

# Instant Pot®

## DUO™

Szybkowar wielofunkcyjny  
Wersje: Mini / Plus / Evo Plus



### Instrukcja obsługi

Ważne środki ostrożności  
Specyfikacja produktu  
Ustawienia początkowe  
Urządzenie, części i akcesoria  
Ustawienia programów inteligentnych (Smart)  
Czyszczenie przed pierwszym użyciem  
Przegląd funkcji kontroli ciśnienia  
Funkcje  
Wstępne uruchomienie testowe (z samą wodą)  
Gotowanie w szybkowarze Duo  
Tabela czasów gotowania pod ciśnieniem  
Proporcje gotowania wody do kasz/ziaren  
Pielęgnacja i czyszczenie urządzenia  
Rozwiązywanie problemów

## Witaj w świecie szybkiego przygotowywania posiłków

---

Dziękujemy, że zaprosiliście nasz sprzęt do swojej kuchni. Jesteśmy ludźmi, którzy w wyniku doświadczeń życia rodzinnego postanowili stworzyć szybki i wielofunkcyjny Instant Pot Duo gotujący pod zwiększonym ciśnieniem, aby umożliwić zagonionym rodzinom dostęp do profesjonalnej zdrowej kuchni i smacznych posiłków w łatwiejszy sposób i w krótszym czasie.

Radosnego gotowania,



Robert J. Wang  
Założyciel i dyrektor ds. innowacji



Pobierz aplikację Instant Pot

- Oryginalne przepisy
- Wskazówki dla nowych użytkowników
- Filmy wprowadzające



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

# Spis treści

---

<b>WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI.....</b>	<b>5–10</b>
Instrukcje dotyczące specjalnego zestawu przewodów.....	10
Specyfikacja urządzenia.....	10
<b>Ustawienia początkowe.....</b>	<b>11</b>
<b>Urządzenie, części i akcesoria.....</b>	<b>12–14</b>
<b>Panel kontrolny.....</b>	<b>15–16</b>
<b>Ustawienia programów inteligentnych (Smart).....</b>	<b>17–19</b>
Ustawianie temp. w trybie gotowania pod ciśnieniem.....	17
Ustawianie czasu w trybie gotowania pod ciśnieniem.....	17
Ustawianie temp. w trybie gotowania bez-ciśnieniowego.....	17
Ustawianie czasu w trybie gotowania bez-ciśnieniowego.....	17
Wstrzymanie pracy i tryb czuwania.....	18
Włączanie i wyłączanie sygnałów dźwiękowych.....	18
Ustawianie opóźnionego startu.....	18
Automatyczne przechowywanie ciepłych potraw przed dłuższy czas.....	19
Podgrzewanie potraw lub utrzymywanie ciepła przez dłuższy czas.....	19
Resetowanie inteligentnych programów do ustawień fabrycznych.....	19
<b>Komunikaty stanu urządzenia.....</b>	<b>20</b>
<b>Mycie przed pierwszym użyciem.....</b>	<b>21</b>
<b>Przegląd funkcji kontroli ciśnienia.....</b>	<b>22–29</b>
Pokrywa do gotowania pod ciśnieniem.....	22
Przełącznik uwalniania pary.....	23–24
Osłona przeciw-blokowaniu.....	25
Uszczelka.....	26
Zawór pływakowy.....	27–28
Kolektor kondensacyjny.....	29

## Spis treści

---

<b>Wprowadzenie do gotowania pod ciśnieniem.....</b>	<b>30</b>
Gotowanie z szybkowarem Duo.....	30-31
<b>Rozprężanie szybkowaru (metody odpowietrzania).....</b>	<b>32-34</b>
<b>Wstępne uruchomienie testowe (z samą wodą).....</b>	<b>35</b>
<b>Użytkowanie programów gotujących pod ciśnieniem.....</b>	<b>36-42</b>
Ustawienia gotowania pod ciśnieniem.....	39-40
Wskazówki dotyczące gotowania pod ciśnieniem.....	41-42
<b>Tabela czasu i proporcji gotowania nasion i kasz pod ciśnieniem .....</b>	<b>43-44</b>
<b>Użytkowanie programów gotowania bez-ciśnieniowego.....</b>	<b>45-49</b>
Wolne gotowanie.....	46
Gotowanie Sauté.....	47
Przygotowywanie jogurtów.....	48-49
<b>Pielęgnacja i czyszczenie .....</b>	<b>50-51</b>
<b>Rozwiązywanie problemów.....</b>	<b>52-54</b>

# WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Podczas użytkowania sprzętów elektrycznych, zawsze należy zachowywać podstawowe środki ostrożności, w tym następujące:

1. PRZECZYTAJ *PRZEWODNIK WPROWADZAJĄCY ORAZ WSZYSTKIE INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA, ŚRODKI OSTROŻNOŚCI I OSTRZEŻENIA PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM URZĄDZENIA. NIEPRZESTRZEGANIE ZALECEŃ ZACHOWYWANIA ŚRODKÓW OSTROŻNOŚCI I INSTRUKCJI UŻYTKOWANIA MOŻE DOPROWADZIĆ DO WYPADKÓW, URAZÓW I/LUB USZKODZENIA SPRZĘTU.*
2. Do przykrycia bazy urządzenia Instant Pot Duo działającej pod ciśnieniem używaj jedynie dedykowanej pokrywki. Zastosowanie innej pokrywki może doprowadzić do zranień i/lub uszkodzeń.
3. Aby zredukować ryzyko uszkodzenia szybkowaru do gotowania pod ciśnieniem używaj jedynie dedykowanego pojemnika Instant Pot ze stali nierdzewnej. NIGDY NIE używaj sprzętu bez włożonego do środka pojemnika wewnętrznego.
4. Zawsze korzystaj z urządzenia stawiając go na równej, stabilnej, podwyższonej powierzchni.
5. Nie korzystaj urządzenia w żaden sposób niezgodny z jego przeznaczeniem. Zignorowanie tego zalecenia może doprowadzić do zranień i/lub uszkodzeń.
6. Jedynie do użytku domowego. Nie używać poza pomieszczeniami. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.
7. **UWAGA** Nie stawiaj urządzenia w pobliżu płyt gazowych lub elektrycznych oraz piekarników. Źródło nadmiernego ciepła z zewnątrz może uszkodzić urządzenie. Nieprzestrzeganie może doprowadzić do zranień i/lub uszkodzeń.
8. **UWAGA** Nie korzystaj z urządzenia w pobliżu źródła wody lub ognia. Unikaj umiejscowienia w mocno nasłonecznionym miejscu. Nieprzestrzeganie tych zaleceń może doprowadzić do zranień i/lub uszkodzeń sprzętu.
9. **UWAGA** Nie dotykaj gorących powierzchni. Do przenoszenia sprzętu używaj jedynie bocznych uchwytów. Szczególnie wysoką ostrożność należy zachować podczas przesuwania lub przenoszenia naczynia zawierającego gorące płyny. Nie przesuwaj urządzenia, gdy jest ono zamknięte pod ciśnieniem.
10. Baza szybkowaru zawiera komponenty elektryczne. Aby uniknąć porażenia prądem, pamiętaj aby nigdy nie nalewać żadnego rodzaju płynów do wnętrza bazy urządzenia. Nie wolno również zanurzać przewodu zasilającego, wtyczki lub całego urządzenia w wodzie lub innego rodzaju płynach. Nie myj urządzenia umieszczając go pod kranem.
11. **UWAGA** Nie wypełniaj naczynia wewnętrznego powyżej zaznaczonej granicy PC MAX – 2/3. Gotując produkty spożywcze, które w trakcie znacznie zwiększają swoją objętość takie jak ryż lub suszone warzywa, nie wypełniaj naczynia wewnętrznego powyżej linii 1/2. Przepelnienie może spowodować ryzyko zatkania otworu wylotowego pary i nadmierny wzrost ciśnienia wewnątrz naczynia.

# WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

12. **⚠️ OSTRZEŻENIE** Urządzenie gotuje w warunkach podwyższonego ciśnienia. Nieprawidłowe użytkowanie może doprowadzić do podpalenia, urazów i/lub różnego rodzaju zniszczeń. Zwróć szczególną uwagę czy urządzenie jest prawidłowo zamknięte przed rozpoczęciem pracy. Postępuj zgodnie z zaleceniami zawartymi w rozdziale: [Przegląd funkcji kontroli ciśnienia - Pokrywa do gotowania pod ciśnieniem](#).
13. Podczas przyrządzania mięsa ze skórą (np. kiełbas w osłonkach), może ona puchnąć w trakcie podgrzewania. Nie przekłuwaj skóry w trakcie pęcznienia, gdyż może to stwarzać ryzyko poparzenia.
14. **⚠️ UWAGA** Podczas gotowania pod ciśnieniem potraw o konsystencji ciastowatej lub gęstej, a także tych o wysokiej zawartości tłuszczu, szczególnie uważaj przy otwieraniu pokrywy, gdyż zawartość może pryskać. Koniecznie postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi metod uwalniania ciśnienia. Zapoznaj się z rozdziałem: [Rozprężanie szybkowaru \(metody odpowietrzania\)](#).
15. **⚠️ UWAGA** Przed każdym użyciem sprawdź drożność wszystkich elementów: zaworu/przełącznika uwalniania pary, rurki uwalniającej parę, osłonki przeciw-blokowaniu oraz zaworu pływakowego. Zaniechanie może doprowadzić do zranień lub uszkodzeń.
16. **⚠️ NIEBEZPIECZEŃSTWO** Nigdy nie otwieraj naczynia przed obniżeniem ciśnienia wewnętrznego. Jeśli zawór pływakowy jest nadal podniesiony i/lub pokrywa stawia opór podczas próby otwarcia, oznacza to że urządzenie nadal jest zamknięte pod ciśnieniem – nie należy podejmować prób otwarcia na siłę. Pozostałe ciśnienie może być niebezpieczne. Postępuj zgodnie z zaleceniami rozdziału: [Rozprężanie szybkowaru \(metody odpowietrzania\)](#), aby prawidłowo zredukować ciśnienie wewnątrz naczynia. Nagłe otwarcie naczynia, które nadal ma podwyższone ciśnienie, może doprowadzić do nagłego opróżnienia naczynia z gorącą zawartością i poskutkować poparzeniami lub innymi urazami ciała.
17. Nie należy używać szybkowaru do smażenia w głębokim tłuszczu zarówno ze zwiększonym ciśnieniem jak i bez.
18. Nie pochylaj się ani nie umieszczaj dłoni bezpośrednio nad zaworem uwalniania pary i/lub zaworem pływakowym jeśli urządzenie jest w trakcie pracy lub nadal posiada zwiększone ciśnienie we wnętrzu. Nie dotykaj metalowych części pokrywy podczas pracy urządzenia, gdyż może to grozić poparzeniem.
19. Nie zakrywaj ani nie blokuj zaworu/przełącznika odprowadzania pary oraz/lub zaworu pływakowego materiałami ani jakimikolwiek innymi rzeczami. Uniemożliwienie wylotu parze z zaworów może spowodować niebezpieczeństwo i ryzyko urazów.
20. Wyłącz szybkowar, jeśli para będzie wydostawała się przez zawór/ przełącznik wylotu pary i/lub zawór pływakowy stale przez czas dłuższy niż 3 minuty. Może to być spowodowane nadmiernym pozostałym ciśnieniem w naczyniu. Pozostaw szybkowar wyłączony, aby pozwolić na naturalne obniżenie ciśnienia lub uwolnij całe dodatkowe ciśnienie przed otwarciem pokrywy. Więcej informacji odnośnie obniżania ciśnienia znajduje się w rozdziale: [Rozprężanie szybkowaru \(metody odpowietrzania\)](#).

## **⚠️ OSTRZEŻENIE**

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



# WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

21. Wyłącz szybkowar, jeśli para będzie wydostawała się po bokach pokrywy i upewnij się, że uszczelka na okolo pokrywy jest prawidłowo zamontowana. Aby uzyskać więcej informacji przeczytaj rozdział: [Przegląd funkcji kontroli ciśnienia - Uszczelka](#).
22. Aby wyłączyć urządzenie naciśnij przycisk **Cancel**, a następnie odłącz wtyczkę z gniazda zasilającego.
23. Odłącz wtyczkę urządzenia z gniazda zasilającego, jeśli nie jest ono aktualnie użytkowane, jak również przed przyłączeniem lub odłączeniem jego elementów, oraz przed myciem. Aby odłączyć sprzęt ze źródła zasilania zawsze chwytaj i ciągnij za wtyczkę. Pamiętaj aby nigdy nie ciągnąć za przewód zasilający.
24. Regularnie sprawdzaj stan przewodu zasilającego i wtyczki. Nigdy nie korzystaj ze sprzętu, jeśli przewód lub wtyczka są uszkodzone, jak również po jakimkolwiek innym uszkodzeniu urządzenia. Aby sprawdzić stan techniczny urządzenia i/lub zlikwidować usterki należy skontaktować się z odpowiednim punktem serwisowym, którego dane kontaktowe widnieją na karcie gwarancyjnej.
25. **UWAGA** Nigdy nie pozwalaj, aby przewód zasilający swobodnie zwisał z krawędzi stołu lub blatu oraz aby nie dotykał jakichkolwiek gorących powierzchni czy źródeł otwartego ognia, w tym każdego rodzaju płyt grzewczych.
26. **UWAGA** Przypalenie potrawy może spowodować pożar. Krótki przewód zasilający został zastosowany, aby zredukować ryzyko upuszczenia sprzętu, zaplątania lub zahaczenia o przewód.
  - Szybkowar i jego przewód zasilający trzymaj z dala od dzieci.
  - Nigdy nie pozostawiaj kabla zwisającego z krawędzi stołu lub blatu.
  - Nigdy nie używaj gniazd zasilających znajdujących się poniżej linii blatu ani przedłużaczy w celu podłączenia szybkowaru.
27. Sprzęt przeznaczony do korzystania jedynie na powierzchni blatu. Zawsze stawiaj go na stabilnej, odpornej na ogrzewanie powierzchni. Nie stawiaj w miejscu, w którym w jakichkolwiek sposób mogą zostać zablokowane zawory pary na spodzie. Nie stawiaj na gorącej płycie grzewczej czy piecu.
28. **UWAGA** Do niniejszego szybkowaru nie używaj żadnych akcesoriów nieautoryzowanych przez producenta. Użycie akcesoriów nie rekomendowanych przez producenta może spowodować ryzyko zranienia, porażenia prądem lub wzniesienia ognia.
29. **UWAGA** Przed włożeniem naczynia wewnętrznego do szybkowaru, przetrzyj wewnętrzną powierzchnię i elementy grzewcze czystą, suchą szmatką. Upewnij się, że środek jest całkowicie suchy i pozbawiony pozostałości resztek jedzenia.
30. Nie zezwala się na samodzielną naprawę, zamianę części czy jakiegokolwiek modyfikacje elementów urządzenia, gdyż może to doprowadzić do porażenia prądem, wystąpienia urazów lub pojawienia się ognia, a jednocześnie spowoduje unieważnienie gwarancji.

