

get started

INSTANT POT® 5.7L MULTI-COOKER
USER MANUAL

Instant

POT®

Witamy w nowym Instant Pot®!

Witamy w świecie Instant Chefs w domu. Cieszymy się, że możemy rozpocząć Twoją kulinarną podróż Instant Brands!

Mamy nadzieję, że zakochasz się w swoim Instant Pot i będziesz cieszyć się nim w swojej kuchni przez wiele lat.

ZAWARTOŚĆ

Ważne zabezpieczenia	2
Co jest w pudełku	7
Korzystanie z natychmiastowej puli	9
Konfiguracja wstępna	12
O gotowaniu pod ciśnieniem	20
Gotuj pod ciśnieniem	21
Podsmaż	23
Wolne gotowanie	25
Trzymaj się ciepło	26
Opóźniony start	27
Regulator czasowy	28
Ulubione	28
Czyszczenie	29
Rozwiązywanie problemów	30
Kody błędów	32
Części zamienne	33
Dowiedz się więcej	34
Gwarancja	35
Notatki	37



WAŻNE ZABEZPIECZENIA

⚠ WARNING

Niezastosowanie się do instrukcji bezpieczeństwa może spowodować obrażenia ciała i/lub uszkodzenie mienia oraz może spowodować unieważnienie gwarancji.

PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE Przed użyciem nowego urządzenia prosimy o zapoznanie się ze wszystkimi instrukcjami, w tym z poniższymi informacjami dotyczącymi bezpieczeństwa. Zachowaj tę instrukcję w celach informacyjnych.

Umieszczenie • Umieszczaj urządzenie wyłącznie na blacie. Urządzenie należy zawsze ustawiać na stabilnej, niepalnej i równej powierzchni.

- Przed umieszczeniem wewnętrznego garnka na podstawie kuchenki **NALEŻY** upewnić się, że wszystkie części są suche i wolne od resztek jedzenia.
- **NIE** umieszczaj urządzenia ani przewodu zasilającego na gazie lub w jego pobliżu płyta elektryczna lub piekarnik. **NIGDY** nie używaj urządzenia na kuchence. • **NIE** używaj urządzenia w pobliżu wody, zewnętrznego źródła ciepła lub płomienia.
- **NIE** używać na zewnątrz. Trzymaj z dala od bezpośredniego światła słonecznego.
- **NIE** umieszczaj urządzenia na niczym, co mogłoby blokować otwory wentylacyjne na spodzie urządzenia.

Ogólne użytkowanie Wyjmowany wewnętrzny garnek do gotowania jest bardzo gorący podczas użytkowania i może być bardzo ciężki, gdy jest pełen składników.

- Podczas przenoszenia wewnętrznego garnka i wyjmowania akcesoriów **NALEŻY** używać rękawic kuchennych.
- **NALEŻY** umieszczać gorące akcesoria na żaroodpornej powierzchni lub płycie kuchennej.
- Zachowaj ostrożność podczas podnoszenia garnka z podstawy kuchenki, aby uniknąć poparzeń.
- **NALEŻY** zachować szczególną ostrożność, gdy w garnku znajdują się gorące potrawy, gorący olej lub inne gorące płyny.
- **NALEŻY** używać wyłącznie pokrywki Instant Pot dołączonej do podstawy kuchenki. Używanie innych pokryw szybkowarów może spowodować obrażenia ciała i/lub uszkodzenie mienia.

⚠ WARNING

Niezastosowanie się do instrukcji bezpieczeństwa może spowodować obrażenia ciała i/lub uszkodzenie mienia oraz może spowodować unieważnienie gwarancji.

- NIE WOLNO używać urządzenia bez zainstalowanego wyjmowanego wewnętrznego garnka.
- NIE dotykaj gorących powierzchni urządzenia ani żadnych akcesoriów podczas gotowania lub bezpośrednio po nim, ponieważ będą one gorące. Do przenoszenia lub przenoszenia używaj wyłącznie bocznych uchwytów urządzenia.
- NIE używaj tego urządzenia do głębokiego smażenia lub smażenia pod ciśnieniem na oleju.
- NIE przesuwaj urządzenia podczas jego użytkowania i zachowaj szczególną ostrożność podczas usuwania gorącego tłuszczu.
- NIE pozwalaj dzieciom ani osobom o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych na obsługę tego urządzenia. Niezbędny jest ścisły nadzór, jeśli jakiegokolwiek urządzenie jest używane przez dzieci lub w ich pobliżu oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem.
- NIE WOLNO używać urządzenia do celów innych niż do użytku domowego. Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
- NIE pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas jego używania.

Gotowanie pod ciśnieniem To urządzenie gotuje pod ciśnieniem. Przed otwarciem zaczekaj, aż urządzenie rozpręży się w naturalny sposób lub uwolnij całe nadmierne ciśnienie. Niezastosowanie się do tych instrukcji może spowodować oparzenia, obrażenia ciała i/lub uszkodzenie mienia.

- Przed uruchomieniem NALEŻY upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zamknięte.
- NALEŻY sprawdzić, czy zawór uwalniający parę jest prawidłowo zainstalowany.
- Podczas gotowania pod ciśnieniem NALEŻY używać pokryw do gotowania pod ciśnieniem.
- WYŁĄCZ urządzenie, jeśli para wydostaje się ciągłym strumieniem z zaworu uwalniania pary i/lub zaworu pływakowego przez czas dłuższy niż 3 minuty. Jeśli z boków pokrywy wydobywa się para, wyłącz urządzenie. Gdy para przestanie działać, ciśnienie zostanie zwolnione i szybkość ostygnie, dokładnie upewnij się, że uszczelka jest prawidłowo założona.
- Upewnij się, że pierścień uszczelniający jest w dobrym stanie i prawidłowo zamontowany.
- Przed użyciem NALEŻY sprawdzić zawór spustowy pary, rurkę wylotową pary, osłonę przeciwblokującą i zawór pływakowy pod kątem zatkania.
- NIE zdejmować pokrywy do gotowania pod ciśnieniem niechronionymi rękami.

⚠ WARNING

Niezastosowanie się do instrukcji bezpieczeństwa może spowodować obrażenia ciała i/lub uszkodzenie mienia oraz może spowodować unieważnienie gwarancji.

- NIE próbuj na siłę zdejmować pokrywy z podstawy szybkowaru Instant Pot. • NIE przesuwaj urządzenia, gdy jest pod ciśnieniem.
- NIE zakrywaj ani nie zatykaj zaworu uwalniającego parę i/lub zaworu pływakowego szmatką lub innymi przedmiotami.
- NIE próbuj otwierać urządzenia, dopóki nie zostanie rozhermetyzowane i całe wewnętrzne ciśnienie nie zostanie spuszczone. Próba otwarcia urządzenia, gdy jest ono jeszcze pod ciśnieniem, może doprowadzić do nagłego uwolnienia gorącej zawartości i spowodować oparzenia, obrażenia ciała i/lub uszkodzenie mienia.
- NIE umieszczaj twarzy, dłoni ani odsłoniętej skóry nad zaworem uwalniającym parę lub zaworem pływakowym, gdy urządzenie pracuje lub panuje ciśnienie resztkowe, ani nie pochylaj się nad urządzeniem, gdy zdejmowanie pokrywy.

Przepelnienie podczas gotowania pod ciśnieniem Przepelnienie może powodować ryzyko zatkania rury i zaworu uwalniania pary, powodując powstanie nadmiernego ciśnienia.

- NIE napełniaj wewnętrznego garnka powyżej linii oznaczonej „PC MAX” lub „Max PC Fill”.
- NIE napełniaj wewnętrznego garnka powyżej linii oznaczonej „1/2” podczas gotowania potraw, które rozszerzają się podczas gotowania, takich jak ryż, suszona fasola lub suszone warzywa.
- NALEŻY pamiętać, że niektóre produkty spożywcze, takie jak mus jabłkowy, żurawina, kasza perłowa, płatki owsiane lub inne zboża, łuskany groszek, makaron, makaron, rabarbar lub spaghetti mogą się pnieć, pnieć i przyskać oraz zatykać rurkę i zawór odprowadzania pary. Podczas gotowania tych potraw NIE napełniaj wewnętrznego garnka powyżej linii oznaczonej „1/2”.
- NIE WKŁADAJ zbyt dużych potraw do wewnętrznego garnka do gotowania, ponieważ może to spowodować ryzyko pożaru, obrażeń ciała i/lub uszkodzenia mienia.

Akcesoria • Używaj wyłącznie akcesoriów i przystawek autoryzowanych przez firmę Instant Pot Brands. Używanie części, akcesoriów lub dodatków niezalecanych przez producenta może spowodować ryzyko porażenia prądem elektrycznym lub innych obrażeń ciała, pożaru i/lub uszkodzenia mienia.

⚠ WARNING

Niezastosowanie się do instrukcji bezpieczeństwa może spowodować obrażenia ciała i/lub uszkodzenie mienia oraz może spowodować unieważnienie gwarancji.

