

Instant Pot®

DUO CRISP™ + FRYTKOWNICA BEZ OLEJU

Wielofunkcyjny szybkowar i frytkownica powietrzna

8 kwarty



Instrukcja obsługi

Ważne zabezpieczenia

Specyfikacja produktu

Konfiguracja początkowa

Produkt, części i akcesoria

Inteligentne ustawienia programu

Czyszczenie przed pierwszym użyciem

Przegląd kontroli ciśnienia

Cechy

Początkowy test rozruchowy (test wodny)

Gotowanie z Duo Crisp

Zalecany czas gotowania

Pielęgnacja i czyszczenie

Rozwiązywanie problemów

Gwarancja

Informacje kontaktowe

Witamy w świecie gotowania instant.

Dziękujemy za przyjęcie nas w Waszej kuchni.

Ponieważ sami jesteśmy właścicielami rodzin, opracowaliśmy urządzenie Instant Pot® Duo Crisp™ + Air Fryer, aby umożliwić zarówno zapracowanym rodzinom, jak i profesjonalistom łatwiejsze i szybsze przygotowywanie zdrowych, pysznych posiłków.

Nawiązaliśmy współpracę z szefami kuchni, autorami i blogerami, aby zebrać przepisy, które mamy nadzieję, że przypadną Wam do gustu!

Smacznego gotowania,



Robert J. Wang
Założyciel i Dyrektor ds. Innowacji



Pobierz aplikację Instant Pot

- Oryginalne przepisy

- Wskazówki dla nowych użytkowników

- Filmy instruktażowe



Znajdź pomocne [filmy instruktażowe](#), [pobierz aplikację](#), lub odwiedź nasz [przepis](#) strona.

Spis treści

WAŻNE ZABEZPIECZENIA.....	5
Instrukcje dotyczące specjalnego zestawu przewodów	10
Specyfikacja produktu.....	10
Konfiguracja początkowa	11
Produkt, części i akcesoria	12
Panel sterowania	17
Ustawienia inteligentnego programu.....	19
Anuluj i tryb gotowości	19
Włączanie/wyłączanie dźwięku	19
Dostosuj skalę temperatury: °F lub °C.....	19
Ustawianie opóźnionego startu.....	19
Automatyczne utrzymywanie ciepła potraw po ugotowaniu	19
Podgrzewanie jedzenia lub utrzymywanie ciepła przez dłuższy czas.....	20
Dostosowywanie i zapisywanie niestandardowych temperatur	20
Przywracanie ustawień fabrycznych programów Smart	20
Komunikaty o stanie.....	21
Czyszczenie przed pierwszym użyciem.....	22
Przegląd funkcji kontroli ciśnienia	24
Pokrywka do gotowania pod ciśnieniem	24
Przycisk szybkiego zwalniania	25
Zawór spustowy pary	26
Osłona antyblokująca	27
Pierścień uszczelniający.....	28
Zawór pływakowy.....	29
Kolektor kondensatu.....	30
Wprowadzenie do gotowania pod ciśnieniem	31

Spis treści

Dekompresja szybkowaru (metody odpowietrzania).....	33
Naturalne uwalnianie (NR)	33
Szybkie zwalnianie (QR).....	33
10-minutowe NIE.....	34
Początkowy test rozruchowy (test wodny)	35
Programy inteligentne: bez smażenia na powietrzu	36
Gotowanie pod ciśnieniem i na parze.....	36
Smażyć	39
Powolne gotowanie.....	41
W próżni	42
Wytyczne dotyczące gotowania metodą sous vide	44
Programy inteligentne: Smażenie na powietrzu (pokrywa frytkownicy powietrznej).....	46
Smażenie na powietrzu	46
Pieczeń.....	48
Piec	49
Grillowanie.....	50
Odwodnienie.....	51
Przegląd programu Smart	52
Tabela czasu gotowania	53
Pielęgnacja i czyszczenie	54
Rozwiązywanie problemów.....	56
Gwarancja	60
Dane kontaktowe	62

WAŻNE ZABEZPIECZENIA WAŻNE ZABEZPIECZENIA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa:

1. PRZECZYTAJ INSTRUKCJĘ PIERWSZEGO ROZPOCZĘCIA PRACY I WSZYSTKIE INSTRUKCJE, ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA I OSTRZEŻENIA PRZED URUCHOMIENIEM URZĄDZENIA. NIEPRZESTRZEGANIE TYCH ZABEZPIECZEŃ I INSTRUKCJI MOŻE SPOWODOWAĆ OBRAŻENIA CIAŁA I/LUB USZKODZENIE MIENIA.
2. Używaj wyłącznie pokrywy do gotowania pod ciśnieniem Instant Pot Duo Crisp i Duo Crisp Air. Pokrywa frytkownicy z podstawą Instant Pot Duo Crisp Cooker. Używanie innych pokryw szybkowarów lub pokryw frytkownicy powietrznej może spowodować obrażenia i/lub uszkodzenia.
3. Aby ograniczyć ryzyko wycieku ciśnienia, gotuj wyłącznie w autoryzowanym naczyniu ze stali nierdzewnej. stalowy garnek wewnętrzny Instant Pot. NIE używaj urządzenia bez zamontowanego wyjmowanego garnka wewnętrznego.
4. Podczas korzystania z pokrywy frytkownicy beztłuszczowej zawsze używaj wewnętrznego garnka ze stali nierdzewnej Instant Pot. Nie należy używać wewnętrznego garnka pokrytego ceramiką.
5.  **NIEBEZPIECZEŃSTWO** Podczas gotowania pod ciśnieniem nie otwieraj urządzenia, dopóki nie zostanie ono zdekompresowane i całe ciśnienie wewnętrzne nie zostanie uwolnione. Jeśli zawór pływakowy jest nadal podniesiony i/lub pokrywę trudno otworzyć, oznacza to, że urządzenie jest nadal pod ciśnieniem — nie otwieraj jej na siłę. Jakiegokolwiek ciśnienie w urządzeniu może być niebezpieczne. Zapoznaj się z rozdziałem [Dekompresja szybkowaru \(metody odpowietrzania\)](#), aby uzyskać informacje na temat uwalniania ciśnienia. Otwarcie urządzenia, gdy jest ono nadal pod ciśnieniem, może spowodować nagłe uwolnienie gorącej zawartości i może spowodować oparzenia lub inne obrażenia.
6. Zawsze używaj urządzenia na stabilnej, niepalnej i równej powierzchni.
7. Nie używaj urządzenia do celów innych niż te, do których jest przeznaczone. Nieprzestrzeganie tej instrukcji może skutkować obrażeniami ciała lub uszkodzeniem mienia.
8. Tylko do użytku domowego. Nie używać na zewnątrz. Nie do użytku komercyjnego.
9.  **UWAGA** Nie umieszczaj urządzenia na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego, ani w rozgrzanym piekarniku. Ciepło z zewnętrznego źródła uszkodzi urządzenie. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować obrażenia lub uszkodzenie mienia.
10.  **UWAGA** Nie używaj urządzenia w pobliżu wody lub ognia. Trzymaj z dala od bezpośrednie światło słoneczne. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może skutkować obrażeniami ciała lub uszkodzeniem mienia.
11.  **UWAGA** Nie dotykaj gorących powierzchni. Do przenoszenia używaj wyłącznie uchwytów bocznych. lub w ruchu. Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorące płyny. Nie należy przenosić urządzenia, gdy jest pod ciśnieniem.



OSTRZEŻENIE

Przeczytaj uważnie całą instrukcję i zachowaj ją na przyszłość.

Niedostosowanie się do instrukcji bezpieczeństwa może skutkować poważnymi obrażeniami lub szkodami.

WAŻNE ZABEZPIECZENIA

12.  **UWAGA** Podstawa kuchenki i pokrywa frytkownicy zawierają elementy elektryczne.
Aby uniknąć porażenia prądem, nie wlewaj żadnego rodzaju płynu do podstawy kuchenki ani pokrywy frytkownicy powietrznej, ani nie zanurzaj przewodu zasilającego, wtyczki ani urządzenia w wodzie lub innym płynie. Nie płucz urządzenia pod bieżącą wodą.
13.  **UWAGA** Nie napełniaj pojemnika PC MAX — 2/3, jak wskazano na wewnętrznym pojemniku.
Podczas gotowania potraw, które rozszerzają się podczas gotowania, takich jak ryż lub suszone warzywa, nie napełniaj wewnętrznego garnka ponad linię — 1/2. Przepełnienie może spowodować ryzyko zatkania przewodu odprowadzającego parę i powstania nadmiernego ciśnienia.
14.  **OSTRZEŻENIE** To urządzenie gotuje pod ciśnieniem. Upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo zamknięte przed uruchomieniem. Niedopełnienie tego obowiązku może spowodować oparzenia, obrażenia i/lub uszkodzenie mienia.
15. Podczas gotowania mięsa ze skórą (np. kielbasy z osłonką) skóra może puchnąć podczas podgrzewania. Nie przekłuwaj skóry, gdy jest puchnięta; może to spowodować oparzenia.
16.  **UWAGA** Podczas gotowania pod ciśnieniem żywności o konsystencji ciasta lub gęstej konsystencji, wysoka zawartość tłuszczu/oleju, zawartość może pryskać podczas otwierania pokrywy. Proszę postępować zgodnie z instrukcją przepisu dotyczącą metody uwalniania ciśnienia. Zobacz [Dekompresja szybkowaru \(metody odpowietrzania\)](#).
17.  **UWAGA** Przed użyciem pokrywy do gotowania pod ciśnieniem sprawdź zawór spustowy pary, rurę spustową pary, osłonę antyblokującą i zawór pływakowy pod kątem zatkania. Niedopełnienie tego obowiązku może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie mienia.
18. Nie używaj tego urządzenia do smażenia na głębokim tłuszczu lub pod ciśnieniem z użyciem oleju.
19. Nie pochylaj się ani nie umieszczaj rąk lub twarzy nad zaworem spustowym pary lub zaworem pływakowym, gdy urządzenie jest włączone lub ma ciśnienie resztkowe. Nie dotykaj metalowej części pokrywy, gdy urządzenie jest włączone, ponieważ może to spowodować obrażenia.
20. Nie zakrywaj ani nie blokuj zaworu spustowego pary i/lub zaworu pływakowego szmatką ani żadnymi innymi przedmiotami. Zakrywanie lub blokowanie zaworu spustowego pary i/lub zaworu pływakowego może stwarzać zagrożenie bezpieczeństwa i może spowodować obrażenia.
21. Wyłącz urządzenie, jeżeli z zaworu spustowego pary wydostaje się para i/lub zawór pływakowy w stałym strumieniu przez dłużej niż 3 minuty. W urządzeniu może znajdować się ciśnienie resztkowe. Przed otwarciem urządzenia należy pozwolić mu na naturalne obniżenie ciśnienia lub uwolnić całe nadmiarowe ciśnienie. Informacje na temat uwalniania ciśnienia można znaleźć w rozdziale [Dekompresja szybkowaru \(metody odpowietrzania\)](#).



Przeczytaj uważnie całą instrukcję i zachowaj ją na przyszłość.

Niedostosowanie się do instrukcji bezpieczeństwa może skutkować poważnymi obrażeniami lub szkodami.

WAŻNE ZABEZPIECZENIA

22. Wyłącz urządzenie, jeśli para wydostaje się z boków pokrywy i upewnij się, że pierścień uszczelniający jest prawidłowo zainstalowany. Informacje na temat sprawdzania pierścienia uszczelniającego znajdują się w części Funkcje kontroli ciśnienia — pierścień uszczelniający.
23. Aby rozłączyć, naciśnij przycisk Anuluj, a następnie wyjmij wtyczkę ze źródła zasilania.
24. Odłączaj od gniazdka, gdy nie jest używane, a także przed dodawaniem lub usuwaniem części lub akcesoriów oraz przed czyszczeniem. Aby odłączyć, chwyć wtyczkę i wyciągnij z gniazdka. Nigdy nie ciągnij za przewód zasilający.
25. Regularnie sprawdzaj urządzenie i przewód zasilający. Nie używaj urządzenia urządzenie, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone, lub po awarii urządzenia, upuszczeniu lub uszkodzeniu w jakikolwiek sposób. Aby uzyskać pomoc, skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta pod adresem support@instantpot.com lub 1-800-828-7280.
26.  **UWAGA Nie należy** pozwolić, aby przewód zasilający zwiślał z krawędzi stołów lub blatów oraz by nie dotykał gorących powierzchni lub otwartego ognia, w tym płyty kuchennej.
27.  **UWAGA Rozłanie** jedzenie może spowodować poważne oparzenia. Krótki przewód zasilający jest dostarczany w celu zmniejszenia zagrożeń wynikających z chwytania, zaplątywania się i potykania.
- Trzymaj urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci.
 - Nigdy nie kładź przewodu zasilającego na krawędziach stołów lub blatów.
 - Nigdy nie używaj gniazdek elektrycznych podblatowych i nigdy nie używaj ich z przedłużacz.
28. Przeznaczone wyłącznie do użytku na blacie. Trzymaj urządzenie na stabilnym, ciepłym podłożu. odporna platforma. Nie umieszczaj na niczym, co mogłoby blokować otwory wentylacyjne na spodzie podstawy kuchenki lub na pokrywie frytkownicy. Pozostaw co najmniej 5" / 13 cm wolnej przestrzeni wokół pokrywy frytkownicy podczas użytkowania. Nie umieszczaj urządzenia na gorącej kuchence. Nie używaj urządzenia na lub w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak obrusy i zasłony.
29.  **UWAGA Nie zakrywaj** otworów wentylacyjnych, gdy pokrywa frytkownicy jest włączona. Nieprzestrzeganie tego zalecenia uniemożliwi równomierne ugotowanie potrawy i może spowodować uszkodzenie urządzenia.
30.  **UWAGA Nie należy** używać żadnych akcesoriów ani elementów mocujących nieautoryzowanych przez Instant Brands Inc. Stosowanie akcesoriów niezalecanych przez producenta może powodować ryzyko obrażeń, pożaru lub porażenia prądem.
31.  **UWAGA Przed** włożeniem wewnętrznego garnka do urządzenia, przetrzyj zewnętrzną powierzchnię wewnętrznego garnka, a także element grzejny, znajdujący się na spodzie wewnętrznej podstawy kuchenki, czystą, suchą szmatką. Upewnij się, że są suche i wolne od zanieczyszczeń. Zapoznaj się z Pielęgnacją i czyszczeniem. Nieprzestrzeganie tego zalecenia może spowodować obrażenia lub uszkodzenie mienia.



Przeczytaj uważnie całą instrukcję i zachowaj ją na przyszłość.

Niedostosowanie się do instrukcji bezpieczeństwa może skutkować poważnymi obrażeniami lub szkodami.

WAŻNE ZABEZPIECZENIA

32. Nie należy podejmować prób samodzielnej naprawy, wymiany ani modyfikacji podzespołów urządzenia, gdyż może to spowodować porażenie prądem, pożar lub obrażenia, a także unieważni gwarancję.
33. Nie wolno manipulować żadnym z mechanizmów zabezpieczających, gdyż może to spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie mienia.
34. Unikaj kontaktu z ruchomymi częściami, gdyż może to spowodować obrażenia.
35. Nie używaj urządzenia w systemach elektrycznych innych niż 120 V ~ 60 Hz dla Ameryki Północnej. Nie używaj z przetwornikami mocy lub adapterami.
36. Urządzenie NIE powinno być używane przez dzieci ani osoby o ograniczonej sprawności ruchowej. Zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe. Konieczny jest ścisły nadzór, gdy jakiegokolwiek urządzenie jest używane w pobliżu dzieci i tych osób. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem.
37. Aby zapobiec obrażeniom ciała i uszkodzeniu urządzenia, wymieniaj pierścień uszczelniający wyłącznie na autoryzowany pierścień uszczelniający Instant Pot. Odwiedź nasz sklep, aby uzyskać szczegóły dotyczące zakupu.
38. Stosowanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia.
39. Zaleca się odpowiednią konserwację po każdym użyciu. Zobacz [Pielęgnacja i czyszczenie](#).
Przed czyszczeniem lub przechowywaniem urządzenia należy odczekać, aż ostygnie do temperatury pokojowej.
40. Podczas korzystania z pokrywy frytkownicy powietrznej nie przepelniaj kosza frytkownicy powietrznej. Przepelnienie może spowodować kontakt żywności z elementem grzewczym, co może skutkować pożarem i/lub obrażeniami ciała.
41. Nigdy nie podłączaj tego urządzenia do zewnętrznego wyłącznika czasowego ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
42.  **UWAGA NIE** dotykaj akcesoriów w trakcie lub bezpośrednio po gotowaniu. Aby uniknąć obrażeń ciała,
- Zawsze używaj rękawic kuchennych podczas wyjmowania akcesoriów i obsługi doniczka wewnętrzna
 - Zawsze umieszczaj gorące akcesoria na powierzchni odpornej na ciepło lub płycie kuchennej.
 - Pokrywę frytkownicy powietrznej należy umieszczać wyłącznie na dostarczonej podkładce ochronnej; nie należy kłaść jej na blacie.
 - Należy zachować szczególną ostrożność przy pozbywaniu się gorącego tłuszczu.
- Niedopełnienie tego obowiązku może skutkować poważnymi obrażeniami ciała lub uszkodzeniem mienia.
43. Podczas gotowania temperatura wewnątrz urządzenia osiąga kilka sto stopni. Aby uniknąć obrażeń ciała, nigdy nie wkładaj nieosłoniętych rąk do środka urządzenia, dopóki nie ostygnie ono do temperatury pokojowej.



Przeczytaj uważnie całą instrukcję i zachowaj ją na przyszłość.

Niedostosowanie się do instrukcji bezpieczeństwa może skutkować poważnymi obrażeniami lub szkodami.

