get started

CLASSIC MINI 3.8L

Multicooker Instant Pot
Duo Min
INSTRUKCJA OBSŁUGI

Instant Pot®

Witamy w gronie użytkowników Instant Pot Classic Mini! Ten Instant Pot

Classic Mini — wieloczynnościowy garnek, który pomoże Ci łatwo przygotować zdrowe i smaczne posiłki — dzięki czemu zyskasz więcej czasu na wszystkie inne ważne sprawy. Mamy nadzieję, że pokochasz gotowanie z Instant Pot i będzie Ci służyć przez wiele lat w Twojej kuchni!

Zeskanuj, aby rozpocząć!

Aby ułatwić Ci korzystanie z Instant Pot, przygotowaliśmy 4 proste kroki wraz z filmami instruktażowymi. Zeskanuj kod QR i postępuj zgodnie z instrukcjami, aby szybko zostać mistrzem Instant Pot!

www.instantpot.co.uk/getting-started

Pobierz aplikację In-stant Connect™ i korzystaj z ponad 3000 **pomysłów na przepisy**.

Odwiedź kanał Instant Pot Brands UK na YouTube, aby obejrzeć praktyczne filmy instruktażowe.

Dołącz do społeczności Instant Pot UK na Face-booku i zyskaj inspiracje dzięki poradom, trikom i przepisom od aktywnej grupy domowych kucharzy Instant Pot!

SPIS TREŚCI

Ważne zasady bezpieczeństwa 2
Zawartość opakowania 7
Jak korzystać z Instant Pot Classic Mini 10
Pierwsza konfiguracja 12
Zmiana ustawień 14
Użytkowanie pokrywy 15
O gotowaniu pod ciśnieniem 18
Gotowanie pod ciśnieniem 19
Jajka 21
Gotowanie na parze 23
Wolne gotowanie 25
Smażenie 27
Jogurt 29
Podtrzymywanie ciepła 31
Opóźniony start 33
Konserwacja 34
Czyszczenie 38
Rozwiązywanie problemów 39
Kody błędów 41
Części zamienne 42
Dowiedz się więcej 43
Gwarancja 44

⚠ WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

Nieprzestrzeganie instrukcji bezpieczeństwa może spowodować obrażenia ciała i/lub uszkodzenia mienia oraz może unieważnić gwarancję.

PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE

Przed pierwszym użyciem nowego urządzenia dokładnie przeczytaj wszystkie instrukcje, w tym poniższe informacje dotyczące bezpieczeństwa. Zachowaj niniejszą instrukcję do późniejszego użytku.

Umiejscowienie

•URZĄDZENIE należy ustawić wyłącznie na blacie. Urządzenie zawsze eks-ploatuj na stabilnej, niepalnej i równej powierzchni.
•Przed umieszczeniem wewnętrznego garnka do gotowania na podstawie garnka upewnij się, że wszystkie części są suche i czyste, pozbawione resztek jedzenia.
•NIE UMIESZCZAJ urządzenia ani kabla zasilającego na lub w pobliżu kuchenki ga-zowej, elektrycznej lub piekarnika. NIGDY nie używaj urządzenia na kuchence.
•NIE UŻYWAJ urządzenia w pobliżu wody, zewnętrznych źródeł ciepła ani otwartego ognia.
•NIE UŻYWAJ urządzenia na zewnątrz. Chroń urządzenie przed bezpośrednim światłem słonecznym.
•NIE KŁADŹ urządzenia na powierzchniach, które mogą blokować otwory wentylacyjne na spodzie podstawy urządzenia.

Użytkowanie ogólne

Wyjmowany wewnętrzny garnek do gotowania jest bardzo gorący podczas pracy oraz może być ciężki, gdy jest pełny składników.
•STOSUJ rękawice kuchenne podczas obsługi wewnętrznego garnka do gotowania i wyjmowania akcesoriów.
•ODKŁADAJ gorące akcesoria na powierzchnię odporną na wysoką temperaturę lub na płytę do gotowania.
•ZACHOWUJ ostrożność podczas podnoszenia garnka do gotowania z podstawy garnka, aby uniknąć poparzeń.
•ZACHOWUJ szczególną ostrożność, gdy garnek do gotowania zawiera gorące jedzenie, gorący olej lub inne gorące płyny.
•UŻYWAJ tylko pokrywki Instant Pot dołączonej do tej podstawy garnka. Używanie innych pokrywek do szybkowaru może spowodować obrażenia ciała i/lub uszkodzenia mienia.