- **NALEŻY** używać wyłącznie autoryzowanego garnka wewnętrznego Instant Pot, aby zmniejszyć ryzyko wycieku ciśnienia.
- **NALEŻY** wymieniać pierścień uszczelniający wyłącznie na autoryzowany pierścień uszczelniający Instant Pot, aby zapobiec obrażeniom ciała, uszkodzeniu mienia i/lub uszkodzeniu urządzenia.
- **NIE WOLNO** używać dołączonych akcesoriów w kuchence mikrofalowej, tosterze, piekarniku konwekcyjnym lub konwencjonalnym, na płycie ceramicznej, elektrycznej lub gazowej ani na grillu zewnętrznym.

Pielęgnacja i przechowywanie • Przed czyszczeniem lub przechowywaniem poczekaj, aż urządzenie ostygnie do temperatury pokojowej.

- **NIE** przechowuj żadnych materiałów innych niż wewnętrzne naczynie do gotowania na podstawie kuchenki, gdy nie jest używana.
- **NIE** umieszczaj na podstawie kuchenki żadnych materiałów palnych, takich jak papier, karton, plastik, styropian lub drewno.

Przewód zasilający Krótki przewód zasilający służy do zmniejszenia zagrożeń wynikających z chwytania, zapłatania lub potknięcia.

OSTRZEŻENIE: Rozlana na gorąco żywność może spowodować poważne oparzenia.

- **NALEŻY** trzymać urządzenie i przewód zasilający z dala od dzieci.
- **NIE** pozwalaj, aby przewód zasilający zwisał z krawędzi stołów lub blatów.
- **NIE** pozwalaj, aby przewód zasilający dotykał gorących powierzchni lub otwartego ognia, w tym płyty kuchennej.
- **NIE UŻYWAJ** gniazdek elektrycznych pod blatem. To urządzenie jest wyposażone w 3-bolcową wtyczkę uziemiającą. Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem:
 - Podłącz przewód zasilający **WYŁĄCZNIE** do uziemionego gniazdka elektrycznego.
 - **NIE** usuwaj bolca uziemiającego z wtyczki elektrycznej.
 - **NIE WOLNO** używać z przedłużaczami, konwerterami lub adapterami zasilania, wyłącznikami czasowymi lub oddzielnymi systemami zdalnego sterowania.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w odłączany przewód zasilający: • Aby podłączyć, zawsze najpierw podłącz przewód zasilający do urządzenia, a następnie podłącz przewód zasilający do gniazdka ściennego.

⚠ WARNING

Przestrogi elektryczne Podstawa kuchenki zawiera elementy elektryczne, które stwarzają ryzyko porażenia prądem. Niezastosowanie się do tych instrukcji może spowodować porażenie prądem i/lub śmierć.

Aby zabezpieczyć się przed porażeniem prądem: • Aby odłączyć, wybierz Anuluj, a następnie odłącz wtyczkę od źródła zasilania. Zawsze odłączaj urządzenie od prądu, gdy nie jest używane, a także przed dodaniem lub usunięciem części lub akcesoriów oraz przed czyszczeniem. Aby odłączyć, chwyć wtyczkę i wyciągnij ją z gniazdka. NIGDY nie ciągnij za przewód zasilający.

- NALEŻY regularnie sprawdzać urządzenie i przewód zasilający pod kątem uszkodzeń lub przetarć.
- NIE WOLNO używać urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone, lub jeśli urządzenie działa nieprawidłowo, zostało upuszczone lub uszkodzone w jakikolwiek sposób. Aby uzyskać pomoc, skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta pod adresem bok@mocsokow.pl
- NIE WOLNO próbować naprawiać, wymieniać ani modyfikować elementów urządzenia, ponieważ może to spowodować porażenie prądem lub inne obrażenia ciała, pożar i/lub uszkodzenie mienia oraz unieważnienie gwarancji. Aby uzyskać pomoc, skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta, wysyłając wiadomość e-mail na adres bok@mocsokow.pl (jeśli znajduje się na terenie PL) lub telefonicznie pod numerem: +48 570 310 000
- NIE WOLNO manipulować przy żadnym mechanizmie zabezpieczającym, ponieważ może to spowodować obrażenia ciała i/lub uszkodzenie mienia.
- NIE WOLNO wlewać żadnych płynów ani potraw do podstawy kuchenki bez wewnętrznego garnka.
- NIE zanurzaj przewodu zasilającego, wtyczki ani urządzenia w wodzie lub innym płynie.
- NIE czyścić urządzenia poprzez płukanie go pod kranem.
- NIE WOLNO używać urządzenia w instalacjach elektrycznych o napięciu innym niż 220–240 V ~ 50/60 Hz.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE

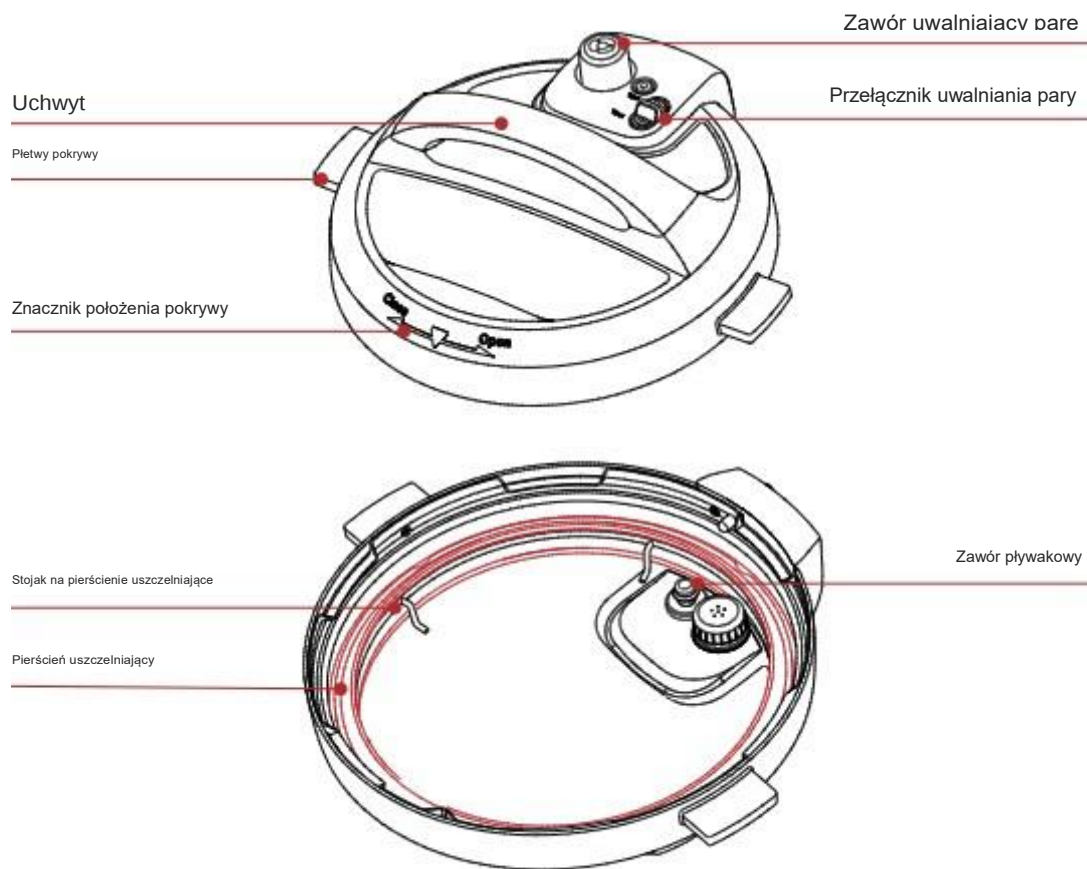
Niezastosowanie się do instrukcji bezpieczeństwa może spowodować obrażenia ciała i/lub uszkodzenie mienia oraz może spowodować unieważnienie gwarancji.

