

Instrukcja obsługi

INSTANT™ POT SUPERIOR
SLOW COOKER

Instant™

Dziękujemy!

Za zakup nowego urządzenia Instant™ Pot Superior Slow Cooker !

Witaj w świecie domowych szefów kuchni, którzy korzystają z profesjonalnego wsparcia urządzeń marki Instant!

Mamy nadzieję, że tak jak my, pokochasz gotowanie w wolnowarze Instant Pot Superior i będziesz cieszyć się jego zaletami przez długie lata. Zapraszamy więc do zapoznania się ze sposobem działania tego funkcjonalnego urządzenia poprzez dokładne zapoznanie się z zaleceniami, wskazówkami i ostrzeżeniami zawartymi w niniejszej instrukcji.

Zacznij swoją przygodę z wolnowarem Superior Slow Cooker!

Dowiedz się więcej o sprzętach od Instant na stronie:

<https://instant-pot.pl/>

Poznaj naszą bazę przepisów w zakładce: Nasze przepisy !

Dołącz do społeczności fanów Instant na Facebooku

SPIS TREŚCI

Ważne środki ostrożności.....	2
Zawartość opakowania.....	6
Obsługa wolnowaru.....	7
Panel sterowania.....	7
Komunikaty stanu urządzenia.....	8
Włączanie / wyłączanie dźwięków.....	9
Przywracanie ustawień początkowych.....	9
Przed pierwszym użyciem.....	10
Przegląd programów inteligentnych (Smart).....	11
Wolne gotowanie (Slow Cook).....	11
Gotowanie na parze (Steam).....	14
Podsmażanie (Sear/Saute).....	16
Podgrzewanie (Warm).....	18
Czyszczenie.....	19
Rozwiązywanie problemów.....	20
Kody błędów.....	21
Specyfikacja produktu.....	21

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

⚠ UWAGA

Instrukcje bezpieczeństwa

W Instant™ chcemy, abyś czuł się komfortowo korzystając z naszych produktów. Nasze sprzęty zaprojektowane są przede wszystkim z myślą o wygodzie i bezpieczeństwie gotowania.

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, aby zminimalizować ryzyko pożaru, porażenia prądem elektrycznym lub innych obrażeń ciała.

Przed użyciem przeczytaj wszystkie instrukcje i używaj tego urządzenia wyłącznie zgodnie z zaleceniami. Nieprzestrzeganie środków ostrożności może spowodować obrażenia ciała i/lub uszkodzenie mienia oraz unieważnienie gwarancji.

MIEJSCE UŻYTKOWANIA SPRZĘTU

- **NALEŻY** umieszczać urządzenie wyłącznie na blacie. Urządzenie należy zawsze ustawiać na stabilnej, niepalnej i równej powierzchni.
- **NIE WOLNO** umieszczać urządzenia na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego bądź nagrzanego piekarnika.
- **NIE WOLNO** używać urządzenia w pobliżu wody lub źródła ognia.
- **NIE WOLNO** używać na zewnątrz. Trzymać z dala od bezpośredniego działania światła słonecznego.
- **NIE WOLNO** stawiać na niczym, co mogłoby blokować otwory wentylacyjne urządzenia.
- Przed użyciem **NALEŻY** upewnić się, że wszystkie części są suche i wolne od resztek jedzenia.

OGÓLNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

- Podczas przenoszenia wewnętrznego garnka i wyjmowania akcesoriów **NALEŻY** zawsze używać rękawic kuchennych.
- Rozgrzane akcesoria **NALEŻY** umieszczać na żaroodpornej powierzchni lub na odpornych na działanie ciepła naczyniach.
- **NALEŻY** zachować szczególną ostrożność podczas podnoszenia garnka z podstawy wolnowaru, aby uniknąć poparzeń.
- **NALEŻY** zachować szczególną ostrożność, gdy w naczyniu do gotowania znajdują się gorące potrawy, a w szczególności gorący olej lub inne gorące płyny.
- **NIE WOLNO** używać urządzenia bez wyjmowanego garnka wewnętrznego włożonego do środka bazy urządzenia.
- **NIE DOTYKAJ** szklanej pokrywki, gorących powierzchni urządzenia ani

⚠ UWAGA

żadnych akcesoriów podczas gotowania lub bezpośrednio po nim, ponieważ będą one gorące. Do podnoszenia i przenoszenia używaj wyłącznie uchwytów bocznych.

