry uvaříte jídlo rychle, rovnoměrně a důkladně.

Časový rozsah	Výchozí čas	Výchozí tlak
0 minut až 8 hodin (00:00 až 08:00)	35 minut (00:35)	Vysoký (HIGH)

Pomalé vaření (Slow Cook)

Slow Cook vám umožní připravit si své oblíbené recepty pomalým vařením. Tento program nepoužívá k vaření jídla tlak

Úroveň teploty	Navrhované použití	Poznámky
Nízká LOW	Pomalý celodenní druh vaření. Nastavte na nejméně 6 hodin (06:00) pro dosažení nejlepších výsledků.	Můžete použít víko pro tlakové vaření nebo jakoukoli skleněnou pokličku s větracím otvorem pokud jídlo během vaření sledovat. Pro příslušenství navštivte náš web www.instant-pot.cz !
Vysoká HIGH	Pomalé vaření, ale o něco rychlejší.	Pokrm by se měly vařit nejméně 3 hodiny. pokud není v receptu uvedeno jinak.



Tip: Dva stupně teploty tohoto inteligentního programu jsou srovnatelné s tradičním pomalým hrncem, takže můžete pokračovat ve přípravě všech svých oblíbených rodinných jídel!

Výchozí čas	Časový rozsah	Výchozí teplota
4 hodiny (04:00)	30 minut až 24 hodin (00:30 až 24:00)	Vysoko

OZNÁMENÍ

Plovákový ventil by se během pomalého vaření neměl zvedat. Víko je odnímatelné v průběhu celého procesu vaření, pro snadný přístup. Pokud se plovákový ventil zvedne, ujistěte se, že je přepínač rychlého uvolnění tlaku nastaven na **VENT**.

Vaření s víkem pro tlakové vaření

Pára (Steam)

Parní program funguje jako běžný parní hrnec, ve vnitřním hrnci se vaří voda a jídlo se vaří v horké páře.

Výchozí čas	Časový rozsah	Výchozí teplota
30 minut (00:30)	1 minuta až 30 minut (00:01 až 00:30)	100°C 212 °F Nelze nastavit.

OZNÁMENÍ

Plovákový ventil by se během programu Steam neměl zvedat. Víko je odnímatelné v průběhu celého procesu vaření pro snadný přístup. Pokud se plovákový ventil zvedne, ujistěte se, že je přepínač rychlého uvolnění tlaku nastaven na **VENT**.

Sous Vide

Vaření Sous Vide spočívá ve vaření potravin pod vodou ve vzduchotěsném sáčku, který je bezpečný pro potraviny. Potraviny se vaří ve vlastní šťávě a jsou vlhké a chutné a neuvěřitelně křehké.

Výchozí čas	Časový rozsah	Výchozí teplota	Teplotní rozsah
3 hodiny (03:00)	30 minut až 99 hodin a 30 minut (00:30 až 99:30)	60°C 140 °F	25 až 95 °C 77 až 203 °F

OPATRNOST

Nepřepínejte vnitřní nádobu, aby nedošlo k poškození přístroje. Celkový obsah (voda a potraviny) by měl zůstat alespoň 5 cm pod okrajem vnitřního hrnce..

Při vaření masa vždy používejte teploměr na maso, abyste zajistili, že vnitřní teplota dosáhne bezpečné minimální teploty. Viz webové stránky WHO (Světová zdravotnická organizace) na adrese https://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/en/5keys_en.pdf?ua=1 a/nebo Další informace najdete v doporučeních místních úřadů týkajících se bezpečnosti potravin.

Vaření s víkem pro tlakové vaření

Udržování teploty (Keep Warm)

Ideální pro znovu ohřátí jídla nebo ohřívání jídla po dlouhou dobu.

Výchozí čas	Časový rozsah	Výchozí teplota	Teplotní rozsah
10 hodin (10:00)	30 minut až 10 hodin (00:30 až 10:00)	Vysoká HIHG	Vysoká, nízká, vlastní: 25 až 90 °C 77 až 194 °F

OPATRNOST

Při vaření hustých potravin, jako je guláš míchejte obsah vnitřního hrnce každých 40 až 60 minut, abyste se ujistili, že teplo je rovnoměrně rozloženo.