## **OSTRZEŻENIE**

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

# WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

31. Nie manipuluj przy żadnym z mechanizmów zabezpieczających, ponieważ może to spowodować obrażenia lub uszkodzenie mienia.
32. Nie używaj w systemach elektrycznych innych niż ten, do którego zostało przystosowane urządzenie. Do użytku w Polsce sprzęt ma parametry elektryczne 230 V / 50 Hz. Nie zaleca się korzystania z przejściówek i adapterów.
33. Szybkowar nie może być użytkowany przez dzieci lub osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych. Szczególny nadzór jest wymagany, jeśli szybkowar jest użytkowany wraz z dziećmi lub w pobliżu dzieci. Nie wolno pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.
34. Aby uniknąć urazów i uszkodzeń sprzętu, należy wymieniać jedynie obręcz uszczelki na pochodzącą z autoryzowanego punktu serwisowego.
35. Użytkowanie akcesoriów / dodatkowych elementów nie pochodzących od tego samego producenta, może skutkować urazami lub uszkodzeniami.
36. Prawidłowe dbanie o sprzęt i jego czyszczenie jest wymagane po każdym użytku. Postępuj zgodnie z zaleceniami rozdziału: [Pielęgnacja i czyszczenie urządzenia](#). Pozwól na całkowite ostygnięcie sprzętu do temperatury pokojowej przed rozpoczęciem mycia i przeniesieniem w miejsce przechowywania.
37. Nigdy nie podłączaj tego urządzenia do zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
38.  **UWAGA** NIE DOTYKAJ żadnych elementów urządzenia w trakcie oraz bezpośrednio po gotowaniu. Aby uniknąć urazów należy również:
  - Zawsze używać kuchennych uchwytów w celu przenoszenia elementów szybkowaru takich jak naczynie wewnętrzne.
  - Gorące elementy urządzenia kłaść zawsze na powierzchniach odpornych na podgrzewanie, podkładkach czy talerzach.
  - Zachować szczególnie wysoką ostrożność przy usuwaniu gorącego tłuszczu.Nie przestrzeganie niniejszych instrukcji może skutkować poważnymi urazami lub zniszczeniami materialnymi.
39. Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru w trakcie jego pracy.
40.  **UWAGA** Wyjątkowo wysoką ostrożność należy zachować, gdy w naczyniu wewnętrznym znajduje się gorący olej, gorące płyny, lub inne gorące składniki. Nieprawidłowe użytkowanie szybkowaru, w tym przenoszenie bazy sprzętu, może skutkować wypadkami i urazami. Nigdy nie podnoś sprzętu w trakcie pracy.
41. Do naczynia wewnętrznego nie można wkładać zbyt dużych kawałków żywności i/lub metalowych narzędzi kuchennych, gdyż może to skutkować to ryzykiem pojawienia się ognia i/lub urazami ciała.
42. Wewnątrz bazy szybkowaru ani w środku naczynia wewnętrznego nie należy przechowywać żadnych materiałów podczas gdy urządzenie nie jest aktualnie w użytku.

## OSTRZEŻENIE

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



# WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

43. Wewnątrz bazy szybkowaru ani w środku naczynia wewnętrznego nie umieszczaj żadnych materiałów palnych, takich jak papier, tektura, plastik, styropian czy drewno.
44. Nie używaj załączonych akcesoriów szybkowaru w kuchenkach mikrofalowych, opiekaczach, piecach konwekcyjnych lub konwencjonalnych, na ceramicznych, elektrycznych lub gazowych płytach grzewczych oraz grillach zewnętrznych.
45. Naczynie wewnętrzne szybkowaru może być wyjątkowo ciężkie, gdy jest w całości wypełnione produktami spożywczymi. Należy więc zachować szczególną ostrożność w trakcie wyciągania pojemnika wewnętrznego wraz z zawartością z bazy szybkowaru, aby zapobiec urazom.
46. Zachowaj szczególną ostrożność podczas otwierania pokrywy szybkowaru. Gorąca para wydostanie się z naczynia momentalnie po otwarciu pokrywy. Pamiętaj więc, aby zachować odpowiednią odległość od twarzy, dłoni czy jakiegokolwiek fragmentu odsłoniętej skóry, podczas otwierania pokrywy, spod której wydostanie się gorąca para.

## ZACHOWAJ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ

### OSTRZEŻENIE

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

# WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

## OSTRZEŻENIE

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

## OSTRZEŻENIE

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

## OSTRZEŻENIE

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

## Instrukcje dotyczące specjalnego zestawu przewodów

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

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

## Specyfikacja urządzenia



Duo Mini	2.8 litra	700 W	230 V / 50 Hz	3.9 kg	29 x 25.5 x 28.5 [cm] (dł. x szer. x wys.)
Duo Plus	5.7 litra	1000 W	230 V / 50 Hz	5.35 kg	34 x 31 x 31.7 [cm] (dł. x szer. x wys.)
Duo Evo Plus	7.6 litra	1200 W	230 V / 50 Hz	7.16 kg	37.6 x 33.8 x 36.1 [cm] (dł. x szer. x wys.)

## OSTRZEŻENIE

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

## Ustawienia początkowe

---

- Przed rozpoczęciem użytkowania szybkowaru zapoznaj się z Ważnymi środkami ostrożności. Nie przeczytanie i nie przestrzeganie zasad bezpieczeństwa może skutkować uszkodzeniami sprzętu lub innymi stratami materialnymi, jak również urazami ciała.
- Do bazy szybkowaru Instant Pot Duo używaj jedynie dedykowanej pokrywy Instant Pot Duo. Zastosowanie jakiegokolwiek innej pokrywy może spowodować ryzyko obrażeń ciała lub inne zniszczenia.
- Usuń wszystkie materiały opakowań znajdujące się na urządzeniu i wszystkich jego akcesoriach.
- Ustaw szybkowar na stabilnej, podwyższonej i równej powierzchni, z dala od materiałów łatwopalnych i zewnętrznych źródeł grzania.
- Nie usuwaj ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa znajdujących się na pokrywie oraz oznaczeń na tylnej powierzchni bazy szybkowaru.
- Aby przygotować urządzenie do pracy wyczyść je przed pierwszym użyciem postępując zgodnie z zaleceniami rozdziału: Czyszczenie przed pierwszym użyciem.



### UWAGA

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

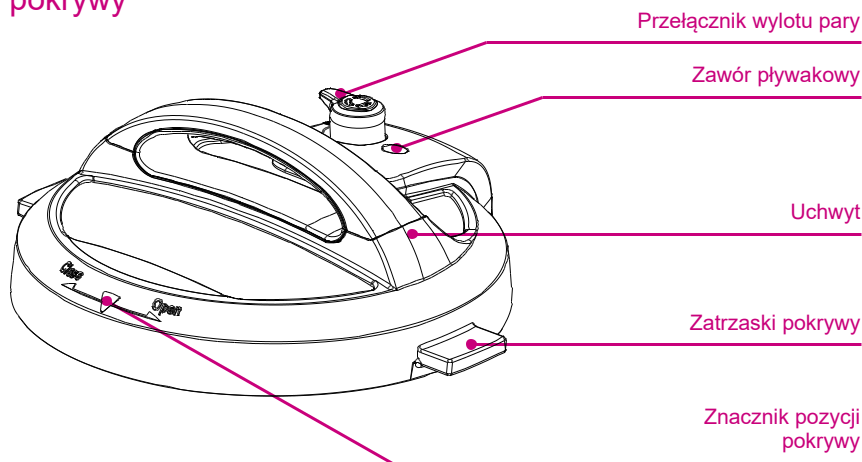
Nie wolno kłaść żadnych przedmiotów na szybkowarze, ani blokować wylotu pary przez zawór lub osłonę przeciw-blokowaniu zlokalizowanych na pokrywie urządzenia.

# Urządzenie, części i akcesoria

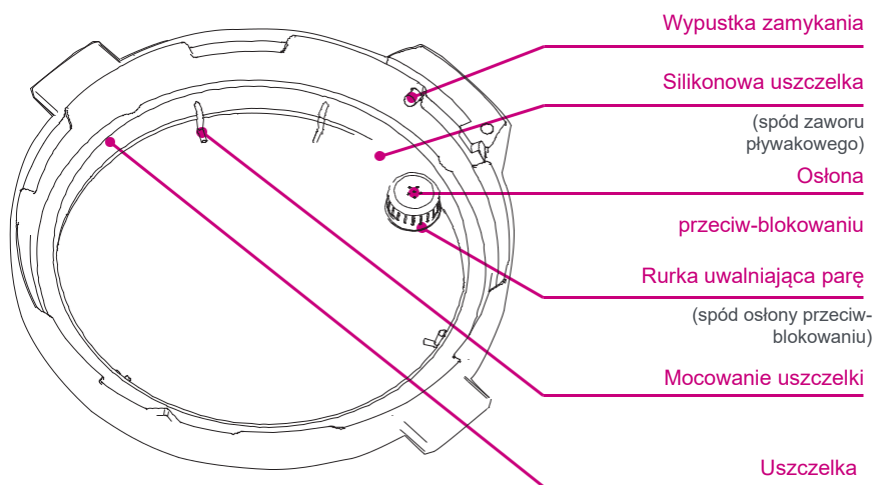
## Szybkowar Duo wersje: Mini (2,8l), Plus (5.7l) oraz Evo Plus (7.6l)

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

### Góra pokrywy



### Spód pokrywy



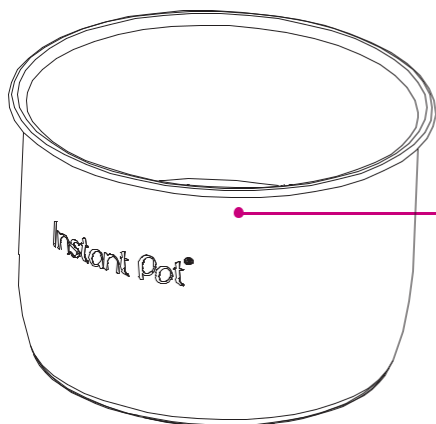
*Ilustracje mają charakter poglądowy i mogą różnić się od rzeczywistego produktu.*

**Szybka wskazówka:** Pokrywa szybkowaru została zaprojektowana w taki sposób, aby zaczepy pokrywy idealnie pasowały do środka uchwytów po lewej i prawej stronie bazy urządzenia. Dzięki temu blaty Twojej kuchni pozostaną niezachłapanie!

# Urządzenie, części i akcesoria

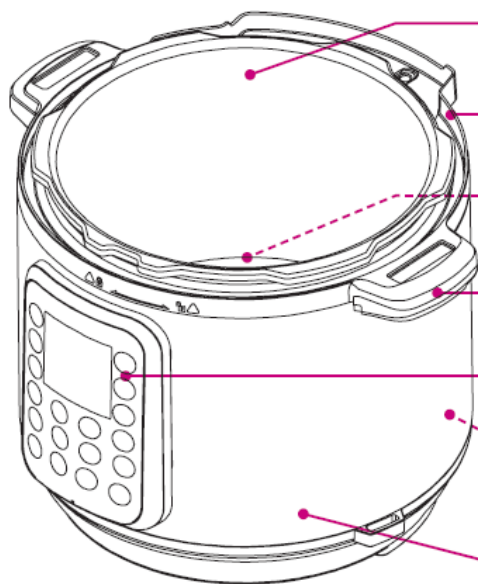
---

## Naczynie wewnętrzne



Naczynie wewnętrzne  
ze stali nierdzewnej

## Baza szybkowaru



Obudowa wewnętrzna

Krawędź kondensacyjna

Element grzewczy  
(wewnątrz)

Uchwyty urządzenia

Panel kontrolny

Gniazdo zasilające bazy  
(z tyłu urządzenia)

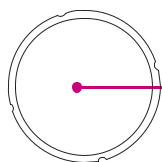
Stalowa obudowa zew.

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

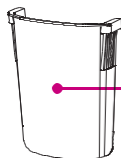
# Urządzenie, części i akcesoria

---

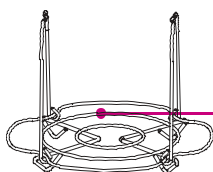
## Akcesoria



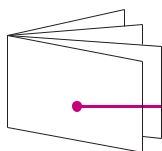
Obręcz uszczelki  
(zamontowana w pokrywie)



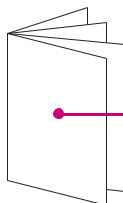
Kolektor kondensacyjny



Stojak parowy z uchwytami  
(stojak na parę Mini może nie mieć uchwytów)



Przewodnik pierwszego użycia

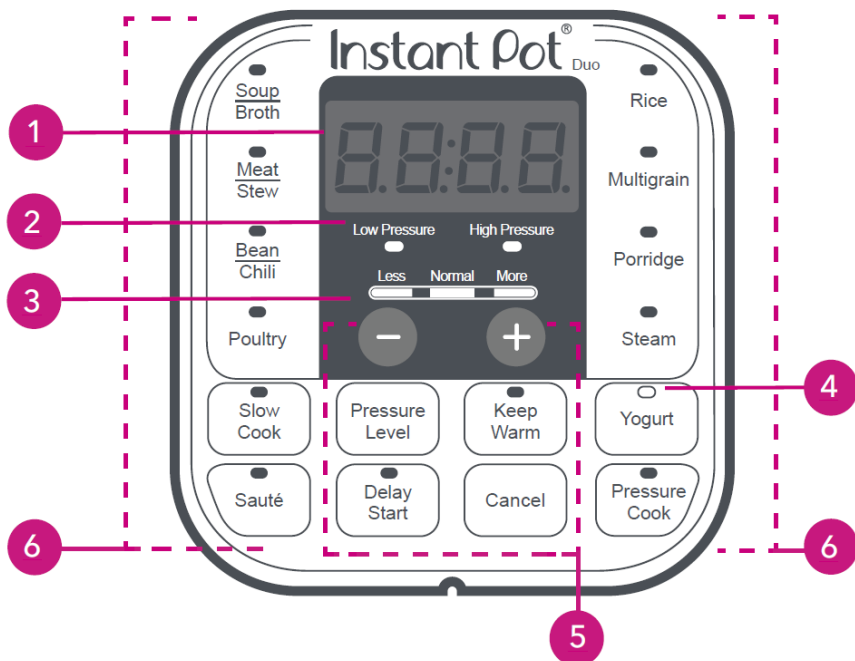


Karta gwarancyjna

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

## Panel kontrolny

Szybkowar wielofunkcyjny Instant Pot Duo, umożliwiający gotowanie w podwyższonym ciśnieniu, posiada intuicyjny panel kontrolny, który sprawia że przyrządzanie potraw jest szybkie i łatwe.