- **NIE WOLNO** używać tego urządzenia do głębokiego smażenia.
- **NIE WOLNO** przesuwać urządzenia podczas jego pracy.
- **NALEŻY** zachować szczególną ostrożność podczas usuwania gorącego tłuszczu.
- **NIE WOLNO** pozwalać dzieciom ani osobom o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych na samodzielną obsługę tego urządzenia. Niezbędny jest ścisły nadzór, jeśli jakiegokolwiek urządzenie elektryczne jest używane przez dzieci lub w ich pobliżu oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem.
- **NIE WOLNO** używać urządzenia do celów innych niż do użytku domowego. Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
- **NIE WOLNO** używać urządzenia do celów innych niż przeznaczone.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE GOTOWANIA

- **NIE** przepelniaj garnka. **NALEŻY** pozostawić co najmniej 2,5 cm wolnej przestrzeni na górze garnka, aby umożliwić rozszerzanie się podczas gotowania.
- **NIE WKŁADAJ** zbyt dużych potraw do garnka. **NALEŻY** upewnić się, że pokrywka zakrywa cały garnek podczas gotowania.

AKCESORIA

- **NALEŻY** używać wyłącznie akcesoriów i dodatków autoryzowanych przez firmę Instant Brands Inc. Używanie części, akcesoriów lub dodatków niezalecanych przez producenta może powodować ryzyko porażenia prądem elektrycznym lub innych obrażeń ciała, pożaru i/lub uszkodzenia mienia.
- **NIE WOLNO** używać dołączonych akcesoriów w kuchence mikrofalowej, tosterze, piekarniku konwekcyjnym lub konwencjonalnym, ani na ceramicznej płycie kuchennej, elektrycznej, kuchence gazowej ani grillu zewnętrznym.

PIELĘGNACJA I PRZECHOWYWANIE

- Przed czyszczeniem lub przechowywaniem **POCZEKAJ**, aż urządzenie ostygnie do temperatury pokojowej.
- **NIE** przechowuj żadnych materiałów w urządzeniu, gdy nie jest używane.
- **NIE** umieszczaj w urządzeniu żadnych materiałów palnych, takich jak papier, karton, plastik, styropian lub drewno.

⚠ UWAGA

KABEL ZASILAJĄCY

Aby zmniejszyć ryzyko wynikające ze złapania, zaplątania lub potknięcia, zastosowano krótki przewód zasilający. To urządzenie posiada wtyczkę z bolcem uziemienia.

OSTRZEŻENIE: Rozlana żywność może spowodować poważne oparzenia. Trzymaj urządzenie i przewód z dala od dzieci. Nigdy nie przeciągaj przewodu przez krawędź blatu, nigdy nie używaj gniazdka pod blatem i nigdy nie używaj przedłużacza.

- **NIE** pozwalaj, aby przewód zasilający zwisał z krawędzi stołów lub blatów, ani nie dotykał gorących powierzchni lub otwartego płomienia, w tym kuchennej płyty grzewczej.
- **NIE UŻYWAJ** z przedłużaczami, konwerterami lub adapterami zasilania, wyłącznikami czasowymi lub oddzielnymi systemami zdalnego sterowania.
- Podłączaj przewód zasilający **WYŁĄCZNIE** do uziemionego gniazdka elektrycznego.
- **NIE** usuwaj **UZIEMIENIA**.
- **NIE UŻYWAJ** gniazdek elektrycznych pod blatem.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.

Jeśli urządzenie posiada odłączany przewód zasilający:

Aby podłączyć, zawsze najpierw należy mocno podłączyć przewód zasilający do gniazdka urządzenia, a następnie podłączyć przewód zasilający do gniazdka ściennego.