Vaření bez víka

Restování (Sauté)

Podobně jako při použití pánve, roštu nebo plochého grilu, použijte Sauté k vaření, redukci a zahuštění tekutin, smažení jídel a karamelizaci zeleniny a masa před *nebo* po použití jiných metod vaření. Při použití Sauté nikdy nepoužívejte víko.

 Tip: Pokud chcete, můžete použít vnitřní hrnec na jakékoli elektrické, keramické, plynové nebo indukční varné desce. Silikonové rukojeti usnadňují držení a míchání bez klouzání.

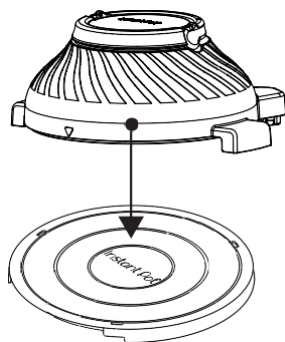
Výchozí čas	Časový rozsah	Výchozí teplota	Teplotní rozsah
30 minut (00:30)	1 minuta až 1 hodina (00:01 až 01:00)	Vysoko	Vysoká nízká Vlastní: Úrovně 1-6

VAROVÁN

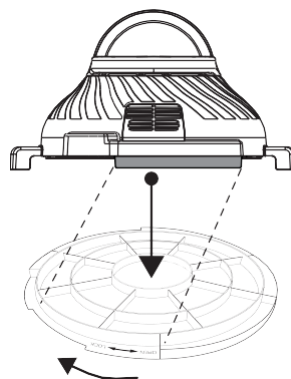
Inteligentní Program Sauté dosahuje vysokých teplot. Pokud není pod dohledem, může se při tomto nastavení spálit jídlo. NEPOUŽÍVEJTE pokličku a NENECHÁVEJTE přístroj bez dozoru při používání programu Sauté.

Vaření s víkem fritézy

Při vaření s víkem fritézy ji budete muset občas zvednout ze základny přístroje. Vždy se ujistěte, že jste umístili horké víko na dodanou ochrannou podložku, nikoli přímo na pracovní desku.



Umístěte horké víko na podložku



Pro uskladnění otočte víko a otočením jej připevněte k víku fritézy

Změnou proudění vzduchu ve vnitřním hrnci můžete dosáhnout různých výsledků.

Udělej tohle	A dosáhnete následujícího!
Umístěte jídlo přímo do vnitřního hrnce pro vaření.	Nahoře bude pokrm zlatý a křupavý, ale protože vzduch nemůže proudit pod jídlem, šťávy z vaření mohou způsobit, že se na dně udří mokrá textura. Skvělé pro kuře, méně ideální pro jarní závitky!
Umístěte jídlo na dno víceúrovňového koše pro horkovzdušnou fritézu	Pokrm bude zlatý a křupavý po všech stranách. Šťávy z vaření odkapávají.
Umístěte jídlo na dno víceúrovňového koše pro horkovzdušnou fritézu, poté přikryjte Grilovací/sušicí vložkou	Proud vzduchu je odkloněn, takže jídlo bude méně křupavé. Skvělé pro dehydrataci!
Umístěte jídlo na Grilovací/sušicí vložku. Poté vložte do víceúrovňového koše pro horkovzdušnou fritézu.	Vaše jídlo se dostane do těsné blízkosti topného tělesa a připraví se mnohem rychleji. Ideální pro rozpouštění sýrů nebo pro dosažení zlatavé kůrky na vašem pokrmu.

Vaření s víkem fritézy

Smažte, opékejte, pečte, grilujte a dehydratujte

Použití víka fritézy je úžasný způsob, jak zvýšit chuť vašeho jídla.

Při používání víka fritézy vždy dbejte na to, abyste vložili ingredience do vnitřního hrnce z nerezové oceli.