Nieprzestrzeganie zaleceń bezpieczeństwa może prowadzić do obrażeń ciała i/lub szkód materialnych oraz powodować utratę gwarancji.

- NIE UŻYWAJ urządzenia bez zamontowanego wyjmowanego wewnętrznego garnka do gotowania.
- NIE DOTYKAJ gorących powierzchni urządzenia ani akcesoriów podczas gotowania i tuż po nim, ponieważ mogą być bardzo rozgrzane. Do przenoszenia używaj wyłącznie bocznych uchwytów.
- NIE UŻYWAJ urządzenia do głębokiego smażenia ani smażenia pod ciśnieniem na oleju.
- NIE PRZESUWAJ urządzenia podczas pracy i zachowuj szczególną ostrożność podczas usuwania gorącego tłuszczu.
- NIE POZWALAJ dzieciom ani osobom z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sen-sorycznymi lub psychicznymi obsługiwać to urządzenie. Konsekwentny nadzór jest niezbędny, gdy urządzenie obsługują lub znajdują się w pobliżu dzieci oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub psychicznymi.
Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem.
- Nie używaj urządzenia do innych celów niż domowe.
Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.
- Nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.

- Gotowanie pod ciśnieniem

To urządzenie gotuje pod ciśnieniem. Pozwól urządzeniu na naturalne obniżenie ciśnienia lub całkowicie zwolnij nadmiarowe ciśnienie przed otwarciem. Niezastosowanie się do tych wskazówek może spowodować oparzenia, obrażenia ciała lub uszkodzenie mienia.
- Upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo zamknięte przed rozpoczęciem pracy.
- Sprawdź, czy zawór zwalniający parę jest poprawnie zamontowany.
- Podczas gotowania pod ciśnieniem zawsze używaj odpowiedniej pokrywy.
- Wyłącz urządzenie, jeśli para ucieka z zaworu zwalniającego parę lub zaworu pływakowego w sposób ciągły przez więcej niż 3 minuty. Jeśli para wydobywa się z boków pokrywy, wyłącz urządzenie. Gdy para przestanie się wydobywać, ciśnienie spadnie, a garnek ostygnie, ostrożnie sprawdź, czy pierścień uszczelniający jest poprawnie zamontowany.
- NALEŻY upewnić się, że pierścień uszczelniający jest w dobrym stanie i prawidłowo zamontowany.
- NALEŻY sprawdzić zawór zwalniający parę, rurkę zwalniającą parę, osłonę przeciwblokującą oraz zawór pływakowy pod kątem zanieczyszczeń przed użyciem.
- NIE NALEŻY zdejmować pokrywy garnka pod ciśnieniem bez osłony na ręce.

Nieprzestrzeganie zaleceń bezpieczeństwa może prowadzić do obrażeń ciała i/lub szkód materialnych oraz powodować utratę gwarancji.

- NIE NALEŻY próbować siłą zdjąć pokrywy Instant Pot ze podstawy garnka.
- NIE NALEŻY przemieszczać urządzenia, gdy jest pod ciśnieniem.
- NIE NALEŻY zasłaniać ani blokować zaworu zwalniającego parę i/lub zaworu pływakowego za pomocą tkaniny lub innych przedmiotów.
- NIE NALEŻY otwierać urządzenia, dopóki nie zostanie zwolnione ci-śnienie wewnętrzne. Próba otwarcia urządzenia pod ciśnieniem może spowodować gwałtowne wyrzucenie gorącej zawartości, co grozi oparzeniami, obrażeniami i/lub uszkodzeniem mienia.

- NIE NALEŻY zbliżać twarzy, rąk ani odsłoniętej skóry do zaworu zwalniającego parę lub zaworu pływakowego podczas działania urządzenia lub gdy w środku jest ciśnienie; nie pochylać się nad urządzeniem podczas zdejmowania pokrywy.

Przelewanie podczas gotowania pod ciśnieniem

- Przelewanie może spowodować zatkanie rury i zaworu odpowietrzającego, co prowadzi do nadmiernego wzrostu ciśnienia.