WAŻNE ZABEZPIECZENIA

44.  **UWAGA** Podczas pracy pokrywę frytkownicy z gorącym powietrzem wydostaje się przez nią otwory wentylacyjne. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od otworów wentylacyjnych i zachowaj szczególną ostrożność podczas wyjmowania gorących akcesoriów z urządzenia. Niedopełnienie tego obowiązku może skutkować obrażeniami ciała lub uszkodzeniem mienia.
45. Jeśli podczas używania pokrywę frytkownicy powietrznej urządzenie zacznie wydzielać czarny dym, naciśnij przycisk Anuluj i natychmiast odłącz urządzenie od zasilania. Poczekaj, aż dym przestanie się wydobywać, zanim zdejmiesz pokrywę, a następnie dokładnie wyczyść. Więcej informacji znajdziesz w [części Rozwiązywanie problemów](#).
46. Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
47.  **UWAGA** Należy zachować szczególną ostrożność, gdy wewnętrzny garnek zawiera gorące jedzenie, gorący olej lub inne gorące płyny. Niewłaściwe użytkowanie, w tym przesuwanie pokrywę frytkownicy lub podstawy kuchenki, może spowodować obrażenia ciała. Nie przesuwaj urządzenia, gdy jest używane.
48. Do wewnętrznego garnka lub koszyka frytkownicy nie wolno wkładać żywności o zbyt dużych rozmiarach i/lub metalowych przyborów, ponieważ może to spowodować ryzyko pożaru i/lub obrażeń ciała.
49. Nie przechowuj żadnych materiałów w podstawie kuchenki ani w wewnętrznym garnku, gdy nie są używane.
50. Nie umieszczaj w podstawie kuchenki ani w wewnętrznym garnku żadnych materiałów łatwopalnych, takich jak papier, tektura, plastik, styropian lub drewno.
51. Nie należy używać dołączonych akcesoriów w kuchenie mikrofalowej, tosterze, piekarniku konwekcyjnym lub konwencjonalnym, a także na płycie ceramicznej, kuchenie elektrycznej, kuchenie gazowej lub grillu zewnętrznym.
52. Wyjmowany wewnętrzny garnek może być bardzo ciężki, gdy jest wypełniony składnikami. Należy zachować ostrożność podczas podnoszenia wewnętrznego garnka z podstawy kuchenki, aby uniknąć oparzeń.
53. Zachowaj ostrożność podczas zdejmowania pokrywę. Ciepło i para uciekają natychmiast po zdjęciu pokrywę. Nigdy nie umieszczaj twarzy, rąk ani odsłoniętej skóry nad otworem urządzenia, przez który ucieka ciepło i para podczas zdejmowania pokrywę.

ZAPISZ TE INSTRUKCJE



Przeczytaj uważnie całą instrukcję i zachowaj ją na przyszłość.

Niedostosowanie się do instrukcji bezpieczeństwa może skutkować poważnymi obrażeniami lub uszkodzami.

WAŻNE ZABEZPIECZENIA

OSTRZEŻENIE

Aby uniknąć obrażeń, przed użyciem urządzenia należy przeczytać instrukcję obsługi i zrozumieć ją.

OSTRZEŻENIE

Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym. Używaj wyłącznie uziemionego gniazdka. NIE usuwaj uziemienia. NIE używaj adaptera. NIE używaj przedłużacza. Nieprzestrzeganie instrukcji może spowodować porażenie prądem elektrycznym i/lub śmierć.

OSTRZEŻENIE

NIEPRZESTRZEGANIE KTÓREGOKOLWIEK Z WAŻNYCH ZALECEŃ BEZPIECZEŃSTWA ORAZ WAŻNYCH INSTRUKCJI DOTYCZĄCYCH BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA JEST NIEWŁAŚCIWYM UŻYCIEM URZĄDZENIA, KTÓRE MOŻE UNIEWAŻNIĆ GWARANCJĘ I STWORZYĆ RYZYKO POWAŻNYCH OBRAŻEŃ.

Instrukcje dotyczące specjalnego zestawu przewodów

Zgodnie z wymogami bezpieczeństwa w celu zmniejszenia zagrożeń wynikających z zaplątania się i potknięcia, do zestawu dołączono krótki przewód zasilający (od 0,6 m do 0,9 m).

To urządzenie ma wtyczkę uziemiającą z 3 bolcami. Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, podłącz przewód zasilający do uziemionego gniazdka elektrycznego, do którego jest łatwy dostęp.

Specyfikacja produktu



Model:
DUO CRISP OF 8



1500 W



120 V ~ 60 Hz



8 kwarty /
7,6 litra



22,18 funtów
10,06 kg



Z pokrywką szybkowaru: całe:
14,76 dł. × 13,58 szer. × 14,17 wys.
cm: 37,5 L × 34,5 W × 35,99 H

Z pokrywką frytkownicy zewnętrznej:
w: 14,76 dł. × 13,58 szer. × 15,28 wys.
cm: 37,5 L × 34,5 W × 38,8 H

OSTRZEŻENIE

Przeczytaj uważnie całą instrukcję i zachowaj ją na przyszłość.

Niedostosowanie się do instrukcji bezpieczeństwa może skutkować poważnymi obrażeniami lub uszkodzami.

Konfiguracja początkowa

- Przed użyciem urządzenia należy przeczytać wszystkie **Ważne środki bezpieczeństwa** w niniejszej Instrukcji obsługi. Nieprzestrzeganie ich może spowodować uszkodzenie mienia i/lub obrażenia ciała.
- Używaj wyłącznie pokrywy do gotowania pod ciśnieniem Instant Pot Duo Crisp i pokrywy do frytkownicy powietrznej. podstawa Instant Pot Duo Crisp cooker. Używanie innych pokrywek szybkowaru lub frytkownicy może spowodować obrażenia i/lub uszkodzenia.
- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i akcesoria z wnętrza i wokół urządzenia.
- Umieścić urządzenie na stabilnej, równej powierzchni, z dala od materiałów łatwopalnych. i zewnętrznych źródeł ciepła.
- Podczas korzystania z wentylatora należy pozostawić wokół urządzenia co najmniej 5" / 13 cm wolnej przestrzeni.
pokrywa frytkownicy.
- Nie usuwaj naklejek ostrzegawczych z pokrywek ani numeru seryjnego lub etykiety znamionowej z podstawy kuchenki.
- Przed gotowaniem należy umyć urządzenie, przestrzegając instrukcji **dotyczących pielęgnacji i czyszczenia**.

 OSTROŻNOŚĆ			
Nie umieszczaj urządzenia na kuchence.	Nie kładź niczego na urządzeniu.	Nie blokuj ani nie zakrywaj zaworu spustowego pary znajdującego się na pokrywie garnka ciśnieniowego.	Nie blokuj otworów wentylacyjnych w pokrywie frytkownicy.

Produkt, części i akcesoria

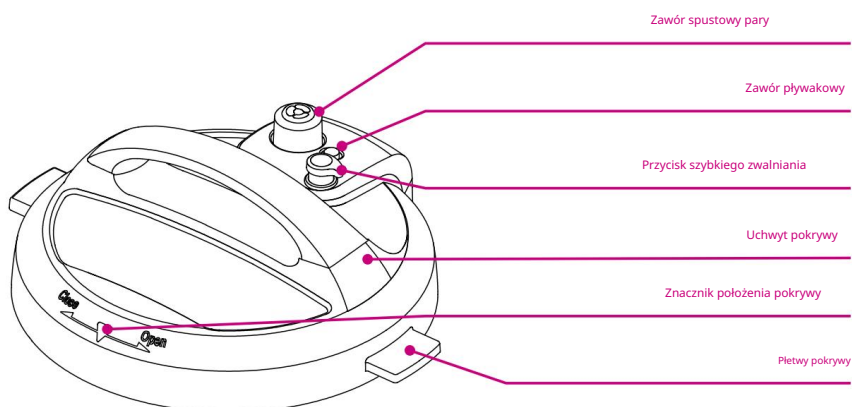
Duo Crisp + Air Fryer 8 litrów

Przed użyciem Instant Pot Duo Crisp sprawdź, czy wszystkie części są w zestawie.

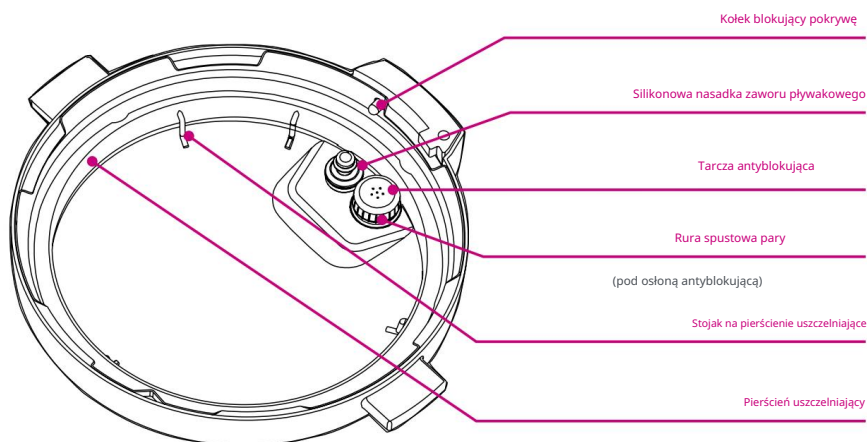
Pokrywa do gotowania pod

ciśnieniem Używaj następujących programów z pokrywą do gotowania pod ciśnieniem: Gotowanie pod ciśnieniem, Sauté, Wolne gotowanie, Gotowanie na parze, Sous Vide, Opóźniony start i Utrzymywanie ciepła. Te programy nie smażą na powietrzu.

Szczyt



Wnętrze



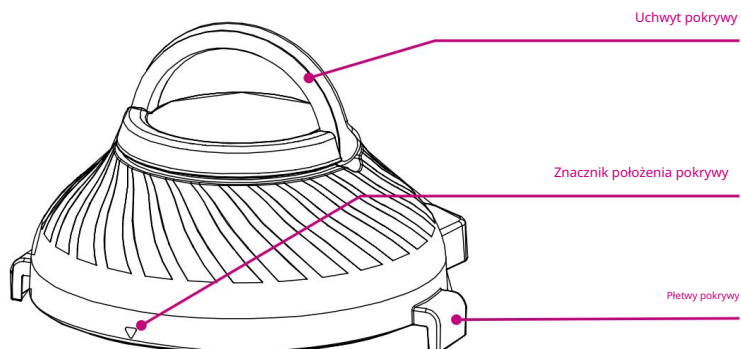
Ilustracje mają charakter poglądowy i mogą różnić się od rzeczywistego produktu.

Produkt, części i akcesoria

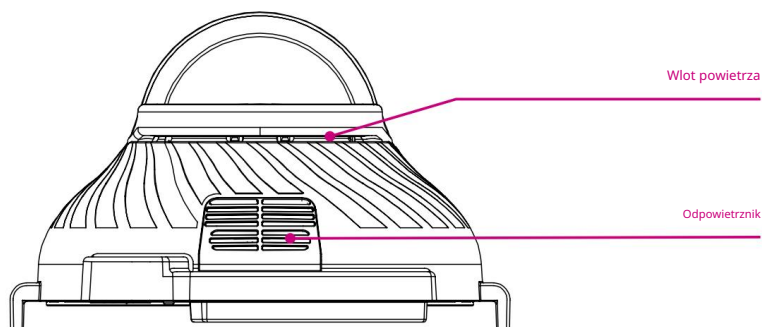
Pokrywa frytkownicy

powietrznej Używaj następujących inteligentnych programów z pokrywą frytkownicy powietrznej: smażenie na powietrzu, pieczenie, zapiekanie, grillowanie i suszenie.

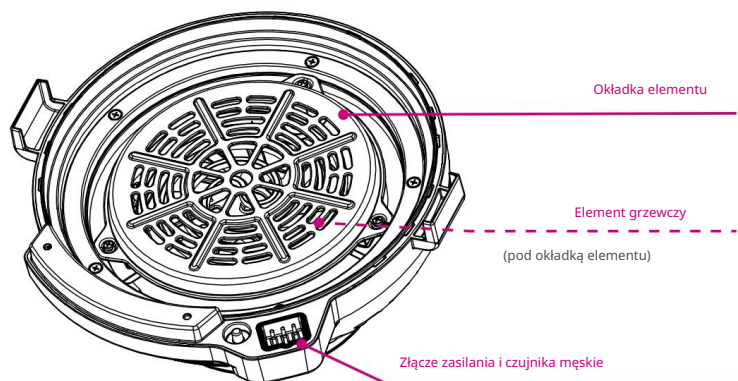
Przód



Z powrotem



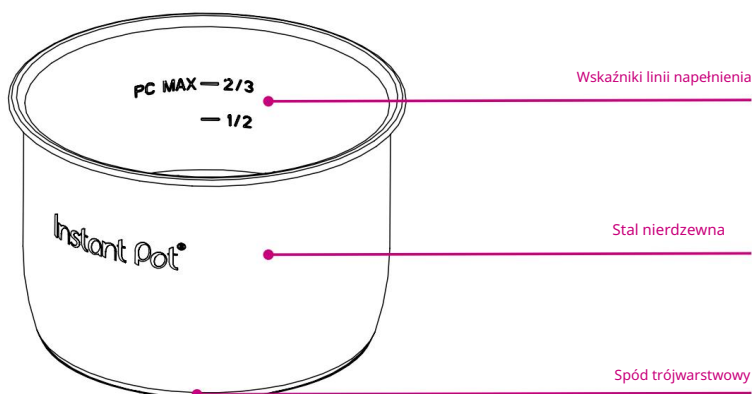
Wnętrze



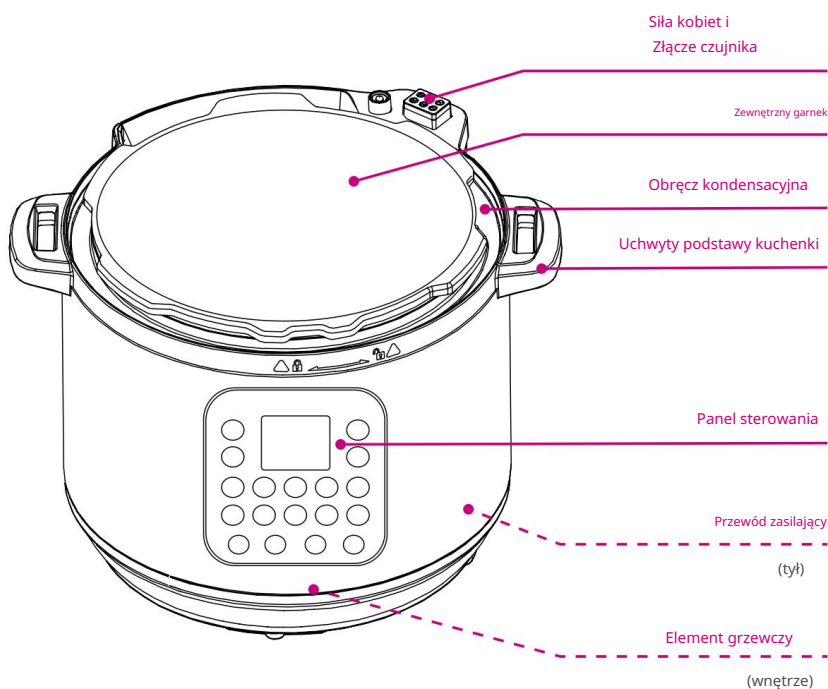
Ilustracje mają charakter poglądowy i mogą różnić się od rzeczywistego produktu.

Produkt, części i akcesoria

Wewnętrzny garnek



Podstawa kuchenki



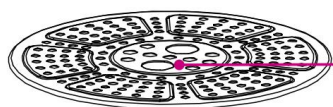
OSTRZEŻENIE

Wewnętrzny garnek musi być zawsze używany podczas gotowania pod ciśnieniem lub frytkownicy powietrznej. NIGDY nie umieszczaj jedzenia ani płynu w podstawie szybkowaru. Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje uszkodzenie szybkowaru.

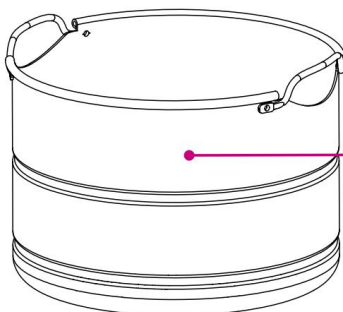
Ilustracje mają charakter poglądowy i mogą różnić się od rzeczywistego produktu.

Produkt, części i akcesoria

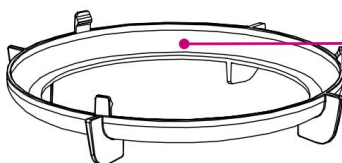
Akcesoria



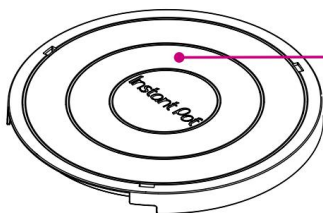
Tacka do grillowania/suszenia



Koszyk do frytkownicy powietrznej wielopoziomowej

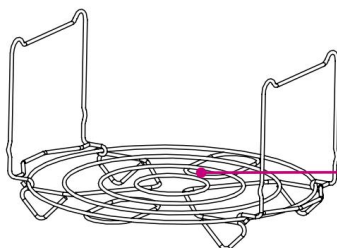


Podstawa koszyka do frytkownicy powietrznej



Podkładka ochronna i pokrowiec do przechowywania

Uwaga: Zawsze umieszczaj pokrywę frytkownicy na gorące powietrze na podkładce ochronnej.



Stojak wielofunkcyjny

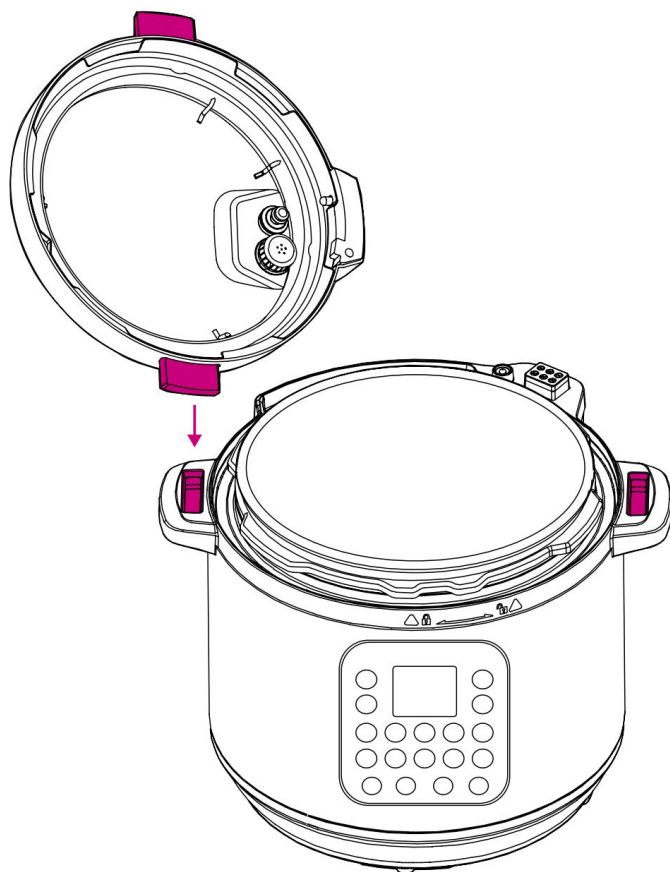
Ilustracje mają charakter poglądowy i mogą różnić się od rzeczywistego produktu.