Chytrý program	Výchozí čas	Časový rozsah	Výchozí teplota	Teplotní rozsah
AIR FRY (horkovzdušná fritéza)	18 minut (00:18)	1 minuta až 1 hodina (00:01 až 01:00)	204°C 400 °F	82 až 232 °C 180 až 450 °F
	Smažení pomocí horkého vzduchu je úžasný způsob, jak získat spoustu chuti při použití jen malého množství oleje.			
	Ideální pro čerstvé nebo mražené hranolky, kuřecí křídla, krevety a další pokrmy.			
ROAST (opékání)	40 minut (00:40)	1 minuta až 1 hodina (00:01 až 01:00)	193°C 380 °F	82 až 232 °C 180 až 450 °F
	Pečené získá krásnou kůrčičku, drůbež křupavou kůži nebo zelenina zlatavou barvu na povrchu. Skvělé pro hovězí, jehněčí, vepřové, drůbeží, zeleninu a další.			
BAKE (pečení)	30 minut (00:30)	1 minuta až 1 hodina (00:01 až 01:00)	185°C 365 °F	82 až 232 °C 180 až 450 °F
	Stejně jako malá trouba lze program Bake použít k vytvoření nadýchaných koláčů, pečiva, housek a mnoho dalšího.			
	Dorty můžete péct ve víceúrovňovém koši na vzduchovou fritézu nebo v jakékoli pečicí misce, která je vhodná do trouby. Při pečení umístěte pekáček na multifunkční stojan. Pokud není ve vašem receptu uvedeno jinak, směs při pečení nezakrývejte.			
GRIL (grilování)	6 minut (00:06)	1 až 40 minut (00:01 až 00:40)	232°C 450 °F	Nelze nastavit.
	Při grilování dochází k přímému ohřevu se shora dolů a grilovaným potravinám prospívá, když jsou umístěny v těsné blízkosti topnému tělesu. Skvěle se hodí k rozpouštění sýra..			
DEHYDRATE (dehydrování)	7 hodin (07:00)	1 až 72 hodin (01:00 - 72:00)	52°C 125 °F	41 až 74 °C 105 až 165 °F
	Aplikuje nízkou teplotu po dlouhou dobu k bezpečnému vysušení potravin.			
	Udělejte ovocnou kůži, dehydrované zeleninové lupínky a všechny druhy sušeného masa. Při dehydrataci masa vždy dodržujte důvěryhodný recept.			

V závislosti na vašem receptu můžete k vaření jídla použít multifunkční stojan nebo jakékoli nádobí vhodné do trouby, nebo můžete umístit jídlo přímo do vnitřního hrnce. Jen se ujistěte, že máte vždy nejprve vložen vnitřní hrnec z nerezové oceli!

Péče čištění a skladování

Po každém použití vyčistěte Instant Pot Pro Crisp a jeho části. Nedodržení těchto pokynů k čištění může mít za následek katastrofické selhání, které může vést ke škodám na majetku a/nebo vážným zraněním osob.

Vždy odpojte přístroj a nechte jej před čištěním vychladnout na pokojovou teplotu. Nikdy nepoužívejte abrazivní prášky nebo chemické čisticí prostředky na žádné součásti nebo příslušenství Instant Potu.

Před použitím a před uskladněním nechte všechny povrchy důkladně vyschnout.

Části	Metody čištění a pokyny
Příslušenství • Multifunkční stojan • Grilovací/sušicí tác • Víceúrovňový koš pro vzduchovou fritézu • Základna koše • Ochranná podložka a úložný kryt	Vhodné pro mytí v myčce nádobí, pokud je umístěno na horním koši, jinak čistěte vlhkou vodou, mycím prostředkem a dobře opláchněte čistou teplou vodou. -Před čištěním rozeberte koš víceúrovňové fritézy. -Ochranou podložku použijte k zakrytí víka fritézy, když jej skladujete.
Víko a díly tlakového hrnce • Ventil pro uvolnění páry • Kryt odjišťovacího mechanismu páry • Těsnicí kroužek • Plovákový ventil • Silikonové víčko • Sběrač kondenzátu • •	Lze je mýt v myčce nádobí, pokud jsou umístěny na horním koši. Před čištěním sejměte všechny části z víka. Viz část Péče, čištění a skladování. -Po odejmutí ventilu pro uvolňování páry vyčistěte vnitřek potrubí pro uvolňování páry, abyste zabránili jeho poškození či ucpání. -Těsnicí kroužky skladujte na dobře větraném místě, abyste snížili zbytkový zápach aromatických pokrmů. K odstranění zápachu přidejte 250 ml vody a 250 ml bílého octa do vnitřního hrnce a poté spusťte funkci Pressure cook na dobu 5 až 10 minut. -Po každém použití zkontrolujte sběrač kondenzátu, vyprázdněte jej a vyčistěte podle potřeby. Nedovolte, aby v kondenzačním sběrači zůstaly potraviny nebo tekutina, protože by mohlo dojít ke vzniku škodlivých bakterií.
Víko fritézy	Vyčistěte je vlhkou houbičkou a mycím prostředkem a poté použijte čistou, navlhčenou houbu a odstraňte zbytky mycího prostředku. NESMÍ SE MÝT V MYČCE!!!! Neponořujte do vody nebo jiné tekutiny. -Vždy zkontrolujte, zda na krytu není rozstříknutý olej nebo zbytky jídla. -Chcete-li odstranit připečený tuk a zbytky jídla, nastříkejte kryt směsí sody bikarbony a octa a otřete jej dočista vlhkým hadříkem. -V případě odolných skvrn nechte směs na postiženém místě působit po dobu několika minut a poté je vydrhněte.  Ujistěte se, že nepoužíváte nic hrubšího než zubní kartáček k drhnutí krytu. -NEOPLACHUJTE ani neponořujte víko fritézy do vody nebo jiné tekutiny.