### 1 Wyświetlacz czasu

- Odmierza długość pozostałego czasu gotowania oraz czas pozostały do opóźnionego startu w formacie godzinowym, gdzie **05:20** oznacza 5 godzin i 20 minut.
- Odmierza długość czasu przez który potrawa jest utrzymywana w ciepłe (funkcja **Keep Warm**).
- Wyświetla również [komunikaty stanu](#) urządzenia opisane poniżej.

### 2 Pole informujące o stanie ciśnienia

- Podświetlane ikony LED informują o Niskim (**Low Pressure**) lub Wysokim (**High Pressure**) poziomie ciśnienia.

### 3 Pole Mniej – Norma – Więcej (Less – Normal – More)

- **Gotowanie pod zwiększonym ciśnieniem ma do wyboru:**  
3 zaprogramowane opcje czasowe.
- **Gotowanie bez zmiany ciśnienia ma do wyboru :**  
3 poziomy temperatury.

### 4 Diody LED

- Podświetlenie oznacza aktualny wybór programu i ustawień pracy.

## 5 Ustawienia programów inteligentnych (Smart)

- Poziom ciśnienia (Pressure Level)
- Podgrzewanie (Keep Warm)
- Przyciski – / +
- Opóźniony start (Delay Start)
- Zakończenie (Cancel)

Dla uzyskania większej ilości informacji zobacz:  
[Ustawienia programów inteligentnych \(Smart\)](#)

## 6 Programy inteligentne (Smart)

### Gotowanie w podwyższonym ciśnieniu

- Gotowanie ciśnieniowe
- Zupa/Wywar (Soup/Broth)
- Mięso/Gulasz (Meat/Stew)
- Fasola/Chili (Bean/Chili)
- Drób (Poultry) (Niedostępny dla wersji Duo Mini)
- Ryż (Rice)
- Pełnoziarnisty (Multigrain - Niedostępny dla wersji Duo Mini)
- Owsianka (Porridge)
- Gotowanie na parze (Steam)

### Gotowanie w normalnym ciśnieniu

- Powolne gotowanie (Slow Cook)
- Sauté
- Jogurt (Yogurt)
- Podgrzewanie (Keep Warm)



# Ustawienia programów inteligentnych

---

## Dopasowanie i ustawienie temp. w trybie gotowania pod ciśnieniem

Wybierz program inteligentny dla gotowania pod ciśnieniem (Pressure Cook), następnie naciśnij przycisk **Pressure Level** (Poziom ciśnienia), aby przełączyć pomiędzy trybami poziomów ciśnienia **High (Niskie: 35–55 kPa)** i **Low (Wysokie: 65–85 kPa)**.

**Uwaga:** Wyższe ciśnienie skutkuje wyższą temperaturą gotowania.

Gdy rozpoczniesz gotowanie na danym poziomie ciśnienia, wtedy zostanie on zapisany i wybrany automatycznie przy następnym gotowaniu z programem inteligentnym.

Temperatura gotowania może być zmieniana w każdym momencie w trakcie pracy szybkowaru poprzez naciśnięcie przycisku **Pressure Level** (Poziom ciśnienia), ale ustawienie to nie zostanie zapamiętane przez urządzenie po zakończeniu gotowania.

## Dopasowanie i ustawienie czasu w trybie gotowania pod ciśnieniem

Wybierz program inteligentny dla gotowania pod ciśnieniem (Pressure Cook), a następnie ponownie naciskaj przycisk, aby wybrać czas gotowania spośród opcji: **Less (Krótko), Normal (Optymalnie), More (Długo)**.

Jeśli potrzebujesz dokładniejszego ustawienia czasu pracy, możesz dopasować go dowolnie sterując przyciskami: - lub +.

Gdy rozpoczniesz gotowanie, wtedy Twój wybór czasu gotowania zostanie zapisany i wybrany automatycznie przy następnym gotowaniu z programem inteligentnym.

Czas gotowania może być zmieniany w każdym momencie w trakcie pracy szybkowaru, ale ustawienie to nie zostanie zapamiętane przez urządzenie po zakończeniu gotowania.

## Dopasowanie i ustawienie temperatury w trybie bez-ciśnieniowym

Wybierz program inteligentny spośród dostępnych dla gotowania bez podwyższonego ciśnienia, a następnie ponownie naciskaj ten przycisk, aby wybrać temperaturę gotowania spośród opcji: **Less (Niska), Normal (Optymalna), More (Wysoka)**.

Gdy rozpoczniesz gotowanie na danym poziomie temperatury, wtedy zostanie on zapisany i wybrany automatycznie przy następnym gotowaniu z programem inteligentnym.

Temperatura gotowania może być zmieniana w każdym momencie w trakcie pracy szybkowaru poprzez naciśnięcie przycisku wybranego programu inteligentnego dla gotowania bez podwyższonego ciśnienia, ale ustawienie to nie zostanie zapamiętane przez urządzenie po zakończeniu gotowania.

## Dopasowanie i ustawienie czasu w trybie bez-ciśnieniowym

Wybierz program inteligentny spośród dostępnych dla gotowania bez podwyższonego ciśnienia, a następnie ponownie sterując przyciskami - / + dostosuj czas pracy szybkowaru.

Czas gotowania może być zmieniany w każdym momencie w trakcie pracy szybkowaru, ale ustawienie to nie zostanie zapamiętane przez urządzenie po zakończeniu gotowania.

# Ustawienia programów inteligentnych

---

## Wstrzymanie pracy i tryb czuwania

Gdy szybkowar jest podłączony do źródła zasilania, ale nie jest w trybie pracy, wtedy wyświetlacz pokazuje napis: **OFF**, co oznacza tryb czuwania urządzenia. Aby wstrzymać pracę szybkowaru w dowolnym momencie naciśnij przycisk **Cancel**. Urządzenie powróci do trybu czuwania.

## Włączanie i wyłączanie sygnałów dźwiękowych

Włączenie sygnałów dźwiękowych: Gdy urządzenie jest w stanie czuwania naciśnij i przytrzymaj przycisk **+** dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się napis **S On**.

Wyłączenie sygnałów dźwiękowych: Gdy urządzenie jest w stanie czuwania naciśnij i przytrzymaj przycisk **-** dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się napis **SOFF**.

***Uwaga:** Sygnał dźwiękowy oznaczający alert bezpieczeństwa nie może zostać wyłączony.*

## Włączenie funkcji opóźnionego startu

Opóźniony start można ustawić w zakresie pomiędzy **10** minut a **24** godziny.

1. Wybierz program inteligentny i ustaw wybrane parametry, a następnie naciśnij przycisk opóźnionego startu (**Delay Start**).  
***Uwaga:** Po naciśnięciu przycisku opóźnionego startu (**Delay Start**) nie ma możliwości powrotu do ustawień parametrów gotowania. Aby umożliwić ich zmianę należy nacisnąć **przycisk wstrzymania pracy (Cancel)** i od nowa wybrać ustawienia trybu inteligentnego.*
2. Gdy pola wyboru czasu zaczną migać, należy wybrać czas do opóźnionego startu używając przycisków **- / +**. Przykładowo **02:00** oznacza rozpoczęcie gotowania po 2 godzinach.
3. Naciśnij ponownie przycisk **opóźnionego startu (Delay Start)**, aby przejść do **pola minut** i postępuj zgodnie ze wskazówkami poprzedniego podpunktu.
4. Opóźniony start rozpocznie pracę szybkowaru po 10 sekundach od skończenia odliczania ustawionego czasu.
5. Gdy odliczanie do opóźnionego startu dobiegnie końca, wyświetlacz pokaże napis **On**.

*Opcja opóźnionego startu nie jest dostępna dla programów inteligentnych Sauté i Jogurt.*

# Ustawienia programów inteligentnych

---

## Automatyczne podgrzewanie i przechowywanie ciepłych potraw przez dłuższy czas

Opcja przechowywania potraw w ciepłe włącza się automatycznie po każdym z programów inteligentnych z wyjątkiem Sauté i Jogurt (Yogurt).

Gdy rozpoczyna się automatyczne przechowywanie potraw w ciepłe, licznik czasu wyświetla **00:00** i rozpoczyna odliczanie czasu, który upłynie aż do **10** godzin.

Aby wyłączyć automatyczne przechowywanie potraw w ciepłe, należy nacisnąć przycisk **Keep Warm**. Dioda LED nad przyciskiem zgaśnie, co będzie oznaczało, że po upływie czasu pracy urządzenia przechowywanie w ciepłe nie zostanie włączone.

## Podgrzewanie potraw lub utrzymywanie ciepła przez dłuższy czas

W trybie czuwania szybkowaru wybierz przycisk **podgrzewania (Keep Warm)**. Naciskaj ponownie ten przycisk aby przejść przez wybór trzech ustawień **poziomu temperatury podgrzewania (Less/Normal/More)**.

Użyj przycisków **- / +** aby ustawić długość czasu podgrzewania aż do **99** godzin i **50** minut.

## Resetowanie inteligentnych programów do ustawień fabrycznych

### Resetowanie ustawień poszczególnych programów inteligentnych

Będąc w trybie czuwania naciśnij i przytrzymaj przycisk wybranego programu inteligentnego aż do momentu, gdy wyświetlacz pokaże **OFF** i szybkokwar powróci do trybu czuwania.

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

### Resetowanie ustawień wszystkich programów inteligentnych

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

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

## Komunikaty stanu urządzenia

---

OFF

Oznacza, że szybkowar jest w stanie czuwania.

Lid

Oznacza, że pokrywa szybkowaru nie jest prawidłowo zamknięta lub w ogóle nie jest założona.

On

Oznacza, że szybkowar jest w trybie nagrzewania.

05:20

Wyświetlanie czasu oznacza jedno z poniższych:

- Gdy włączony jest jeden z programów inteligentnych, wyświetlacz odlicza czas pozostały do zakończenia wybranego programu.
- Gdy włączony jest tryb opóźnionego startu, wyświetlacz odlicza czas pozostały do rozpoczęcia wybranego programu.
- Gdy szybkowar jest w trybie przechowywania w ciepłe (Keep Warm), wyświetlacz pokazuje od jak długiego czasu potrawa jest podgrzewana.

Auto

Oznacza, że szybkowar jest w trakcie trybu inteligentnego do ryżu (Rice).

boil

Oznacza, że program inteligentny do Jogurtu jest w fazie pasteryzacji (ustawienie More (Więcej) programu Yogurt).

Hot

Oznacza, że program inteligentny Sauté osiągnął właściwą temperaturę, aby można było włożyć przygotowane składniki do pojemnika wewnętrznego.

End

Oznacza, że czas pracy programu dobiegł końca, a program przechowywania w podwyższonej temperaturze został wyłączony.

Food  
burn

Oznacza przegrzanie wewnątrz modułu gotującego. Patrz rozdział: [Rozwiązywanie problemów](#).

E\*

Oznacza wystąpienie błędu. Patrz rozdział: [Rozwiązywanie problemów](#).

## Mycie przed pierwszym użyciem

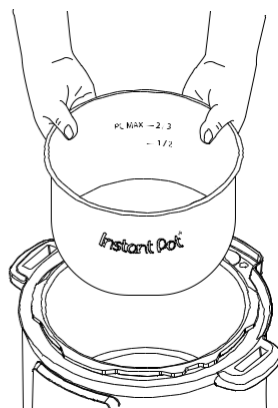
Wyciągnij naczynie wewnętrzne z bazy szybkowaru i umyj je gorącą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do naczyń. Wypłucz w ciepłej, czystej wodzie i wytrzyj suchą, miękką ściereczką (również zewnętrzną powierzchnię pojemnika).

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

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

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

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



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

### **UWAGA**

Aby uniknąć ryzyka obrażeń ciała i/lub uszkodzenia mienia, nie wolno wkładać produktów spożywczych ani wlewać żadnych płynów do bazy szybkowaru.

### **OSTRZEŻENIE**

Nie napełniaj naczynia wewnętrznego powyżej linii PC MAX — 2/3 (maksymalne wypełnienie dla gotowania pod ciśnieniem), zaznaczonej w jego wnętrzu. Zachowaj szczególną ostrożność podczas gotowania i odpowietrzania potraw takich jak mus jabłkowy, żurawinowy, kasza pęczak, płatki owsiane, groszek, makaron itp., ponieważ produkty te mogą się pienić lub rozpryskiwać, co grozi zatkaniem rurki i/lub zaworu wylotu pary. Podczas gotowania tych potraw nie napełniaj naczynia wewnętrznego powyżej linii — 1/2, która jest zaznaczona na jego wewnętrznej powierzchni.

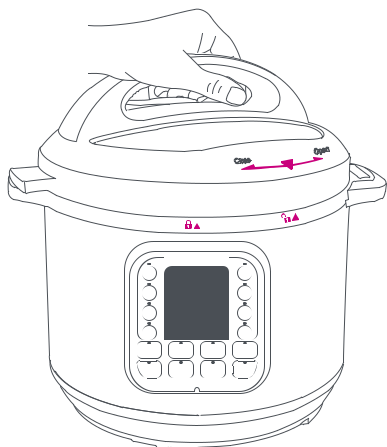
## Przegląd funkcji kontroli ciśnienia

### Pokrywa do gotowania pod ciśnieniem



Dołączona pokrywa ze stali nierdzewnej jest potrzebna w większości procesów gotowania oraz niezbędna do gotowania pod ciśnieniem. Zawsze używaj dedykowanej pokrywy do gotowania ciśnieniowego szybkowaru Instant Pot Duo.