Produkt, części i akcesoria

Pozycja stojąca pokrywki

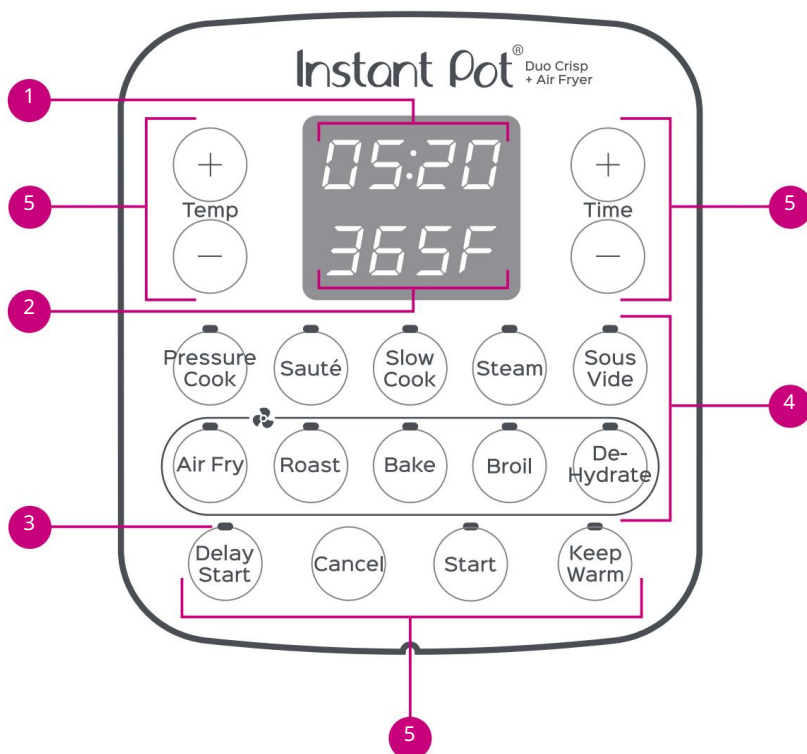
Czy zauważyłeś, że uchwyty podstawy kuchenki mają prostokątne wycięcie? Utrzymuj białe suche po podniesieniu pokrywki do gotowania pod ciśnieniem, wkładając lewy lub prawy fin pokrywki do odpowiedniego wycięcia w podstawie kuchenki.

Gdy pokrywka znajdzie się już w bezpiecznej pozycji stojącej, można łatwo wyjąć wewnętrzny garnek.



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

Panel sterowania



1. Wyświetlacz

czasu. Timer odliczający czas gotowania i opóźnionego startu w formacie godzinowym (05:20 to 5 godzin i 20 minut).

W trybie Keep Warm licznik czasu odlicza czas.

2. Wyświetlacz temperatury/ciśnienia

Pokrywa do gotowania pod ciśnieniem: Wyświetlacz wskazuje poziom ciśnienia lub temperatury Lo (niski) lub Hi (wysoki).

Uwaga: Podczas korzystania z programu Sous Vide Smart wyświetlacz wskazuje temperaturę w °F (Fahrenheita) lub °C (Celsjusza).

Pokrywa frytkownicy powietrznej: Wyświetlacz wskazuje temperaturę w °F (Fahrenheita) lub °C (Celsjusza).

3. Diody LED świecą się,

wskazując aktywny program inteligentny i wybrane ustawienia.

Uwaga: Para może mieć różną nieprzezroczystość, ale zawsze jest głośna!

Panel sterowania

4 Inteligentne programy

Pokrywka do gotowania pod ciśnieniem:

- Gotowanie pod ciśnieniem
- Smażyć
- Powolne gotowanie
- Para
- W próżni

Pokrywa frytkownicy

- powietrznej: •
- Smażenie na
- powietrzu •
- Pieczenie •

Zapiekanie • Grillowanie • Suszenie

5 Inteligentnych ustawień programu

- + / –

Temperatura • + / – Czas

- Opóźniony start
- Utrzymywanie ciepła • Anuluj
- Rozpocznij

Inteligentne ustawienia programu

Anuluj i tryb gotowości

Naciśnij Cancel, aby zatrzymać program Smart w dowolnym momencie. Wyświetlacz powraca do trybu gotowości i wskazuje OFF.

Włącz/wyłącz dźwięk

W trybie gotowości naciśnij i przytrzymaj przycisk + nad przyciskiem Time, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat S On (dźwięk włączony) lub SOFF (dźwięk wyłączony).

Uwaga: Alertów o błędach nie można wyciszyć.

Dostosuj skalę temperatury: °F lub °C

W trybie gotowości naciśnij i przytrzymaj + nad Temp, aż wyświetlacz wskaże °F (Fahrenheita) lub °C (Celsjusza). Temperatura jest wyświetlana w podanej jednostce.

Ustaw opóźniony start

Opóźniony start można zastosować w programach Gotowanie pod ciśnieniem, Gotowanie na wolnym ogniu i Gotowanie na parze.

Ustaw opóźnienie startu na okres od 10 minut do 24 godzin.

1. Wybierz program inteligentny i dostosuj ustawienia według własnego uznania, a następnie naciśnij Opóźniony start.

Uwaga: Po wybraniu opcji Delay Start nie ma możliwości powrotu do ustawień gotowania. Aby dostosować ustawienia programu Smart Program, naciśnij przycisk Cancel i wprowadź nowe wybory.

2. Gdy timer zacznie migać, użyj **przycisków + /** Time, aby dostosować czas opóźnienia.
Np. 02:00 oznacza, że gotowanie rozpocznie się za 2 godziny.
3. Naciśnij ponownie przycisk Opóźniony start, aby przejść do pola minut i wykonaj tę samą procedurę, co w poprzednim kroku.
4. Naciśnij Start, aby rozpocząć.
Rozpoczyna się odliczanie.
5. Gdy Opóźniony Start osiągnie 00:00, rozpocznie się Program Inteligentny.
Na wyświetlaczu pojawi się komunikat On (Wł.) i kuchenka zacznie się nagrzewać.

Automatyczne utrzymywanie ciepła potraw po ugotowaniu

Funkcja Keep Warm jest domyślnie włączona w programach Pressure Cook, Slow Cook i Steam Smart.

Aby wyłączyć automatyczne podgrzewanie, wybierz odpowiedni program Smart Program, a następnie naciśnij Keep Warm. Wskaźnik LED przyciemnia się, wskazując, że ustawienie jest wyłączone.

Inteligentne ustawienia programu

Podgrzewaj jedzenie lub utrzymuj je w cieple przez dłuższy czas

Czas utrzymywania ciepła można ustawić na okres od 10 minut do 24 godzin.

1. W trybie gotowości wybierz opcję Podtrzymuj ciepło.
2. Naciśnij ponownie przycisk Keep Warm (Podtrzymuj ciepło), aby przełączać się między temperaturą Lo (niską) i Hi (wysoką).
poziomy.
3. Za pomocą **przycisków** / + Czas ustaw timer podgrzewania.
4. Naciśnij Start, aby rozpocząć.
5. Po zakończeniu funkcji Keep Warm na wyświetlaczu pojawi się komunikat End (Zakończ).

Dostosuj i zapisz niestandardowe temperatury

Dotyczy programów Sous Vide, Air Fry, Roast, Bake, Broil i Dehydrate Smart.

1. Wybierz odpowiedni program inteligentny.
2. Za pomocą **przycisków** / + Temp ustaw temperaturę w °F lub °C.
3. Naciśnij Start, aby uruchomić program i zapisać temperaturę.

Przy następnym wybraniu programu Smart zostanie wyświetlona nowa temperatura.

Podczas smażenia na powietrzu temperaturę gotowania można w każdej chwili dostosować za pomocą
/ + Przyciski Temp. Zmiany dokonane po rozpoczęciu gotowania nie są zapisywane.

Przywracanie ustawień fabrycznych programów Smart

Zresetuj indywidualny program inteligentny

Gdy kuchenka znajduje się w trybie czuwania, naciśnij i przytrzymaj jeden przycisk inteligentnego programu, aż kuchenka powróci do trybu czuwania. Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i wyświetli komunikat OFF.

Poziom ciśnienia, czas gotowania i temperatura programu Smart zostaną przywrócone do ustawień fabrycznych.

Zresetuj wszystkie inteligentne programy

Gdy kuchenka znajduje się w trybie gotowości, naciśnij i przytrzymaj przycisk Anuluj, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy.

Wszystkie poziomy ciśnienia, czasy gotowania i temperatury programu Smart Program przywracane są do ustawień fabrycznych.

Wiadomości o statusie

OFF

Oznacza, że kuchenka znajduje się w trybie czuwania.

On

Oznacza, że kuchenka znajduje się w trybie nagrzewania wstępnego.

Lid

Może to oznaczać, że brakuje pokrywy, nie jest ona prawidłowo zamocowana lub do wybranego programu inteligentnego użyto niewłaściwej pokrywy.

05:20

Wyświetlacz timera wskazuje jedną z następujących sytuacji:

- Gdy uruchomiony jest program inteligentny, wyświetlany jest licznik czasu odlicza czas pozostały do zakończenia programu Smart.
- Gdy funkcja Opóźniony Start jest włączona, wyświetlacz odlicza czas do rozpoczęcia inteligentnego programu.
- Gdy funkcja Keep Warm jest włączona, wyświetlacz pokazuje czas podgrzewania potrawy.

Hot

Oznacza, że program Sauté Smart osiągnął temperaturę gotowania i można dodać jedzenie do wewnętrznego garnka.

End

Oznacza, że program inteligentny dobiegł końca i funkcja Keep Warm jest wyłączona.

Food
burn

Oznacza przegrzanie komory gotowania.

Zobacz [Rozwiązywanie problemów](#).

E

Oznacza, że wystąpił błąd. Zobacz [Rozwiązywanie problemów](#).

Czyszczenie przed pierwszym użyciem

Wyjmij wewnętrzny garnek z podstawy kuchenki i umyj go gorącą wodą z płynem do mycia naczyń. Spłucz ciepłą, czystą wodą i osusz zewnętrzną część wewnętrznego garnka miękką ściereczką.

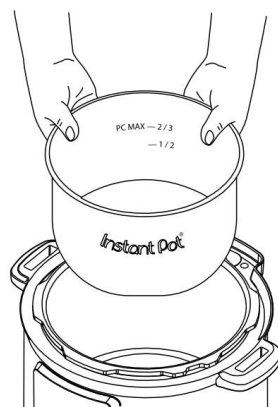
Uwaga: Wewnętrzny garnek można myć w zmywarce.

Przed ponownym umieszczeniem wewnętrznego garnka na dnie kuchenki przetrzyj element grzewczy miękką ściereczką, aby upewnić się, że nie ma na nim żadnych zanieczyszczeń.

Uwaga: Przed gotowaniem zawsze upewnij się, że element grzewczy jest czysty i suchy, zanim włożysz wewnętrzny garnek do podstawy kuchenki. Niedopełnienie tego obowiązku może uszkodzić kuchenkę.

Garnek wewnętrzny jest integralną częścią bezpieczeństwa produktu. Żywność musi być umieszczona w garnku wewnętrznym, a nigdy bezpośrednio w podstawie kuchenki.

Aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia urządzenia, wymień zdeformowany lub uszkodzony wewnętrzny garnek. Podczas gotowania używaj wyłącznie autoryzowanych wewnętrznych garnków Instant Pot przeznaczonych do tego modelu.



UWAGA Aby uniknąć ryzyka obrażeń ciała i/lub uszkodzenia mienia, a także uszkodzenia

Nie wlewaj jedzenia ani płynów do podstawy kuchenki.



OSTRZEŻENIE Nie napełniaj wewnętrznego garnka powyżej poziomu PC MAX - 2/3 (gotowanie pod ciśnieniem) Maksymalnie, jak wskazano na wewnętrznym garnku.

Zachowaj szczególną ostrożność podczas gotowania i odpowietrzania żywności, takiej jak mus jabłkowy, żurawina, jęczmień perłowy, płatki owsiane, groch łuskany, makaron itp., ponieważ te produkty mogą się pieniać, pieniać lub przyskakać, a także mogą zatkać rurę wylotową pary i/lub zawór wylotowy pary. Nie napełniaj wewnętrznego garnka powyżej linii - 1/2 podczas gotowania tych produktów.

Czyszczenie przed pierwszym użyciem

Aksesoria

Umyj akcesoria gorącą wodą i płynem do mycia naczyń przed pierwszym użyciem, a następnie po każdym użyciu. Spłucz ciepłą, czystą wodą i osusz akcesoria miękką ściereczką.

Aby złożyć koszyk do frytkownicy powietrznej wielopoziomowej:

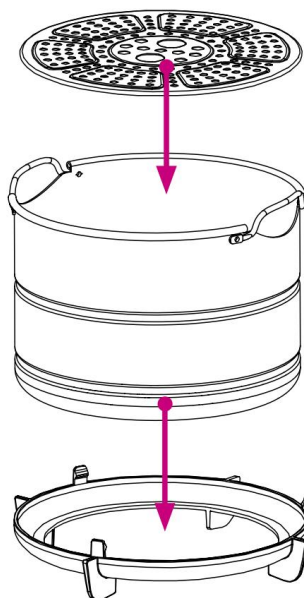
1. Umieść podstawę kosza wielopiętrowego frytkownicy powietrznej na stabilnej powierzchni.
2. Umieść kosz frytkownicy na podstawie i mocno dociśnij. Ząbki na podstawie powinny wskoczyć w rowek na zewnątrz kosza.
3. Aby łatwo podnieść i ustawić tackę do grillowania/suszenia, przytrzymaj dwoma palcami duże otwory znajdujące się na środku tacki.
4. Włóż tackę do grillowania/suszenia do koszyka frytkownicy beztłuszczowej, upewniając się, że podniesiona krawędź jest skierowana w dół.

Uwaga: Koszyk do frytkownicy powietrznej należy stosować z wewnętrznym garnkiem ze stali nierdzewnej.

Tacka do grillowania/suszenia

Koszyk do frytkownicy powietrznej

Podstawa koszyka do frytkownicy powietrznej



Przegląd funkcji kontroli ciśnienia

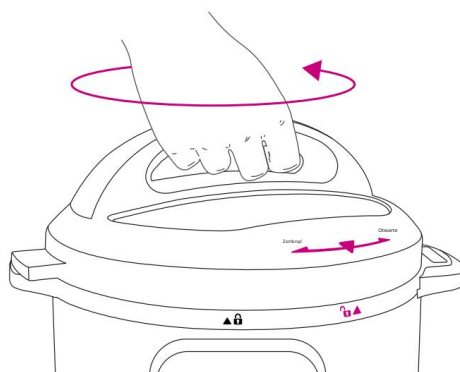
Pokrywa do gotowania pod

ciśnieniem Dołączona pokrywa ze stali nierdzewnej jest niezbędna do większości procesów gotowania i jest niezbędna do gotowania pod ciśnieniem. Zawsze upewnij się, że używasz pokrywy do gotowania pod ciśnieniem Duo Crisp wyłącznie z podstawą do gotowania Duo Crisp.

Po podłączeniu do prądu urządzenie emituje sygnał dźwiękowy przy otwieraniu i zamykaniu pokrywy.

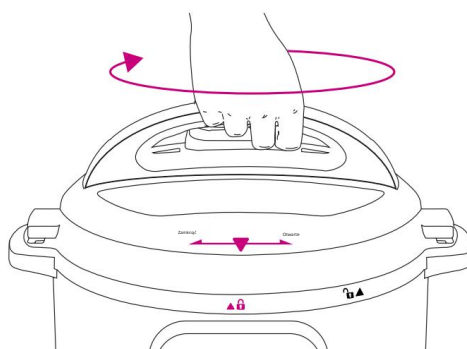
Otwórz i zdejmij pokrywę

Chwyć uchwyt pokrywy i przekręć go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby wyrównać i zdejmij   symbol z symbolem pokrywy na krawędzi podstawy kuchenki, a następnie podnieś pokrywę ją z podstawy kuchenki.



Zamknij pokrywę

Wyrównaj symbol na pokrywie z pokrywą na szynie.   symbol na podstawie kuchenki i dolnej części Obróć pokrywę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż symbol na pokrywie wyrówna się z symbolem na podstawie kuchenki.



Przegląd funkcji kontroli ciśnienia

Pokrywa do gotowania pod ciśnieniem automatycznie się uszczelnia, co ułatwia gotowanie pod ciśnieniem, ale nie blokuje się po zamknięciu. Pokrywkę można zdjąć podczas podgrzewania, ale blokuje się po podaniu ciśnienia do szybkowaru.

Informacje na temat zwiększania i zmniejszania ciśnienia można znaleźć w [części Przegląd funkcji kontroli ciśnienia — zawór pływakowy](#).



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Nie wolno podejmować próby zdjęcia pokrywy, gdy zawór pływakowy jest w pozycji podniesionej.



UWAGA Zawsze sprawdzaj, czy pokrywa

nie jest uszkodzona lub nadmiernie zużyta, przed każdym gotowaniem.



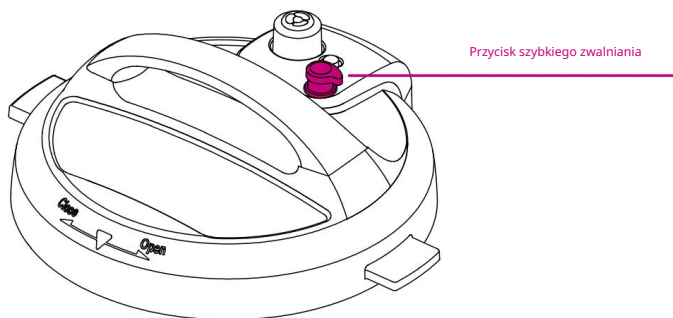
OSTRZEŻENIE Używaj wyłącznie

pokrywkę Instant Pot Duo Crisp z urządzeniem ciśnieniowym Instant Pot Duo Crisp. Używanie innych pokryw szybkowaru może spowodować obrażenia i/lub uszkodzenia.

Przycisk szybkiego zwalniania

Przycisk szybkiego uwalniania pary steruje zaworem uwalniającym parę, uszczelniając i odpowietrzając garnek zgodnie z Twoimi potrzebami.

Szczegółowe informacje na temat bezpiecznego obniżania ciśnienia znajdują się w rozdziale [Obniżanie ciśnienia w szybkowarze \(metody odpowietrzania\)](#).



Przegląd funkcji kontroli ciśnienia

Zawór spustowy pary

Zawór spustowy pary jest luźno osadzony na rurze spustowej pary. Gdy szybko zwalnia ciśnienie, para wydostaje się z górnej części zaworu spustowego pary.

Zawór uwalniający parę jest integralną częścią bezpieczeństwa produktu i jest niezbędny do gotowania pod ciśnieniem. Należy go zainstalować przed użyciem i regularnie czyścić.