⚠ WARNING

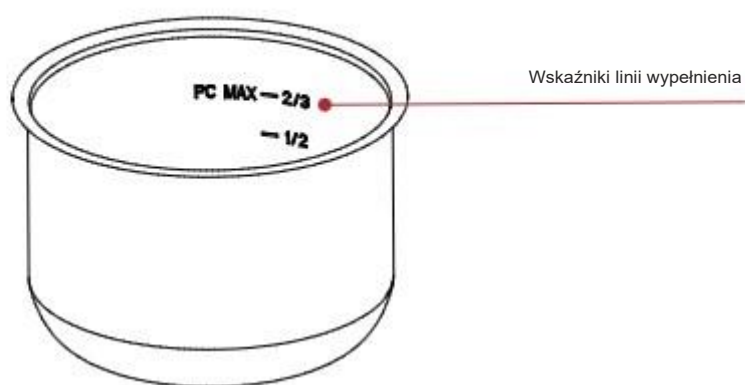
6 Instrukcja
obsługi

CO ZNAJDUJE SIĘ W PUDEŁKU

Pokrywa



Garnek do gotowania ze stali nierdzewnej

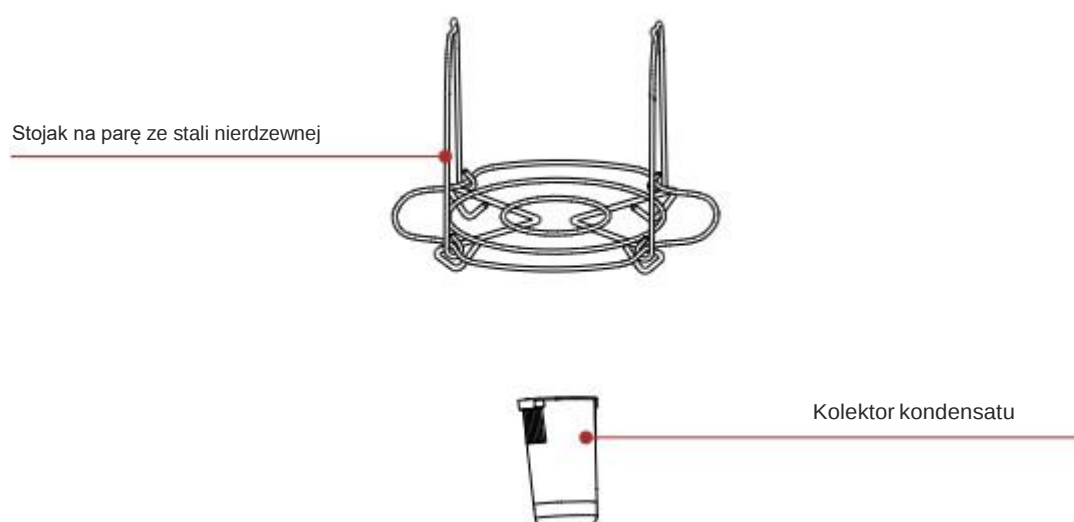


7 Instrukcja obsługi

Podstawa kuchenki



Części + akcesoria



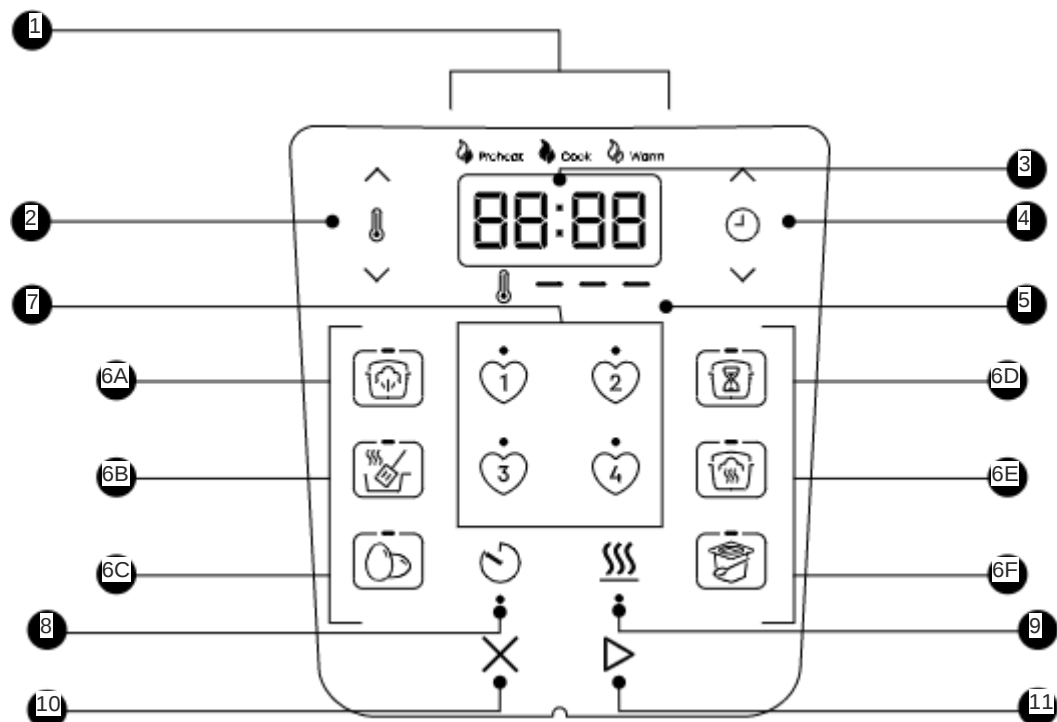
Ilustracje mają wyłącznie charakter poglądowy i mogą różnić się od rzeczywistego produktu.

Pamiętaj o recyklingu! Prosimy o recykling wszystkiego, co można poddać recyklingowi w miejscu zamieszkania.

Panel sterowania

1. Wskaźnik gotowania z

6. Inteligentne przyciski programów



przewodnikiem

- Etapy gotowania są aktywne, gdy świeci się 2. Regulacja temperatury

3. Wyświetlacz stanu

- Temperatura
- Czas gotowania
- Opóźnienie startu
- Czas utrzymywania ciepła
- Komunikaty o stanie

4. Sterowanie czasem

5. Kontrolki poziomu temperatury

- Lampka wskazuje aktywny program inteligentny

6A. Gotuj pod ciśnieniem

6B. Smażyć

6C. Jajko

6D. Wolne gotowanie

6E. Parowa

6F. Jogurt

7. Przyciski ulubionych

- Świeci się wskaźnik aktywności.

8. Opóźnienie startu

- Świeci się lampka

9. Utrzymuj ciepło

- Kontrolka świeci się.

10. Anuluj

11. Start

9 Instrukcja obsługi

Komunikaty o stanie Panel sterowania wyświetla informacje, które musisz znać podczas korzystania z Instant Pot.

OFF	Jednostka jest gotowa
OFF przyciemniony	Urządzenie znajduje się w trybie gotowości o niskim poborze mocy
On	Tryb podgrzewania
End	Program inteligentny został zakończony (Utrzymywanie ciepła jest wyłączone)
Lid	Pokrywa nie jest odpowiednio zabezpieczona lub jej brakuje
05:20	Czas • Program inteligentny: pozostały czas gotowania • Opóźnienie startu: czas do rozpoczęcia programu inteligentnego • Utrzymywanie ciepła: czas podgrzewania potrawy Inteligentny program Sauté jest gotowy do dodania potrawy
Hot	
Food burn	Przegrzanie: patrz Rozwiązywanie problemów na stronie 30
Not Set	Ulubiony program nie został zapisany
E*	Błąd: patrz Kody błędów na stronie 32

Włączanie/wyłączanie dźwięku

Włącz dźwięk W trybie gotowości naciśnij i przytrzymaj opcję Opóźniony start



Ciepły  aż na wyświetlaczu pojawi się S On.

Wyłączanie dźwięku W trybie gotowości naciśnij i przytrzymaj opcję Opóźniony start



Ciepły  aż na wyświetlaczu pojawi się SOFF.

Nie można wyłączyć dźwiękowych alertów bezpieczeństwa (sygnałów dźwiękowych).

Zresetuj inteligentne programy do oryginalnych ustawień

Resetowanie indywidualnych programów inteligentnych • Gdy kuchenka znajduje się w trybie gotowości lub w trybie ustawień gotowania, naciśnij i przytrzymaj jeden z programów inteligentnych, aż kuchenka wyda sygnał dźwiękowy.

Czas i temperatura gotowania programu inteligentnego zostaną przywrócone do domyślnych ustawień fabrycznych.

Resetuj wszystkie inteligentne programy • Gdy kuchenka znajduje się w trybie gotowości, naciśnij i przytrzymaj Anuluj  dopóki kuchenka wydaje sygnał dźwiękowy.

Wszystkie czasy i temperatury gotowania w programie Smart Program zostaną przywrócone do domyślnych ustawień fabrycznych i zostaną usunięte wszelkie ustawienia Ulubionych.

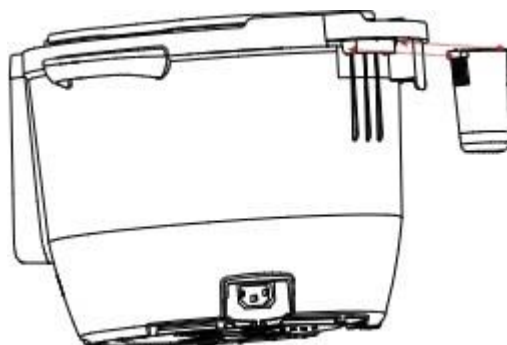
KONFIGURACJA WSTĘPNA

Czyszczenie przed użyciem

1. Umyj wewnętrzne naczynie do gotowania gorącą wodą i płynem do mycia naczyń. Opłucz i użyj miękkiej szmatki, aby wysuszyć zewnętrzną część. Można też myć wewnętrzne naczynie do gotowania w zmywarce.
2. Wytrzyj element grzejny wewnątrz podstawy kuchenki miękką szmatką, aby upewnić się, że nie ma na nim zabłakanych części opakowania.