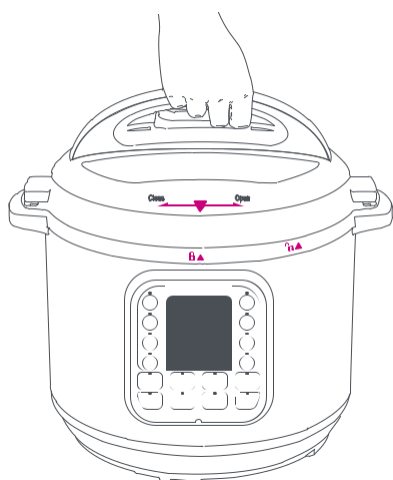
Aby uzyskać części zamienne i akcesoria, odwiedź nasz sklep lub skontaktuj się z serwisem.

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







#### Otwieranie i zdejmowanie pokrywy

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



#### Zamykanie pokrywy

Wyrównaj symbol  na pokrywie z symbolem  na podstawie szybkowaru i ułóż pokrywę w krawędzi. Przekręć pokrywę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż symbol  na pokrywie zrówna się z symbolem  na krawędzi podstawy urządzenia.

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

#### UWAGA

Zawsze sprawdzaj pokrywę pod kątem uszkodzeń i nadmiernego zużycia przed gotowaniem.

#### OSTRZEŻENIE

Pokrywa danego szybkowaru nie jest kompatybilna ze wszystkimi modelami Instant Pot Duo. Zawsze bądź pewien, że korzystasz z dedykowanej, autoryzowanej i pasującej pokrywy do gotowania pod zwiększonym ciśnieniem. Używanie innej pokrywy może stwarzać ryzyko urazów lub uszkodzeń mienia.

# Przegląd funkcji kontroli ciśnienia

## Przełącznik uwalniania pary

Ręczne przekręcenie przełącznika z pozycji uszczelnianie (Sealing) na odpowietrzanie (Venting) i odwrotnie otwiera i zamyka zawór uwalniania pary, uszczelniając i odpowietrzając szybkowar według własnego uznania. Gdy szybkowar uwalnia ciśnienie, para wydobywa się z górnej części przełącznika uwalniania pary.

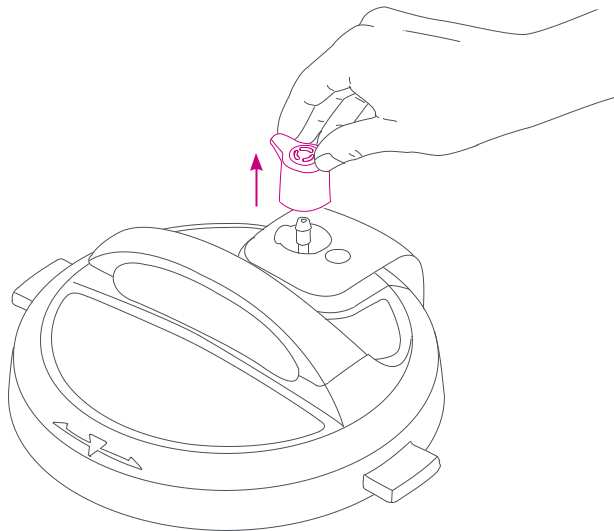
Zapoznaj się z rozdziałem: [Rozprężanie szybkowaru \(metody odpowietrzania\)](#), aby uzyskać szczegółowe informacje na temat bezpiecznego rozprężania.

Przełącznik uwalniania pary jest integralną częścią urządzenia i jest niezbędny do gotowania pod ciśnieniem. Powinien być zainstalowany przed użyciem i regularnie czyszczony.

## Zdejmowanie uchwytu uwalniania pary

Pociągnij przełącznik uwalniania pary w górę wyciągając go z rury uwalniającej parę.

Przełącznik zwalnający parę należy instalować przed użyciem i dbać o jego czystość.



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



**OSTRZEŻENIE** Nigdy nie zakrywaj, ani w żaden sposób nie blokuj uchwytu wylotu pary.

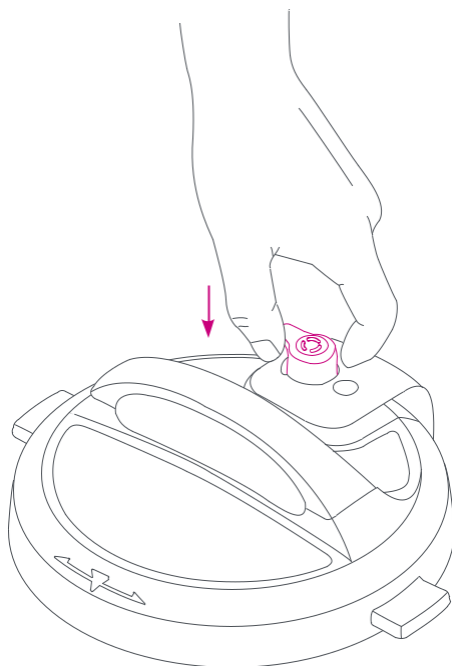
## Przegląd funkcji kontroli ciśnienia

---

### Zakładanie przełącznika uwalniania pary

Umieść przełącznik uwalniania pary na rurce uwalniania pary i mocno dociśnij.

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



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



**OSTRZEŻENIE**

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



# Przegląd funkcji kontroli ciśnienia

---

## Osłona przeciw-blokowaniu

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

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

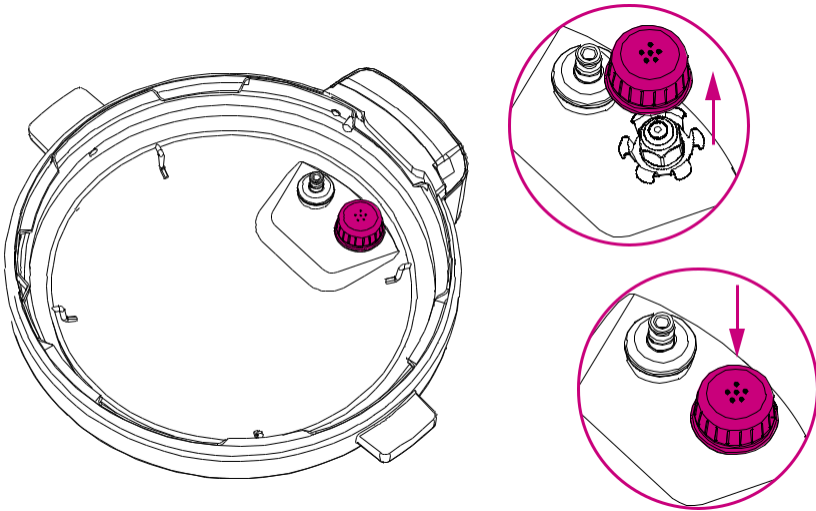
## Zdejmowanie osłony przeciw-blokowaniu

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

## Zakładanie osłony przeciw-blokowaniu

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

Nie uruchamiaj szybkowaru bez zainstalowanej osłony przeciw-blokowaniu.



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

# Przegląd funkcji kontroli ciśnienia

## Uszczelka wokół pokrywy

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

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

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

## Zdejmowanie uszczelki

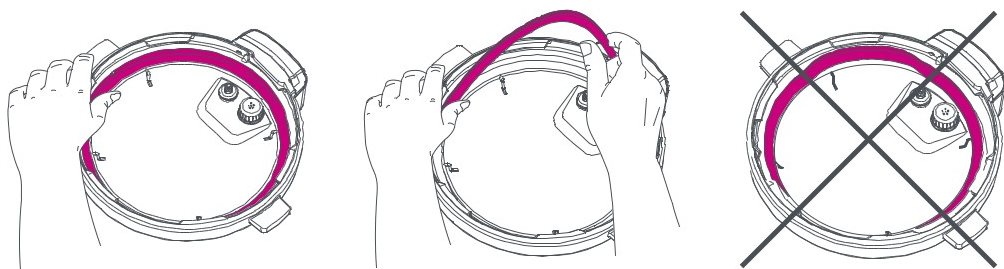
Chwyć krawędź gumy silikonowej i wyciągnij pierścień uszczelniający z prowadnicy na uszczelkę wykonanej ze stali nierdzewnej.

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

## Zakładanie uszczelki

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

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



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

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

### **UWAGA**

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

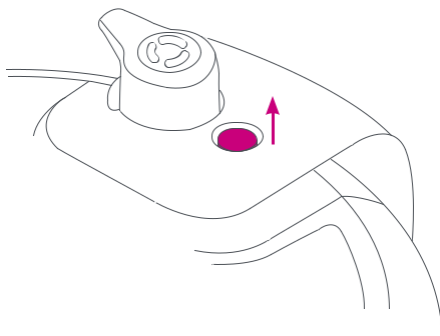
## Przegląd funkcji kontroli ciśnienia

### Zawór pływakowy

Zawór pływakowy zapewnia wizualną kontrolę wartości ciśnienia w szybkowarze i może znajdować się w 2 pozycjach.

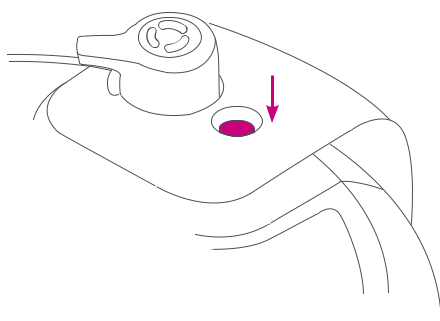
#### Pod ciśnieniem

Zawór pływakowy jest widoczny i na poziomie na równo z pokrywą.



#### Rozprężanie

Zawór pływakowy jest schowany w zagłębieniu w pokrywie.



Zawór pływakowy i silikonowa nasadka współpracują ze sobą tworząc uszczelnienie szybkowaru przed uciekającą parą i obniżaniem ciśnienia.

Części te należy zawsze zamontować przed użyciem i wyczyścić po każdym użyciu.

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

### **⚠ OSTRZEŻENIE**

Nie pochylaj się ani nie dotykaj zaworu wylotu pary.

Nie zbliżaj niezabezpieczonej skóry ciała w pobliże wylotu pary.

Nie zakrywaj ani nie zatykaj zaworu wylotu pary z pokrywy.

## Przegląd funkcji kontroli ciśnienia

---

### Zdejmij zawór pływakowy z pokrywy

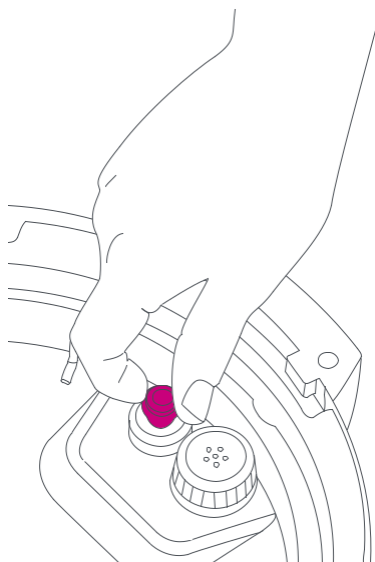
Umieść jeden palec na płaskiej górze zaworu pływakowego, a następnie odwróć pokrywę. Zdejmij silikonową nasadkę z dolnej części zaworu pływakowego.

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

### Zainstaluj zawór pływakowy

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

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



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

### **⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO**

Gdy zawór pływakowy jest podniesiony, zawartość szybkaru znajduje się pod **wyjątkowo wysokim ciśnieniem**.

**Nie próbuj zdejmować pokrywy, gdy zawór pływakowy jest uniesiony.** Całe ciśnienie musi być zwolnione, a zawór pływakowy musi być opuszczony. Patrz: [Rozprężanie szybkaru \(metody odpowietrzania\)](#), aby uzyskać informacje na temat zwalniania ciśnienia. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować uszkodzenie mienia i/lub obrażenia ciała.

## Przegląd funkcji kontroli ciśnienia

---

### Kolektor kondensacyjny

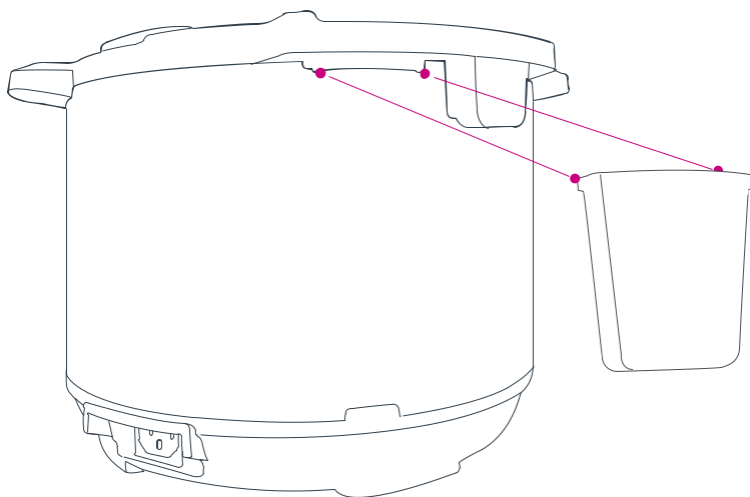
Kolektor kondensacyjny znajduje się z tyłu bazy szybkowaru i gromadzi nadmiar wilgoci spływającej z krawędzi kondensacyjnej. Należy go zainstalować przed gotowaniem, a następnie opróżnić i wypłukać po każdym użyciu.

### Wyjmij kolektor kondensatu

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

### Zainstaluj kolektor kondensatu

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



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

# Wprowadzenie do gotowania pod ciśnieniem

---

## Gotowanie z szybkowarem Duo

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

Szybkowary przechodzą 3 etapy podczas gotowania ciśnieniowego:

### 1. Wstępne nagrzewanie i zwiększanie ciśnienia

Szybkowar czeka 10 sekund, aby upewnić się, że zakończyłeś wprowadzanie ustawień, a następnie wyświetla **On**, aby wskazać, że rozpoczęło się wstępne nagrzewanie. Gdy szybkowar wstępnie się nagrzewa, odparowuje płyn w naczyniu wewnętrznym, aby wytworzyć parę. Gdy w naczyniu wewnętrznym nagromadzi się wystarczająca ilość pary, zawór pływakowy nagle podnosi się i blokuje pokrywę szybkowaru na miejscu, zapewniając bezpieczne gotowanie pod ciśnieniem.