OSTRZEŻENIA ELEKTRYCZNE

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

Aby uniknąć porażenia prądem:

- Aby odłączyć, najpierw naciśnij **Cancel** na panelu sterowania, a następnie odłącz wtyczkę od źródła zasilania. Zawsze odłączaj urządzenie od prądu, gdy nie jest używane, a także przed dodaniem lub usunięciem części lub akcesoriów oraz przed czyszczeniem. Aby odłączyć, chwyć wtyczkę i wyciągnij ją z gniazdka. Nigdy nie ciągnij za przewód zasilający.
- Przed dodaniem lub usunięciem części lub akcesoriów **NALEŻY** poczekać, aż urządzenie ostygnie.
- **KONTROLUJ** regularnie urządzenie i przewód zasilający.
- **NIE WOLNO** używać urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone, lub jeśli urządzenie działa nieprawidłowo, zostało upuszczone lub uszkodzone w jakikolwiek sposób. Aby uzyskać pomoc,

⚠ UWAGA

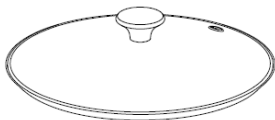
skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta, pisząc na adres widniejący na karcie gwarancyjnej urządzenia.

- **NIE** wyjmuj jedzenia, gdy urządzenie jest podłączone do gniazdka elektrycznego, ponieważ może to spowodować porażenie prądem, oparzenia lub inne obrażenia ciała i/lub uszkodzenie mienia.
- **NIE** próbuj naprawiać, wymieniać ani modyfikować elementów urządzenia, ponieważ może to spowodować porażenie prądem, pożar lub obrażenia, a także utratę gwarancji.
- **NIE** ingeruj w żadne mechanizmy zabezpieczające, ponieważ może to spowodować obrażenia ciała i/lub uszkodzenie mienia.
- **NIE** zanurzaj przewodu zasilającego, wtyczki ani urządzenia w wodzie lub innym płynie.
- **NIE** płucz urządzenia pod bieżącą wodą.
- **NIE WOLNO** używać urządzenia w instalacjach elektrycznych o napięciu innym niż 220-240 V ~ 50-60 Hz.

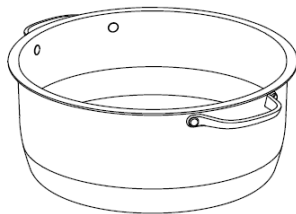
ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ

ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA

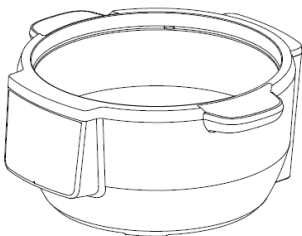
Pokrywa



Garnek wewnętrzny (aluminiowy z ceramiczną powłoką nieprzywierającą)



Korpus urządzenia



Pamiętaj o recyklingu!

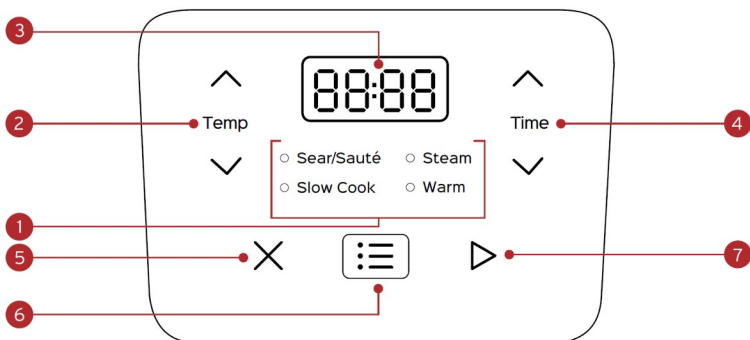
Zaprojektowaliśmy to opakowanie z myślą o zrównoważonym rozwoju. Prosimy o recykling wszystkiego, co można poddać recyklingowi w miejscu zamieszkania.