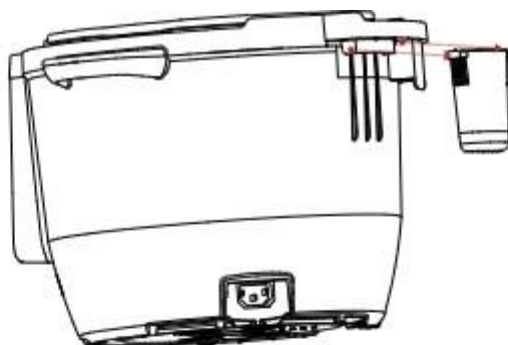
Instalacja kolektora kondensatu Kolektor kondensatu znajduje się z tyłu podstawy kuchenki i gromadzi wilgoć z krawędzi kondensatu. Należy go zamontować przed gotowaniem, a następnie opróżniać i płukać po każdym użyciu.

Zainstaluj kolektor kondensatu • Wyrównaj rowki na kolektorze kondensatu z wypustkami z tyłu podstawy kuchenki i wsuń kolektor kondensatu na miejsce.



Wyjmij kolektor kondensatu • Odciągnij kolektor kondensatu od podstawy kuchenki; nie ciągnij w dół.

Zwróć uwagę na wypustki na podstawie kuchenki i rowki na kolektorze kondensatu.



Korzystanie z pierścienia uszczelniającego Gdy pokrywa do gotowania pod ciśnieniem jest zamknięta, pierścień uszczelniający zamontowany na spodniej stronie pokrywy tworzy hermetyczne uszczelnienie pomiędzy pokrywą a podstawą szybkowaru.

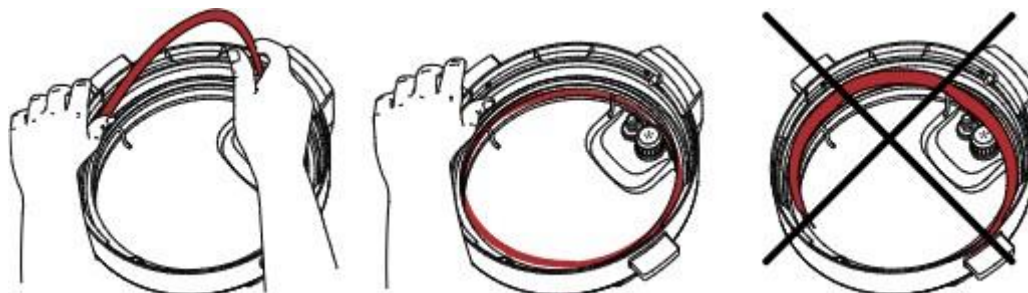
- Pierścień uszczelniający jest fabrycznie zamontowany na pokrywie urządzenia wielofunkcyjnego, ale przed każdym gotowaniem należy sprawdzić, czy jest prawidłowo zamontowany.
- Po każdym użyciu należy oczyścić pierścień uszczelniający.
- Pierścienie uszczelniające rozciągają się z biegiem czasu podczas normalnego użytkowania. Aby zapewnić bezpieczeństwo produktu, należy wymieniać uszczelkę co 12 do 18 miesięcy. Jeśli zauważysz rozciągnięcie, odkształcenie lub uszkodzenie, wymień je wcześniej.

⚠ WARNING

Niezastosowanie się do instrukcji bezpieczeństwa może spowodować obrażenia ciała i/lub uszkodzenie mienia oraz może spowodować unieważnienie gwarancji.

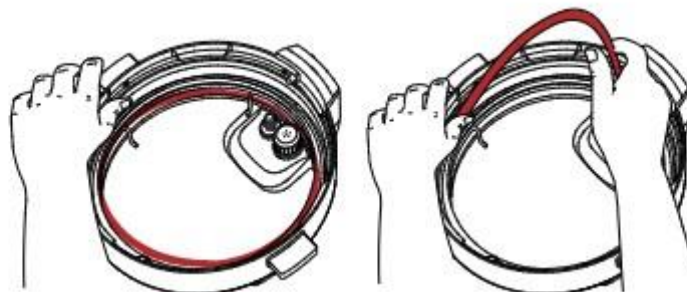
Montaż pierścienia uszczelniającego

1. Umieść pierścień uszczelniający na stojaku na pierścieniu uszczelniającym i wciśnij go na miejsce. Dociśnij mocno, aby upewnić się, że nie powstają zmarszczki.
2. Pierścień uszczelniający powinien być dobrze dopasowany i nie powinien wypaść po obrocie pokrywy.



Zdejmowanie pierścienia uszczelniającego 1. Chwyc krawędź pierścienia uszczelniającego i wyciągnij go zza stojaka na pierścieniu uszczelniającym.

2. Sprawdź stojak, aby upewnić się, że jest zamocowany, wyśrodkowany i ma równą wysokość wokół pokrywy. Jeśli stojak na pierścieniu uszczelniającym jest zdeformowany, nie próbuj go naprawiać.



Podłącz przewód Gdy będziesz gotowy do użycia Instant Pot, podłącz przewód elektryczny do gniazdka elektrycznego z tyłu podstawy kuchenki, a końcówkę z wtyczką do gniazdka elektrycznego.

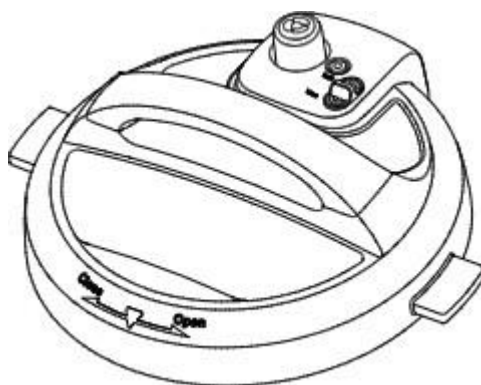
Uruchomienie testowe Przygotowanie nowego Instant Pot do uruchomienia testowego to świetny sposób na zapoznanie się z działaniem urządzenia, zanim faktycznie ugotujesz posiłek.

Aby przeprowadzić uruchomienie próbne:

1. Postępuj zgodnie z instrukcjami gotowania pod ciśnieniem na stronie 21.
2. Użyj 700 ml wody, ale bez jedzenia.
3. Ustaw czas gotowania na 5 minut.
4. Po zakończeniu gotowania wylej pozostałą wodę.
5. Umyj i wysusz wewnętrzne naczynie do gotowania.

Teraz możesz przygotować posiłek w swoim błyskawicznym garnku!

Korzystanie z pokrywy



Pokrywy do gotowania pod ciśnieniem będziesz używać w większości programów gotowania i we wszystkich programach gotowania pod ciśnieniem. Zawsze używaj pokrywy do gotowania pod ciśnieniem dołączonej do podstawy szybkowaru Instant Pot.

Zamknij i zablokuj pokrywę 1.

Dopasuj pokrywę do



symbol po prawej stronie

Panel sterowania na podstawie kuchenki i opuść pokrywę na szynę.



2. Obróć pokrywę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż symbol na pokrywie pokrywa się z podwójne linie nad panelem sterowania na podstawie kuchenki.



Otwórz pokrywę 1. Obróć
uchwyt pokrywy, aby wyrównać ▼ symbol na wieczku z
⏏ symbol po prawej stronie panelu sterowania na podstawie kuchenki.



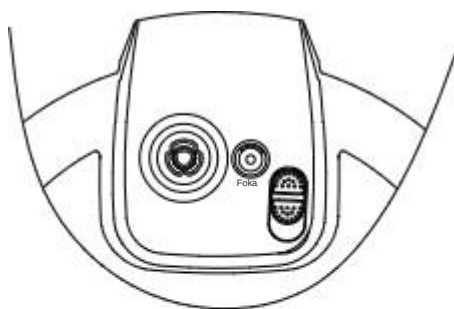
2. Podnieś pokrywę do góry i zdejmij ją z podstawy kuchenki.

Jak wypuścić parę Twój Instant Pot może wypuścić parę na 2 różne sposoby. Użyj tego, który najlepiej pasuje do rodzaju przygotowywanej potrawy.

Naturalne uwalnianie pary Para stopniowo uwalnia się w miarę upływu czasu (do 40 minut lub dłużej) po zakończeniu gotowania.

Zastosowanie: Potrawy, które można gotować na wolnym ogniu, takie jak gulasze, chili, makarony, płatki owsiane, fasola i zboża.

1. Po zakończeniu gotowania pozostaw przełącznik uwalniania pary w pozycji Seal, aż do całkowitego uwolnienia ciśnienia.

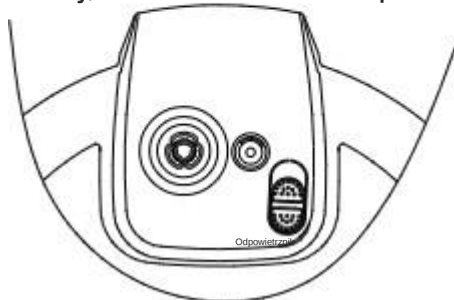


2. Zawór pływakowy opada do pokrywy po uwolnieniu całej pary.
3. Po uwolnieniu pary przekręć pokrywkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdejmij pokrywkę.

Szybkie uwalnianie pary Szybkie uwalnianie pary po naciśnięciu przełącznika uwalniania pary.