Gdy zawór pływakowy wyskoczy, silikonowa nasadka przymocowana do dolnej części zaworu pływakowego (pod spodem pokrywki) uszczelnia parę wewnątrz komory gotowania (naczynie wewnętrzne) i umożliwia jeszcze większy wzrost ciśnienia. Wyższe ciśnienie oznacza wyższą temperaturę gotowania.

Normalne jest, jeśli podczas wstępnego podgrzewania zaobserwujesz, że przez zawór pływakowy uchodzi trochę pary. Natomiast jeśli zauważysz parę uchodzącą po bokach pokrywy, naciśnij przycisk zatrzymania (**Cancel**) i zapoznaj się z rozdziałem: [Rozwiązywanie problemów](#).

**Uwaga:** Czas potrzebny na zwiększenie ciśnienia w szybkowarze zależy od wielu czynników, w tym objętości żywności i płynów.

### 2. Gotowanie

Po wysunięciu się zaworu pływakowego szybkowar potrzebuje kilku minut, aby zakończyć wytwarzanie ciśnienia. Po osiągnięciu wymaganego poziomu ciśnienia rozpoczyna się gotowanie. Wyświetlacz pokazujący do tej pory **On** (włączony) przełącza się na odliczanie czasu gotowania, który jest wyświetlany w formacie **GG:MM** (godziny:minuty).

Ustawienia programów inteligentnych (Smart), np. czas gotowania, temperatura i/lub poziom ciśnienia oraz to, czy utrzymywanie ciepła włącza się automatycznie, czy nie, można zmieniać w dowolnym momencie podczas gotowania. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale: [Ustawienia programów inteligentnych](#).

# Wprowadzenie do gotowania pod ciśnieniem

---

## 3. Rozprężanie (uwalnianie pary)

Po zakończeniu gotowania pod ciśnieniem postępuj zgodnie z instrukcjami podanymi w instrukcji, aby rozhermetyzować szybkowar.

Jeśli automatyczne utrzymywanie ciepła (**Keep Warm**) jest włączone po zakończeniu gotowania, licznik na wyświetlaczu odlicza od **00:00** (do 10 godzin), aby wskazać czas, który upłynął od zakończenia gotowania. Jeśli nie, kuchenka powraca do trybu czuwania i wyświetla **End** (Zakończenie pracy).

***Uwaga:** Szybkowar schładza się i obniża ciśnienie szybciej, jeśli funkcja automatycznego utrzymywania ciepła jest wyłączona.*

Patrz: [Rozprężanie szybkowaru \(metody odpowietrzania\)](#), aby uzyskać informacje na temat uwalniania ciśnienia po gotowaniu.

### NIEBEZPIECZEŃSTWO

Gdy zawór pływakowy jest podniesiony, zawartość szybkowaru znajduje się pod **wyjątkowo wysokim ciśnieniem**.

**Nie próbuj zdejmować pokrywy, gdy zawór pływakowy jest uniesiony.** Całe ciśnienie musi być zwolnione, a zawór pływakowy musi być opuszczony. Patrz: [Rozprężanie szybkowaru \(metody odpowietrzania\)](#), aby uzyskać informacje na temat zwalniania ciśnienia. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować uszkodzenie mienia i/lub obrażenia ciała.

## Rozprężanie szybkowaru (metody odpowietrzania)

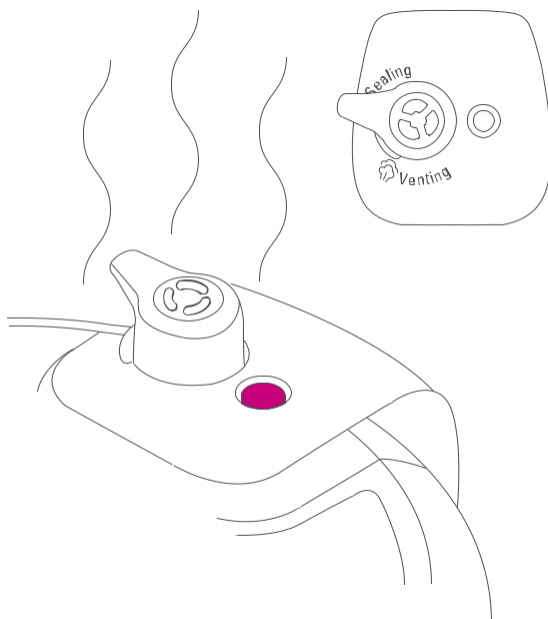
---

Zawsze postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi dekompresji szybkowaru.

### Naturalne uwalnianie pary (NU)

Pozostaw przełącznik uwalniania pary w pozycji **uszczelnienia (Sealing)**. Gdy temperatura w szybkowarze spada, szybkowar w sposób naturalny obniża wewnętrzny poziom ciśnienia wraz z upływem czasu.

Czas rozprężania różni się w zależności od objętości i rodzaju żywności i płynu. Po całkowitym rozhermetyzowaniu szybkowaru zawór pływakowy wpada do otworu pokrywy.



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

#### **UWAGA**

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



# Rozprężanie szybkowaru (metody odpowietrzania)

## Szybkie uwalnianie pary (SU)

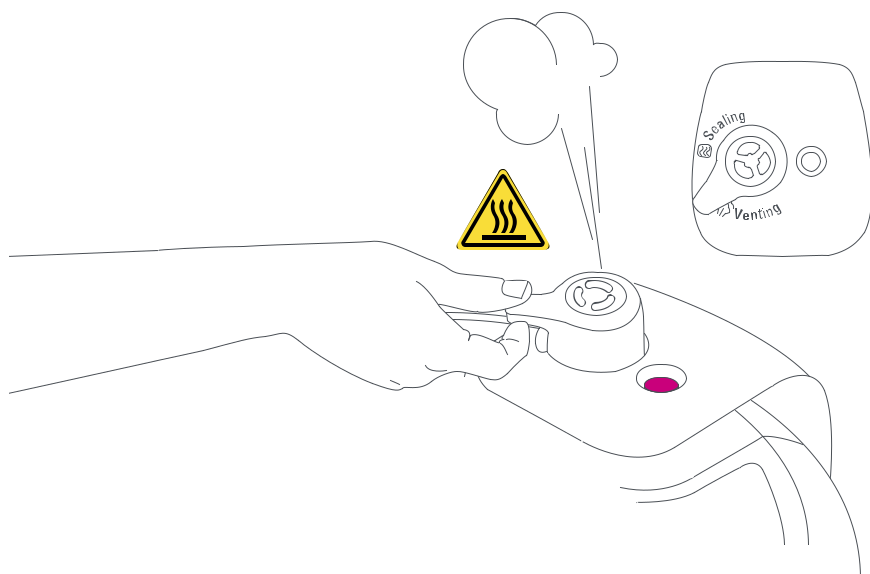
Szybko i ostrożnie przekręć przełącznik uwalniania pary z pozycji **uszczelnienia (Sealing)** do pozycji **odpowietrzania (Venting)**.

Strumień pary wydostanie się przez górną część przełącznika uwalniania pary.

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

Jeśli podczas odpowietrzania nastąpi rozpryskiwanie zawartości, przekręć przełącznik uwalniania pary z powrotem do pozycji **uszczelnienia (Sealing)** i spróbuj ponownie po kilku minutach.

Jeśli rozpryskiwanie będzie występowało nadal, należy użyć NU, aby usunąć pozostałe ciśnienie.



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

### UWAGA

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

### UWAGA

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

# Rozprężanie szybkowaru (metody odpowietrzania)

---

## 10-minutowe naturalne uwalnianie pary

Pozostaw przełącznik uwalniania pary w pozycji **uszczelnienia (Sealing)** przez 10 minut po zakończeniu gotowania, a następnie obróć przełącznik uwalniania pary do pozycji **odpowietrzania (Venting)**.

Strumień pary wydostaje się przez górną część przełącznika uwalniania pary.

Jeśli podczas odpowietrzania nastąpi rozpryskiwanie zawartości, przekręć przełącznik uwalniania pary z powrotem do pozycji **uszczelnienia (Sealing)** i spróbuj ponownie po kilku minutach.

Jeśli rozpryskiwanie będzie występowało nadal, należy użyć NU, aby usunąć pozostałe ciśnienie.

### **NIEBEZPIECZEŃSTWO**

Gdy zawór pływakowy jest podniesiony, zawartość szybkowaru znajduje się pod **wyjątkowo wysokim ciśnieniem**. Nie próbuj zdejmować pokrywy, gdy zawór pływakowy jest nadal uniesiony. Całe ciśnienie musi zostać uwolnione, a zawór pływakowy musi być opuszczony przed próbą zdjęcia pokrywy. Nigdy nie próbuj otwierać pokrywy na siłę. Nieprzestrzeżenie instrukcji może spowodować uszkodzenie mienia i/lub obrażenia ciała.

### **UWAGA**

Nie pochylaj się ani nie dotykaj zaworu wylotu pary.

Nie zbliżaj niezabezpieczonej powierzchni skóry do wylotu pary.

Nie zakrywaj ani nie zatykaj zaworu wylotu pary i pokrywy.

## Wstępne uruchomienie testowe (z samą wodą)

---

Wykonaj poniższe czynności, aby zapoznać się z działaniem szybkowaru wielofunkcyjnego Instant Pot Duo.

Całkowity czas testu: około 20 minut.

1. Wyjmij naczynie wewnętrzne z podstawy szybkowaru.
2. Dodaj 3 szklanki (750 ml) wody do naczynia wewnętrznego.
3. Włóż naczynie wewnętrzne do podstawy szybkowaru.
4. **Dla urządzeń Duo Mini i Duo Plus:** Podłącz przewód zasilający do gniazda zasilania z tyłu podstawy szybkowaru. Upewnij się, że połączenie jest szczelne.  
**Wszystkie modele:** Podłącz przewód zasilający do źródła zasilania 230 V. Wyświetlacz pokaże **OFF**.
5. Umieść i zamknij pokrywę zgodnie z opisem zawartym w rozdziale: [Funkcje kontroli ciśnienia - Pokrywa do gotowania pod ciśnieniem](#).
6. Obróć przełącznik uwalniania pary do pozycji **uszczelnienia (Sealing)**.
7. Naciśnij przycisk **Pressure cook (gotowanie pod ciśnieniem)**, aby wybrać program inteligentny gotowania w szybkowarze.
8. Za pomocą przycisków **- / +** ustaw czas gotowania na 00:05 minut.  
**Uwaga:** Jako domyślny czas gotowania z programem Smart zapisywany jest ten ustawiony przed rozpoczęciem gotowania w szybkowarze.
9. Naciśnij przycisk **Keep Warm**, aby wyłączyć automatyczne ustawienie utrzymywania ciepła po zakończonym gotowaniu.  
Po 10 sekundach na wyświetlaczu pojawi się komunikat **On**, co oznacza, że rozpoczęło się **rozgrzewanie** szybkowaru.
10. Zawór pływakowy podnosi się, gdy w szybkowarze wzrasta ciśnienie.  
Po kilku minutach szybkowar osiąga docelowy poziom ciśnienia i rozpoczyna się gotowanie. Na wyświetlaczu komunikat **On** zmieni się na odliczanie czasu pozostałego do końca gotowania.
11. Po zakończeniu programu na wyświetlaczu pojawi się komunikat **End**.
12. Obróć przełącznik uwalniania pary do pozycji **odpowietrzania (Venting)**. Para pod ciśnieniem wydostanie się przez górną część zaworu uwalniania pary.
13. Zawór pływakowy opadnie po całkowitym obniżeniu ciśnienia.
14. Otwórz i zdejmij pokrywę zgodnie z opisem w rozdziale: [Funkcje kontroli ciśnienia - Pokrywa do gotowania pod ciśnieniem](#).
15. Ostrożnie wyjmij naczynie wewnętrzne z podstawy szybkowaru, wylej wodę i dokładnie osusz wnętrze szybkowaru.

Jesteś gotowy, aby rozpocząć gotowanie w szybkowarze!



**UWAGA**

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

## Użytkowanie programów gotujących pod ciśnieniem

Niezależnie od tego, czy jesteś początkującym kucharzem, czy ekspertem kulinarnym, szybkiar wielofunkcyjny Duo ułatwi pracę w kuchni oferując inteligentne programy, które umożliwiają gotowanie za dotknięciem przycisku.

Postępowanie zgodnie z poniższymi procedurami zapewnia bezpieczne korzystanie z szybkiar podczas używania programów inteligentnych gotujących ze zwiększonym ciśnieniem, czyli następujących: zupa/wywar (Soup/Broth), mięso/gulasz (Meat/Stew), fasola/chili (Bean/Chili), drób\* (Poultry), ryż (Rice), produkty pełnoziarniste\* (Multigrain), owsianka (Porridge), gotowanie na parze (Steam) i gotowanie ciśnieniowe (Pressure Cook).

*\*Niedostępne w modelu Duo Mini. Zamiast tego użyj programu gotowania ciśnieniowego (Pressure Cook).*



Przed użyciem zawsze dokładnie sprawdzaj pokrywę do gotowania ciśnieniowego, naczynie wewnętrzne i podstawę szybkiar, aby upewnić się, że są czyste i w dobrym stanie technicznym.

Pojemność naczynia Instant Pot Duo	Minimalna ilość płynu do gotowania ciśnieniowego*
2.8 Litra	1 szklanka - 250 ml
5.7 Litra	1 ½ szklanki - 375 ml
7.6 Litra	2 szklanki - 500 ml

\* O ile w przepisie nie określono inaczej.

Płyny do gotowania pod ciśnieniem powinny być na bazie wody, takie jak wywar, zupa lub sok.

Jeśli używasz zupy z puszki, skondensowanej sok na bazie śmietanki, dodaj wodę zgodnie z powyższym opisem.