- NIE WOLNO napełniać wewnętrznego garnka do gotowania powyżej linii oznaczonej 'PC MAX' lub 'Max PC Fill'.
  NIE WOLNO napełniać wewnętrznego garnka do gotowania powyżej linii oznaczonej '1/2' podczas przygotowywania potraw, które zwiększają objętość podczas gotowania, takich jak ryż, suszona fasola czy suszone warzywa.
  NALEŻY pamiętać, że niektóre potrawy, takie jak mus jabłkowy, żurawina, kasza perłowa, owsianka lub inne płatki, groch łuskany, makaron, rabarbar czy spaghetti, mogą się pienić, kipieć i pryskać, zatykając rurę i zawór odpowietrzający.
  NIE WOLNO napełniać wewnętrznego garnka do gotowania powyżej linii oznaczonej '1/2' podczas przygotowywania tych potraw.
  NIE WOLNO wkładać do wewnętrznego garnka do gotowania produktów o zbyt dużych rozmiarach, ponieważ może to spowodować ryzyko pożaru, obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia.

Akcesoria

- Używaj wyłącznie akcesoriów lub dodatków zatwierdzonych przez Instant Pot Brands. Używanie części, akcesoriów lub dodatków niezalecanych przez producenta może spowodować ryzyko porażenia prądem, innych urazów, pożaru i/lub uszkodzenia mienia.

Nieprzestrzeganie zaleceń bezpieczeństwa może prowadzić do obrażeń ciała i/lub szkód materialnych oraz powodować utratę gwarancji.

- Używaj wyłącznie zatwierdzonego wewnętrznego garnka do gotowania Instant Pot, aby zmniejszyć ryzyko wycieku ciśnienia.
- Wymieniaj pierścień uszczelniający wyłącznie na zatwierdzony pierścień uszczelniający Instant Pot, aby zapobiec urazom, uszkodzeniom mienia i/lub uszkodzeniu urządzenia.
- Nie używaj dołączonych akcesoriów w mikrofalówce, piekarniku tosterowym , piekarniku konwekcyjnym lub tradycyjnym, na ceramicznej, elektrycznej lub gazowej płycie grzewczej ani z grillem zewnętrznym.

Pielęgnacja i przechowywanie

- NALEŻY pozwolić urządzeniu ostygnąć do temperatury pokojowej przed czyszczeniem lub przechowywaniem.
- NIE NALEŻY przechowywać innych przedmiotów poza wewnętrznym garnkiem do gotowania w podstawie garnka, gdy urządzenie nie jest używane.
- NIE NALEŻY umieszczać łatwopalnych materiałów w podstawie garnka, takich jak papier, karton, plastik, styropian czy drewno

Przewód zasilający

- Krótki przewód zasilający stosowany jest, aby zmniejszyć ryzyko przypadkowego pociągnięcia, zaplątania lub potknięcia się. OSTRZEŻENIE: Gorące rozlane jedzenie może powodować poważne oparzenia.
  · NALEŻY trzymać urządzenie i przewód zasilający z dala od dzieci.
  · NIE NALEŻY pozwalać, aby przewód zasilający zwisał z krawędzi stołów lub blatów.
  · NIE NALEŻY dopuszczać, by przewód zasilający dotykał gorących powierzchni ani otwartego ognia, w tym kuchenki.
  · NIE NALEŻY używać gniazdek pod blatami.
  Urządzenie wyposażone jest we wtyczkę 3-biegunową z uziemieniem
  . Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem elektrycznym:
  · Tylko włóż przewód zasilający do uziemionego gniazdka elektrycznego.
  · Nie usuwaj bolca uziemiającego we wtyczce elektrycznej.
  · Nie używaj z przedłużaczami, przetwornikami mocy, adapterami, wyłącznikami czasowymi ani oddzielnymi systemami zdalnego sterowania.
  Jeśli urządzenie ma odłączany przewód zasilający:
  · Aby podłączyć, zawsze najpierw przymocuj przewód do urządzenia, następnie włóż przewód zasilający do gniazda ściennego.

Ostrzeżenie elektryczne

Podstawa garnka zawiera elementy elektryczne, które stanowią zagrożenie porażenia prądem. **Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować porażenie prądem i/lub śmierć.**

Aby chronić przed porażeniem prądem:

•Aby odłączyć, wybierz Anuluj, a potem wyciągnij wtyczkę z gniazda. Zawsze odłączaj od zasilania, gdy urządzenie nie jest używane, 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.

•REGULARNIE sprawdzaj urządzenie oraz przewód zasilający pod kątem uszkodzeń lub przetarć.