Péče čištění a skladování

Metody čištění dílů a pokyny	
Vnitřní hrnec	Lze mýt v myčce nádobí. -Akutní zabarvení tvrdé vody (duhové, namodralé nebo bílé zabarvení) může vyžadovat drhnutí houbičkou navlhčenou octem nebo neabrazivním čistícím prostředkem. -V případě odolných nebo připálených zbytků jídla přidejte vařící vodu a mycí prostředek do vnitřního hrnce a nechte jej několik hodin stát, aby se snadno vyčistil. -Před umístěním vnitřního hrnce do základny přístroje se ujistěte, že jsou všechny vnější povrchy suché.
Základna přístroje	Vyčistěte ji navlhčeným hadříkem a mycím prostředkem a poté použijte čistou, navlhčenou houbičku a odstraňte zbytky mýdla. NIKDY neumývejte v myčce ani neponořujte do vody nebo jiné tekutiny. -Otřete vnitřek vnější nádoby a kondenzační okraj, aby byly odstraněny částičky potravin. Než je vložíte zpět do vnitřního hrnce nechte je zcela vyschnout. -Podle potřeby otřete ovládací panel. -Otřete do sucha, abyste zabránili vzniku šmouh.

Po umytí v myčce může dojít k určitému zabarvení, ale to neovlivní bezpečnost nebo výkon přístroje.

VAROVÁN

Základna přístroje obsahuje elektrické komponenty. Abyste zabránili požáru nebo zranění osob, ujistěte se, že základna přístroje je vždy suchá.

- NEPONOŘUJTE základnu přístroje do vody nebo jiné kapaliny, ani se ji nepokoušejte dát do myčky.
- NEOPLACHUJTE topné těleso.
- NEPONOŘUJTE ani neoplachujte napájecí kabel ani zástrčku.

VAROVÁNÍ

Bez řádného čištění se mohou kolem topného tělesa hromadit potraviny a mastnoty, což způsobuje riziko kouře, ohně a zranění osob.

Pokud vidíte nebo cítíte černý kouř, stiskněte tlačítko **Cancel** a odpojte víko fritézy. Po vychladnutí vyčistěte postiženou oblast tak, aby nedošlo ke zranění osob a / nebo poškození majetku.

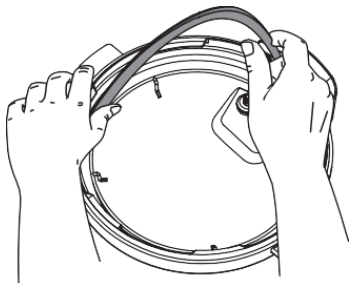
Péče čištění a skladování

Demontáž a instalace dílů

Silikonový těsnění

Odstraňte těsnění

Uchopte okraj silikonu a vytáhněte těsnicí kroužek



Po odstranění těsnícího kroužku, zkontrolujte zářez na kroužku a ujistěte se že je zajištěný a v rovnoměrně vysoký po celém obvodu víka. nepokoušejte se opravit deformovaný prstencový zářez



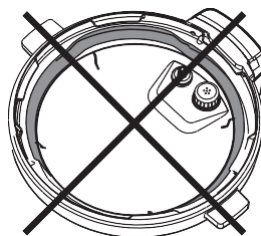
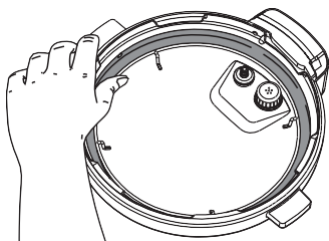
Tip: Těsnicí kroužek se snadněji odstraňuje a instaluje, když je mokrá a namydlený.