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

OBSŁUGA WOLNOWARU INSTANT POT SUPERIOR SLOW COOKER

Panel sterowania

Został zaprojektowany w sposób gwarantujący czytelność i łatwość obsługi.



1. Przyciski programów inteligentnych (Smart) - lampka kontrolna wskazuje aktualnie wybrany program:
 - Sear/Saute: Podsmażanie
 - Slow Cook: Wolne gotowanie
 - Steam: Gotowanie na parze
 - Warm: Podgrzewanie
2. Regulacja temperatury
 - Zwiększanie
 - Zmniejszanie
3. Wyświetlacz cyfrowy pokazujący:
 - Temperaturę
 - Czas pracy
 - Czas utrzymywania ciepła (Keep Warm)
 - Komunikaty o stanie urządzenia
4. Regulacja czasu pracy
 - Zwiększanie
 - Zmniejszanie
5. Przycisk Cancel – anulowania ustawień/zakończenia
6. Przycisk Menu – do wyboru programu inteligentnego
7. Przycisk Start – zatwierdzania/rozpoczynania

Komunikaty stanu urządzenia

Dźwięki powiadomień można pozostawić włączone (ON) lub wyłączone (OFF).

OFF	Urządzenie znajduje się w trybie gotowości do pracy.
OFF [dimmed]	Urządzenie znajduje się w trybie gotowości z obniżonym poborem mocy.
On	Urządzenie jest w trybie rozgrzewania.
H ₁	Poziom temperatury ustawiony jest na wysoki.
Lo	Poziom temperatury ustawiony jest na niski.
End	Program inteligentny został zakończony, a tryb Warm (utrzymywania ciepła) jest wyłączony.
05:20	Wyświetlacz czasu: • Podczas pracy programu inteligentnego pokazuje czas pozostały do końca gotowania • W trybie utrzymywania ciepła (Warm) pokazuje czas, jaki minął od początku podgrzewania.
Hot	W trakcie programu inteligentnego Sauté informuje o rozgrzaniu i możliwości włożenia składników do garnka.
E*	Błąd (Error) – patrz rozdział: Kody błędów.

Włączanie / wyłączanie dźwięków

- **Włącz dźwięk**

W trybie gotowości do pracy naciśnij i przytrzymaj strzałki regulacji czasu (powyżej i poniżej napisu Time), aż na wyświetlaczu pojawi się: S On.

- **Wyłącz dźwięk**

W trybie gotowości do pracy naciśnij i przytrzymaj strzałki regulacji czasu (powyżej i poniżej napisu Time), aż na wyświetlaczu pojawi się: SOFF.

Nie ma możliwości wyłączenia dźwięków powiadomień informujących o błędach.

Przywracanie ustawień początkowych programów inteligentnych

Każdy z programów można indywidualnie zresetować i przywrócić do ustawień początkowych.

- W tym celu, podczas gdy urządzenie znajduje się w trybie ustawień gotowania, naciśnij i przytrzymaj przyciski Menu i Cancel, aż wolnowar powróci do trybu gotowości i wyświetli komunikat OFF.

Przycisk programu inteligentnego zacznie migać, a czas i temperatura gotowania wybranego programu zostaną przywrócone do domyślnych ustawień fabrycznych.

Można również zresetować ustawienia wszystkich programów jednocześnie przywracając ich ustawienia fabryczne.

- Gdy urządzenie jest w trybie gotowości, naciśnij i przytrzymaj przycisk Cancel przez 3 sekundy, do momentu aż urządzenie wyda sygnał dźwiękowy.

Wszystkie czasy i temperatury automatycznych programów inteligentnych zostaną przywrócone do domyślnych ustawień fabrycznych.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Umyj przed pierwszym użyciem

1. Umyj garnek gorącą wodą i mydłem. Opłucz i użyj miękkiej szmatki, aby wysuszyć zewnętrzną część. Możesz też umyć garnek do gotowania w zmywarce.
2. Wytrzyj element grzewczy wewnątrz korpusu wolnowaru miękką szmatką.