•NIE używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone albo jeśli urządzenie uległo awarii, upadkowi lub innemu uszkodzeniu. W razie po-trzeby skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta mailowo pod adresem UKSupport @instantpot.com (jeśli przebywasz w Wielkiej Brytanii) lub EUSupport@instantpot. com (jeśli przebywasz w UE) albo telefonicznie pod numerem:
+44 (0) 3331 230051

•NIE próbuj naprawiać, wymieniać ani modyfikować elementów urządzenia – grozi to porażeniem prądem, obrażeniami, pożarem lub uszkodzeniem mienia, a także unieważnia gwarancję.
W razie potrzeby skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta mailowo pod adresem UKSupport@instantpot.com lub EUSupport@instantpot.com.

•NIE ingeruj w zabezpieczenia urządzenia – może to doprowadzić do obrażeń lub uszkodzenia mienia.

•NIE WKŁADAJ żadnych cieczy ani jedzenia do podstawy garnka bez użycia wewnętrznego garnka do gotowania.

•NIE ZANURZAJ przewodu zasilającego, wtyczki ani urządzenia w wodzie lub innych cieczach.

•NIE CZYŚĆ urządzenia, spłukując je pod bieżącą wodą.

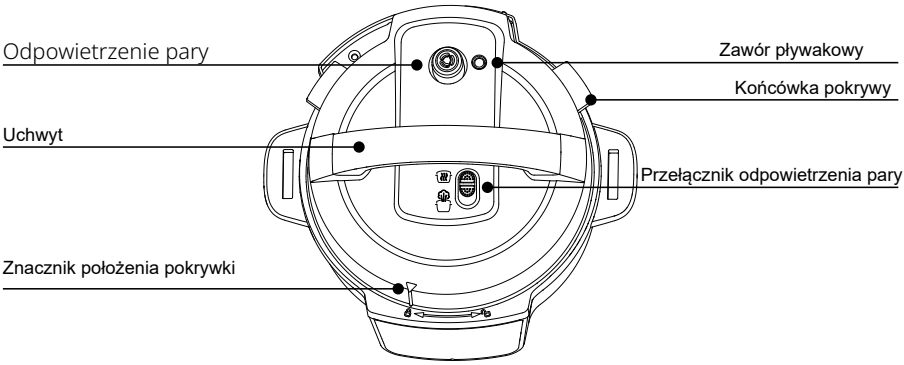
•NIE UŻYWAJ urządzenia w instalacjach elektrycznych innych niż 220-240V ~ 50/60Hz.

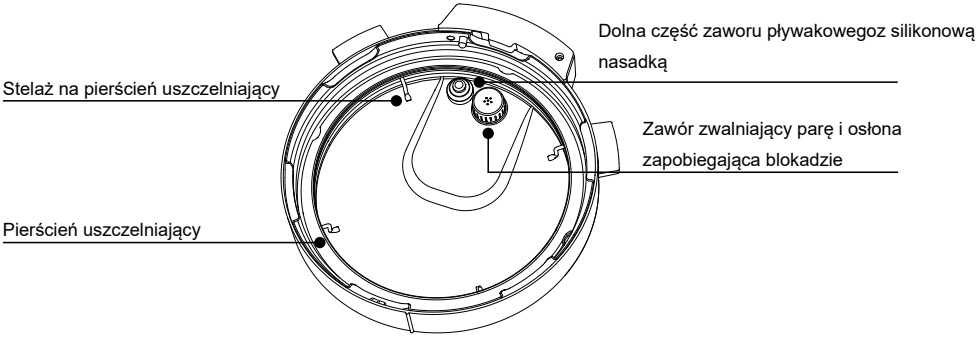
ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE

Nieprzestrzeganie instrukcji bezpieczeństwa może spowodować obrażenia ciała i/lub uszkodzenie mienia oraz unieważnić gwarancję.