Vložení těsnění

Umístěte těsnicí kroužek a pevně jej zatlačte na místo..



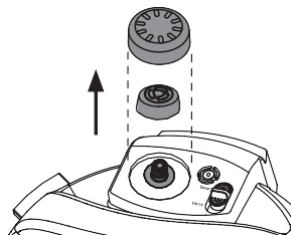
Může se trochu kroutit, ale při otáčení by neměl vypadnout.



Díly pro uvolnění páry

Odstraňte díly pro uvolnění páry

Sejměte kryt pro uvolnění páry a poté vytáhněte ventil pro uvolnění páry nahoru.



Nainstalujte sestavu pro uvolnění páry

Umístěte ventil pro uvolnění páry na potrubí pro uvolnění páry a pevně zatlačte.



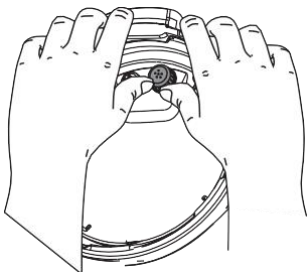
Ventil pro uvolnění páry je volně umístěn na potrubí pro uvolnění páry, ale měl by zůstat na svém místě, když se víko otočí.

Péče čištění a skladování

Protiblokovací štít

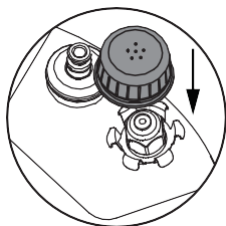
Sejměte protiblokovací kryt

Uchopte víko jako volant a palci pevně zatlačte na stranu protiblokovacího štítu (zatlačte směrem k boku víka a nahoru), dokud nevyskočí z hrotů pod ním.



Namontujte protiblokovací ochrannou krytku

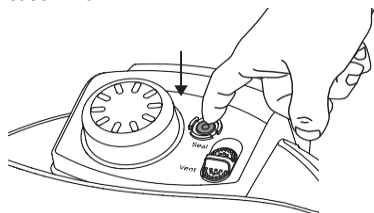
Umístěte protiblokovací krytku na hroty a zatlačte dolů, dokud nezapadne na místo.



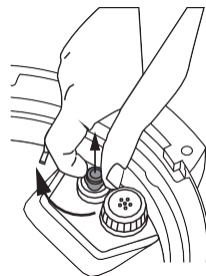
Plovákový ventil a silikonové víčko

Vyjměte plovákový ventil z víka

Položte jeden prst na plochý vrchol plovákového ventilu a otočte víkem. Odstraňte silikonový uzávěr ze spodní strany plovákového ventilu a odstraňte plovákový ventil z horní části víka.



Vrch
víka



Dno víka

 Nevyhazujte plovákový ventil nebo silikonový uzávěr!

Namontujte plovákový ventil

Spusťte úzký konec plovákového ventilu do otvoru v horní části víka.

Položte jeden prst na plochý vrchol plovákového ventilu a otočte víkem. Pevně nasadíte silikonový uzávěr na spodní část plovákového ventilu.

Sběrač kondenzátu

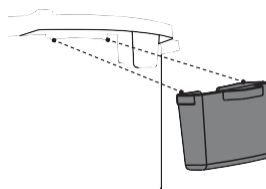
Nádobka na sběr kondenzátu je umístěna v zadní části základny.

Odstraňte nádobku na sběr kondenzátu

Vytáhněte kondenzační nádobku ze základny přístroje; nestahujte dolů. Všimněte si jazýčků na základně přístroje a drážek na kondenzační nádobě.

Jak namontovat kondenzační nádobku zpět

Zarovnejte drážky na kondenzační nádobce přes jazýčky na zadní straně základny přístroje a zasuňte kondenzační nádobku na místo.



Servis

Vitatrade s.r.o.

U Městského dvora 158/15

779 00 Olomouc

info@instant-pot.cz

+420 734 644 944

Náhradní díly a příslušenství

info@instant-pot.cz

+420 734 644 944

www.instant-pot.cz

Aplikace Instant s 1000+ recepty

Obchody s aplikacemi pro iOS a Android

Stažení volných aplikací:



 @instantpotUK

 @InstantPotUK

 @instantpotuk

Copyright © 2020 Ins

tant Brands™ Inc