Podłączanie przewodu zasilającego

Kiedy będziesz gotowy do użycia wolnowaru Instant Pot Superior, podłącz przewód elektryczny do gniazdka elektrycznego.

Teraz możesz przygotować posiłek w wolnowarze Instant Pot Superior!

PRZEGLĄD PROGRAMÓW INTELIGENTNYCH

WOLNE GOTOWANIE (PROGRAM SLOW COOK)

Program Slow Cook to podstawowa funkcja wolnowaru, czyli tryb powolnego gotowania. Sposób ten polega na użyciu niskich temperatur przez długi czas, dzięki czemu potrawy zachowują pełnię wartości odżywczych oraz głębię smaku. Dzięki doskonale opracowanym mechanizmom kontrolnym wolnowaru Superior możesz cieszyć się automatycznym procesem gotowania dającym idealne rezultaty.

Co musisz wiedzieć o wolnym gotowaniu?

- Jedzenie gotuje się w niższych temperaturach, dzięki czemu straty płynów w wyniku parowania są niewielkie.
- Niskie temperatury zapobiegają przywieraniu, nawet jeśli nie mieszasz.
- Proces jest kontrolowany przez urządzenie, dlatego nie ma potrzeby podnoszenia pokrywy i zaglądania. Trzymanie pokrywy zamkniętej utrzymuje ciepło w środku. Jeśli otworzysz pokrywkę, dodaj 15 – 30 minut do czasu gotowania.

Rodzaj jedzenia	Wskazówki odnośnie gotowania
Mięso	• Przed powolnym gotowaniem możesz użyć programu podsmażania Sauté, aby uzyskać efekt przypieczonej skórki. Możesz też użyć do redukcji sosu w garnku po ugotowaniu. • Chude mięsa (kurczak, wieprzowina) wymagają krótszego czasu gotowania. • Większe i twardsze kawałki mięsa (pieczeń, mostek) wymagają dłuższego gotowania. • Ugotowanie mięsa z kością zajmuje najwięcej czasu (od 7 do 10 godzin).

	• Aby uzyskać najlepsze rezultaty gotowania, należy napełnić garnek co najmniej do połowy. • Najlepsze rezultaty uzyskasz stosując się do wskazówek przepisów specjalnie dostosowanych do wolnego gotowania.
Warzywa	• Pamiętaj, aby użyć wystarczającej ilości płynu, aby całkowicie przykryć warzywa. • Jeśli chcesz, po ugotowaniu możesz użyć programu Sauté do przyrumienienia. • Warzywa korzeniowe gotują się dłużej; umieść je na dnie garnka, jeśli gotujesz je z mięsem.

Ustawienia wolnego gotowania

Dobierz ustawienia programu Slow Cook zgodnie ze swoimi preferencjami i wskazówkami przepisu. Program korzysta z ustawień domyślnych lub ustawień wybranych podczas ostatniego użycia programu Slow Cook.

Domyślny czas gotowania	Minimalny czas gotowania	Maksymalny czas gotowania	Domyślna temperatura	Opcje temperatury
6 godzin (6:00)	30 minut (00:30)	24 godziny (00:24)	High (wysoka)	Low (niska) High (wysoka)

Inne ustawienia

- Funkcja utrzymywania ciepła (Keep Warm) jest domyślnie włączona i będzie działać automatycznie po skończeniu pracy programu.

Przebieg procesu wolnego gotowania

Przygotowanie i gotowanie

1. Pokrój, posiekaj, dopraw lub zamarynuj składniki zgodnie z przepisem.
2. Umieść garnek do gotowania na podstawie wolnowaru.
3. Dodaj składniki do garnka.

4. Zamknij wolnowar pokrywą.
5. Naciskaj przycisk Menu, aby wybrać zaznaczenie programu Slow Cook.
6. Wyświetli się domyślny czas gotowania. Naciskaj strzałki w górę i w dół, aby dostosować czas gotowania. Naciśnij Start, aby potwierdzić.
7. Naciskaj strzałki Temp w górę i w dół, aby wybrać temperaturę Lo (niska) lub Hi (wysoka).
8. Naciśnij Start. Rozpocznie się odliczanie czasu gotowania.