**UWAGA**

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

## Użytkowanie programów gotujących pod ciśnieniem

---

1. Otwórz i zdejmij pokrywę zgodnie z opisem w rozdziale: [Funkcje kontroli ciśnienia - Pokrywa do gotowania pod ciśnieniem.](#)
2. Włóż produkty spożywcze i płynne składniki do naczynia wewnętrznego.  
**Uwaga:** *Zimne lub zamrożone produkty spożywcze wydłużają czas rozgrzewania i spowalniają zwiększanie ciśnienia. Aby uzyskać najszybsze rezultaty, rozmroź zamrożone składniki przed gotowaniem.*
3. Włóż naczynie wewnętrzne do bazy szybkowaru.
4. **Wersje Duo Mini i Duo Plus:** Podłącz przewód zasilający do gniazda zasilania z tyłu urządzenia. Upewnij się, że połączenie jest szczelne.  
**Wszystkie modele:** Podłącz przewód zasilający do źródła zasilania 230 V. Szybkowar przejdzie w tryb czuwania, a wyświetlacz pokaże **OFF**.
5. Umieść i zamknij pokrywę zgodnie z opisem w rozdziale: [Funkcje kontroli ciśnienia - Pokrywa do gotowania pod ciśnieniem.](#)
6. Przekręć przełącznik uwalniania pary do pozycji **uszczelnienia (Sealing)**.
7. Wybierz pożądany program inteligentny gotowania pod ciśnieniem.
8. Naciśnij ponownie ten sam przycisk programu Smart, aby przejść przez opcje wyboru czasu: **Krótki (Less), Normalny (Normal) i Długi (More)**.
9. W przypadku niestandardowego czasu gotowania użyj przycisków **- / +**, aby dostosować go do swoich potrzeb.
10. Naciśnij przycisk **Pressure Level**, aby przełączyć pomiędzy **Niskim (Low) i Wysokim (High)** ciśnieniem.

**Uwaga:** *Podczas gotowania pod ciśnieniem poziom ciśnienia kontroluje temperaturę. Wyższe ciśnienie skutkuje wyższą temperaturą gotowania.*

**Uwaga:** *Ustawienia czasu gotowania i poziomu ciśnienia wybrane na początku gotowania zostają zapisane w pamięci programu inteligentnego (Smart).*

## Użytkowanie programów gotujących pod ciśnieniem

11. Naciśnij przycisk **Keep Warm**, aby wyłączyć lub włączyć automatyczne przechowywanie potraw w ciepłe po zakończonym procesie gotowania.
12. Po 10 sekundach na wyświetlaczu pojawi się napis **On**, co oznacza że rozpoczęło się **rozgrzewanie** szybkowaru.
13. Po zakończeniu gotowania postępuj zgodnie z przepisem, aby wybrać odpowiednią metodę odpowietrzania. Patrz rozdział: [Rozprężanie szybkowaru \(Metody odpowietrzania\)](#).

**Szybka wskazówka:** Użyj stojaka do gotowania na parze, aby umieścić produkty spożywcze nad wodą do ich gotowania. Zapewnia to równomierne rozprowadzanie ciepła, zapobiega przedostawaniu się składników odżywczych do płynu do gotowania i przypalaniu potraw na dnie naczynia wewnętrznego.

### **NIEBEZPIECZEŃSTWO**

Gdy zawór pływakowy jest podniesiony, zawartość szybkowaru znajduje się pod **wyjątkowo wysokim ciśnieniem**.

Nie próbuj zdejmować pokryw, gdy zawór pływakowy jest uniesiony. Całe ciśnienie musi być zwolnione, a zawór pływakowy musi być opuszczony. Patrz: [Rozprężanie szybkowaru \(metody odpowietrzania\)](#), aby uzyskać informacje na temat zwalniania ciśnienia. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować uszkodzenie mienia i/lub obrażenia ciała.

### **UWAGA**

Nie napełniaj naczynia wewnętrznego powyżej linii PC MAX — 2/3 (maksymalne wypełnienie dla gotowania pod ciśnieniem), zaznaczonej w jego wnętrzu.  
Podczas gotowania potraw, które pęcznieją (np. ryżu, fasoli, makaronu) nie napełniaj naczynia wewnętrznego powyżej linii — 1/2, zaznaczonej na wewnętrznej powierzchni naczynia.

Zawsze gotuj z założonym naczyniem wewnętrznym. Nie wlewaj żywności ani płynów bezpośrednio do bazy szybkowaru.  
Aby uniknąć ryzyka obrażeń ciała i/lub uszkodzenia mienia, należy umieścić żywność i płynne składniki w naczyniu wewnętrznym, a następnie włożyć go do podstawy szybkowaru.

## Ustawienia gotowania pod ciśnieniem

Program inteligentny (Smart)		Ustawienia		
<b>Zupa / Wywar (Soup / Broth)</b>	Ciśnienie	<b>Niskie (35–55 kPa)</b> <b>Wysokie (65–85 kPa)</b>		
	Ustawienia czasu	Krótki (Less)	Normalny (Normal)	Długi (More)
	Domyślny czas gotowania (do regulacji)	00:20	00:30	04:00
	Zakres czasu gotowania	00:01 – 04:00		
<b>Mięso / Gulasz (Meat / Stew)</b>	Ciśnienie	<b>Niskie (35–55 kPa)</b> <b>Wysokie (65–85 kPa)</b>		
	Ustawienia czasu	Krótki (Less)	Normalny (Normal)	Długi (More)
	Domyślny czas gotowania (do regulacji)	00:20	00:35	00:45
	Zakres czasu gotowania	00:01 – 04:00		
<b>Fasola / Chili (Bean / Chili)</b>	Ciśnienie	<b>Niskie (35–55 kPa)</b> <b>Wysokie (65–85 kPa)</b>		
	Ustawienia czasu	Krótki (Less)	Normalny (Normal)	Długi (More)
	Domyślny czas gotowania (do regulacji)	00:25	00:30	00:40
	Zakres czasu gotowania	00:01 – 04:00		
<b>Drób* (Poultry)</b>	Ciśnienie	<b>Niskie (35–55 kPa)</b> <b>Wysokie (65–85 kPa)</b>		
	Ustawienia czasu	Krótki (Less)	Normalny (Normal)	Długi (More)
	Domyślny czas gotowania (do regulacji)	00:05	00:15	00:30
	Zakres czasu gotowania	00:01 – 04:00		
<b>Ryż (Rice)</b>	Ciśnienie	<b>Niskie (35–55 kPa)</b> <b>Wysokie (65–85 kPa)</b>		
	Ustawienia czasu	Krótki (Less)	Normalny (Normal)	Długi (More)
	Domyślny czas gotowania (do regulacji)	00:08	00:12	00:15
	Zakres czasu gotowania	Czas gotowania dostosowuje się automatycznie w zależności od objętości ryżu w zakresie: 8–15 minut. Wyświetlacz wskazuje <b>Auto</b> .		

\*Program niedostępny w modelu Duo Mini. Zamiast tego użyj trybu Gotowania Ciśnieniowego (Pressure Cook).

## Ustawienia gotowania pod ciśnieniem

Program inteligentny (Smart)		Ustawienia		
<b>Produkty pełno-ziarniste* (Multigrain)</b>	Ciśnienie	<b>Niskie (35–55 kPa)</b> <b>Wysokie (65–85 kPa)</b>		
	Ustawienia czasu	Krótki (Less)	Normalny (Normal)	Długi (More)
	Domyślny czas gotowania (do regulacji)	00:20	00:40	01:00 ( +00:45 namaczanie)
	Zakres czasu gotowania	00:01 – 04:00		
<b>Owsianka (Porridge)</b>	Ciśnienie	<b>Niskie (35–55 kPa)</b> <b>Wysokie (65–85 kPa)</b>		
	Ustawienia czasu	Krótki (Less)	Normalny (Normal)	Długi (More)
	Domyślny czas gotowania (do regulacji)	00:05	00:20	00:30
	Zakres czasu gotowania	00:01 – 04:00		
<b>Na parze (Steam)</b>	Ciśnienie	<b>Niskie (35–55 kPa)</b> <b>Wysokie (65–85 kPa)</b>		
	Ustawienia czasu	Krótki (Less)	Normalny (Normal)	Długi (More)
	Domyślny czas gotowania (do regulacji)	00:03	00:10	00:15
	Zakres czasu gotowania	00:01 – 04:00		
<b>Gotowanie pod ciśnieniem (Pressure Cook)</b>	Ciśnienie	<b>Niskie (35–55 kPa)</b> <b>Wysokie (65–85 kPa)</b>		
	Ustawienia czasu	Krótki (Less)	Normalny (Normal)	Długi (More)
	Domyślny czas gotowania (do regulacji)	00:20	00:35	00:45
	Zakres czasu gotowania	00:01 – 04:00		

\*Program niedostępny w modelu Duo Mini. Zamiast tego użyj trybu gotowania ciśnieniowego.



## Wskazówki dotyczące gotowania pod ciśnieniem

Program	Ustawianie czasu	Sugerowane użycie	Uwagi
Zupa / Wywar (Soup / Broth)	<b>Krótki (Less)</b>	Zupa bez mięsa	Wywar pozostanie klarowny dzięki braku bulgotania przy wrzeniu. Zawsze używaj naturalnego rozprężania szybkowaru, gdy gotujesz zupę o wysokiej zawartości skrobi.
	<b>Normalny (Normal)</b>	Zupa z mięsem	
	<b>Długi (More)</b>	Zupa na kościach	
Mięso / Gulasz (Meat / Stew)	<b>Krótki (Less)</b>	Miękka tekstura	Wybierz ustawienie na podstawie wybranej tekstury mięsa lub ręcznie dostosuj czas gotowania. Pozostaw mięso, aby „odpoczęło” przez 5–30 minut, w zależności od rozmiaru. Dzięki zachowaniu soków, mięso będzie delikatne i soczyste.
	<b>Normalny (Normal)</b>	Bardzo miękka tekstura	
	<b>Długi (More)</b>	Odchodzące od kości	
Fasola / Chilli (Bean / Chili)	<b>Krótki (Less)</b>	Zwarta konsystencja	Wybierz ustawienie na podstawie wybranej konsystencji fasoli lub ręcznie dostosuj czas gotowania. Gotując nasiona roślin strączkowych zawsze używaj naturalnego rozprężania szybkowaru. Upewnij się, że sucha fasola jest całkowicie zanurzona w wodzie.
	<b>Normalny (Normal)</b>	Miękka konsystencja	
	<b>Długi (More)</b>	Bardzo miękka konsystencja	
Drób* (Poultry)	<b>Krótki (Less)</b>	Miękka tekstura	Wybierz ustawienie na podstawie wybranej tekstury mięsa lub ręcznie dostosuj czas gotowania. Pozostaw mięso drobiowe, aby „odpoczęło” przez 5–10 minut, w zależności od rozmiaru. Dzięki zachowaniu soków, mięso będzie delikatne i soczyste.
	<b>Normalny (Normal)</b>	Bardzo miękka tekstura	
	<b>Długi (More)</b>	Odchodzące od kości	
Ryż (Rice)	<b>Krótki (Less)</b>	Delikatnie twardy	Zautomatyzowany inteligentny program gotowania wyświetla Auto przed rozpoczęciem odliczania czasu gotowania. W zależności od objętości ryżu czas gotowania może wynosić od 8 do 15 minut. Po ugotowaniu odczekaj 10 minut, a następnie użyj szybkiego rozprężania, aby zwolnić ciśnienie lub pozwól na naturalne rozprężanie szybkowaru.
	<b>Normalny (Normal)</b>	Normalnie ugotowany	
	<b>Długi (More)</b>	Bardzo miękka konsystencja	
Produkty pełnoziarniste* (Multigrain)	<b>Krótki (Less)</b>	Ryż brązowy, ryż dziki, czarna fasola, ciecierzycyca, itp.	Wybierz <b>Less</b> lub <b>Normal</b> w zależności od typu gotowanych ziaren i pożądanej tekstury.
	<b>Normalny (Normal)</b>	Ryż brązowy, ryż dziki, fasola mung itp.	
	<b>Długi (More)</b>	Twarde ziarna lub mieszanka ziaren i fasoli	Program rozpoczyna się od 45 minut namaczania w ciepłej wodzie, a następnie 60 minut to gotowanie ciśnieniowe.

\*Program niedostępny w modelu Duo Mini. Zamiast tego użyj trybu gotowania ciśnieniowego.

## Wskazówki dotyczące gotowania pod ciśnieniem

Program	Ustawianie	Sugerowane użycie	Uwagi
Owsianka (Porridge)	Krótki (Less)	Płatki owsiane	Ustaw czas gotowania zgodnie z przepisem. Zawsze używaj naturalnego rozprężania szybkowaru, gdy gotujesz składniki które pęcznieją.
	Normalny (Normal)	Kleik ryżowy	
	Długi (More)	Owsianka lub kleik z dodatkiem innych ziaren	
Na parze (Steam)	Krótki (Less)	Warzywa	Użyj załączonego stojaka do gotowania na parze, aby umieścić jedzenie ponad powierzchnią wody/płynu. Użyj metody szybkiego rozprężania szybkowaru, aby zapobiec rozgotowaniu.
	Normalny (Normal)	Owoce morza i ryby	
	Długi (More)	Mięso	
Gotowanie pod ciśnieniem	Krótki (Less)	Ustawianie ręczne parametrów gotowania	Naciśnij Pressure Level, aby przełączyć między <b>wysokim (High)</b> a <b>niskim (Low)</b> ciśnieniem. Użyj przycisków - / +, aby dostosować czas gotowania. Zastosuj się do konkretnego przepisu, aby osiągnąć pożądane rezultaty gotowania.
	Normalny (Normal)		
	Długi (More)		

## Tabela czasów gotowania pod ciśnieniem

Poniższe podano sugerowane czasy gotowania. Zawsze postępuj zgodnie ze sprawdzonymi przepisami.