Zastosowanie: Potrawy, które mają tendencję do rozgotowania się, np. warzywa i owoce morza.

1. Po zakończeniu gotowania ustaw przełącznik uwalniania pary w pozycji Vent i poczekaj, aż całe ciśnienie opadnie.



2. Zawór pływakowy opada do pokrywy po uwolnieniu całej pary.
3. Po uwolnieniu pary przekręć pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdejmij pokrywę.

Uchwyt można włożyć pionowo do podstawy kuchennej, aby ułatwić przechowywanie.

⚠ CAUTION

Gotowanie pod ciśnieniem Uwaga To urządzenie gotuje pod ciśnieniem. Przed otwarciem pokrywy poczekaj, aż urządzenie spuści całe nadmierne ciśnienie i parę. Otwarcie pokrywy przed zwolnieniem ciśnienia może spowodować oparzenia, obrażenia ciała i/lub uszkodzenie mienia. Przeczytaj więcej w sekcji „Ważne zabezpieczenia”.

O GOTOWANIU CIŚNIENIOWYM

Gotowanie pod ciśnieniem wykorzystuje parę pod ciśnieniem do szybkiego i równomiernego gotowania potraw, dzięki czemu można gotować potrawy znacznie szybciej niż zwykle. Podczas gotowania pod ciśnieniem Instant Pot przechodzi przez 3 etapy.

Krok 1: Rozgrzewanie wstępne • Podczas wstępnego podgrzewania multicookera podgrzewa on płyn, tworząc parę. Po wygenerowaniu wystarczającego ciśnienia zawór pływakowy podnosi się, pokrywa blokuje się na swoim miejscu i multicooker jest gotowy do rozpoczęcia gotowania.

Krok 2: Gotowanie • Kiedy multicooker osiągnie wymagany poziom ciśnienia, rozpoczyna się gotowanie, które utrzymuje stały poziom ciśnienia przez cały czas gotowania.

Aby uzyskać szczegółowe informacje, zobacz instrukcje dotyczące programu Smart rozpoczynające się na stronie 21.

Krok 3: Uwolnienie pary • Po zakończeniu gotowania potrawy w naczyniu wielofunkcyjnym nadal znajduje się pod ciśnieniem i jest gorąca. Odpowietrzenie uwalnia ciśnienie, obniża temperaturę i pozwala bezpiecznie zdjąć pokrywę. Zobacz „Jak wypuścić parę” na stronie 18.

Używanie cieczy do wytwarzania pary Gotowanie pod ciśnieniem wymaga płynu w wewnętrznym naczyniu do gotowania, aby wytworzyć potrzebną parę. Oto minimalne ilości, których będziesz potrzebować: Minimalna ilość płynu do gotowania pod ciśnieniem*

- 355ml *O ile w przepisie nie określono inaczej.

Płyny do gotowania pod ciśnieniem powinny być na bazie wody, takie jak rosół, bulion, zupa lub sok. Jeśli używasz zupy z puszki, skondensowanej lub na bazie śmietany, dodaj wodę zgodnie z powyższymi wskazówkami.

ZAPOZNAJ SIĘ Z IKONAMI

Ciśnienie Kucharz	Podsmaż	Wolne gotowanie	Para	Jajko	Jogurt	Opóźniony start	Trzymaj się ciepło
							

CIŚNIENIENIE

Cztery z inteligentnych programów wykorzystują ciśnienie do gotowania żywności: szybkiwar, ryż, para i jajko.

Wybierz jedno z tych ustawień w programach inteligentnych, które korzystają z gotowania pod ciśnieniem.

Inteligentny program	Domyślny czas gotowania	Min. czas gotowania	Maks. czas gotowania
 Gotuj pod ciśnieniem	10 minut (00:10)	0 minut (00:00)	4 godziny (04:00)
 Para	10 minut (00:10)	0 minut (00:00)	4 godziny (04:00)
 Jajko	5 minut (00:05)	0 minut (00:00)	1 godzina (01:00)

Inne ustawienia • Funkcja Keep Warm jest domyślnie włączona.

- Opóźnienie startu jest dostępne.

Jak szybko gotować

Przygotowanie Pokrój, posiekaj, dopraw lub marynuj składniki zgodnie z przepisem.

Rozgrzej

1. Umieść wewnętrzne naczynie do gotowania na podstawie kuchenki.

2. Dodaj płyn do garnka do gotowania.

Patrz „Używanie cieczy do wytwarzania pary” na stronie 20.

3. Dodaj przygotowane składniki do garnka.
4. Umieść pokrywę na garnku do gotowania i upewnij się, że jest zamknięta.
Zobacz „Zamknij i zablokuj pokrywę” na stronie 16.
5. Wybierz inteligentny program do gotowania i naciśnij jego przycisk na panelu sterowania.
6. Domyślny czas gotowania miga. Naciskaj strzałki w górę i w dół, aby dostosować czas gotowania.
7. Ustawienie Utrzymuj ciepło jest domyślnie włączone. Naciśnij Utrzymuj ciepło  ponownie do **wyłącz to.**
8.  **Naciśnij Start**. Kontrolka stanu podgrzewania świeci się, na wyświetlaczu pojawia się komunikat **Włączony**
a Instant Pot zwiększa ciśnienie.

Osiągnięcie ustawienia ciśnienia wymaganego do gotowania może zająć 10–15 minut. Zamrożone produkty spożywcze wydłużają czas podgrzewania.

Gotuj

1. Gdy ciśnienie będzie gotowe, Instant Pot zacznie się gotować.
2. Minutnik gotowania rozpoczyna odliczanie.
3. Gdy licznik czasu osiągnie 00:00, gotowanie zostanie zatrzymane.

Możesz nacisnąć **Anuluj**  aby w dowolnym momencie zatrzymać Inteligentny Program.

Możesz zmienić czas lub temperaturę gotowania w dowolnym momencie podczas wstępnego podgrzewania lub gotowania, naciskając strzałki Czas lub Temp w górę/w dół, aby zwiększyć lub zmniejszyć, a następnie naciskając Start, aby potwierdzić.

Wypuszczanie pary • Wybierz metodę uwalniania pary, która pasuje do Twojego przepisu.

Aby uzyskać szczegółowe informacje, zobacz „Jak wypuścić parę” na stronie 18.

SAUTÉ

Używaj Sauté zamiast patelni lub rondla. Smażenie może pogłębić smak potraw lub może gotować na wolnym ogniu, zagęszczać lub redukować sosy. Wybierz jedno z ustawień w programie Sauté Smart:

Domyślny czas gotowania	Min. czas gotowania	Maksymalny czas gotowania	Domyślna temperatura	Opcje tymczasowe
30 minut (00:30)	1 minuta (00:01)	1 godzina (01:00)	Wysoki	Niski Średni Wysoki

Inne ustawienia • Funkcja
Keep Warm jest niedostępna.

- Opóźnienie startu nie jest dostępne.

Jak smażyć

Przygotowanie Pokrój, posiekaj, dopraw lub marynuj składniki zgodnie z przepisem.

Rozgrzej 1. Umieść wewnętrzne naczynie do gotowania na podstawie kuchenki.

2. Dodaj olej kuchenny do garnka.
3. Naciskaj  Podsmaż na panelu sterowania.
4. Domyślna temperatura miga. Naciskaj strzałki Temp w górę i w dół, aby wybrać temperaturę Niska, Średnia lub Wysoka.
5. Domyślny czas gotowania miga. Naciskaj strzałki w górę i w dół, aby dostosować czas gotowania.
6. Naciśnij Start . Na wyświetlaczu pojawi się komunikat Włączony i kontrolka stanu Rozgrzej.

Gotuj

1. Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat Hot, dodaj przygotowane składniki.

Na wyświetlaczu przez 3 sekundy wyświetlany jest komunikat Gorący, a następnie lampka stanu pokazuje Gotowanie.

2. Wyświetlacz rozpocznie odliczanie czasu.
3. Po zakończeniu odliczania na wyświetlaczu pojawi się komunikat Koniec.
4. Naciśnij Anuluj  jeśli chcesz zakończyć gotowanie przed upływem czasu.

Możesz zmienić czas lub temperaturę gotowania w dowolnym momencie podczas wstępnego podgrzewania lub gotowania, naciskając strzałki Czas lub Temp w górę/w dół, aby zwiększyć lub zmniejszyć, a następnie naciskając Start, aby potwierdzić.



Smażenie przed gotowaniem pod ciśnieniem lub w wolnym czasie Dość często będziesz chciał podsmażyć żywność, aby ją przyrumienić przed dalszym gotowaniem.

1. Smażone składniki.
2. Naciśnij Anuluj .

Na tym etapie możesz odszkląć wewnętrzne naczynie do gotowania przed przełączeniem na tryb gotowania pod ciśnieniem lub gotowania na wolnym ogniu (patrz „Odglaszanie” poniżej).

3. Wybierz inteligentny program, którego chcesz używać do gotowania.

Odglaszanie Odglaszanie to proces dodawania płynu do gorącej patelni, w wyniku czego wszystkie pyszne, karmelizowane kawałki przyklejają się do dna.