Zdejmij zawór spustowy pary

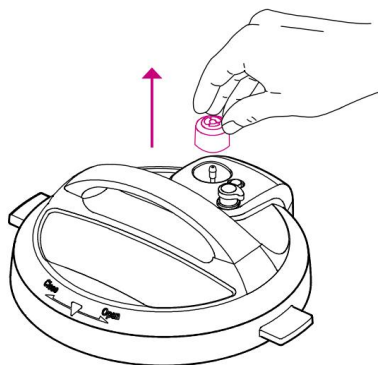
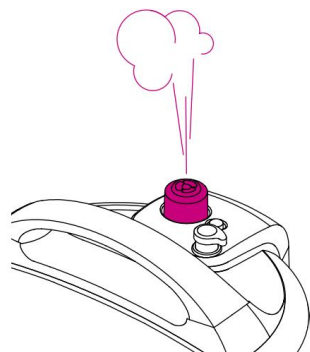
Podnieś zawór upustowy pary i odłącz go od rury upustowej pary.

Przed użyciem należy zamontować zawór spustowy pary i często go czyścić.

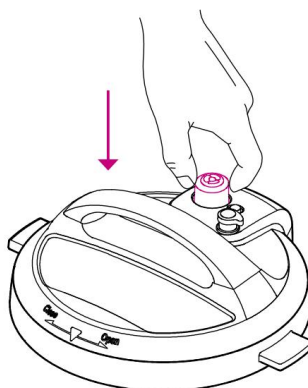
Zainstaluj zawór spustowy pary

Umieść zawór spustowy pary na rurze spustowej pary i mocno dociśnij.

Zawór upustowy pary jest luźno osadzony na rurze upustowej pary, jeśli jest prawidłowo zamontowany, powinien jednak pozostać na swoim miejscu, gdy pokrywa jest odwrócona.



Usunąć



Zainstalować

OSTRZEŻENIE Nie zakrywaj i nie blokuj zaworu spustowego pary.

Przegląd funkcji kontroli ciśnienia

Tarcza antyblokująca

Ośłona antyblokująca zapobiega przedostawaniu się cząstek jedzenia do przewodu wylotowego pary, wspomagając regulację ciśnienia.

Integralną częścią bezpieczeństwa produktu jest konieczność zamontowania osłony antyblokującej przed każdym użyciem i częstego czyszczenia.

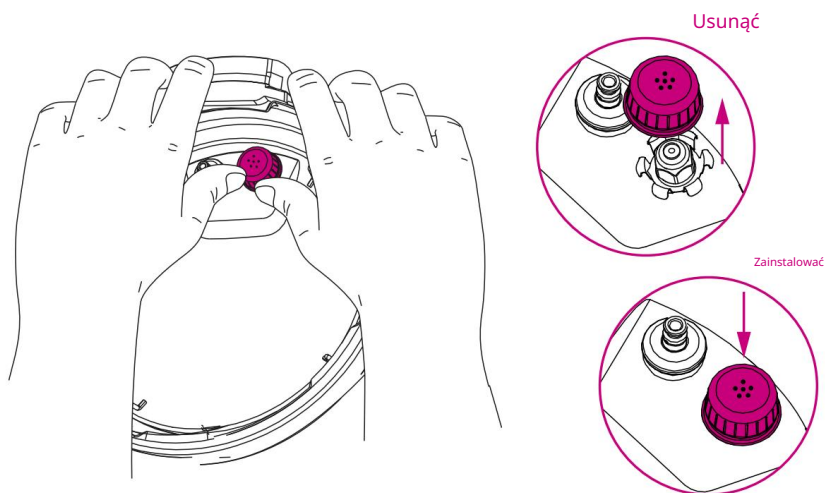
Zdejmij osłonę antyblokującą

Chwyć pokrywę jak kierownicę i mocno naciśnij kciukami bok osłony zapobiegającej blokowaniu (naciskając w kierunku boku pokrywki i do góry), aż wysunie się ona z wypustek znajdujących się pod spodem.

Zainstaluj osłonę antyblokującą

Nałóż osłonę antyblokującą na zęby i dociśnij, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.

Nie próbuj uruchamiać szybkowaru bez zamontowanej osłony zapobiegającej blokowaniu.



Przegląd funkcji kontroli ciśnienia

Pierścień uszczelniający

Po zamknięciu pokrywy garnka do gotowania pod ciśnieniem pierścień uszczelniający zamontowany na spodzie pokrywy tworzy hermetyczne uszczelnienie pomiędzy pokrywą a podstawą garnka.

Pierścień uszczelniający należy zamontować przed użyciem garnka i wyczyścić po każdym użyciu.

Podczas korzystania z kuchenki należy zainstalować w pokrywie tylko 1 pierścień uszczelniający. Użyj jednego do słodkich potraw i jednego do wytrawnych.

Pierścienie uszczelniające rozciągają się z czasem przy normalnym użytkowaniu. Jako integralna część bezpieczeństwa produktu, pierścień uszczelniający należy wymieniać co 12-18 miesięcy lub wcześniej, jeśli zauważy się rozciągnięcie, odkształcenie lub uszkodzenie.

Zdejmij pierścień uszczelniający

Chwyć krawędź silikonu i wyciągnij pierścień uszczelniający zza okrągłego, stalowego uchwyty na pierścień uszczelniający.

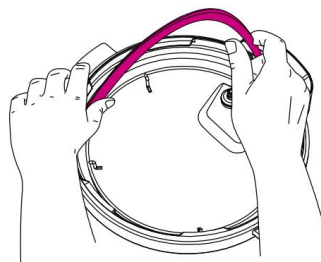
Po usunięciu pierścienia uszczelniającego sprawdź stojak, aby upewnić się, że jest zabezpieczony, wyśrodkowany i ma równą wysokość wokół pokrywy. Nie próbuj naprawiać zdeformowanego stojaka pierścienia uszczelniającego.

Zamontuj pierścień uszczelniający

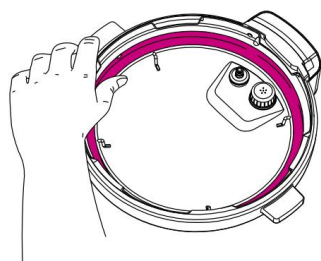
Umieść pierścień uszczelniający na stojaku na pierścień uszczelniający i dociśnij go na miejsce. Mocno dociśnij, aby upewnić się, że nie ma marszczenia.

Po prawidłowym zamontowaniu pierścienia uszczelniającego ściśle przylega do uchwyty i nie powinien wypaść po obróceniu pokrywy.

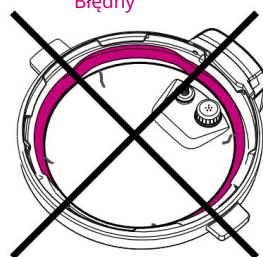
Usunąć



Zainstalować



Błędny



Wskazówka: Silikon jest porowaty, więc może wchłaniać silne aromaty i niektóre smaki. Trzymaj dodatkowe pierścienie uszczelniające pod ręką, aby ograniczyć przenoszenie tych aromatów i smaków między daniami. Odwiedź [nasz sklep](#) aby oznaczyć kolorami swoje potrawy.



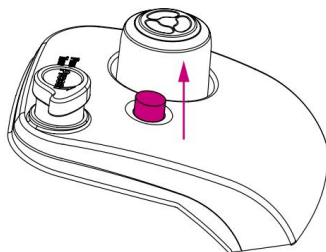
UWAGA Zawsze

sprawdź, czy pierścień uszczelniający nie ma nacięć, odkształceń i czy jest prawidłowo zamontowany przed gotowaniem. Nie używaj rozciągniętego lub uszkodzonego pierścienia uszczelniającego. Używaj wyłącznie autoryzowanych pierścieni uszczelniających Instant Pot. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować wyciek żywności, co może prowadzić do obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia.

Przegląd funkcji kontroli ciśnienia

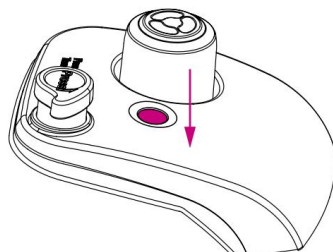
Zawór pływakowy

Zawór pływakowy umożliwia wizualną kontrolę ciśnienia w szybkowarze i może znajdować się w dwóch pozycjach.



Pod ciśnieniem

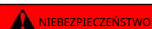
Zawór pływakowy widocznie wystaje ponad powierzchnię pokrywy.



Odprężony

Zawór pływakowy opadł, a góra jest na równi z pokrywą.

Zawór pływakowy i silikonowa nasadka współpracują ze sobą, zapewniając szczelność w środku pary pod ciśnieniem. Części te muszą zostać zamontowane przed użyciem i należy je czyścić po każdym użyciu.



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Gdy zawór pływakowy jest w górze, zawartość szybkowaru znajduje się pod ekstremalnym ciśnieniem. Nie próbuj zdejmować pokrywy. Całe ciśnienie musi zostać uwolnione, a zawór pływakowy musi być w dole. Zapoznaj się z rozdziałem **Dekompresja szybkowaru (metody odpowietrzania)**, aby uzyskać informacje na temat uwalniania ciśnienia. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować uszkodzenie mienia i/lub obrażenia ciała.

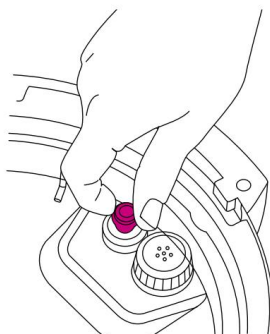
Zdejmij zawór pływakowy z pokrywy. Umieść

jeden palec na płaskiej górze zaworu pływakowego, a następnie odwróć pokrywę. Odłącz silikonową nasadkę od dolnej strony zaworu pływakowego.

Zdejmij zawór pływakowy z górnej części pokrywy. Nie wyrzucaj zaworu pływakowego ani silikonowej nasadki.



Szczyt



Spód

Przegląd funkcji kontroli ciśnienia

Zainstaluj zawór pływakowy

Włóż wąski koniec zaworu pływakowego do otworu zaworu pływakowego na górze pokrywy. Połóż jeden palec na płaskiej górze zaworu pływakowego, a następnie obróć pokrywę. Mocno przymocuj silikonową nasadkę do spodu zaworu pływakowego.

Nie próbuj używać szybkowaru, jeśli zawór pływakowy i/lub silikonowa nasadka nie są prawidłowo zamontowane w pokrywie szybkowaru.

Kolektor kondensatu

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

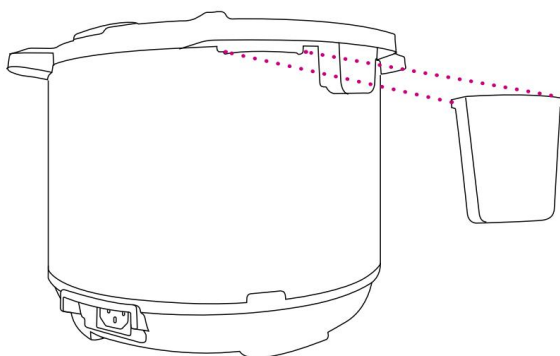
Wyjmij kolektor kondensatu

Odciągnij zbiornik kondensatu od podstawy kuchenki; nie ciągnij w dół.

Należy zwrócić uwagę na wypustki na podstawie kuchenki i rowki na kolektorze kondensatu.

Montaż kolektora kondensatu

Wyrównaj rowki na zbiorniku kondensatu z wypustkami z tyłu podstawy kuchenki i wsuń zbiornik kondensatu na miejsce.



Wprowadzenie do gotowania pod ciśnieniem

Gotowanie pod ciśnieniem wykorzystuje ciśnienie pary, aby podnieść temperaturę wrzenia wody powyżej 100°C / 212°F. Ta energooszczędna metoda gotowania jest najszybszym sposobem na dokładne ugotowanie wielu ulubionych dań.

Podczas gotowania pod ciśnieniem szybkowary przechodzą przez 3 etapy:

1. Podgrzewanie wstępne i sprężanie

Po zakończeniu wprowadzania wyborów naciśnij przycisk Start, aby rozpocząć. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat On, co oznacza, że rozpoczęto podgrzewanie. Podczas podgrzewania odparowuje on płyn w wewnętrznym garnku, aby wytworzyć parę. Gdy w wewnętrznym garnku zgromadzi się wystarczająca ilość pary, zawór pływakowy wyskakuje i blokuje pokrywę garnka, aby zapewnić bezpieczne gotowanie pod ciśnieniem.

Gdy zawór pływakowy wyskoczy, silikonowa nasadka przymocowana do spodu zaworu pływakowego (na spodniej stronie pokrywy) uszczelnia parę wewnątrz komory gotowania (wewnętrznego garnka) i pozwala na jeszcze większy wzrost ciśnienia. Wyższe ciśnienie oznacza wyższą temperaturę gotowania.

Choć podczas podgrzewania wstępnego normalne jest, że przez zawór pływakowy wydostaje się pewna ilość pary, jeśli jednak zauważysz, że para wydostaje się spod pokrywy, naciśnij Anuluj i zapoznaj się z [częścią Rozwiązywanie problemów](#).

Uwaga: Czas potrzebny do podgrzania potrawy w szybkowarze zależy od wielu czynników, m.in. objętości żywności i płynu.

2. Gotowanie

Po wyskoczeniu zaworu pływakowego, szybkowar potrzebuje kilku minut, aby zakończyć budowanie ciśnienia. Gdy zostanie osiągnięty wymagany poziom ciśnienia, rozpocznie się gotowanie.

Wyświetlacz przełącza się z On na timer odliczający gotowanie, wyświetlany w formacie HH:MM (godziny : minuty).

Ustawienia programu Smart (np. czas gotowania, temperatura i/lub poziom ciśnienia oraz czy Keep Warm ma się włączyć automatycznie, czy nie) można dostosować w dowolnym momencie gotowania. Więcej szczegółów można znaleźć w [sekcji Ustawienia programu Smart](#).

Wprowadzenie do gotowania pod ciśnieniem

3. Dekompresja

Po zakończeniu gotowania pod ciśnieniem należy postępować zgodnie z instrukcją podaną w przepisie, aby rozhermetyzować szybkowar.

Jeśli po zakończeniu gotowania włączono funkcję automatycznego utrzymywania ciepła, timer odlicza od 00:00, aby wskazać upływający czas do 10 godzin. Jeśli nie, kuchenka powraca do trybu gotowości i wyświetla komunikat End.

Uwaga: Szybkowar chłodzi się i rozpręża szybciej, gdy funkcja automatycznego utrzymywania ciepła jest wyłączona.

Informacje na temat uwalniania ciśnienia po gotowaniu można znaleźć w [części Dekompresja szybkowaru \(metody odpowietrzania\)](#).



Gdy zawór pływakowy jest w górze, zawartość szybkowaru jest pod ekstremalnym ciśnieniem. Nie próbuj zdejmować pokrywy, gdy zawór pływakowy jest nadal w górze. Przed próbą zdjęcia pokrywy należy uwolnić całe ciśnienie, a zawór pływakowy musi być w dole. Nigdy nie próbuj otwierać pokrywy siłą. Nieprzestrzeganie instrukcji może spowodować uszkodzenie mienia i/lub obrażenia ciała.

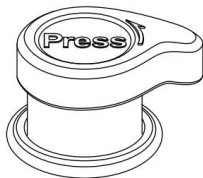
Dekompresja szybkiego (metody odpowietrzania)

Zawsze postępuj zgodnie z instrukcją podaną w przepisie dotyczącą spuszczenia ciśnienia z szybkiego.

Gdy szybki zostanie całkowicie rozhermetyzowany, zawór pływający opadnie do pokrywy, jak pokazano w [Przeglądzie funkcji kontroli ciśnienia — zawór pływający](#).

Naturalne uwalnianie (NR)

Pozostaw przycisk szybkiego zwalniania w pozycji Seal (uszczelnienie). Gdy temperatura wewnątrz szybkiego spada, szybki z czasem naturalnie się rozpręża.



Pozycja uszczelnienia

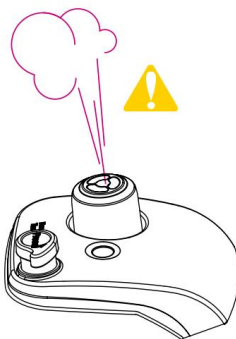
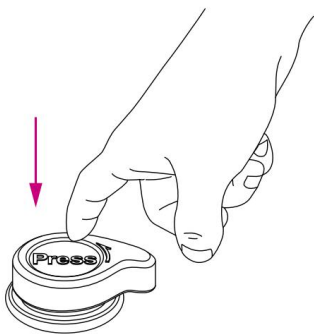
Czas dekompresji różni się w zależności od objętości i rodzaju pożywienia i płynu.

Gdy szybki zostanie całkowicie rozhermetyzowany, zawór pływający opadnie do pokrywy.

UWAGA Po ugotowaniu potraw o wysokiej zawartości skrobi (np. zupy, gulaszów, chili, makaronów, owsianki i congee) lub po ugotowaniu potraw, które podczas gotowania zwiększają objętość (np. fasoli i zbóż).

Szybkie zwalnianie (QR)

Naciśnij przycisk szybkiego zwalniania, aż usłyszysz kliknięcie i zablokujesz go w pozycji odpowietrzania.



Po naciśnięciu, strumień pary wydostaje się przez górną część zaworu upustowego pary.

Uwaga: Para może mieć różną nieprzezroczystość, ale zawsze jest głośna!

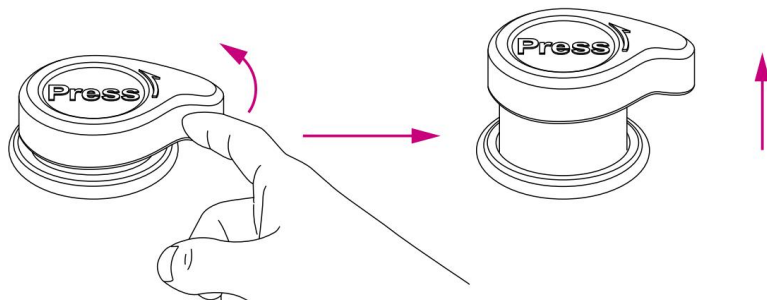


UWAGA Para wyrzucana z zaworu spustowego pary jest gorąca. Nie umieszczaj rąk, twarzy ani odsłoniętej skóry nad zaworem spustowym pary podczas zwalniania ciśnienia.

Dekompresja szybkaru (metody odpowietrzania)

Jeśli podczas odpowietrzania wystąpi ciągły rozprysk, ustaw ponownie urządzenie w trybie Seal, naciskając przycisk szybkiego zwalniania. Przycisk wyskakuje z powrotem, aby wskazać, że urządzenie jest uszczelnione i zatrzymuje proces dekompresji. Odczekaj kilka minut, zanim spróbujesz ponownie użyć QR.