	Produkt spożywczy	Czas
<b>Warzywa</b>	Szparagi, fasolka szparagowa (żółta i zielona), brokuł	1-2 min
	Brukselki, cukinia, kalafior	2-3 min
	Dynia piżmowa	4-6 min
	Marchew	6-8 min
	Kukurydza	3-5 min
	Ziemniaki (duże, w całości)	12-15 min
	Ziemniaki (małe, w całości)	8-10 min
	Ziemniaki (pokrojone w kostkę)	3-4 min
	Słodkie ziemniaki (całe)	12-15 min
	Słodkie ziemniaki (pokrojone w kostkę)	2-4 min
<b>Mięso i jaja</b>	Wołowina (gulasz)	20 min (dla kawałka 450 g)
	Wołowina (duże kawałki, żeberka)	20-25 min (dla kawałka 450 g)
	Kurczak (pierś)	6-8 min (dla kawałka 450 g)
	Kurczak (cały)	8 min (dla kawałka 450 g)
	Kurczak (wywar z kości)	40-50 min
	Jagnięcina (udziec), wieprzowina (pieczeń)	15 min (dla kawałka 450 g)
	Wieprzowina (Żeberka)	15-20 min (dla kawałka 450 g)
	Jaja	Na twardo: 5 min
<b>Nasiona roślin strączkowych (Suche / Namoczone)</b>	Czarna fasola	S: 20-25 min / N: 6-8 min
	Fasola czarne oczko	S: 14-18 min / N: 4-5 min
	Ciecierzycza	S: 35-40 min / N: 10-15 min
	Czerwona fasolka	S: 20-25 min / N: 6-8 min
	Biała fasolka	S: 25-30 min / N: 7-9 min
	Soczewica (zielona)	S: 8-10 min / N: nie dotyczy
	Soczewica (czerwona)	S: 1-2 min / N: nie dotyczy
	Fasola limerńska (fasola półksiężycowata)	S: 12-14 min / N: 6-8 min
	Soja	S: 35-45 min / N: 6-8 min

## Tabela czasów gotowania pod ciśnieniem

	Produkt spożywczy	Czas
Owoce morza	Ryby (w całości)	4-5 min
	Ryby (filety), Krab	2-3 min
	Mule	1-2 min
	Krewetki	1-3 min
	Mix owoców morza	7-8 min

### UWAGA

Zawsze używaj termometru do mięsa, aby upewnić się, że temperatura wewnętrzna osiągnęła bezpieczną minimalną temperaturę. Więcej informacji odnośnie bezpieczeństwa żywności wg USDA można uzyskać z tabel [minimalnej temperatury wewnętrznej](#).

## Proporcje gotowania wody do kasz/ziaren

Ryż i ziarna	Proporcja ziarno : woda
Biały lub brązowy ryż	1:1 szklanki
Komosa ryżowa (quinoa)	1:3/4 szklanki
Płatki owsiane	1:3 szklanek
Risotto	1:2 szklanki (dodatkowo wino do smaku)
Owsianka	1:10 szklanek

*Odwiedź stronę internetową producenta, aby zapoznać się z pełną listą czasów gotowania.*

## Użytkowanie programów inteligentnych bez-ciśnieniowo

Urządzenie wielofunkcyjne Instant Pot Duo to coś znacznie więcej niż szybkiwar. Inteligentne programy gotowania bezciśnieniowego umożliwiają łatwe przygotowywanie potraw w stylu *slow*, metodą *sauté* oraz przyrządzanie własnego jogurtu. Zawsze upewnij się, że pokrywa jest ustawiona na pozycji odpowietrzania podczas korzystania z programów gotowania bezciśnieniowego.

Poniższe rozdziały przedstawiają bezpieczne postępowanie podczas korzystania z szybkiwaru.



Przed użyciem zawsze dokładnie sprawdzaj pokrywę do gotowania ciśnieniowego, naczynie wewnętrzne i podstawę szybkiwaru, aby upewnić się, że są czyste i w dobrym stanie technicznym.

### **⚠ OSTRZEŻENIE**

Nie napełniaj naczynia wewnętrznego powyżej linii PC MAX — 2/3 (maksymalne wypełnienie dla gotowania pod ciśnieniem), zaznaczonej w jego wnętrzu.

Podczas gotowania potraw, które pęcznią (np. ryżu, fasoli, makaronu) nie napełniaj naczynia wewnętrznego powyżej linii — 1/2, zaznaczonej na wewnętrznej powierzchni naczynia.

Zawsze gotuj z założonym naczyniem wewnętrznym. Nie wlewaj żywności ani płynów bezpośrednio do bazy szybkiwaru. Aby uniknąć ryzyka obrażeń ciała i/lub uszkodzenia mienia, należy umieścić żywność i płynne składniki w naczyniu wewnętrznym, a następnie włożyć go do podstawy szybkiwaru.

# Użytkowanie programów inteligentnych bez-ciśnieniowych

## Gotowanie metodą Slow

Slow Cook to program do gotowania bezciśnieniowego, który jest kompatybilny z dowolnym dostępnym przepisem na gotowanie w wolnowarze.

Ustawianie temperatury	Sugerowane użycie	Uwagi
<b>Niska (Less)</b>	Funkcja <b>Low</b> w większości wolnowarów	Postępuj zgodnie ze wskazaniem podanymi w przepisie gotowania w wolnowarze.
<b>Optymalna (Normal)</b>	Funkcja <b>Medium</b> w większości wolnowarów	Ustawienie <b>Less</b> jest najczęściej stosowane dla powolnego gotowania, nawet całodniowego, a dla najlepszych rezultatów powinno być ustawiane na minimalny czas <b>10 godzin</b> .
<b>Wysoka (More)</b>	Funkcja <b>High</b> w większości wolnowarów	

1. Wyjmij naczynie wewnętrzne z podstawy szybkowaru.
2. Włóż składniki potrawy wraz z niezbędnym płynem do naczynia.
3. Włóż naczynie wewnętrzne do podstawy szybkowaru.
4. **Modele Duo Mini i Duo Plus:** Podłącz przewód zasilający do gniazda zasilania z tyłu urządzenia. Upewnij się, że połączenie jest szczelne.  
**Wszystkie modele:** Podłącz przewód zasilający do źródła zasilania 230 V. Szybkwara przejdzie w tryb czuwania, a wyświetlacz pokaże **OFF**.
5. Umieść i zamknij pokrywę zgodnie z opisem zawartym w rozdziale: [Funkcje kontroli ciśnienia - Pokrywa do gotowania pod ciśnieniem](#), lub użyj szklanej pokrywy z otworem wylotu pary.
6. Obróć przełącznik uwalniania pary do pozycji **odpowietrzania (Venting)**.
7. Naciśnij przycisk programu **powolnego gotowania (Slow Cook)**.
8. Naciśnij przycisk powolnego gotowania (**Slow Cook**) ponownie, aby przejść przez cykl opcji temperatury: **Less (Niska)**, **Normal (Optymalna)**, **More (Wysoka)**.
9. Za pomocą przycisków **- / +** ustaw czas gotowania.  
**Uwaga:** Jako domyślny czas i temperaturę gotowania z programem *Smart* zapisywane są te ustawione przed rozpoczęciem gotowania w szybkwarze.
10. Naciśnij przycisk **Keep Warm**, aby wyłączyć automatyczne ustawienie utrzymywania ciepła po zakończonym gotowaniu.
11. Po 10 sekundach rozpocznie się gotowanie, a wyświetlacz rozpocznie się odliczanie czasu pozostałego do końca gotowania.
12. Po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu pojawi się komunikat **End**, jeśli funkcja **Keep Warm** jest wyłączona. Jeśli nie, licznik zacznie odliczać od 00:00 do 10 godzin.  
**Uwaga:** Zawór pływakowy nie powinien podnosić się podczas programu *Slow Cook*. Pokrywę można podnosić w dowolnym momencie podczas całego procesu gotowania, co zapewnia łatwy dostęp. Jeśli zawór pływakowy podnosi się, upewnij się, że przełącznik uwalniania pary jest ustawiony w pozycji **odpowietrzania**. Zapoznaj się z rozdziałem: [Rozprężanie szybkowaru \(Metody odpowietrzania\)](#).

# Użytkowanie programów inteligentnych bez-ciśnieniowych

## Sauté

Program Sauté to program gotowania bezciśnieniowego, którego można używać zamiast patelni lub powierzchni grillującej.

Ustawianie temperatury	Sugerowane użycie	Uwagi
<b>Niska (Less)</b>	Duszenie, zagęszczanie i redukcja płynów.	Przełączenie wyświetlacz z komunikatu <b>Hot</b> na <b>On</b> wskazuje, że szybkowar osiągnął odpowiednią temperaturę gotowania/smażenia.
<b>Optymalna (Normal)</b>	Podsmażanie lub smażenie jak na patelni.	Ze względów bezpieczeństwa 30 minut to maksymalny czas gotowania/ smażenia i nie może być zostać zwiększony.
<b>Wysoka (More)</b>	Opiekanie lub zarumienianie mięsa.	

1. Włóż naczynie wewnętrzne do podstawy szybkowaru. **Nie używaj pokrywy.**
2. **Modele Duo Mini i Duo Plus:** Podłącz przewód zasilający do gniazda zasilania z tyłu urządzenia. Upewnij się, że połączenie jest szczelne.  
**Wszystkie modele:** Podłącz przewód zasilający do źródła zasilania 230 V. Szybkowar przejdzie w tryb czuwania, a wyświetlacz pokaże **OFF**.
3. Naciśnij przycisk **Sauté**, aby wybrać program inteligentny Sauté.
4. Naciśnij ponownie przycisk **Sauté**, aby przejść przez cykl opcji temperatury: **Less (Niska), Normal (Optymalna), More (Wysoka)**.  
**Uwaga:** Jako domyślna temperatura gotowania z programem Smart zapisywana jest ta ustawiona przed rozpoczęciem gotowania w szybkowarze.
5. Po 10 sekundach wyświetlacz pokaże **On**, co oznacza, że rozpoczęło się rozgrzewanie.
6. Gdy wyświetlacz przełączy się z **On** na **Hot (gorący)** dodaj składniki zgodnie z przepisem. **Uwaga:** Jeśli składniki przepisu zostaną dodane przed wyświetleniem komunikatu **Hot**, może się on w ogóle nie pojawić i będzie to prawidłowe.
7. Po zakończeniu gotowania wyświetlacz wskaże **End (Koniec)**.  
**Uwaga:** Automatycznego utrzymywania ciepła nie można włączyć dla programu Sauté.

## Deglazurowanie garnka wewnętrznego (gotowanie ciśnieniowe po smażeniu)

Smażenie mięsa i warzyw przed gotowaniem pod ciśnieniem to doskonały sposób na wzmocnienie smaku, ponieważ cukry karmelizują pod wpływem wysokiej temperatury programu Sauté.

Aby gotować od razu po użyciu programu Sauté, usuń powstałą glazurę z naczynia wewnętrznego, aby upewnić się, że potrawy się nie przypalą. **Aby usunąć glazurę**, wyjmij produkty spożywcze z garnka wewnętrznego i dodaj rzadki płyn (np. wodę, bulion, wino) na gorącą powierzchnię. Użyj drewnianej lub silikonowej szpatułki, aby oczyścić wszystko, co przykleiło się do powierzchni naczynia.

### OSTRZEŻENIE

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

# Wskazówki gotowania

---

## Jogurt

Program Jogurt (Jogurt) to program gotowania bezciśnieniowego, stworzony z myślą o łatwych przepisach na mleczny lub bezmleczny fermentowany nabiał.

Pojemność Instant Pot Duo	Minimalna ilość mleka	Maksymalna ilość mleka
2.8 Litra	2 szklanki - 500 ml	1.9 Litra
5.7 Litra	4 szklanki - 1000 ml	3.8 Litra
7.6 Litra	6 szklanek - 1500 ml	5.7 Litra

## Pasteryzacja mleka

1. Wlej świeże mleko do naczynia wewnętrznego, a następnie włóż go do bazy szybkowaru.
2. **Modele Duo Mini i Duo Plus:** Podłącz przewód zasilający do gniazda zasilania z tyłu urządzenia. Upewnij się, że połączenie jest szczelne.  
**Wszystkie modele:** Podłącz przewód zasilający do źródła zasilania 230 V. Szybko-war przejdzie w tryb czuwania, a wyświetlacz pokaże **OFF**.
3. Umieść i zamknij pokrywę zgodnie z opisem zawartym w rozdziale: [Funkcje kontroli ciśnienia - Pokrywa do gotowania pod ciśnieniem](#).
4. Naciśnij przycisk **Yogurt**, aby wybrać program inteligentny dla przygotowywania jogurtu.
5. Naciśnij ponownie przycisk **Yogurt**, aby przejść do opcji **Więcej (More)**. Wyświetlacz pokaże: **boiL**.
6. Po 10 sekundach szybkowar zacznie się nagrzewać.
7. Po zakończeniu pasteryzacji wyświetlacz pokaże: **End (Koniec)**.
8. Zdejmij pokrywę i użyj termometru do sprawdzenia temperatury.

*Uwaga: Mleko musi osiągnąć temperaturę minimum 72°C, aby zaszła pasteryzacja.*

## Dodaj starterowe kultury bakterii

1. Pozwól pasteryzowanemu mleku ostygnąć do temperatury nieco poniżej 43°C.
2. Dodaj starterowe kultury bakterii do mleka zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

*Uwaga: Jeśli używasz jogurtu naturalnego jako startera, upewnij się, że zawiera **aktywne kultury bakterii**. Wymieszaj 2 łyżki jogurtu na litr mleka lub postępuj zgodnie z zaufanym przepisem.*

3. Umieść i zamknij pokrywę zgodnie z opisem zawartym w rozdziale: [Funkcje kontroli ciśnienia - Pokrywa do gotowania pod ciśnieniem](#).



## Zalecane czasy gotowania

### Fermentowanie jogurtu

Ustawianie temperatury	Sugerowane użycie	Uwagi
<b>Niska (Less)</b>	Dla niższej temperatury fermentacji (np. Jiu Niang, czyli słodki sfermentowany kleisty deser ryżowy)	Domyślny czas fermentacji to <b>24</b> godziny. Dostosuj czas fermentacji na podstawie przepisu.
<b>Optymalna (Normal)</b>	Mleko fermentujące po dodaniu kultury starterowej	Dłuższa fermentacja spowoduje, że jogurt będzie bardziej kwaśny. Dostosuj czas według potrzeb do <b>99 godzin i 30 minut</b> .
<b>Wysoka (More)</b>	Pasteryzacja mleka	Czas pasteryzacji jest wstępnie ustawiony i nie można go regulować. Wyświetlacz pokazuje komunikat <b>boiL</b> podczas działania programu. Aby uzyskać bardzo gęsty jogurt, spasteryzuj mleko dwukrotnie.

1. Naciśnij przycisk **Yogurt**, aby wybrać program inteligentny do jogurtu.
2. Naciśnij ponownie przycisk **Yogurt**, aby przejść do opcji temperatury: **Normal (Optymalna)**. Wyświetlacz pokaże: **08:00**
3. Użyj przycisków **- / +** aby zmienić długość czasu fermentacji, jeśli to konieczne.
4. Po **10 sekundach** szybkowar rozpocznie nagrzewanie. Wyświetlacz rozpocznie liczenie czasu pracy od **00:00**.
5. Gdy fermentacja dobiegnie końca, szybkowar wyda piszczący dźwięk, a wyświetlacz pokaże: **End (Koniec)**.