1. Wyjmij żywność z wewnętrznego garnka.
2. Dodaj wodę, bulion lub wino, zgodnie z przepisem.
3. Użyj drewnianej łyżki lub silikonowej szpatułki, aby poluzować jedzenie przyklejone do dna garnka.



WOLNE GOTOWANIE

Slow Cook umożliwia przygotowywanie ulubionych przepisów na gotowanie i duszenie jak w tradycyjnej powolnej kuchence, ale z precyzyjną kontrolą. Ten program nie wykorzystuje ciśnienia do gotowania potraw, dlatego warto ustawić uwalnianie pary na Vent. Zamiast pokrywy kuchenki można także zastosować szklaną pokrywę z otworem odpowietrzającym.

Wybierz jedno z ustawień inteligentnego programu Slow Cook:

Domyślny czas gotowania	Min. czas gotowania	Maksymalny czas gotowania	Domyślna temperatura	Opcje tymczasowe
6 godzin (06:00)	30 minut (00:30)	24 godziny (24:00)	Wysoki	Niski Średni Wysoki

Inne ustawienia Funkcja Keep Warm jest domyślnie włączona. Opóźnienie startu jest dostępne.

Jak powoli gotować

Przygotowanie Pokrój, posiekaj, dopraw lub marynuj składniki zgodnie z przepisem.

Gotuj

1. Umieść wewnętrzne naczynie do gotowania na podstawie kuchenki.
2. Dodaj składniki do garnka do gotowania.
3. Umieść pokrywę na garnku do gotowania i upewnij się, że jest zamknięta.
Zobacz „Zamknij i zablokuj pokrywę” na stronie 16.

4. Naciskać Wolne gotowanie w panelu sterowania.



5. Domyślna temperatura miga. Naciskaj strzałki Temp w górę i w dół, aby wybrać temperaturę Niska, Średnia lub Wysoka.

6. Domyślny czas gotowania miga. Naciskaj strzałki w górę i w dół, aby dostosować czas gotowania.
7. Ustawienie Utrzymuj ciepło jest domyślnie włączone. Naciśnij Utrzymuj ciepło  ponownie do wyłącz to.
8. Naciśnij Start . Na wyświetlaczu pojawia się komunikat Włącz. Kontrolka stanu gotowania świeci się.

Możesz zmienić czas lub temperaturę gotowania w dowolnym momencie podczas wstępnego podgrzewania lub gotowania, naciskając strzałki Czas lub Temp w górę/w dół, aby zwiększyć lub zmniejszyć, a następnie naciskając Start, aby potwierdzić.



9. Ustaw przełącznik uwalniania pary w pozycji Vent. Utrzymuj ciepło Po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu pojawi się komunikat  Jest Koniec, jeśli utrzymuj ciepło wyłączony. Jeżeli nie, timer rozpoczyna odliczanie od 00:00 do 10 godzin (10:00).

 UTRZYMAJ SIĘ CIEPŁO

Ustawienie Utrzymuj ciepło włącza się automatycznie po gotowaniu we wszystkich programach inteligentnych z wyjątkiem Sauté. Możesz także użyć funkcji Keep Warm do podgrzania jedzenia.

Utrzymuj ciepło po ugotowaniu 1. Gdy rozpoczyna się automatyczne podgrzewanie, timer pokazuje upływ czasu, do 10 godzin.

2. Aby wyłączyć automatyczne podgrzewanie (w trakcie gotowania lub podczas automatycznego podgrzewania), naciśnij Utrzymuj ciepło  lub Anuluj .
Lampka nad przyciskiem zgaśnie.

Podgrzewaj i utrzymuj ciepło Funkcja Keep Warm umożliwia podgrzewanie potraw lub utrzymywanie ich w cieple do momentu podania.

1. W trybie gotowości naciśnij przycisk Keep Warm .
2. Naciśnij strzałkę Temp w górę/w dół, aby wybrać poziom temperatury Niski, Średni lub Wysoki.
3. Naciskaj strzałki w górę/w dół, aby ustawić timer.
4. Naciśnij Start . Kontrolka stanu Ciepłe zaświeci się i uruchomi się minutnik odliczanie.

Możesz zmienić czas gotowania lub temperaturę gotowania, naciskając strzałki w górę/w dół czasu lub temperatury i naciskając Start .

Domyślny czas gotowania	Min. czas gotowania	Maksymalny czas gotowania	Domyślna temperatura	Opcje tymczasowe
10 godzin (10:00)	10 minut (00:10)	10 godzin (10:00)	Wysoki	Niski Średni Wysoki

OPÓŹNIONY START

Można ustawić timer opóźnienia startu na minimum 10 minut lub maksymalnie na 24 godziny, w odstępach co 10 minut (wartość domyślna to 8 godzin).

Opóźnienie startu nie jest dostępne w przypadku programu Sauté Smart.

Opóźnienie rozpoczęcia gotowania 1. Wybierz inteligentny program, dostosuj ustawienia według własnego uznania, a następnie naciśnij przycisk Opóźniony start .

Po wybraniu opcji Opóźniony start nie ma możliwości powrotu do ustawień gotowania. Aby dostosować ustawienia programu inteligentnego, naciśnij przycisk Anuluj i wprowadź nowe selekcje.

2. Naciskaj strzałki w górę i w dół, aby wybrać czas opóźnienia.

3. Naciśnij Start . Timer odlicza.

Jeśli zmienisz zdanie i zdecydujesz się nie używać opcji Opóźnienie startu, naciśnij przycisk Anuluj przed naciśnięciem przycisku Start .

4. Po zakończeniu Opóźnionego Startu Inteligentny Program rozpoczyna się automatycznie.



PRZYGOTOWANIE JOGURTU

Możesz użyć Instant Pot, aby z łatwością przygotować pyszny, sfermentowany jogurt mleczny i bezmleczny.

Proces	Domyślny czas gotowania	Domyślna temperatura	Niestandardowy zakres czasu
Pasteryzować	3 minuty (00:03)	Wysoki	Nie dotyczy
Fermentacja (nabiał)	8 godzin (08:00)	Niski	Nie dotyczy
Fermentacja (niemleczna, niestandardowa)	8 godzin (08:00) (regulowane)	Niski (regulowany)	Minimum 30 minut (00:30) Maksymalnie 99 godzin, 30 minut (99:30)

Uwaga: funkcje automatycznego utrzymywania ciepła i opóźnienia startu nie są dostępne.

Jak zrobić jogurt

Pasteryzacja mleka 1. Dodaj mleko do wewnętrznego garnka do gotowania i umieść wewnętrzne naczynie do gotowania na podstawie szybkowaru.

- Umieść pokrywę na podstawie kuchenki i zablokuj ją.
- Naciskaj  Jogurt na panelu sterowania. Domyślna temperatura to podświetlone.
- Naciskaj strzałki w górę/w dół Temp, aby wybrać opcję Wysoka temperatura. Na wyświetlaczu pojawi się boiL. Nie można regulować czasu gotowania.
- Naciśnij Start, aby rozpocząć. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat WŁ.
- Po zakończeniu pasteryzacji na wyświetlaczu pojawi się komunikat Koniec.

Uwaga: Aby doszło do pasteryzacji, mleko musi osiągnąć minimalną temperaturę 72°C

Dodawanie kultury/zakwasu 1. Poczekać, aż pasteryzowane mleko ostygnie do temperatury 43°C / 110°F.

2. Dodaj kulturę starterową do mleka zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

Jeśli używasz jogurtu naturalnego jako startera, upewnij się, że zawiera aktywne kultury bakterii. Zmieszaj 2 łyżki (30 ml) jogurtu na 3,7 l mleka lub postępuj zgodnie z instrukcją zaufany przepis.

3. Umieścić i zamknąć pokrywę.

Fermentacja

1. Naciśnij  Jogurt.

2. Naciskaj strzałki w górę/w dół, aby wybrać niską lub średnią temperaturę, zgodnie z przepisem. Wyświetlacz pokazuje 8 godzin (08:00).

3. W razie potrzeby użyj strzałek w górę/w dół czasu, aby dostosować czas fermentacji.

4. Na wyświetlaczu widać odliczanie czasu od ustawienia czasu do 00:00.

5. Po zakończeniu fermentacji szybkiwybawca wydaje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat Koniec.

Dłuższy okres fermentacji sprawi, że jogurt będzie bardziej wyrazisty.

6. Pozwól jogurtowi ostygnąć.

7. Wstawić do lodówki na 12–24 godziny, aby nabrały smaku.

Ile zrobić? Natychmiastowy
rozmiar doniczki

	Minimalna objętość mleka	Maksymalna objętość mleka
5,7 litra	1000ml	3,8 l

Nawet jeśli nie używasz garnka Instant Pot do gotowania, możesz ustawić timer na minimum 1 minutę lub maksymalnie 1 godzinę (wartość domyślna to 10 minut).

Ustawianie timera (bez gotowania) 1. Gdy na pasku komunikatów widnieje komunikat WYŁ., naciśnij przycisk Opóźniony start



2. Naciskaj strzałki w górę i w dół, aby wybrać czas timera.

3. Naciśnij Start  aby uruchomić stoper.

Możesz anulować timer w dowolnym momencie, naciskając Anuluj .