Jeżeli rozpryski nie ustąpią, należy bezpiecznie uwolnić pozostałe ciśnienie za pomocą NR.



UWAGA Nie należy używać QR podczas gotowania potraw o wysokiej zawartości skrobi (np. gulaszów, chili, makaronów i innych), owsianki lub podczas gotowania potraw, które podczas gotowania zwiększają swoją objętość (np. fasoli i ziaren zbóż).

10-minutowe NIE

Pozostaw przycisk szybkiego zwalniania w pozycji Seal (ukrytej) przez 10 minut po zakończeniu gotowania, a następnie naciśnij przycisk szybkiego zwalniania, aż kliknie i zablokuje się w pozycji Vent (odpowietrznik). Po naciśnięciu strumień pary wydostaje się przez górną część zaworu spustowego pary.

Jeśli podczas odpowietrzania występuje ciągły rozprysk, ustaw szybkaru z powrotem na Seal, naciskając przycisk szybkiego zwalniania. Odczekaj dodatkowe 5 minut przed ponowną próbą QR. Jeśli rozpryskiwanie trwa nadal, użyj NR, aby bezpiecznie uwolnić pozostałe ciśnienie.



NIEBEZPIECZENSTWO

Gdy zawór pływakowy jest podniesiony, zawartość szybkaru jest pod ekstremalnym ciśnieniem. Nie próbuj zdejmować pokryw, gdy zawór pływakowy jest nadal podniesiony. Przed próbą zdjęcia pokryw należy uwolnić całe ciśnienie, a zawór pływakowy musi być opuszczony. Nigdy nie próbuj otwierać pokryw siłą. Nieprzestrzeżenie instrukcji może spowodować uszkodzenie mienia i/lub obrażenia ciała.



OSTRZEŻENIE

Nie pochylaj się nad zaworem spustowym parą ani go nie dotykaj.

Nie należy umieszczać nieosłoniętej skóry nad zaworem spustowym parą.

Nie zakrywaj i nie blokuj zaworu spustowego pary.

Początkowy test rozruchowy (test wodny)

Aby zapoznać się z urządzeniem Instant Pot Duo Crisp + Air Fryer, wykonaj poniższe czynności.

Uwaga: Zawsze upewnij się, że używasz wewnętrznego garnka ze stali nierdzewnej podczas gotowania pod ciśnieniem lub smażenia na powietrzu. NIGDY nie umieszczaj jedzenia ani płynu w podstawie garnka.

Całkowity czas trwania testu: około 20 minut.

1. Wyjmij garnek wewnętrzny z podstawy kuchenki.
2. Do wewnętrznego garnka wlej 3 szklanki (750 ml) wody.
3. Włóż garnek wewnętrzny do podstawy kuchenki.
4. Podłącz przewód zasilający do źródła zasilania 120 V. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat OFF.
5. Umieść i zamknij pokrywę zgodnie z opisem w części [Funkcje kontroli ciśnienia — Kontrola ciśnienia](#)

[Pokrywka do gotowania.](#)

Uwaga: Pokrywka automatycznie się uszczelnia podczas gotowania pod ciśnieniem.

6. Naciśnij przycisk Pressure Cook (Gotowanie pod ciśnieniem), aby wybrać program Pressure Cook Smart (Inteligentne gotowanie pod ciśnieniem).

7. Za pomocą przycisków + / Time ustaw czas gotowania na 5 minut.

Uwaga: Ustawienia czasu gotowania zostaną zapisane w programie inteligentnym w momencie rozpoczęcia gotowania.

8. Naciśnij przycisk Keep Warm (Podtrzymywanie ciepła), aby dezaktywować automatyczne ustawienie Keep Warm (Podtrzymywanie ciepła).

9. Naciśnij przycisk Start, aby rozpocząć. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat On, co oznacza, że kuchenka rozpoczęła podgrzewanie wstępne.

Uwaga: Aby dowiedzieć się, jak działa gotowanie pod ciśnieniem, przeczytaj [Wprowadzenie do gotowania pod ciśnieniem podczas jego nagrzewania](#).

10. Zawór pływakowy podnosi się, gdy szybkowar jest pod ciśnieniem. Po kilku minutach szybkowar osiąga docelowy poziom ciśnienia i rozpoczyna się gotowanie. Wyświetlacz zmienia się z On na odliczanie czasu gotowania.

11. Po zakończeniu inteligentnego programu na wyświetlaczu pojawi się komunikat Koniec.

12. Naciśnij przycisk szybkiego zwalniania, aż zatrzaśnie się w pozycji odpowietrznika.

Para pod ciśnieniem wydostaje się przez górną część zaworu spustowego pary.

13. Zawór pływakowy opada po całkowitym uwolnieniu ciśnienia.

14. Otwórz i zdejmij pokrywę zgodnie z opisem w części [Funkcje kontroli ciśnienia — Kontrola ciśnienia](#)

[Pokrywka do gotowania.](#)

15. Ostrożnie wyjmij wewnętrzny garnek z podstawy kuchenki, wylej wodę i

Dokładnie osusz wewnętrzny garnek.

Możesz zacząć gotować!



UWAGA Wewnętrzny garnek będzie gorący po gotowaniu. Zawsze używaj odpowiedniej ochrony przed ciepłem podczas gotowania.
dotykając gorącego wewnętrznego garnka.

Programy Smart: bez smażenia na powietrzu

Niezależnie od tego, czy jesteś początkującym kucharzem, czy ekspertem kulinarnym, Duo Crisp + Air Fryer oferuje inteligentne programy, które pozwolą Ci szybko gotować!

Wszystkie naczynia nadające się do użytku w piekarniku można bezpiecznie stosować w garnku wewnętrznym, a dołączone akcesoria do smażenia na powietrzu mają wiele poziomów, aby sprostać Twoim potrzebom kulinarnym.

Przed każdym użyciem dokładnie sprawdź pokrywkę, wewnętrzny garnek i podstawę szybkowaru Instant Pot, aby upewnić się, że są czyste i działają prawidłowo.

Gotowanie pod ciśnieniem i na parze

Programy Pressure Cook i Steam Smart to programy gotowania pod ciśnieniem.

Zastosowanie pary pod ciśnieniem gwarantuje równomierne i głębokie ugotowanie potrawy, zapewniając za każdym razem przewidywalne i pyszne efekty.

Duo Crisp oferuje 2 poziomy ciśnienia do wyboru:

Poziom ciśnienia	Sugerowane zastosowanie	Domyślne gotowanie Czas	Czas gotowania Zakres
Lo (niskie) 5,8–7,2 psi (35–55 kPa)	Ryby i owoce morza, miękkie warzywa, ryż	Gotowanie pod ciśnieniem: 00:35 Para: 00:30	00:00–04:00
Hi (wysokie) 10,2–11,6 psi (65–85 kPa)	Jaja, mięso, drób, korzenie i inne twarde warzywa, owoce, fasola, zboża, bulion kostny, chili		

Ponieważ poziom ciśnienia kontroluje temperaturę, wyższe ciśnienie oznacza wyższą temperaturę gotowania.

Płyny do gotowania pod ciśnieniem powinny być na bazie wody, takie jak bulion, wywar, zupa lub sok. Jeśli używasz zupy w puszcze, zagęszczonej lub na bazie śmietany, dodaj wodę zgodnie z poniższymi wskazówkami.

Szybka wskazówka: Używanie wielofunkcyjnego stojaka zapewni, że Twoje potrawy będą gotowane na parze, a nie gotowane. Zapewnia to równomierne rozprowadzanie ciepła, zapobiega wyciekaniu składników odżywczych do płynu do gotowania i zapobiega przypalaniu się potraw na dnie wewnętrznego garnka.

Rozmiar Instant Pot	Minimalna ilość płynu do gotowania pod ciśnieniem*
8 kwart / 7,6 litra	2 szklanki (16 uncji / 500 ml)

*O ile w przepisie nie określono inaczej.



OSTROŻNOŚĆ

Aby uniknąć przypalenia lub poparzenia, zachowaj ostrożność podczas gotowania z większą ilością oleju niż 1/4 szklanki (2 uncje / 60 ml), sosów na bazie oleju, zup na bazie śmietany zagęszczonych i gęstych sosów. Do rzadkich sosów dodawaj odpowiednią ilość płynu. Unikaj przepisów, które wymagają więcej niż 1/4 szklanki (2 uncje / 60 ml) oleju lub tłuszczu.

Inteligentne programy: bez smażenia na powietrzu

1. Umieść ruszt do gotowania na parze na dnie wewnętrznego garnka.
2. Zgodnie z przepisem, dodaj płyn do wewnętrznego garnka, a następnie umieść składniki żywności na ruszcie do gotowania na parze.

Uwaga: Zimne lub mrożone produkty spożywcze potrzebują więcej czasu, aby wytworzyć parę i spowolnić proces sprężania. Aby uzyskać najszybsze rezultaty, rozmroź mrożone składniki przed gotowaniem.

Uwaga: Aby uzyskać najlepsze efekty podczas gotowania fasoli lub ziaren, należy zapoznać się z informacjami dotyczącymi proporcji ziaren do wody.

3. Włóż garnek wewnętrzny do podstawy kucharki.
4. Podłącz przewód zasilający do źródła zasilania 120 V. Kuchenka przejdzie w tryb gotowości, a wyświetlacz wskaże OFF.

5. Umieść i zamknij pokrywę zgodnie z opisem w części „Funkcje kontroli ciśnienia — Kontrola ciśnienia

Pokrywka do gotowania.

Uwaga: Przycisk szybkiego zwalniania automatycznie podniesie się do pozycji uszczelnienia w celu gotowania pod ciśnieniem.

6. Aby wybrać program inteligentny, naciśnij przycisk Gotowanie pod ciśnieniem lub Gotowanie na parze.
7. Możesz wybrać domyślny czas gotowania lub użyć przycisków + / - Czas, aby utworzyć niestandardowy czas gotowania.

Uwaga: Zmiany czasu gotowania i poziomu ciśnienia zostaną zapisane po naciśnięciu przycisku Start.

8. Naciśnij ponownie ten sam przycisk programu Smart, aby przełączać się między trybami Lo (niski) i Wysokie poziomy ciśnienia.
9. Naciśnij Keep Warm, aby włączyć lub wyłączyć automatyczne ustawienie Keep Warm, zależnie od potrzeb. Więcej szczegółów znajdziesz w części Automatyczne utrzymywanie ciepła po ugotowaniu.
10. Naciśnij przycisk Start, aby rozpocząć. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat On, co oznacza, że kuchenka rozpoczęła podgrzewanie wstępne.
11. Jeśli tryb Keep Warm jest włączony, gdy program Smart Program się kończy, kuchenka odlicza czas, który upłynął. Jeśli nie, kuchenka przechodzi w tryb Standby, a wyświetlacz wskazuje End.

Postępuj zgodnie ze wskazówkami przepisu, aby wybrać odpowiednią metodę odpowietrzania. Zobacz Dekompresja szybkawaru (metody odpowietrzania).

Wskazówka: Jeśli wolisz, możesz użyć pokrywki ze szkła hartowanego Instant Pot z programami Steam lub Slow Cook Smart. Odwiedź nasz sklep w celu uzyskania szczegółów zakupu.

Programy Smart: bez smażenia na powietrzu

 NIEBEZPIECZENSTWO	Gdy zawór pływakowy jest podniesiony, zawartość szybkowaru jest pod ekstremalnym ciśnieniem. Nie próbuj zdejmować pokrywy, gdy zawór pływakowy jest nadal podniesiony. Przed próbą zdjęcia pokrywy należy uwolnić całe ciśnienie, a zawór pływakowy musi być opuszczony. Nigdy nie próbuj otwierać pokrywy siłą. Nieprzestrzeganie instrukcji może spowodować uszkodzenie mienia i/lub obrażenia ciała.
---	---

 OSTRZEŻENIE	
Nie napełniaj wewnętrznego garnka powyżej poziomu PC MAX — 2/3 go zgodnie ze wskazówkami na wewnętrznym garnku. Wlej jedzenie lub	Zawsze gotuj z wewnętrznym garnkiem na miejscu. Nie ustawiaj płyn do podstawy garnka.
Podczas gotowania potraw, które zwiększają objętość (np. ryżu, fasoli, makaronu) nie napełniaj wewnętrznego garnka powyżej linii — 1/2 wskazanej na wewnętrznym garnku.	Aby uniknąć ryzyka obrażeń ciała i/lub uszkodzenia mienia, umieść żywność i składniki płynne w wewnętrznym garnku, a następnie włóż wewnętrzny garnek do podstawy kuchenki.

Programy Smart: bez smażenia na powietrzu

Smażyć

Program Sauté Smart przypomina korzystanie z patelni, płyty grillowej lub płaskiego grilla.

Użyj Sauté do gotowania na wolnym ogniu, zagęszczania i redukcji płynów, smażenia potraw, karmelizowania warzyw i obsmażania mięsa przed lub po gotowaniu.

Smażenie mięsa i warzyw przed gotowaniem pod ciśnieniem to doskonały sposób na podkręcenie smaku, a deglasowanie może pomóc nadać Twoim przepisom dodatkową głębię. Więcej szczegółów znajdziesz w [Deglazing the Inner Pot](#).

Poziom temperatury	Sugerowane zastosowanie	Domyślny czas gotowania	Zakres czasu gotowania
Lo (niski)	Gotować na wolnym ogniu, redukować, zagęszczać i karmelizować	00:30	00:01–00:30
Cześć (Wysoki)	Smażyć na patelni, smażyć na patelni, dusić i brązowieć		

Ustawienia opóźnionego startu i podtrzymywania ciepła nie są dostępne w programie Sauté Smart.

1. Upewnij się, że wewnętrzny garnek jest na swoim miejscu w podstawie kuchenki. Nie używaj pokrywki.
2. Podłącz przewód zasilający do źródła zasilania 120 V. Kuchenka przejdzie w tryb gotowości, a wyświetlacz wskaże OFF.
3. Naciśnij przycisk Sauté, aby wybrać program Sauté Smart.
4. Możesz wybrać domyślny czas gotowania lub użyć przycisków + / Czas, aby wybrać niestandardowy czas gotowania.
5. Naciśnij ponownie przycisk Sauté, aby przełączać się między temperaturą Lo (niską) i Hi (wysoką).
poziomy.

Uwaga: Zmiany czasu i temperatury gotowania zostaną zapisane po naciśnięciu przycisku Start.

6. Naciśnij przycisk Start, aby rozpocząć. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat On, co oznacza, że kuchenka rozpoczęła podgrzewanie wstępne.
7. Gdy wyświetlacz przełączy się z pozycji Wł. na Gorący, oznacza to, że osiągnięto cel temperatury.

Uwaga: Dodaj składniki do wewnętrznego garnka zgodnie z przepisem. Jeśli składniki przepisu zostaną dodane przed pojawieniem się komunikatu Hot, może on w ogóle się nie pojawić. Jest to normalne.

8. Po zakończeniu inteligentnego programu na wyświetlaczu pojawi się komunikat Koniec.

Uwaga: Jeśli składniki zostaną podsmażone do pożądanego stopnia miękkości przed upływem ustawionego czasu, naciśnij Anuluj, aby zakończyć program inteligentny.

Programy Smart: bez smażenia na powietrzu

Odtłuszczenie wewnętrznego garnka (gotowanie pod ciśnieniem po duszeniu)

Po zakończeniu programu Sauté Smart ostrożnie wyjmij żywność z wewnętrznego garnka i dodaj zimny płyn (np. sok, ocet, bulion, wino itp.) do gorącej powierzchni.

Za pomocą drewnianej lub silikonowej skrobaczki usuń wszelkie resztki przyklejone do dna wewnętrznego garnka, w razie potrzeby dodając płynu.

Ten płyn jest pełen smaku i może być używany jako baza do sosów i polew.

Jeśli chcesz, możesz użyć programu Sauté Smart, aby jeszcze bardziej zredukować ilość płynu do odtłuszczenia.



Program Sauté Smart osiąga wysokie temperatury. Jeśli nie jest monitorowany, jedzenie może się przypalić na tym ustawieniu. Nie używaj pokrywy i nie pozostawiaj kuchenki bez nadzoru podczas korzystania z Sauté.

Programy Smart: bez smażenia na powietrzu

Powolne gotowanie

Program Slow Cook Smart można porównać z procesem gotowania w tradycyjnych wolnowarach i można go stosować w przypadku wszystkich popularnych przepisów na potrawy przygotowywane w wolnowarze.

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi gotowania powolnego.

Poziom temperatury	Sugerowane zastosowanie	Domyślny czas gotowania	Zakres czasu gotowania
Lo (niski)	Gotowanie przez cały dzień. Ustaw na minimum 06:00 godzin dla najlepszych rezultatów	06:00	00:30–24:00
Cześć (Wysoki)	Szybsze, powolne gotowanie		

1. Dodaj żywność i składniki płynne do wewnętrznego garnka.
2. Włóż garnek wewnętrzny do podstawy kucharki.
3. Podłącz przewód zasilający do źródła zasilania 120 V. Kuchenka przejdzie w tryb gotowości, a wyświetlacz wskaże OFF.
4. Umieść i zamknij pokrywę zgodnie z opisem w części [Funkcje kontroli ciśnienia — Kontrola ciśnienia](#)
[Pokrywka do gotowania](#) lub szklana pokrywa z otworem wentylacyjnym.
5. Naciśnij przycisk szybkiego zwalniania, aż usłyszysz kliknięcie i zablokuje się w otworze wentylacyjnym.
pozycja.
6. Naciśnij przycisk Slow Cook, aby wybrać program Smart Slow Cook.
7. Możesz wybrać domyślny czas gotowania lub użyć przycisków + / Czas, aby wybrać niestandardowy czas gotowania.
8. Naciśnij ponownie przycisk Slow Cook, aby przełączać się między temperaturą Lo (niską) i Hi (wysoką).
poziomy.

Uwaga: Zmiany czasu i temperatury gotowania zostaną zapisane po naciśnięciu przycisku Start.

9. W razie potrzeby naciśnij przycisk Keep Warm, aby włączyć lub wyłączyć automatyczne ustawienie Keep Warm.
10. Naciśnij przycisk Start, aby rozpocząć. Timer gotowania natychmiast rozpocznie odliczanie.
11. Jeśli tryb Keep Warm jest włączony, gdy program Smart Program się kończy, kuchenka odlicza czas, który upłynął.
Jeśli nie, kuchenka przechodzi w tryb Standby, a wyświetlacz wskazuje End.