Możesz dostosować czas i temperaturę gotowania w dowolnym momencie podczas podgrzewania lub gotowania. Naciśnij Start, aby potwierdzić zmiany.

Możesz anulować program w dowolnym momencie podczas podgrzewania, gotowania lub utrzymywania ciepła. Naciśnij przycisk Cancel, aby zatrzymać gotowanie.

Zakończenie gotowania

- Po zakończeniu utrzymywania w cieple (funkcję Warm) na wyświetlaczu pojawi się komunikat End (Koniec).
- Naciśnij przycisk Cancel, aby zakończyć pracę programu lub funkcję podgrzewania (Warm). Na wyświetlaczu pojawia się komunikat OFF (WYŁ). Można wyjąć garnek z wolnowaru.

GOTOWANIE NA PARZE (PROGRAM STEAM)

Programu gotowania na parze wolnowaru (Steam) możesz używać tak samo jak każdego innego garnka do gotowania na parze.

Dobierz ustawienia programu Steam zgodnie ze swoimi preferencjami i wskazówkami przepisu. Program korzysta z ustawień domyślnych lub ustawień wybranych podczas ostatniego korzystania z tego programu.

Domyślny czas gotowania	Minimalny czas gotowania	Maksymalny czas gotowania
10 minut (00:10)	0 minut (00:00)	4 godziny (04:00)

Inne ustawienia

- Nie można regulować poziomu temperatury.
- Funkcja utrzymywania ciepła (Warm) nie jest dostępna.

Przebieg procesu gotowania na parze

Przygotowanie

Umyj i pokrój przygotowane składniki zgodnie z przepisem.

Gotowanie

1. Umieść garnek do gotowania w bazie wolnowaru.
2. Dodaj płyn i składniki do garnka (w dopasowanym do garnka sitku do gotowania na parze).
3. Umieść pokrywkę na garnku do gotowania.
4. Naciskaj przycisk Menu, aby wybrać zaznaczenie programu Steam.
5. Wyświetli się domyślny czas gotowania. Naciskaj strzałki w górę i w dół, aby dostosować czas gotowania. Naciśnij Start, aby potwierdzić.
6. Naciśnij Start. Rozpocznie się rozgrzewanie. Gdy urządzenie osiągnie temperaturę gotowania, rozpocznie się odliczanie czasu gotowania.

Czas gotowania można zmienić w dowolnym momencie podczas rozgrzewania lub gotowania. Naciśnij Start, aby potwierdzić zmiany.

Gotowanie można anulować w dowolnym momencie podczas podgrzewania lub gotowania. W tym celu naciśnij przycisk Cancel.

Zakończ gotowanie

Po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu pojawi się komunikat End (Koniec).

- Naciśnij przycisk Cancel, aby zakończyć program. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat OFF (WYŁ). Można otworzyć pokrywę i wyjąć garnek do gotowania.

PODSMAŻANIE (PROGRAM SAUTÉ)

Program Sauté to zamiennik podsmażania na tradycyjnej patelni lub dnie garnka. Dzięki umieszczeniu tego trybu w wolnowarze Instant zyskujesz ułatwienie przyrządzania jeszcze smaczniejszych potraw jednogarnkowych bez brudzenia dodatkowych naczyń. Smażenie przed gotowaniem pomoże zamknąć smak w głębi składników potrawy, a użyte na koniec da efekt przypieczonej skórki. Może też posłużyć do zagęszczania (redukowania) sosów lub w celu gotowania na wolnym ogniu.

Wybierz jedno z ustawień w programie Sauté Smart:

Domyślny czas gotowania	Minimalny czas gotowania	Maksymalny czas gotowania	Domyślna temperatura	Opcje temperatury
30 minut (00:30)	1 minuta (01:00)	1 godzina (01:00)	160 C	160 C 135 C 110 C

Inne ustawienia

- Funkcja utrzymywania ciepła (Warm) nie jest dostępna.