ULUBIONE

Możesz ustawić i zapisać 4 własne programy jako Ulubione, aby uzyskać dostęp do przepisów za jednym dotknięciem.

Zapisywanie przepisów w Ulubionych 1. Wybierz dowolny Inteligentny Program i skonfiguruj go zgodnie ze swoim przepisem.

2. Gdy będziesz zadowolony z ustawień, dotknij i przytrzymaj dowolny klawisz Ulubione przez ponad 3 sekundy, aby zapisać program. Na wyświetlaczu pojawi się liczba Ustaw i Ulubione. Zaświeci się wskaźnik przycisku Ulubione.

Twój spersonalizowany program jest gotowy do użycia w dowolnym momencie. Możesz zastąpić zapisane Ulubione nowym przepisem, powtarzając te kroki ponownie.

Korzystanie z ulubionych przepisów W przypadku programu „Ulubiony szybkowar” lub „Slow Cook” dodaj składniki do naczynia wewnętrznego przed podgrzaniem. W przypadku programu Sauté Favourite poczekaj z dodaniem potrawy, aż na wyświetlaczu pojawi się informacja Gorąca.

- Dotknij klawisza Ulubione, którego chcesz użyć. Na wyświetlaczu pojawią się ustawienia gotowania dla tego Ulubionego. Zaświeci się wskaźnik przycisku Ulubione. Naciśnij Start, aby rozpocząć gotowanie.



Jeżeli naciśniesz klawisz Ulubione, który nie został zapisany jako Ulubiony, na wyświetlaczu pojawi się 3 mignięcia Nie ustawiono i nastąpi powrót do poprzedniego ekranu.

CZYSZCZENIE

Wyczyść Instant Pot po każdym użyciu. Przed czyszczeniem zawsze odłączaj urządzenie od prądu i poczekaj, aż wszystkie części ostygną do temperatury pokojowej. Przed użyciem lub przechowywaniem upewnij się, że wszystkie powierzchnie są suche.

Część	Instrukcje czyszczenia
Akcesoria • Stojak na parę • Kondensat Kolektor	• Umyć po każdym użyciu. • Prać ręcznie w gorącej wodzie i łagodnym płynie do mycia naczyń lub w pralce zmywarka, górna półka. • Nigdy nie używaj ostrych chemicznych detergentów, proszków ani środków do szorowania podkładki na akcesoriach. • Opróżnij i wypłucz kolektor kondensatu po każdym użyciu.
Pokrywa i części • Osłona przeciwblokująca • Pierścień uszczelniający • Para Zawór zwalniający • Zawór pływakowy • Nasadka silikonowa	• Prać ręcznie w gorącej wodzie i łagodnym płynie do mycia naczyń lub myć w zmywarce, na górnym stojaku. • Przed praniem usuń wszystkie małe części z pokrywy. • Po wyjęciu zaworu uwalniającego parę i osłonie przeciwblokującej oczyścić wnętrze rury odprowadzającej parę, aby zapobiec zatykaniu. • Aby spuścić wodę z pokrywy po umyciu naczyń, chwyć pokrywę uchwyt i przytrzymaj pokrywkę pionowo nad zlewem, a następnie obróć ją całkowicie. • Po czyszczeniu przechowywać pokrywę do góry nogami na podstawie kuchenki. • Przechowywać pierścień uszczelniający w dobrze wentylowanym pomieszczeniu, aby rozproszyć nieprzyjemny zapach. • Aby wyeliminować nieprzyjemny zapach z pierścienia uszczelniającego, dodaj 250 ml wody i Wlej 250 ml białego octu do wewnętrznego garnka i gotuj pod ciśnieniem przez 5–10 minut, a następnie użyj funkcji Szybkie uwalnianie pary.
Wewnętrzny garnek do gotowania	• Umyć po każdym użyciu. • Prać ręcznie w gorącej wodzie i łagodnym płynie do mycia naczyń lub w pralce zmywarka*. • Plamy po twardej wodzie mogą wymagać przetrarcia miękką ściereczką. • W przypadku twardych lub przypalonych resztek jedzenia należy je namoczyć na kilka minut w gorącej wodzie godziny przed czyszczeniem. • Wysuszyć wszystkie powierzchnie zewnętrzne przed umieszczeniem w podstawie kuchenki.
Przewód zasilający	• Użyj lekko zwilżonej szmatki, aby wytrzeć wszelkie zanieczyszczenia ze przewodu. Zawsze odłączaj urządzenie od źródła zasilania przed czyszczeniem przewodu zasilającego.
Podstawa kuchenki	• Wytrzyj wnętrze podstawy kuchenki oraz brzeg kondensatu lekko wilgotną ściereczką i pozostaw do wyschnięcia. • Oczyść podstawę kuchenki i panel sterowania z zewnątrz miękką, lekko wilgotną ściereczką lub gąbką.

*Po praniu w pralce mogą wystąpić pewne odbarwienia, ale nie ma to wpływu na bezpieczeństwo ani działanie kuchenki.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Trudność w zamknięciu pokrywy	Pierścień uszczelniający nie jest prawidłowo zamontowany.	Zmień położenie pierścienia uszczelniającego, upewniając się, że jest dobrze osadzony za stojakiem na pierścieniu uszczelniającej.
	Zawartość szybkowaru jest nadal gorąca.	Ustaw przełącznik uwalniania pary w pozycji Vent, a następnie opuść pokrywę na podstawę kuchenki.
Trudność w otwieraniu pokrywy	Ciśnienie wewnątrz szybkowaru.	Zwolnić ciśnienie zgodnie z recepturą; otwieraj pokrywę dopiero po opuszczeniu zaworu pływakowego.
Garnek wewnętrzny przykleja się do pokrywy podczas otwierania szybkowaru	Ochłodzenie naczynia wewnętrznego może spowodować zasysanie, w wyniku czego naczynie wewnętrzne przylgnie do pokrywki.	Aby zwolnić podciśnienie, ustaw Uwalnianie pary na Wentylacja.
Para wycieka z boku pokrywy	Brak pierścienia uszczelniającego w pokrywie.	Zamontować pierścień uszczelniający.
	Pierścień uszczelniający uszkodzony lub nieprawidłowo zamontowany.	Wymienić pierścień uszczelniający.
	Resztki jedzenia przymocowane do pierścienia uszczelniającego.	Zdjąć pierścień uszczelniający i dokładnie oczyścić.
	Pokrywa nie jest prawidłowo zamknięta.	Otwórz, a następnie zamknij pokrywę.
	Stelaż pierścienia uszczelniającego jest wypaczony lub niecentryczny.	Zdejmij pierścień uszczelniający z pokrywy, sprawdź stojak na pierścieniu uszczelniającym pod kątem zagięcia lub wypaczenia. Skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta.
	Wewnętrzna krawędź garnka może być zniekształcona.	Jeśli wewnętrzne naczynie do gotowania jest zdeformowane, wymień naczynie. NIE UŻYWAJ. Skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta.
Niewielki wyciek pary/syczenie z otworu wylotowego pary podczas cyklu gotowania	Kuchenka reguluje nadciśnienie.	To normalne; nie jest wymagane żadne działanie.
Para wydobywa się z otworu uwalniającego parę, gdy przełącznik uwalniania pary znajduje się w pozycji Uszczelnienie	Awaria sterowania czujnikiem ciśnienia.	Skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta.
	Wewnętrzny zawór uwalniający parę nie jest prawidłowo osadzony.	Szybko przesunąć przełącznik uwalniania pary do pozycji Vent, a następnie z powrotem do pozycji Seal, aby upewnić się, że zawór uwalniania pary jest prawidłowo osadzony.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Wyświetlacz pozostaje pusty po podłączeniu przewodu zasilającego	Złe podłączenie zasilania lub brak zasilania.	Sprawdź przewód zasilający pod kątem uszkodzeń. W przypadku zauważenia uszkodzeń należy skontaktować się z Działem Obsługi Klienta. Sprawdź gniazdko, aby upewnić się, że jest zasilane.
	Przepalił się bezpiecznik elektryczny kuchenki.	Skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta.
Sporadyczne klikanie lub lekki dźwięk trzaskania	Dźwięk włączania zasilania i rozszerzania się płyty dociskowej przy zmianie temperatury.	To normalne; nie jest potrzebne żadne działanie.
	Dno garnka wewnętrznego jest mokre.	Wytrzyj zewnętrzne powierzchnie garnka wewnętrznego. Przed włożeniem naczynia wewnętrznego do podstawy kuchenki należy upewnić się, że element grzejny jest suchy.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu, a kuchenka emituje ciągły sygnał dźwiękowy	Wystąpił problem z kuchenką.	Zobacz Kody błędów na stronie 32.