Uwaga: Zawór pływakowy nie powinien się podnosić podczas gotowania w trybie Slow Cook. Pokrywę można zdejmować w trakcie gotowania, aby ułatwić dostęp. Jeśli zawór pływakowy się podnosi, upewnij się, że przycisk szybkiego zwalniania jest ustawiony w pozycji odpowietrzania. [Zapoznaj się z rozdziałem Dekompresja szybkowaru \(metody odpowietrzania\).](#)

Programy Smart: bez smażenia na powietrzu

Pod próżnią

Gotowanie metodą Sous Vide pozwala na uzyskanie precyzyjnie określonej temperatury żywności zapakowanej próżniowo i utrzymanie jej przez długi czas, co pozwala uzyskać wysokiej jakości, niezmiennie pyszne rezultaty.

Domyślny Temperatura	Temperatura Zakres	Sugerowane zastosowanie	Domyślne gotowanie Czas	Czas gotowania Zakres
133°F / 56°C	70°F–200°F / 21°C–93°C	Zobacz „Sous Vide” Szczegółowe informacje można znaleźć w „Wytłumczonych dotyczących gotowania”	03:00	00:30–99:30

Czego będziesz potrzebować:

- Szczypce
- Termometr
- Hermetyczne lub próżniowo pakowane woreczki na żywność
- Opcjonalnie: Pakowarka próżniowa

1. Napełnij wewnętrzny garnek ciepłą wodą do linii –1/2, zgodnie ze wskazaniem na wewnętrznym garnku.
2. Włóż garnek wewnętrzny do podstawy kuchenki.
3. Podłącz przewód zasilający do źródła zasilania 120 V. Kuchenka przejdzie w tryb gotowości, a wyświetlacz wskaże OFF.
4. Umieść i zamknij pokrywę zgodnie z opisem w części [Funkcje kontroli ciśnienia — Kontrola ciśnienia](#)

Pokrywka do gotowania.

Uwaga: Przełącznik szybkiego zwalniania automatycznie ustawi się na Seal, gdy pokrywa jest zamknięta. W przypadku Sous Vide nie ma znaczenia, czy przełącznik szybkiego zwalniania jest ustawiony na Seal czy Vent.

Uwaga: Przy gotowaniu metodą sous vide nie jest konieczne stosowanie pokrywki do gotowania pod ciśnieniem, zaleca się jednak jej używanie w celu zapewnienia optymalnej kontroli temperatury.

5. Naciśnij przycisk Sous Vide, aby wybrać program Sous Vide Smart.
6. Za pomocą przycisków +/- Temp dostosuj temperaturę w krokach co 1°C / 1°F.
7. Za pomocą przycisków +/- Czas dostosuj czas gotowania w krokach co 15 minut .
protokół.
Uwaga: Zmiany czasu i temperatury gotowania zostaną zapisane po naciśnięciu przycisku Start.
8. Naciśnij przycisk Start, aby rozpocząć. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat On, co oznacza, że kuchenka rozpoczęła podgrzewanie wstępne.
9. Podczas gdy kuchenka się nagrzewa, dopraw jedzenie według uznania. Zobacz [Składniki i Przyprawy.](#)
Pojedyncze porcje jedzenia pakuj do osobnych woreczków, usuń z nich jak najwięcej powietrza, a następnie szczelnie je zamknij.

Programy Smart: bez smażenia na powietrzu

10. Urządzenie wydaje sygnał dźwiękowy, gdy temperatura wody zostanie osiągnięta. Zdejmij pokrywę i zanurz uszczelnione woreczki w ciepłej wodzie. Zawartość woreczków powinna być zanurzona, ale uszczelka powinna pozostać ponad linią wody.



Nie przepelniaj wewnętrznego garnka. Upewnij się, że całkowita zawartość (torebki z wodą i jedzeniem) pozostawia co najmniej 2" / 5 cm przestrzeni między krawędzią wewnętrznego garnka a linią wody.

11. Umieść i zamknij pokrywę zgodnie z opisem w części [Funkcje kontroli ciśnienia — Kontrola ciśnienia](#)

Pokrywka do gotowania.

Uwaga: W przypadku gotowania trwającego ponad 04:00 godzin, okresowo sprawdzaj poziom wody, aby upewnić się, że zawartość torebki pozostaje zanurzona. W razie potrzeby dodaj podgrzaną wodę do wewnętrznego garnka.

12. Po zakończeniu na wyświetlaczu pojawi się komunikat End (Koniec). Otwórz garnek i ostrożnie wyjmij woreczki z wody.
13. Wyjmij zawartość z woreczków i sprawdź za pomocą termometru, czy stopień wysmażenia. Postępuj zgodnie z przepisem lub [zapoznaj się z wytycznymi gotowania Sous Vide.](#)

Odwrotne przypiekanie

Obsmażanie mięsa po ugotowaniu, a nie przed nim, to świetny sposób na wydobycie jego smaku.

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

Składniki i przyprawy

- Aby uzyskać najlepszy możliwy smak, do gotowania metodą sous vide używaj wyłącznie świeżych, wysokiej jakości składników.
- Przyprawiając solą, lepiej jest użyć jej mniej niż normalnie, zwłaszcza w przypadku mięs, drobiu i ryb. Zamiast tego posolić do smaku po ugotowaniu.
- Używaj czosnku w proszku zamiast surowego czosnku. Surowy czosnek może stać się gorzki i przytłaczający, gdy jest gotowany sous vide. Czysty i wysokiej jakości proszek czosnkowy zapewnia najlepsze rezultaty.

Uwaga: Nie należy używać soli czosnkowej zamiast czosnku w proszku!

Przechowywanie ugotowanej żywności

Jeśli nie zamierzasz od razu spożyć potrawy, zanurz woreczki w lodowatej wodzie, aby szybko obniżyć jej temperaturę, a następnie przechowuj je w lodówce do momentu, aż będą gotowe. konsumować.

Programy Smart: bez smażenia na powietrzu

Wytyczne dotyczące gotowania metodą sous vide

Żywność	Zalecany Grubość	Oczekiwany Stopień wysmażenia	Gotowanie Temperatura	Minimum Czas gotowania	Maksymalny Czas gotowania
Wołowina i jagnięcina					
Kawałki przetargowe: Polędwica, kotlety, polędwica, antrykot, rostbief, T-bone, kotlety	2–5 cm / ½"–2"	Rzadki	122°F / 50°C	1 godzina	4 godziny
		Średnio wysmażony	129°F / 54°C	1,5 godziny	4 godziny
Cięższe cięcia: Ostrze, łóże, łopatką, trzonki, dziczyzna Mięso	4–6 cm / 1½"–2½"	Średni	140°F / 60°C	1,5 godziny	4 godziny
		Średnio-dobrze	145°F / 63°C	1,5 godziny	4 godziny
Drób					
Pierś z kurczaka 3–5 cm / 1"–2"		Miękkie i soczyste 145°F / 63°C		1,5 godziny	4 godziny
		Tradycyjnie firmowy	155°F / 69°C	1 godzina	4 godziny
Udło z kurczaka 3–5 cm / 1"–2"		Soczyste i delikatne	165°F / 74°C	1 godzina	4 godziny
		Delikatny, bez kości	165°F / 74°C	4 godziny	8 godzin
Noga kurczaka	5–7 cm	Soczysty i Miękki	165°F / 74°C	2 godziny	7 godzin
Pierś kaczki	3–5 cm / 1"–2"	Miękkie i soczyste 146°F / 64°C		2 godziny	4 godziny
Węprzowina					
Brzuch	3–6 cm	Tradycyjnie firmowy	180°F / 82°C	10 godzin	22 godziny
Żeberka	2–3 cm / ½"–1½"	Delikatny, bez kości	138°F / 59°C	10 godzin	22 godziny
Kotlety	2–4 cm / ½"–2"	Różowy i soczysty 135°F / 57°C		1 godzina	4 godziny
		Cały biały i soczysty	147°F / 64°C	1 godzina	4 godziny

Programy Smart: bez smażenia na powietrzu

Żywność	Zalecany Grubość	Oczekiwany Stopień wysmażenia	Gotowanie Temperatura	Minimum Czas gotowania	Maksymalny Czas gotowania
Ryby i owoce morza					
Ryba	2–3 cm / ½"–1½"	Miękkie i maślane	110°F / 43°C	10 minut	30 minut
		Przezroczysty / zaczyna się łuszczyć	115°F / 46°C	20 minut	45 minut
		Średnio wysmażony	125°F / 52°C	20 minut	45 minut
		Średnio wytrawny	130°F / 54°C	20 minut	45 minut
		Dobrze zrobione, kruszące się	135°F / 57°C	20 minut	45 minut
Krewetka	-	Tradycyjnie firmowy	140°F / 60°C	30 minut	45 minut
Ogon homara	-	Miękkie i maślane	140°F / 60°C	1 godzina	1 godzina
Przegrzebki	-	Miękkie i maślane	140°F / 60°C	30 minut	30 minut
Jajka					
Jajka	Duży / Ekstra Duży	Rzadki	140°F / 60°C	-	45 minut
		Miękko gotowane	145°F / 62°C	-	45 minut
		Średnio ugotowany 150°F / 65°C	-	-	1 godzina
		Gotowane na twardo 165°F / 73,9°C	-	-	1 godzina
Owoce i warzywa					
Owoce	-	-	183°F / 83,9°C	15 minut	2 godziny
Warzywa	-	-	183°F / 83,9°C	45 minut	2,5 godziny

Inteligentne programy: smażenie na powietrzu

Frytkownica Duo Crisp + Air Fryer wykorzystuje szybką cyrkulację powietrza, aby przypiekać lub gotować potrawy, nadając im bogaty, chrupiący smak głębokiego smażenia, przy użyciu niewielkiej ilości oleju lub bez niego.

Istnieje kilka sposobów wykorzystania pokrywy frytkownicy powietrznej do smażenia na powietrzu:

1. Nadaj potrawie chrupiącą, złocistą chrupiącą konsystencję po ugotowaniu jej przy użyciu programów Smart Cook (Gotowanie pod ciśnieniem, Gotowanie na parze, Gotowanie na parze lub Sous Vide).
2. Ugotuj potrawę w całości pod pokrywą frytkownicy, korzystając z programów Air Fry, Roast, Bake lub Broil Smart.

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, użyj dołączonego koszyka do frytkownicy powietrznej, który ma wiele poziomów, aby spełnić Twoje potrzeby kulinarne. Wszystkie naczynia kuchenne nadające się do piekarnika są bezpieczne do użytku w wewnętrznym garnku.

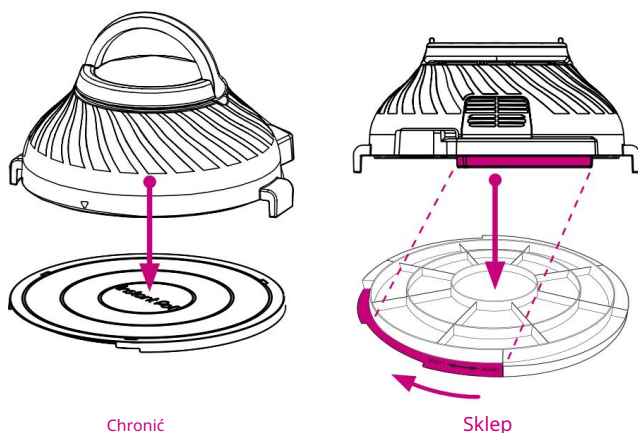
Funkcje Opóźniony start i Podtrzymywanie ciepła nie są dostępne w przypadku programów Smart Frying Air.

UWAGA Nie przepelniaj koszyka frytkownicy powietrznej wielopoziomowej ani tacy do grillowania/odwadniania. Powietrze musi swobodnie krążyć wokół produktów spożywczych.

Pokrywa frytkownicy powietrznej

Po podniesieniu pokrywy frytkownicy z podstawy Instant Pot, zawsze umieszczaj ją na dostarczonej podkładce ochronnej. Nie kładź pokrywy frytkownicy na blatach ani na przewodzie zasilającym.

Aby schować pokrywę frytkownicy, odwróć podkładkę ochronną tak, aby strona z rowkami była skierowana do góry. Wyrównaj tylną część pokrywy frytkownicy z napisem OPEN na podkładce ochronnej, a następnie obróć pokrywę frytkownicy zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pozycji LOCK.



Inteligentne programy: smażenie na powietrzu

Smażenie na wodzie

Smażenie na gorącym powietrzu to świetny sposób na wydobycie bogactwa smaku przy użyciu niewielkiej ilości oleju.

Ciesz się swoimi ulubionymi rzeczami bez żadnych problemów.

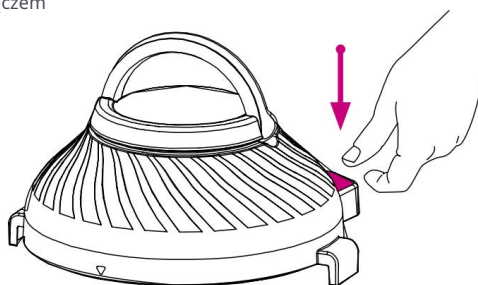
Domyślne Temperatura	Temperatura Zakres	Sugerowane zastosowanie	Domyślne gotowanie Czas	Czas gotowania Zakres
400°F 204°C	180°F–400°F 82°C–204°C	Frytki świeże lub mrożone, skrzydełka kurczaka, krewetki,	00:18	00:01–01:00

- Umieść żywność w koszyku frytkownicy powietrznej, naczyniu nadającym się do użytku w piekarniku lub bezpośrednio do wewnętrznego garnka, według przepisu.

Uwaga: Szczegółowe informacje dotyczące montażu znajdują się w części **Czyszczenie przed pierwszym użyciem — akcesoria**.

- Jeśli używasz akcesorium, włóż je do wewnętrznego garnka.
- Włóż garnek wewnętrzny do podstawy kuchenki.
- Podłącz przewód zasilający do źródła zasilania 120 V. Kuchenka przejdzie w tryb gotowości, a wyświetlacz wskaże OFF.
- Wyrównaj wypustki pokrywy ze szczelinami w uchwytach podstawy kuchenki i opuść pokrywę, aż usłyszysz dźwięk.

Uwaga: Lekko naciśnij pokrywę, aby mieć pewność, że złącze czujnika pokrywy zetknie się ze złączem czujnika podstawy.



- Naciśnij przycisk Air Fry, aby wybrać program Air Fry Smart.
- Za pomocą przycisków +/- Temp dostosuj temperaturę w krokach co 1°C / 5°F.
- Użyj przycisków +/- Czas, aby dostosować czas gotowania.

Uwaga: Zmiany czasu i temperatury gotowania zostaną zapisane po naciśnięciu przycisku Start.

Inteligentne programy: smażenie na powietrzu

9. Naciśnij przycisk Start, aby rozpocząć. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat On, co oznacza, że kuchenka rozpoczęła podgrzewanie wstępne.

10. Gdy kuchenka osiągnie docelową temperaturę, nastąpi zmiana na licznik czasu gotowania.

11. W połowie cyklu gotowania na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Obróć potrawę”.

12. Podnieś pokrywę frytkownicy powietrznej z podstawy szybkowaru Instant Pot i umieść ją na w zestawie podkładka ochronna.

Uwaga: Podniesienie pokrywy automatycznie zatrzymuje gotowanie na 3 minuty. Po 3 minutach program zostanie zatrzymany, a pokrywa frytkownicy przejdzie w tryb gotowości.

13. Ostrożnie obracaj lub przewracaj potrawę.

14. Zamknij pokrywę zgodnie z opisem w kroku 5.

Uwaga: Niektóre potrawy nie wymagają obracania. Jeśli pokrywa nie zostanie zdjęta po obrocie, Gdy pojawi się wskaźnik , gotowanie rozpocznie się po 10 sekundach.

15. Gdy pozostanie 1 minuta, timer zacznie odliczać pozostały czas gotowania w sekundach.

16. Po zakończeniu inteligentnego programu pokrywa wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat Koniec.

Uwaga: Pokrywa frytkownicy powietrznej wyda sygnał dźwiękowy po 5, 20 i 60 minutach, aby przypomnieć o zakończeniu gotowania.



OSTROŻNOŚĆ

Aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia, pokrywę należy umieszczać wyłącznie na dostarczonej podkładce ochronnej.



OSTRZEŻENIE

Nie przepelniaj wewnętrznego garnka ani akcesoriów. Aby zapobiec ryzyku pożaru, uszkodzenia lub obrażeń ciała, upewnij się, że zawartość żywności nie styka się z elementem grzewczym ani pokrywą elementu.



OSTRZEŻENIE

Jeśli złącza czujników na pokrywie frytkownicy i podstawie kuchenki nie są w pełni podłączone, wyświetlacz wskaże C9. Niezapewnienie prawidłowego połączenia może spowodować uszkodzenie kuchenki.

Inteligentne programy: smażenie na powietrzu

Piec

Domyślny Temperatura	Temperatura Zakres	Sugerowane zastosowanie	Domyślne gotowanie Czas	Czas gotowania Zakres
380°F 193°C	180°F–400°F 82°C–204°C	Wołowina, jagnięcina, wieprzowina, drób, warzywa, zapiekane ziemniaki i wiele więcej	00:40	00:01–01:00

1. Umieść żywność w koszyku frytkownicy powietrznej, w naczyniu nadającym się do piekarnika lub bezpośrednio w garnku wewnętrznym, według przepisu.

Uwaga: Szczegółowe informacje dotyczące montażu znajdują się w części [Czyszczenie przed pierwszym użyciem — akcesoria](#).

2. Jeśli używasz akcesorium, włóż je do wewnętrznego garnka.
3. Włóż garnek wewnętrzny do podstawy kuchenki.
4. Podłącz przewód zasilający do źródła zasilania 120 V. Kuchenka przejdzie w tryb gotowości, a wyświetlacz wskaże OFF.
5. Wyrównaj wypustki pokrywy ze szczelinami w uchwytach podstawy kuchenki i opuść pokrywę, aż usłyszysz dźwięk.

Uwaga: Lekko naciśnij pokrywę, aby mieć pewność, że złącze czujnika pokrywy zetknie się ze złączem czujnika podstawy.

6. Naciśnij przycisk Roast (Pieczenie), aby wybrać program Roast Smart (Inteligentne pieczenie).

7. Za pomocą przycisków +/- Temp dostosuj temperaturę w krokach co 1°C / 5°F.

8. Użyj przycisków + / - Czas, aby dostosować czas gotowania.

Uwaga: Zmiany czasu i temperatury gotowania zostaną zapisane po naciśnięciu przycisku Start.

9. Naciśnij przycisk Start, aby rozpocząć. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat On, co oznacza, że kuchenka rozpoczęła podgrzewanie wstępne.
10. Gdy kuchenka osiągnie docelową temperaturę, nastąpi zmiana na licznik czasu gotowania.

11. W trakcie cyklu gotowania na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Obróć potrawę”.
12. Podnieś pokrywę frytkownicy powietrznej z podstawy szybkowaru Instant Pot i umieść ją na w zestawie podkładka ochronna.