Gotowanie z programem Sauté

Przygotowanie

Pokrój, posiekaj przypraw lub zamarynuj składniki zgodnie z przepisem.

Gotowanie

- Umieść garnek do gotowania w korpusie wolnowaru.
- Wlej olej na dno garnka.
- Naciskaj przycisk Menu, aby wybrać zaznaczenie programu Sauté.
- Wyświetli się domyślny czas gotowania. Naciskaj strzałki w górę i w dół, aby dostosować czas gotowania. Naciśnij Start, aby potwierdzić.
- Naciskaj strzałki w górę i w dół, aby wybrać temperaturę gotowania.

6. Naciśnij Start. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat On (Włącz.)
Czas gotowania można dostosować w dowolnym momencie podczas podgrzewania lub gotowania. Naciśnij Start, aby potwierdzić zmiany.

Gotowanie można anulować w dowolnym momencie podczas podgrzewania lub gotowania. Naciśnij przycisk Cancel, aby zatrzymać gotowanie.

Zakończenie gotowania

Po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu pojawi się komunikat End (Koniec).

- Można otworzyć pokrywę i wyjąć garnek do gotowania.

Podsmażanie Sauté przed wolnym gotowaniem

Dość często będziesz chciał podsmażyc potrawy, aby je przyrumienić przed dalszym gotowaniem.

1. Podsmaż składniki zgodnie z powyższymi instrukcjami.
2. Naciśnij przycisk Cansel.
Na tym etapie możesz odglazurować garnek przed przełączeniem na tryb Wolnego Gotowania (patrz: „Odglazurowanie” poniżej).
3. Uruchom inteligentny program Slow Cook.

Odglazurowanie

Deglazurowanie to proces dodawania płynu do gorącej patelni, w wyniku czego wszystkie pyszne, karmelizowane pozostałości odklejają się od powierzchni dna garnka.

1. Wyjmij podsmażone produkty z garnka.
2. Dodaj wodę, bulion lub wino.
3. Użyj drewnianej łyżki lub silikonowej szpatułki, aby odkleić jedzenie przyklejone do dna garnka.

PODGRZEWANIE (PROGRAM WARM)

Program ten przeznaczony jest do odgrzewania potraw lub utrzymywania ciepła potrawy, a przez to gotowości do podania po programie wolnego gotowania (Clow Cook).

Dobierz ustawienia programu Warm zgodnie ze swoimi preferencjami. Program korzysta z ustawień domyślnych lub ustawień wybranych podczas ostatniego korzystania z programu Warm.

Domyślny czas pracy	Minimalny czas pracy	Maksymalny czas pracy	Domyślna temperatura	Opcje temperatury
10 godzin (10:00)	10 minut (00:10)	10 godzin (10:00)	High (wysoka)	Low (niska) High (wysoka)

Instrukcje podgrzewania potraw

1. Umieść garnek do gotowania w korpusie wolnowaru.
2. Dodaj składniki do garnka.
3. Umieść pokrywkę na garnku do gotowania.
4. Naciskaj przycisk Menu, aby wybrać zaznaczenie programu Warm.
5. Wyświetli się domyślny czas gotowania. Naciskaj strzałki w górę i w dół, aby dostosować czas gotowania. Zatwierdź przyciskiem Start.
6. Naciskaj strzałki Temp w górę i w dół, aby wybrać temperaturę Lo (niską) lub Hi (wysoką).
7. Naciśnij Start. Rozpocznie się odliczanie czasu podgrzewania.

W dowolnym momencie możesz dostosować czas lub temperaturę ogrzewania. Naciśnij Start, aby potwierdzić zmiany.

W każdej chwili możesz anulować ogrzewanie. Naciśnij Anuluj, aby zatrzymać ogrzewanie.

Instrukcje utrzymywania ciepła potrawy po gotowaniu

1. Gdy po zakończeniu programu gotowania rozpoczyna się automatyczne podgrzewanie, wyświetlacz pokazuje upływ czasu (do 10 godzin).
2. Aby wyłączyć automatyczne podgrzewanie podczas nagrzewania, naciśnij Cancel.