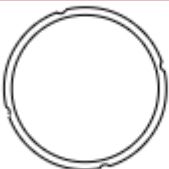
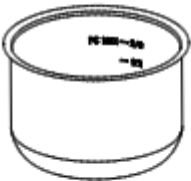
KODY BŁĘDÓW

Jeśli na panelu sterowania wyświetli się kod błędu z tej listy, oznacza to problem z Instant Pot. Oto działania, które należy podjąć, aby rozwiązać problem.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
C1 lub C6H	Wadliwy czujnik lub przełącznik ciśnienia.	Skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta.
C7	Element grzejny uległ awarii.	Skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta.
	Za mało płynu.	Do wewnętrznego garnka do gotowania dodaj cienki płyn na bazie wody: 375 ml
	Przycisk szybkiego zwalniania znajduje się w pozycji Vent.	Sprawdź przełącznik uwalniania pary, aby upewnić się, że jest ustawiony na Uszczelnienie.
Błąd pokrywy/otwarta pokrywa	Pokrywa nie znajduje się w prawidłowej pozycji dla wybranego programu.	Otwórz i zamknij pokrywę. Nie używaj pokrywki podczas korzystania z Sauté.
Spalenie jedzenia	Wykryto wysoką temperaturę na dnie wewnętrznego garnka; kuchenka automatycznie obniża temperaturę, aby uniknąć przegrzania.	Osady skrobi na dnie wewnętrznego garnka mogły blokować odprowadzanie ciepła. Wyłącz kuchenkę, zmniejsz ciśnienie zgodnie z przepisem i sprawdź dno wewnętrznego garnka.
PrSE	Podczas programu gotowania Sauté powstało ciśnienie.	Ustaw przełącznik uwalniania pary w pozycji Vent.

CZĘŚCI ZAMIENNE

Oferujemy oryginalne części zamienne do serii Instant Pot Rio Chef, jeśli ich potrzebujesz. Odwiedź stronę www.instant-pot.pl, aby złożyć zamówienie.

	Część	Numer części
	Pierścienie Uszczelniające (2 szt.)	211-0005-01
	Garnek wewnętrzny ze stali nierdzewnej	212-0401-01
	Szklana pokrywka	213-0201-01
	Zawór pływakowy	310-0009-01
	Zawór uwalniający parę	310-0066-01
	Tarcza antyblokująca	310-0006-01

DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ

Cały świat natychmiastowych informacji o gotowaniu i pomocy czeka na Ciebie. Oto niektóre z najbardziej przydatnych zasobów.

Zarejestruj swój produkt instantbrands.co.uk/product-registration

Skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta

570 31 0000

570 32 0000

Aplikacja Instant Brands Connect z ponad 1000 przepisami w sklepach z aplikacjami na iOS i Androida

Wykresy gotowania i więcej przepisów

<https://instant-pot.pl/Gotuj-z-Instant-Pot.html>

Filmy instruktażowe, porady i nie tylko [Instanthome.com](https://www.instanthome.com)

Części zamienne i akcesoria

instant-pot.pl

Dołącz do społeczności



Specyfikacje produktu

Model	Tom	Moc w watach	
DUPC601BKEU	5,7 litra	1000 W	220-240 V ~ 50/60 Hz

GWARANCJA

Aby uzyskać usługę w ramach niniejszej ograniczonej gwarancji, wymagany jest dowód pierwotnej daty zakupu oraz, na żądanie, zwrot urządzenia. Pod warunkiem, że urządzenie będzie obsługiwane i konserwowane zgodnie z pisemną instrukcją dołączoną do urządzenia (dostępną również na stronie instantbrands.co.uk), Firma według własnego uznania: (i) naprawi wady materiałowe i jakość wykonania; lub (ii) wymienić urządzenie. W przypadku wymiany urządzenia ograniczona gwarancja na urządzenie zamienne wygaśnie po 12 miesiącach od daty pierwotnego zakupu przez konsumenta (tylko Wielka Brytania).

Firma nie ponosi odpowiedzialności za koszty wysyłki w ramach serwisu gwarancyjnego.

Ograniczenia i wyłączenia

Wszelkie modyfikacje lub próby modyfikacji urządzenia mogą zakłócać jego bezpieczną pracę i mogą skutkować poważnymi obrażeniami ciała i uszkodzeniami. Wszelkie modyfikacje lub próby modyfikacji urządzenia lub jakiegokolwiek jego części spowodują unieważnienie gwarancji, chyba że takie modyfikacje lub zmiany zostały wyraźnie zatwierdzone przez Firmę.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje (1) normalnego zużycia; (2) uszkodzeń powstałych na skutek niedbałego, nieuzasadnionego lub niewłaściwego użytkowania urządzenia, nieprawidłowego montażu lub demontażu, użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi, niezapewnienia rozsądnej i niezbędnej konserwacji, zdarzeń losowych (takich jak pożar, powódź, huragany i tornada), lub naprawy lub zmiany przez kogokolwiek, chyba że zostało to wyraźnie zalecone i autoryzowane przez Firmę; oraz (3) napraw, jeśli urządzenie jest używane do celów innych niż normalny użytek domowy i w sposób sprzeczny z opublikowanymi instrukcjami użytkownika lub operatora.

W zakresie dozwolonym przez obowiązujące prawo odpowiedzialność Firmy, jeśli taka istnieje, za rzekomo wadliwe urządzenie lub część będzie ograniczona do naprawy lub wymiany urządzenia lub jego części i nie przekroczy ceny zakupu porównywalnego urządzenia zamiennego .

Z wyjątkiem przypadków wyraźnie przewidzianych w niniejszym dokumencie i w zakresie dozwolonym przez prawo, (1) Firma nie udziela żadnych gwarancji, warunków ani oświadczeń, wyraźnych ani dorozumianych, dotyczących zwyczajów handlowych lub innych w odniesieniu do urządzenia lub części objętych niniejszą gwarancją oraz (2) Spółka nie ponosi odpowiedzialności za szkody pośrednie, przypadkowe lub następcze powstałe w wyniku lub w związku z użytkowaniem lub działaniem urządzenia lub szkody w związku z jakąkolwiek stratą ekonomiczną, utratą mienia, utratą przychodów lub zysków, utratę przyjemności lub użytkowania, koszty usunięcia, instalacji lub inne szkody wtórne dowolnego rodzaju i charakteru.

Użytkownikowi mogą przysługiwać prawa i środki zaradcze zgodnie z obowiązującymi przepisami, które stanowią uzupełnienie wszelkich praw lub środków zaradczych dostępnych w ramach niniejszej ograniczonej gwarancji

GWARANCJA

Odwiedź stronę instantbrands.co.uk/product-registration/, aby zarejestrować swoje urządzenie. Zostaniesz poproszony o podanie swojego imienia i nazwiska, adresu e-mail, nazwy sklepu, daty zakupu, numeru modelu i numeru seryjnego (oba dane znajdują się na urządzeniu). Rejestracja ta umożliwi nam informowanie Cię na bieżąco o rozwoju produktów i recepturach oraz kontaktowanie się z Tobą w mało prawdopodobnym przypadku powiadomienia o bezpieczeństwie produktu. Rejestrując się, potwierdzasz, że przeczytałeś i zrozumiałeś instrukcję obsługi i ostrzeżenia dołączone do urządzenia.

Serwis gwarancyjny

Aby uzyskać usługę gwarancyjną, skontaktuj się z naszym Serwisem

Instant Pot Polska

ul. Palisadowa 24

01-940 Warszawa

Tel: 570 31 32 32

www.instant-pot.pl

Niniejsza gwarancja została ostatnio zaktualizowana 1 września 2019 r. dla wszystkich produktów sprzedawanych od [1 listopada 2019 r.]. Jeśli Twój produkt jest objęty starszą wersją gwarancji, Twoja gwarancja będzie nadal honorowana.

Recykling To urządzenie jest zgodne z dyrektywą WEEE 2012/19/UE w sprawie utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). To urządzenie jest zgodne z europejską dyrektywą dotyczącą kompatybilności elektromagnetycznej (EMC) 2014/30/UE i jej wersjami, a także dyrektywą niskonapięciową (LVD) 2014/35/UE i jej wersjami. To oznaczenie wskazuje, że tego produktu nie należy wyrzucać wraz z innymi odpadami domowymi na terenie Wielkiej Brytanii i UE. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzkiego wynikającym z niekontrolowanego usuwania odpadów, należy je poddawać recyklingowi w sposób odpowiedzialny, aby promować zrównoważone ponowne wykorzystanie źródeł materialnych. Aby zwrócić zużyte urządzenie, skorzystaj z systemów zwrotu i zbiórki lub skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta w celu uzyskania dalszych informacji na temat recyklingu i WEEE.

⚠ WARNING

NIE umieszczaj tego urządzenia na lub w pobliżu palnika gazowego lub elektrycznego, ani wewnątrz piekarnika. Urządzenie należy zawsze ustawiać na stabilnej, niepalnej i równej powierzchni, np. na blacie kuchennym.



Instant Pot Polska
ul. Palisadowa 24
01-940 Warszawa
Tel: 570 31 0000
570 31 0000

© 2024 marki Instant Pot

INSTANT i INSTANT POT są
zastrzeżonymi znakami
towarowymi marki Instant Pot