Uwaga: Podniesienie pokrywy automatycznie przerywa gotowanie.

13. Ostrożnie obracaj lub przewracaj potrawę.

Uwaga: Niektóre potrawy nie wymagają obracania. Jeśli pokrywa nie zostanie zdjęta po pojawieniu się wskaźnika obrócenia, gotowanie rozpocznie się po 10 sekundach.

14. Zamknij pokrywę zgodnie z opisem w kroku 5.

Inteligentne programy: smażenie na powietrzu

15. Gdy pozostanie 1 minuta, timer zacznie odliczać pozostały czas gotowania w sekundach.

16. Po zakończeniu inteligentnego programu pokrywa wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat Koniec.

Upiec

Program Bake Smart przypomina mały piekarnik i można go używać do wypieku wykwintnych brownie, puszystych ciast i wielu innych wypieków.

Można piec w koszyku wielopoziomowego frytkownicy lub w dowolnym naczyniu nadającym się do pieczenia w piekarniku, np. tortownicy.

- Jeśli pieczesz w koszyku do frytkownicy powietrznej wielopoziomowej, zapoznaj się z [rozdziałem Czyszczenie przed pierwszym użyciem — akcesoria](#), aby uzyskać szczegółowe informacje na temat montażu. Wyłóż wnętrze folią aluminiową lub papierem pergaminowym i wlej luźne ciasto. Umieść koszyk do frytkownicy

powietrznej w wewnętrznym garnku. • Jeśli używasz naczynia do pieczenia, umieść wielofunkcyjny ruszt na dnie wewnętrznego garnka, a następnie umieść naczynie do pieczenia na ruszcie w wewnętrznym garnku.

Uwaga: Pozostaw około 2,5 cm wolnej przestrzeni wokół naczynia do pieczenia, aby umożliwić równomierne rozprowadzanie ciepła.

Jeżeli przepis nie stanowi inaczej, nie przykrywaj naczynia do pieczenia.

Domyślny Temperatura	Temperatura Zakres	Sugerowane zastosowanie	Domyślne gotowanie Czas	Czas gotowania Zakres
365°F 185°C	180°F–400°F 82°C–204°C	Lekkie i puszyste ciasta, ciastka i bułki	00:30	00:01–01:00

1. Włóż garnek wewnętrzny do podstawy kuchenki.

2. Podłącz przewód zasilający do źródła zasilania 120 V. Kuchenka przejdzie w tryb gotowości, a wyświetlacz wskaże OFF.

3. Wyrównaj wypustki pokrywy ze szczelinami w uchwytych podstawy kuchenki i opuść pokrywę, aż usłyszysz dźwięk.

Uwaga: Lekko naciśnij pokrywę, aby mieć pewność, że złącze czujnika pokrywy zetknie się ze złączem czujnika podstawy.

4. Naciśnij przycisk Pieczenie, aby wybrać program Inteligentne pieczenie.

5. Za pomocą przycisków Temp + / – ustaw temperaturę co 1°C / 5°F.

6. Użyj przycisków + / – Czas, aby dostosować czas gotowania.

Uwaga: Zmiany czasu i temperatury gotowania zostaną zapisane po naciśnięciu przycisku Start.

7. Naciśnij przycisk Start, aby rozpocząć. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat On, co oznacza, że kuchenka rozpoczęła podgrzewanie wstępne.

Inteligentne programy: smażenie na powietrzu

8. Gdy kuchenka osiągnie docelową temperaturę, włączy się odliczanie czasu gotowania.
9. Gdy do końca gotowania pozostanie 00:01 minuty, timer rozpocznie odliczanie pozostałego czasu gotowania w sekundach.
10. Po zakończeniu inteligentnego programu pokrywa wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat Koniec.

Burda

Grillowanie polega na bezpośrednim podgrzewaniu od góry, a potrawy grillowane najlepiej umieścić blisko elementu grzewczego.

Domyślny Temperatura	Temperatura Zakres	Sugerowane zastosowanie	Domyślne gotowanie Czas	Czas gotowania Zakres
400°F 204°C	Nie można regulować	Rozpuść ser w francuskiej zupie cebulowej lub nachos	00:08	00:01–00:40

1. Umieść jedzenie na tacce do grillowania/suszenia w koszyku wielopoziomowego frytkownicy powietrznej.
Uważaj, aby nie przepełnić koszyka, ponieważ może on zetknąć się z pokrywą frytkownicy i spowodować jej uszkodzenie.

Uwaga: Szczegółowe informacje dotyczące montażu znajdują się w części [Czyszczenie przed pierwszym użyciem — akcesoria](#).
2. Włóż koszyk frytkownicy do wewnętrznego garnka.
3. Włóż garnek wewnętrzny do podstawy kuchenki.
4. Podłącz przewód zasilający do źródła zasilania 120 V. Kuchenka przejdzie w tryb gotowości, a wyświetlacz wskaże OFF.
5. Wyrównaj wypustki pokrywy ze szczelinami w uchwytych podstawy kuchenki i opuść pokrywę, aż usłyszysz dźwięk.

Uwaga: Lekko naciśnij pokrywę, aby mieć pewność, że złącze czujnika pokrywy zetknie się ze złączem czujnika podstawy.
6. Naciśnij przycisk Grillowanie, aby wybrać program Grillowanie inteligentne.
7. Użyj przycisków + / Czas, aby dostosować czas gotowania.

Uwaga: Zmiany czasu gotowania są zapisywane po naciśnięciu przycisku Start. Temperatury nie można regulować.
8. Naciśnij przycisk Start, aby rozpocząć. Timer gotowania natychmiast rozpocznie odliczanie.
9. Gdy pozostanie 1 minuta, timer rozpocznie odliczanie pozostałego czasu gotowania w sekundach.
10. Po zakończeniu inteligentnego programu pokrywa wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat Koniec.

Inteligentne programy: smażenie na powietrzu

Odwodnić

Program Dehydrate Smart polega na długotrwałym działaniu niskiej temperatury w celu bezpiecznego wysuszenia żywności.

Susząc mięso, zawsze korzystaj ze sprawdzonego przepisu.

UWAGA Nie przebiegaj koszyka frytkownicy powietrznej wielopoziomowej ani tacy do grillowania/odwadniania. Powietrze musi swobodnie krążyć wokół produktów spożywczych.

Domyślny Temperatura	Temperatura Zakres	Sugerowane zastosowanie	Domyślne gotowanie Czas	Czas gotowania Zakres
125°F 52°C	105°F-165°F Temperatura: 41°C-74°C	Zrób skórki owocowe, suszone mięso, suszone warzywa	07:00	01:00-72:00

1. Umieść jedzenie na dnie koszyka wielopiętrowego frytkownicy powietrznej, a także, jeśli to konieczne, na tacce do grillowania/suszenia.

Uwaga: Szczegółowe informacje dotyczące montażu znajdują się w części [Czyszczenie przed pierwszym użyciem — akcesoria](#).

2. Włóż koszyk frytkownicy do wewnętrznego garnka.
3. Włóż garnek wewnętrzny do podstawy kuchenki.
4. Podłącz przewód zasilający do źródła zasilania 120 V. Kuchenka przejdzie w tryb gotowości, a wyświetlacz wskaże OFF.
5. Wyrównaj wypustki pokrywy ze szczelinami w uchwytach podstawy kuchenki i opuść pokrywę, aż usłyszysz dźwięk.

Uwaga: Lekko naciśnij pokrywę, aby mieć pewność, że złącze czujnika pokrywy zetknie się ze złączem czujnika podstawy.

6. Naciśnij przycisk Dehydrate, aby wybrać program Dehydrate Smart.
7. Za pomocą przycisków Temp + / - ustaw temperaturę co 1°C / 5°F.
8. Za pomocą przycisków + / - Czas ustaw czas gotowania w odstępach 5-minutowych.

Uwaga: Zmiany czasu i temperatury gotowania zostaną zapisane po naciśnięciu przycisku Start.

9. Naciśnij przycisk Start, aby rozpocząć. Timer gotowania natychmiast rozpocznie odliczanie.
10. Gdy pozostanie 1 minuta, timer zacznie odliczać pozostały czas gotowania w sekundach.
11. Po zakończeniu inteligentnego programu pokrywa wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat Koniec.

Przegląd programu Smart

Inteligentny program	Domyślny Czas	Zakres czasu	Domyślne ciśnienie / Temperatura	Ciśnienie / Temperatura Zakres	Wymagana pokrywka
Gotowanie pod ciśnieniem 00:35		00:00–04:00	Cześć (Wysoki)	Lo (Niski) / Cześć (Wysoki)	Ciśnienie Pokrywka do gotowania
Smażyć	00:30	00:01–00:30	Cześć (Wysoki)	Lo (Niski) / Cześć (Wysoki)	
Powolne gotowanie	06:00	00:30–24:00	Lo (niski)	Lo (Niski) / Cześć (Wysoki)	
Para	00:30	00:00–04:00	Cześć (Wysoki)	Lo (Niski) / Cześć (Wysoki)	
Pod próżnią	03:00	00:30–99:30	133°F / 56°C	70°F–200°F / 22°C–93°C	
Smażenie na wodzie	00:18	00:01–01:00	400°F / 204°C	180–400°F / 82–204°C	Pokrywa frytkownicy powietrznej
Piec	00:40	00:01–01:00	380°F / 193°C	180–400°F / 82–205°C	
Burda	00:08	00:01–00:40	400°F / 204°C	Nie można regulować	
Upiec	00:30	00:01–01:00	365°F / 185°C	180–400°F / 82–204°C	
Odwodnić	07:00	01:00–72:00	125°F / 52°C	105°F–165°F / 41°C–74°C	

Tabela czasu gotowania

Żywność	Ilość	Ustawienie	Czas gotowania*	Temperatura gotowania*
Frytki (mrożone)	450 g (1 funt)	Smażenie na wodzie	18-20 minut	400°F / 205°C
	680 g (1,5 funta)		22-24 minuty	
Frytki (świeże)	450 g (1 funt)	Smażenie na wodzie	20-22 minut	400°F / 205°C
	680 g (1,5 funta)		24-26 minut	
Krewetka	300 do 400 gramów	Smażenie na wodzie	7-10 minut	400°F / 205°C
Ćwiartka kurczaka	350 do 450g	Piec	37-39 minut	400°F / 205°C
Skrzydółka kurczaka	8 do 10 sztuk	Smażenie na powietrzu	Pieczenie 17-19 minut	385°F / 196°C
Stek	350 do 450g	Piec	Średnio wysmażony: 12 minut	400°F / 205°C
			Średni: 14 minut	
			Średnio-wysmażony: 16 minut	
Żeberka wieprzowe	1000 do 1500g	Krok 1: Gotowanie pod ciśnieniem	15-20 minut	Cześć (Wysoki)
		Krok 2: Grillowanie	15-20 minut	400°F / 205°C
Kalafior	250 do 300 g 18	Smażenie na powietrzu	Pieczenie 11-13 minut	400°F / 205°C
Asparagus	do 22 sztuk	Smażenie na powietrzu / Pieczenie	3-5 minut	400°F / 205°C
Ciasto	250 g (pół opakowania ciasta)	Upiec	28-30 minut	360°F / 182°C
Babeczki	250 gramów	Upiec	15-18 minut	350°F / 177°C
Nachos	Dowolna ilość	Burda	5-7 minut	400°F / 205°C

*Podane czasy i temperatury gotowania mają charakter wyłącznie zalecany.
Zawsze korzystaj ze sprawdzonych przepisów.

Pełną listę czasów gotowania znajdziesz na [naszej stronie internetowej](#).

Stosunek ziarna do wody

Ryż i zboże	Ziarno : Stosunek wody
Ryż biały lub brązowy	1 : 1 filiżanka
Komosa ryżowa	1 : 3/4 szklanki
Owsianka	1 : 3 filiżanki
Risotto	¹ :2 szklanki - dodaj więcej wina do smaku
Owsianka	¹ :10 filiżanek

Kliknij [tutaj](#) aby zobaczyć pełną listę harmonogramów gotowania.

Pielęgnacja i czyszczenie

Wyczyść urządzenie Instant Pot Duo Crisp + Air Fryer po każdym użyciu.

Przed czyszczeniem zawsze odłączaj urządzenie Duo Crisp od zasilania i pozwól mu ostygnąć do temperatury pokojowej.

Przed użyciem i przechowywaniem należy odczekać, aż wszystkie powierzchnie dokładnie wyschną.

Część	Instrukcja	Czyszczenie Metoda
Akcesoria - Stojak wielofunkcyjny - Kondensacja Kolektor - Podkładka ochronna i Pokrywa do przechowywania - Frytkownica powietrzna wielopoziomowa Koszyk - Podstawa koszyka do frytkownicy powietrznej - Tacka do grillowania/suszenia - Kondensacja Kolektor	- Umyć po każdym użyciu. - Nigdy nie używaj do czyszczenia akcesoriów silnych detergentów chemicznych, proszków ani szorstkich gąbek. - Opcjonalnie, przed włożeniem jedzenia spryskaj blachę do gotowania i/lub kosz frytkownicy sprayem zapobiegającym przywieraniu, aby łatwiej je wyczyścić. - Podczas prania w pralce, kładź na górnej półce. - Po każdym użyciu opróżnij i wypłucz zbiornik na skropliny. - Przed czyszczeniem należy rozmontować kosz frytkownicy powietrznej.	
Pokrywka szybkowaru i części - Uchwyt do uwalniania pary - Tarcza antyblokująca - Pierścień uszczelniający - Zawór pływakowy - Silikonowa nasadka	- Po każdym użyciu umyć gorącą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń i pozostawić do wyschnięcia na powietrzu lub umieścić w górnej półce zmywarki. - Przed myciem naczyń należy wyjąć wszystkie części z pokrywy. - Po usunięciu zaworu spustowego pary i osłony zapobiegającej blokowaniu wyczyść wnętrze rury spustowej pary, aby zapobiec jej zatykaniu. - Aby spuścić wodę z pokrywy po umyciu naczyń, należy chwycić za chwyć uchwyt pokrywy i przytrzymaj ją pionowo nad zlewem, a następnie obróć o 360° — tak jakbyś kręcił kierownicą. - Po wyczyszczeniu należy umieścić pokrywę do góry nogami na podstawie kuchni. - Przechowuj pierścień uszczelniający w dobrze wentylowanym miejscu, aby zmniejszyć reszkowy zapach aromatycznych posiłków. Aby wyeliminować zapachy, dodaj 1 szklankę wody i 1 szklankę białego octu do wewnętrznego garnka i uruchom Pressure Cook przez 5-10 minut, a następnie QR pressure.	Pomywaczka Bezpieczne* i Ręka Zmywalny
Wewnętrzny garnek	- Bardziej dotkliwe plamy twardej wody mogą wymagać gąbki zwilżonej octem i odrobiny szorowania, aby je usunąć. Jeśli na dnie znajdują się twarde lub przypalone resztki jedzenia, namocz je w gorącej wodzie na kilka godzin, aby ułatwić czyszczenie. - Umyć po każdym użyciu. - Przed umieszczeniem w pomieszczeniu należy upewnić się, że wszystkie powierzchnie zewnętrzne są suche. podstawa kuchni.	

*Pranie w pralce może spowodować pewne odbarwienia, nie ma to jednak wpływu na bezpieczeństwo ani wydajność urządzenia.

Pielęgnacja i czyszczenie

Część	Instrukcja	Czyszczenie Metoda
Pokrywa frytkownicy powietrznej	• Pozostaw pokrywę Air Fryer do ostygnięcia do temperatury pokojowej, a następnie wyczyść element grzewczy i okolice miękką, wilgotną ściereczką lub gąbką. Upewnij się, że nie ma resztek jedzenia i/lub rozprysków tłuszczu. • Wyczyść zewnętrzną część miękką, wilgotną ściereczką lub gąbką. • Nie zdejmuj osłony elementu. • Nie płucz i nie zanurzaj podstawy kuchenki w wodzie.	Wilgotna ściereczka Tylko
Przewód zasilający	• Za pomocą lekko wilgotnej ściereczki wytrzyj wszelkie cząsteczki z zasilacza. sznur. • Nie płucz i nie zanurzaj przewodu zasilającego w wodzie.	
Podstawa kuchenki	• Wytrzyj wnętrze zewnętrznego garnka, a także krawędź skroplin lekko wilgotną ściereczką i pozostawić do wyschnięcia na powietrzu. • Podstawę kuchenki i panel sterowania należy czyścić miękką, lekko wilgotną ściereczką lub gąbką. • Nie płucz i nie zanurzaj podstawy kuchenki w wodzie.	

Uwaga: Aby usunąć przypalony tłuszcz i resztki jedzenia z akcesoriów i pokrywy Air Fryer, spryskaj mieszanką sody oczyszczonej i octu i wytrzyj wilgotną szmatką. W przypadku uporczywych plam pozostaw mieszankę na dotkniętym obszarze przez kilka minut przed wyszorowaniem.

⚠ OSTRZEŻENIE				
Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innym płynie. Nie płucz urządzenia pod bieżącą wodą.	Zapewnij ogrzewanie element pozostaje zawsze suchy.	Nigdy nie zanurzaj przewodu zasilającego w wodzie. Nie wolno moczyć styków przewodu zasilającego.	Brak odpowiedniego czyszczenia może powodować gromadzenie się resztek jedzenia i tłuszczu wokół elementu grzejnego, co stwarza ryzyko powstania dymu, pożaru i obrażeń ciała.	Jeśli poczujesz zapach dymu, naciśnij przycisk Anuluj i odłącz urządzenie od zasilania. Po ostygnięciu usuń rozpryski jedzenia lub tłuszcz miękką ściereczką i łagodnym detergentem.

Rozwiązywanie problemów

Zarejestruj swój produkt już dziś.