CZYSZCZENIE

Po każdym użyciu należy wyczyścić wolnowar Superior Slow Cooker. Przed czyszczeniem zawsze poczekaj, aż wszystkie części ostygną do temperatury pokojowej. Przed kolejnym użyciem lub schowaniem w celu przechowywania upewnij się, że wszystkie powierzchnie są suche.

Element urządzenia	Instrukcje dotyczące czyszczenia
Pokrywa	- Należy myć ręcznie w gorącej wodzie łagodnym płynem do mycia naczyń lub myć w zmywarce, na górnej półce. - Przed odstawieniem do przechowywania osusz dokładnie wszystkie powierzchnie. - Po czyszczeniu możesz przechowywać pokrywę na garnku.
Garnek wewnętrzny	- Należy myć po każdym użyciu. - Należy myć ręcznie w gorącej wodzie łagodnym płynem do mycia naczyń lub myć w zmywarce.* - Twarda woda może pozostawiać na stalowej powierzchni garnka zacieki z osadu kamienia. Do jego usunięcia użyj gąbki nasączonej octem i wyszoruj. - W przypadku zaschniętych lub przypalonych resztek jedzenia, przed czyszczeniem namocz garnek w gorącej wodzie przez kilka godzin. - Wysusz dokładnie wszystkie powierzchnie zewnętrzne przed umieszczeniem w korpusie wolnowaru.
Moduł główny (korpus)	- Wytrzyj wnętrze modułu głównego urządzenia oraz jego brzegi lekko wilgotną ściereczką i pozostaw do wyschnięcia. - Wycieraj korpus z zewnątrz wraz z panelem sterowania miękką, lekko wilgotną ściereczką lub gąbką.
Przewód zasilający	Czyścić miękką, wilgotną szmatką lub gąbką. Wycieraj na sucho. Zawsze odłączaj urządzenie od źródła zasilania przed czyszczeniem przewodu zasilającego.

**Mycie tych elementów w zmywarce może spowodować pojawienie się odbarwień czy innych zmian wizualnych, nie mają one jednak wpływu na bezpieczeństwo oraz prawidłowe działanie.*

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Proponowane rozwiązanie
Wyświetlacz nic nie pokazuje po podłączeniu przewodu zasilającego.	Złe podłączenie zasilania lub brak zasilania.	Sprawdź przewód zasilający pod kątem uszkodzeń. W przypadku zauważenia uszkodzeń należy skontaktować się z Działem Obsługi Klienta. Sprawdź gniazdko, aby upewnić się, że jest zasilane.
	Przepalił się bezpiecznik elektryczny urządzenia.	Skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta.
Sporadyczne kliknięcia lub lekki dźwięk trzaskania.	Dźwięk włączania zasilania i rozszerzania się płyty dociskowej przy zmianie temperatury.	To normalne i nie wymaga działań.
	Dno garnka jest mokre.	Wytrzyj zewnętrzne powierzchnie garnka wewnętrznego. Przed włożeniem naczynia wewnętrznego do korpusu należy upewnić się, że element grzewczy jest suchy.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu, a urządzenie emituje ciągły sygnał dźwiękowy.	Nastąpiła awaria urządzenia.	Zobacz : „Kody błędów” na kolejnej stronie.

KODY BŁĘDÓW

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

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
C1	Uszkodzony czujnik	Skontaktuj się z Biurem Obsługi Klienta

Specyfikacja produktu

Kod model	Pojemność	Moc	Parametry elektryczne	Waga	Wymiary
VTAF0131-BK	7 Litrów	800W	220-240 V ~ 50-60 Hz	3.54 kg	38.5 dł x 35.6 szer. x 26 wys.[cm]



Strona polskiej dystrybucji:
<https://instant-pot.pl/>

Biuro obsługi klienta
Tel:
570 310 000
570 320 000

E-mail:
bok@mocsokow.pl

Strona głównego dystrybutora:
www.mocsokow.pl
Adres: Palisadowa 24, 01-940
Warszawa (POLSKA)