### Kubki jogurtowe

Kubki jogurtowe to wygodny sposób na porcjowanie jogurtu do podania.

1. Po dodaniu kultury starterowej do mleka pasteryzowanego ostrożnie wlej mleko do kubków jogurtowych i szczelnie je zamknij.
2. Dokładnie wyczyść naczynie wewnętrzne i umieść stojak (do gotowania na parze) na jego dnie.
3. Umieść zamknięte kubki po jogurcie na podstawce do gotowania na parze i wlewaj wodę do naczynia wewnętrznego, aż kubki zanurzą się do połowy.
4. Wykonaj czynności opisane w punkcie „Fermentowanie jogurtu” (powyżej).

## Pielęgnacja i czyszczenie urządzenia

Wyczyść szybkowar Duo po każdym użyciu.

Przed czyszczeniem zawsze odłącz urządzenie ze źródła zasilania i pozwól mu ostygnąć do temperatury pokojowej.

Poczekaj, aż wszystkie powierzchnie dokładnie wyschną przed użyciem i przed przechowywaniem.

Części	Instrukcje czyszczenia	Metoda mycia
<b>Akcesoria</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Stojak do gotowania na parze</li><li>Kolektor kondensacyjny</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Umyj po każdym użyciu.</li><li>Nigdy nie używaj żrących detergentów chemicznych, proszków ani szorstkich materiałów czy akcesoriów.</li><li>Myjąc w zmywarce umieść na górnym koszu.</li><li>Po każdym użyciu opróżnij i wypłucz pojemnik na skraplającą się wodę.</li></ul>	
<b>Pokrywa i jej elementy</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Oslona przeciw-blokująca</li><li>Uszczelka</li><li>Zawór uwalniający parę</li><li>Zawór pływakowy</li><li>Silikonowa nasadka</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Umyj po każdym użyciu gorącą wodą i łagodnym płynem do naczyń i pozostaw do wyschnięcia lub umieść w górnym koszu zmywarki.</li><li>Przed myciem zdejmij wszystkie małe części z pokrywy.</li><li>Aby zapobiec zatykaniu rury odprowadzającej parę i wycisnąć jej wnętrze, wyciągnij zawór oraz osłonę przeciw-blokującą.</li><li>Aby pozbyć się wody z pokrywy po jej umyciu, chwyć za uchwyty i trzymając pionowo nad zlewem, przekręcaj o 360 °(jak kierownicą).</li><li>Po wyczyszczeniu umieść pokrywę do góry nogami na bazie szybkowaru.</li><li>Przechowuj pierścienie uszczelniające w dobrze wentylowanym miejscu, aby zmniejszyć resztkowy zapach aromatycznych posiłków. Aby wyeliminować zapachy, dodaj 1szklankę (250 ml) wody i 1 szklankę (250 ml) octu spirytusowego do naczynia wewnętrznego i uruchom gotowanie ciśnieniowe na 5–10 minut, a następnie uwolnij parę (SU).</li></ul>	Bezpieczne do mycia w zmywarce oraz do mycia ręcznego
<b>Stalowe naczynie wewnętrzne</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Twarda woda może zostawiać osad na powierzchniach, który można usunąć poprzez czyszczenie gąbką namoczoną octem.</li><li>Jeśli na dnie znajdują się przyschnięte lub przypalone resztki jedzenia, możesz namoczyć naczynie w gorącej wodzie na kilka godzin, aby ułatwić czyszczenie.</li><li>Należy myć po każdym użyciu.</li><li>Upewnij się, że wszystkie powierzchnie zewnętrzne są suche przed umieszczeniem w bazie szybkowaru.</li></ul>	

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


## Pielęgnacja i czyszczenie urządzenia

Części	Instrukcje czyszczenia	Metoda mycia
<b>Odlączany przewód zasilający</b> (Jedynie w modelach Mini i Plus)	<ul style="list-style-type: none"><li>Użyj ledwie wilgotnej szmatki, aby wytrzeć wszelkie zabrudzenia z przewodu zasilającego.</li></ul>	Jedynie wilgotną ściereczką
<b>Baza szybkowaru</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Wytrzyj wnętrze naczyń zewnętrznego bazy szybkowaru oraz brzeg z rowkiem kondensacyjnym za pomocą ledwie wilgotnej szmatki i pozostaw do wyschnięcia.</li><li>Powierzchnię zewnętrzną bazy szybkowaru czyść jedynie za pomocą miękkiej, ledwie wilgotnej ściereczki lub gąbki.</li></ul>	

### OSTRZEŻENIE

Upewnij się, że element grzewczy pozostaje suchy przez cały czas.	Nie zanurzaj podstawy szybkowaru w wodzie ani myj jej w zmywarce.	Nigdy nie zanurzaj w wodzie przewodu zasilającego.	Nie moczyć bolców przewodu zasilającego.
---	---	--	--

## Rozwiązywanie problemów

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Problem z zamknięciem pokrywy	Nieprawidłowo zainstalowana uszczelka wokół pokrywy.	Zmień położenie uszczelki i upewnij się, że jest dobrze dopasowana do prowadnicy.
	Zawór pływakowy w pozycji wysuniętej.	Delikatnie wciśnij zawór pływakowy w dół podłużnym narzędziem.
	Zawartość w szybkowarze jest nadal gorąca.	Obróć przełącznik uwalniania pary do pozycji <b>odpowietrzania (Venting)</b> , a następnie powoli połóż pokrywę na bazę szybkowaru, pozwalając na rozproszenie ciepła.
Problem z otwarciem pokrywy	Ciśnienie wewnątrz szybkowaru	Zwolnij ciśnienie zgodnie z instrukcją; otwarcie pokrywy jest możliwe dopiero po opadnięciu zaworu pływakowego.
	Zawór pływakowy zablokowany w pozycji wysuniętej z powodu pozostałości resztek jedzenia.	Upewnij się, że para została całkowicie uwolniona przez szybkie zwolnienie ciśnienia, a następnie delikatnie naciśnij zawór pływakowy podłużnym narzędziem. Ostrożnie otwórz pokrywę i dokładnie wyczyść zawór pływakowy, jego otoczenie i pokrywę przed następnym użyciem.
	 <b>OSTRZEŻENIE</b>	Zawartość może być nadal pod ciśnieniem; aby uniknąć oparzenia, nie próbuj otwierać pokrywy na siłę.
Naczynie wewnętrzne przywiera do pokrywy przy próbie otwarcia szybkowaru	Stygnięcie naczynia wewnętrznego może wytworzyć zassanie powodujące przylgnięcie naczynia do pokrywy.	Aby uwolnić zassanie, przekręć przełącznik uwalniania pary do pozycji <b>odpowietrzania (Venting)</b> .
Para wydostaje się bokami spod pokrywy	Nie założona uszczelka pokrywy.	Zamontuj pierścień uszczelniający.
	Uszkodzona uszczelka pokrywy lub nieprawidłowo zainstalowana.	Wymień pierścień uszczelniający.
	Resztki jedzenia przywarły do uszczelki.	Zdejmij uszczelkę i dokładnie wyczyść.
	Pokrywa nie została prawidłowo zamknięta.	Otwórz, a następnie zamknij pokrywę.
	Prowadnice na uszczelkę w pokrywie zostały przekrzywione lub uszkodzone.	Zdejmij pierścień uszczelniający z pokrywy i dokładnie sprawdź prowadnice pod kątem zagięć lub uszkodzeń. <a href="#">Skontaktuj się z serwisem.</a>
	Wewnętrzna krawędź naczynia może być zniekształcona.	Sprawdź, czy nie ma deformacji i <a href="#">skontaktuj się z serwisem.</a>

## Rozwiązywanie problemów

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Zawór pływakowy nie podnosi się	Resztki jedzenia zalegające w zaworze pływakowym lub w silikonowej nasadce zaworu pływakowego	Wyjmij zawór pływakowy z pokrywy i dokładnie wyczyść; wykonaj <a href="#">wstępne uruchomienie testowe</a> , aby sprawdzić działanie i zanotuj wyniki. <a href="#">Skontaktuj się z serwisem.</a>
	Za mało płynu w naczyniu wewnętrznym	Sprawdź, czy dno naczynia wewnętrznego nie jest przypalone. Dodaj rzadki płyn na bazie wody do naczynia zgodnie z jego rozmiarem: Mini (2,8l): 1 szklanka / 250 ml Plus (5.7l): 1 i 1/2 szklanki / 375 ml Evo Plus (7.6l): 2 szklanki / 500 ml
	Uszkodzona lub brakująca nasadka silikonowa	Zainstaluj lub wymień zawór pływakowy.
	Zawór pływakowy zablokowany przez mechanizm zamykający pokrywę	Wypchnij zawór pływakowy używając podłużnego narzędzia. Jeśli nie da się wypchnąć zaworu, wyłącz szybkiwar. <a href="#">Skontaktuj się z serwisem.</a>
	Naczynie wewnętrzne nie nagrzewa się	Wykonaj <a href="#">wstępne uruchomienie testowe</a> , aby sprawdzić działanie i zanotuj wyniki. <a href="#">Skontaktuj się z serwisem.</a>
	Dno naczynia wewnętrznego mogło zostać uszkodzone.	Wykonaj <a href="#">wstępne uruchomienie testowe</a> , aby sprawdzić działanie i zanotuj wyniki. <a href="#">Skontaktuj się z serwisem.</a>
Niewielkie ulatnianie się / syczenie pary z wylotu uwalniania pary podczas cyklu gotowania	Przełącznik uwalniania pary nie jest w pozycji <b>uszczelnienia (Sealing)</b> .	Przekręć przełącznik uwalniania pary do pozycji <b>uszczelnienia (Sealing)</b> .
	Szybkiwar reguluje nadmierne ciśnienie.	To normalne; nie jest wymagane żadne działanie.
Para wydostaje się z wylotu uwalniania pary, gdy przełącznik uwalniania pary znajduje się w pozycji <b>uszczelnienia (Sealing)</b> .	Za mało płynu w naczyniu wewnętrznym.	Dodaj rzadki płyn na bazie wody do naczynia zgodnie z jego rozmiarem: Mini (2,8l): 1 szklanka / 250 ml Plus (5.7l): 1 i 1/2 szklanki / 375 ml Evo Plus (7.6l): 2 szklanki / 500 ml
	Awaria czujnika kontroli ciśnienia.	<a href="#">Skontaktuj się z serwisem.</a>
	Zawór spustowy pary nie jest prawidłowo osadzony.	Obróć przełącznik uwalniania pary i upewnij się, że znajduje się w pozycji <b>uszczelnienia (Sealing)</b> .
Wyświetlacz pozostaje pusty po podłączeniu przewodu zasilającego	Złe podłączenie zasilania lub brak zasilania.	Sprawdź przewód zasilający, jeśli zauważysz uszkodzenie <a href="#">skontaktuj się z serwisem.</a> Sprawdź gniazdko, aby upewnić się, że jest zasilane.
	Przepalił się bezpiecznik elektryczny.	Skontaktuj się z serwisem.

## Rozwiązywanie problemów

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie	
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu (Error) i szybkowar emituje ciągły sygnał dźwiękowy	C1 C2 C6 C6H C6L	Wadliwy czujnik.	<a href="#">Skontaktuj się z serwisem.</a>
	C5	Temperatura jest zbyt wysoka, ponieważ naczynie wewnętrzne nie jest umieszczone w bazie szybkowaru.	Naciśnij przycisk <b>Cancel</b> i poczekaj, aż element grzewczy ostygnie; upewnij się, że wewnątrz szybkowaru nie ma niepożądanych przedmiotów; włóż lub zmień położenie naczynia wewnętrznego w urządzeniu i spróbuj ponownie wprowadzić ustawienia.
		Temperatura jest zbyt wysoka, ponieważ w naczyniu wewnętrznym nie ma wody.	Sprawdź, czy dno naczynia wewnętrznego nie jest przypalone. Dodaj rzadki płyn na bazie wody do naczynia zgodnie z jego rozmiarem: Mini (2.8l): 1 szklanka / 250 ml Plus (5.7l): 1 i 1/2 szklanki / 375 ml Evo Plus (7.6l): 2 szklanki / 500 ml
	C7 lub NoPr	Element grzewczy uległ awarii.	<a href="#">Skontaktuj się z serwisem.</a>
		Za mało płynu.	Dodaj rzadki płyn na bazie wody do naczynia zgodnie z jego rozmiarem: Mini (2.8l): 1 szklanka / 250 ml Plus (5.7l): 1 i 1/2 szklanki / 375 ml Evo Plus (7.6l): 2 szklanki / 500 ml
		Przełącznik uwalniania pary znajduje się w pozycji <b>odpowietrzania (Venting)</b> .	Przekręć uchwyt uwalniania pary do pozycji <b>uszczelnienia (Sealing)</b> .
	Pokrywa	Pokrywa nie znajduje się w pozycji prawidłowej dla wybranego programu.	Otwórz i zamknij pokrywę. Nie używaj pokrywki podczas programu <b>Sauté</b> .
	OvHt/ Burn/ Food burn	Wykryto wysoką temperaturę na dnie naczynia wewnętrznego; sprzęt automatycznie obniża temperaturę, aby uniknąć przegrzania.	Osady skrobi na dnie naczynia wewnętrznego mogły blokować rozprzodzenie ciepła. Wyłącz szybkowar, zwolnij ciśnienie zgodnie z instrukcją i sprawdź dno naczynia wewnętrznego.
PrSE	Podczas programu gotowania bezciśnieniowego nagromadziło się zwiększone ciśnienie.	Przekręć uchwyt uwalniania pary do pozycji <b>odpowietrzania (Venting)</b> .	
Sporadyczne kliknięcia lub delikatne dźwięki trzaskania	Dźwięk włączania zasilania i rozszerzania płyty dociskowej podczas zmiany temperatury.	To normalne i nie wymaga działań.	
	Powierzchnia zewnętrzna naczynia wewnętrznego jest mokra.	Wytrzyj zewnętrzne powierzchnie naczynia wewnętrznego. Upewnij się, że element grzewczy jest suchy przed włożeniem naczynia do postawy szybkowaru.	

# Instant Pot®

Instant Brands Inc.  
11-300 Earl Grey Dr., Suite 383  
Ottawa, Ontario  
K2T 1C1  
Canada

Polski punkt dystrybucji:

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

Tel. kontaktowe:  
570 310 000/  
570 320 000