Skontaktuj się z działem obsługi klienta:

1-800-828-7280

wsparcie@instantpot.com

instantpot.com/#Czat

Problem	Możliwy powód	Rozwiązanie
Pokrywa frytkownicy powietrznej jest na swoim miejscu, ale nie włącza	Połączenie między pokrywą frytkownicy a podstawą szybkowaru jest luźne lub uszkodzone.	Sprawdź, czy pokrywa frytkownicy powietrznej jest prawidłowo założona na podstawę szybkowaru.
	Wadliwe podłączenie zasilania lub brak zasilania.	Sprawdź przewód zasilający na podstawie szybkowaru, aby upewnić się, że jest dobrze podłączony. Upewnij się, że przewód zasilający jest mocno wciśnięty w podstawę szybkowaru.
	Przepalił się bezpiecznik elektryczny.	Skontaktuj się z działem obsługi klienta .
	Mikrowyłaznik jest zabrudzony smarem lub uszkodzony.	Skontaktuj się z działem obsługi klienta .
Z pokrywy frytkownicy wydobywa się czarny dym	Stosowanie oleju o niskiej temperaturze dymienia.	Anuluj program Smart, odłącz kuchenkę od zasilania i pozostaw ją do ostygnięcia do temperatury pokojowej. Wybierz olej neutralny o wysokiej temperaturze dymienia, np. olej rzepakowy, awokado, sojowy, krokoszowy lub z otrębów ryżowych.
	Resztki jedzenia na dnie wewnętrznego garnka lub wokół elementu grzejącego na pokrywie frytkownicy powietrznej.	Anuluj program Smart, odłącz kuchenkę od zasilania i pozostaw ją do ostygnięcia do temperatury pokojowej. Wymij wszystkie akcesoria z wewnętrznego garnka i dokładnie wyczyść wewnętrzny garnek, pokrywę frytkownicy i wszystkie akcesoria.
	Awaria urządzenia.	Skontaktuj się z działem obsługi klienta .
Z pokrywy frytkownicy wydobywa się biały dym	Przyrządzanie potraw o dużej zawartości tłuszczu, takich jak bekon, kielbasa i hamburgery.	Unikaj smażenia na gorącym powietrzu potraw o dużej zawartości tłuszczu. Sprawdź, czy w wewnętrznym garnku nie ma nadmiaru oleju i/lub tłuszczu. W razie potrzeby ostrożnie usuń go przed smażeniem na powietrzu.
	Jedzenie jest wilgotne.	Gdy woda w jedzeniu odparowuje, zamienia się w parę i ucieka z kuchenki. Osusz wilgotne składniki jedzenia przed smażeniem na powietrzu.
	Przyprawianie potraw stało się czymś powszechnym	Przyprawiając potrawy, zachowaj ostrożność. Przed dodaniem przypraw spryskaj warzywa i mięso, aby przywarły do składników.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwy powód	Rozwiązanie
Trudności z zamknięciem pokryw garnka do gotowania pod ciśnieniem	Pierścień uszczelniający nie został prawidłowo zainstalowany	Założ ponownie pierścień uszczelniający i upewnij się, że jest ciasno osadzony za uchwytem pierścienia uszczelniającego.
	Zawór pływakowy w pozycji wyskoczzonej	Delikatnie naciśnij zawór pływakowy w dół za pomocą długiego narzędzia.
	Zawartość garnka jest nadal gorąca	Naciśnij przycisk szybkiego zwalniania, aż zaskoczy w pozycji odpowietrzania, następnie powoli opuść pokrywę na podstawę kuchenki, pozwalając na rozproszenie ciepła.
Trudności z otwarciem pokryw garnka ciśnieniowego	Ciśnienie wewnątrz szybkowaru	Uwolnij ciśnienie zgodnie z przepisem; otwórz pokrywę dopiero po opadnięciu zaworu pływakowego.
	Zawór pływakowy zablokowany w pozycji wyskakującej z powodu resztek jedzenia lub pozostałości	Upewnij się, że para została całkowicie uwolniona poprzez szybkie zwolnienie ciśnienia, a następnie delikatnie naciśnij zawór pływakowy długim narzędziem. Ostrożnie otwórz pokrywę i dokładnie wyczyść zawór pływakowy, otaczające go obszary oraz pokrywę przed następnym użyciem.
	 OSTRZEŻENIE Zawartość może być pod ciśnieniem. Aby uniknąć oparzeń, nie próbuj otwierać pokryw na siłę.	
Wewnętrzny garnek jest przyklejony pokrywką do gotowania pod ciśnieniem po otwarciu szybkowaru	Chłodzenie wewnętrznego garnka może wytworzyć ssanie, powodujące przywarcie wewnętrznego garnka do pokrywki.	Aby zwolnić odkurzac, naciśnij przycisk szybkiego zwalniania, aż zatrzaśnie się w pozycji odpowietrzania.
Para wydostaje się z boku pokryw	Brak pierścienia uszczelniającego w pokrywie.	Zamontuj pierścień uszczelniający.
	Pierścień uszczelniający jest uszkodzony lub nieprawidłowo zamontowany.	Wymień pierścień uszczelniający.
	Resztki jedzenia przyłączone do pierścienia uszczelniającego.	Zdjąć pierścień uszczelniający i dokładnie wyczyścić.
	Pokrywa nie jest prawidłowo zamknięta.	Otwórz i zamknij pokrywę.
	Pierścień uszczelniający jest wygięty lub niecentralny.	Zdejmij pierścień uszczelniający z pokryw, sprawdź, czy stojak na pierścień uszczelniający nie jest wygięty lub wypaczony. Skontaktuj się z działem obsługi klienta .
	Wewnętrzna krawędź garnka może być zdeformowana.	Sprawdź, czy nie doszło do odkształcenia i skontaktuj się z działem obsługi klienta .

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwy powód	Rozwiązanie
Zawór pływakowy nie podnosi się	Resztki jedzenia na zaworze pływakowym lub silikonowej nasadce zaworu pływakowego.	Wyjąć zawór pływakowy z pokrywy i dokładnie wyczyścić. Wykonać początkowy test, aby sprawdzić działanie. Zapisz ustalenia i skontaktuj się z działem obsługi klienta .
	Zbyt mała ilość płynu w wewnętrznym garnku.	Sprawdź, czy dno wewnętrznego garnka nie jest przypalone. Do wewnętrznego garnka wlać 2 szklanki (500 ml) rzadkiego płynu pozostałego po gotowaniu.
	Brak lub uszkodzenie silikonowej nasadki zaworu pływakowego.	Zamontuj silikonową nasadkę lub całkowicie wymień zawór pływakowy.
	Zawór pływakowy zablokowany przez mechanizm blokujący pokrywę	Stuknij zawór pływakowy długim narzędziem. Jeśli zawór pływakowy nie opadnie, naciśnij Anuluj i skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta .
	Brak ciepła w wewnętrznym garnku	Sprawdź, czy dno wewnętrznego garnka nie jest przypalone. Do wewnętrznego garnka wlać 2 szklanki (500 ml) rzadkiego płynu pozostałego po gotowaniu.
	Wewnętrzne dno doniczki może być uszkodzone	Wykonaj początkowy test , aby sprawdzić działanie i zapisać wyniki. Skontaktuj się z działem obsługi klienta .
Niewielki wyciek pary/syczenie z zaworu spustowego pary podczas cyklu gotowania	Przycisk szybkiego zwalniania nie jest włożony Pozycja uszczelnienia	Naciśnij przycisk szybkiego zwalniania, aby upewnić się, że jest w uszczelce pozycja.
	Kuchenka reguluje nadciśnienie	To normalne. Nie jest wymagane żadne działanie.
Para wydobywa się z zaworu spustowego pary, gdy przycisk szybkiego uwalniania pary jest w pozycji uszczelnionej pozycja	Za mało płynu w wewnętrznym garnku	Do wewnętrznego garnka wlać 2 szklanki (500 ml) rzadkiego płynu pozostałego po gotowaniu.
	Awaria sterowania czujnikiem ciśnienia. Skontaktuj się z działem obsługi klienta .	
	Zawór spustowy pary nie jest prawidłowo osadzony	Naciśnij przycisk szybkiego zwalniania, aby upewnić się, że jest w uszczelce pozycja.
Wyświetlacz pozostaje pusty po podłączeniu przewodu zasilającego	Złe podłączenie zasilania lub brak zasilania	Sprawdź przewód zasilający pod kątem uszkodzeń. Jeśli zauważysz uszkodzenie, skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta . Sprawdź, czy gniazdko jest zasilane.
	Przepalił się bezpiecznik elektryczny kuchenki	Skontaktuj się z działem obsługi klienta .
Sporadyczne klikanie lub lekki trzask	Dźwięk przełączania zasilania i rozszerzania się ciśnienia płyty podczas zmiany temperatury	Jest to normalne i nie wymaga żadnych działań.
	Dno wewnętrznego garnka jest mokre	Wytrzyj zewnętrzne powierzchnie wewnętrznego garnka. Przed włożeniem wewnętrznego garnka do podstawy kuchenki upewnij się, że element grzewczy jest suchy.

Rozwiązywanie problemów

	Kod błędu	Znaczenie kodu błędu	
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu, a kuchenka wydaje ciągly sygnał dźwiękowy	C1 C2 C6 C6H C6L	Wadliwy czujnik	Skontaktuj się z <u>działem obsługi klienta</u> .
	C5	Temperatura jest zbyt wysoka, ponieważ wewnętrzny garnek nie został umieszczony w podstawie kuchenki	Naciśnij przycisk Anuluj i poczekaj, aż element grzewczy ostygnie; upewnij się, że w podstawie kuchenki nie ma żadnych obcych przedmiotów; włóż lub zmień położenie wewnętrznego garnka w podstawie kuchenki i ponownie wprowadź polecenia.
		Temperatura jest zbyt wysoka, ponieważ w wewnętrznym garnku nie ma wody	Przed ponownym włożeniem potraw do wewnętrznego garnka należy dodać 2 szklanki (500 ml) płynu pozostalego po gotowaniu.
	C7 Lub Brak Pr	Za mało płynu	Zacznij od dodania 2 filiżanek (16 oz / 500 ml) rzadkiego płynu do gotowania do wewnętrznego garnka. Dodaj więcej płynu, jeśli to konieczne.
		Przycisk szybkiego zwalniania znajduje się w Pozycja odpowietrznika	Naciśnij przycisk szybkiego zwalniania, aby upewnić się, że jest w uszczelce pozycja.
	C9	Złącza czujników na pokrywie frytkownicy i podstawie kuchenki nie zapewniają pełnego kontaktu.	Naciśnij lekko pokrywę, aby upewnić się, że żeńskie złącze czujnika pokrywy styka się z męskim złączem czujnika podstawy.
	Pokrywa	Pokrywa nie znajduje się w prawidłowej pozycji dla wybranego program	Otwórz i zamknij pokrywę. Podczas przyrządzania potraw Sauté nie należy przykrywać ich pokrywą.
	Oparzenie / Poparzenie jedzeniem	Wykryto wysoką temperaturę na dnie wewnętrznego garnka; urządzenie automatycznie obniża temperaturę, aby zapobiec przegrzaniu	Osady skrobi na dnie wewnętrznego garnka mogą blokować odprowadzanie ciepła. Wylłącz szybkowar, uwolnij ciśnienie zgodnie z przepisem i sprawdź dno wewnętrznego garnka.
	PrSE	Podczas gotowania bezciśnieniowego nagromadziło się ciśnienie	Naciśnij przycisk szybkiego zwalniania, aż zatrzaśnie się w otworze wentylacyjnym. pozycja.

Wszelkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez autoryzowanego przedstawiciela serwisu.

Gwarancja Gwarancja

Ograniczona gwarancja

Niniejsza Ograniczona Gwarancja obowiązuje przez jeden rok od daty pierwotnego zakupu przez konsumenta. Dowód pierwotnej daty zakupu i, na żądanie upoważnionego przedstawiciela Instant Brands Inc. („Instant Brands”), zwrot urządzenia są wymagane do uzyskania serwisu w ramach niniejszej Ograniczonej Gwarancji. Pod warunkiem, że urządzenie to jest obsługiwane i konserwowane zgodnie z pisemnymi instrukcjami dołączonymi do urządzenia lub dostarczonymi wraz z nim, Instant Brands, według swojego wyłącznego uznania, albo: (i) naprawi wady materiałowe lub wykonawcze; albo (ii) wymieni urządzenie. W przypadku wymiany urządzenia Ograniczona Gwarancja na urządzenie zamienne wygasa 12 miesięcy od daty pierwotnego zakupu przez konsumenta.

Niniejsza Ograniczona Gwarancja obejmuje wyłącznie pierwotnego nabywcę i użytkownika urządzenia w Stanach Zjednoczonych Ameryki i Kanadzie. Niniejsza gwarancja nie obejmuje urządzeń używanych poza Stanami Zjednoczonymi Ameryki i Kanadą.

Wszelkie modyfikacje lub próby modyfikacji urządzenia mogą zakłócać jego bezpieczne działanie i unieważniają niniejszą Ograniczoną Gwarancję. Niniejsza Ograniczona Gwarancja nie ma zastosowania do żadnego urządzenia ani żadnej jego części, która została zmieniona lub zmodyfikowana, chyba że takie zmiany lub modyfikacje zostały wyraźnie autoryzowane przez przedstawiciela Instant Brands.

Ograniczenia i wykluczenia

Odpowiedzialność Instant Brands, o ile taka wystąpi, za jakiegokolwiek rzekomo wadliwe urządzenie lub jego część w żadnym wypadku nie przekroczy ceny zakupu porównywalnego urządzenia zamiennego.

Niniejsza Ograniczona Gwarancja nie obejmuje:

1. Uszkodzenia powstałe w wyniku wypadku, przeróbki, niewłaściwego użycia, nadużycia, zaniedbania, nierozsądnego użycia, użycia niezgodnego z instrukcją obsługi, normalnego zużycia, użytku komercyjnego, niewłaściwego montażu, demontażu, niezapewnienia rozsądnej i niezbędnej konserwacji, pożaru, powodzi, siły wyższej lub naprawy przez kogokolwiek, chyba że na polecenie przedstawiciela Instant Brands;
2. Naprawy, w przypadku których urządzenie jest używane w sposób inny niż normalny, osobisty lub w sposób, który nie jest zgodny z przeznaczeniem. wbrew opublikowanym instrukcjom użytkownika lub operatora; lub
3. Stosowanie nieautoryzowanych części i akcesoriów lub naprawy części i układów wynikające z nieautoryzowanych napraw lub modyfikacje wprowadzone do tego urządzenia.

Koszty naprawy lub wymiany w ramach tych wyłączonych okoliczności pokrywają Państwo.

Gwarancja

Zastrzeżenie dotyczące gwarancji dorozumianych

Z WYJĄTKIEM PRZYPADKÓW WYRAŹNIE OKREŚLONYCH W NINIEJSZYM DOKUMENCIE ORAZ W ZAKRESIE DOZWOLONYM PRZEZ PRAWO, INSTANT BRANDS NIE UDZIELA ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI GWARANCJE, WARUNKI LUB OŚWIADCZENIA, WYRAŹNE LUB DOROZUMIANE, ZGODNIE Z USTAWĄ, ZWYCZAJEM HANDLOWYM LUB W INNY SPOSÓB DOTYCZĄCY URZĄDZEŃ LUB CZĘŚCI OBJĘTYCH NINIEJSZĄ GWARANCJĄ, W TYM MIĘDZY INNYMI DO, GWARANCJI, WARUNKÓW LUB OŚWIADCZEŃ DOTYCZĄCYCH WYKONANIA, PRZYDATNOŚCI HANDLOWEJ, JAKOŚCI HANDLOWEJ, PRZYDATNOŚĆ DO OKREŚLONEGO CELU LUB TRWAŁOŚĆ.

Niektóre stany lub prowincje nie zezwalają na wykluczenie domniemanych gwarancji przydatności handlowej lub przydatności, więc to ograniczenie może Cię nie dotyczyć. W tych stanach i prowincjach przysługują Ci wyłącznie domniemane gwarancje, które są wyraźnie wymagane zgodnie z obowiązującym prawem.

Ograniczenie środków zaradczych;

Wykluczenie szkód przypadkowych i następnych

JEDYNYM I WYŁĄCZNYM ŚRODKIEM ZARADCZYM W RAMACH NINIEJSZEJ OGRANICZONEJ GWARANCJI BĘDZIE NAPRAWA LUB WYMIANA URZĄDZENIA PODANE W NINIEJSZYM DOKUMENCIE. INSTANT BRANDS NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA SZKODY POŚREDNIE, PRZYPADKOWE LUB WΤΩRNE WYNIKAJĄCE Z LUB ZWIĄZANE Z UŻYTKOWANIEM LUB DZIAŁANIEM URZĄDZENIA LUB USZKODZENIAMI ZA JAKĄKOLWIEK STRATY EKONOMICZNE, OBRAŻENIA OSOBISTE, UTRATĘ MIENIA, UTRATĘ DOCHODÓW LUB ZYSKÓW, UTRATĘ KORZYŚCI LUB UŻYTKOWANIA, KOSZTÓW USUNIĘCIA, INSTALACJI LUB INNYCH POŚREDNICH, PRZYPADKOWYCH LUB WΤΩRNYCH SZKÓD JAKIEGOKOLWIEK NATURA LUB GATUNEK.

Rejestracja gwarancji

Proszę odwiedzić stronę www.instantpot.com/support/register aby zarejestrować nowe urządzenie Instant Brands™ i potwierdzić gwarancję w ciągu trzydziestu (30) dni od zakupu. Zostaniesz poproszony o podanie nazwy sklepu, daty zakupu, numeru modelu (znajdującego się z tyłu urządzenia) i numeru seryjnego (znajdującego się na spodzie urządzenia) wraz z imieniem i nazwiskiem oraz adresem e-mail. Rejestracja umożliwi nam informowanie Cię o rozwoju produktu, przepisach i kontakt z Tobą w mało prawdopodobnym przypadku powiadomienia o bezpieczeństwie produktu. Rejestrując się, potwierdzasz, że przeczytałeś i rozumiesz instrukcję użytkowania oraz ostrzeżenia zawarte w załączonych instrukcjach.

Serwis gwarancyjny

Aby skorzystać z serwisu w ramach niniejszej gwarancji, skontaktuj się z naszym Działem Obsługi Klienta telefonicznie pod numerem 1-800-828-7280 lub e-mailem pod adresem support@instantpot.com. Możesz również utworzyć zgłoszenie pomocy technicznej online na stronie www.instantpot.com/support. Jeśli nie uda nam się rozwiązać problemu, możesz zostać poproszony o przesłanie urządzenia do Działu Serwisu w celu przeprowadzenia kontroli jakości. Instant Brands nie ponosi odpowiedzialności za koszty wysyłki związane z serwisem gwarancyjnym, z wyjątkiem kosztów wysyłki związanych ze zwrotem urządzenia z Kanady lub z 48 sąsiadującymi stanami i Dystryktem Kolumbii Stanów Zjednoczonych Ameryki, zgodnie z postanowieniami niniejszego dokumentu. Zwracając urządzenie, prosimy o podanie imienia i nazwiska, adresu pocztowego, adresu e-mail, numeru telefonu oraz dowodu pierwotnej daty zakupu, a także opisu problemu, na jaki napotykaś w urządzeniu.



Instant Brands Inc.

11-300 Earl Grey Dr., Apartament 383

Ottawa, Ontario

K2T 1C1

Kanada

Zarejestruj swój produkt już dziś

instantpot.com/support/register

Informacje kontaktowe

[1-800-828-7280](tel:1-800-828-7280)

wsparcie@instantpot.com

instantpot.com/#Czat

[natychmiastowypot](https://natychmiastowypot.com)

sklep.instantpot.com