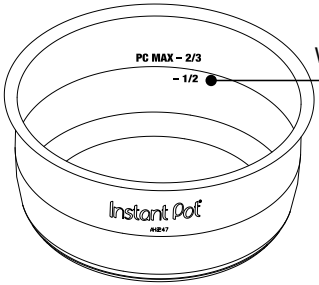
ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA

Pokrywka



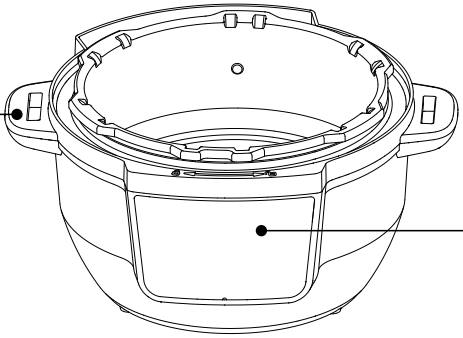


Garnek ze stali nierdzewnej



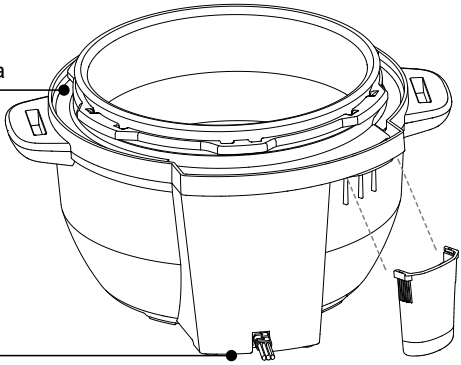
Wskaźniki poziomu napełnienia

Podstawa garnka



Uchwyt garnka

Panel sterowania

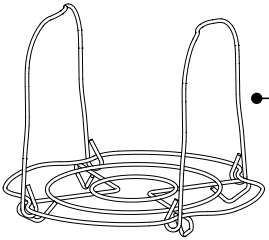


Obręcz kondensacyjna

Zbiornik kondensatu

Przewód zasilający

Akcesoria



Półka do gotowania na parze

Ilustracje służą jedynie jako odniesienie i mogą różnić się od rzeczywistego produktu.

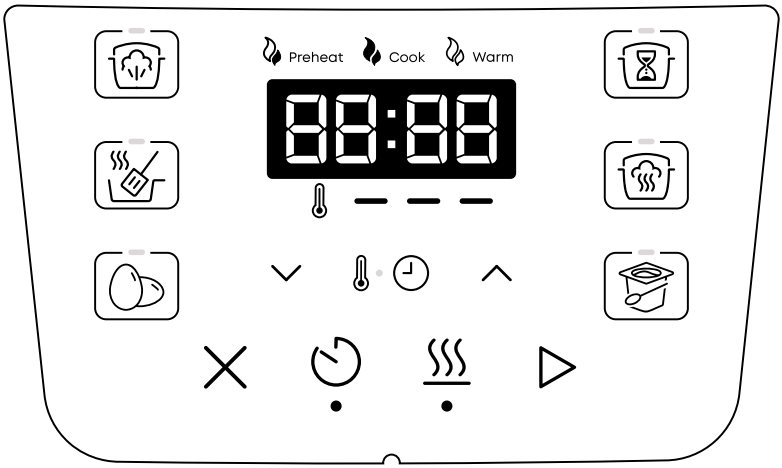
Pamiętaj o recyklingu!

Projektowaliśmy to opakowanie z myślą o zrównoważonym rozwoju. Proszę segregować wszystko, co można poddać recyklingowi tam, gdzie mieszkasz.

JAK UŻYWAĆ INSTANT POT CLASSIC MINI

Panel sterowania

Zaprojektowaliśmy panel sterowania tak, aby był prosty w obsłudze i łatwy do odczytania.



Przyciski i wskaźniki panelu sterowania

Inteligentne programy

Gotowanie pod ciśnieniem	Smażenie	Gotowanie powolne	Gotowanie na parze	Jajko	Jogurt
					

Sterowanie

Czas/temperatura

Zmniejsz Zwiększ

Opóźniony start		Podtrzymywanie ciepła		Anuluj	Start
					
Wyłącz	Włącz	Wyłącz	Włącz	Naciśnij, aby anulować	Naciśnij, aby rozpocząć

Wskaźniki

Poziom Temp (Smażenie, Jogurt)		
		
Niska	Średnia	Wysoka

Poziom Temp (Wolne Gotowanie)	
	
Niska	Wysoka

Wyświetlacz stanu	Wskaźniki postępu		
			
Gotowanie, opóźnienie i ciepłe czasy, wiadomości	Predogrzewanie	Gotowanie	Ciepły

PIERWSZA KONFIGURACJA

Czyszczenie i montaż przed użyciem

Czyszczenie i montaż przed użyciem

1. Umyj garnek gorącą wodą i mydłem. Spłucz i wytrzyj na sucho miękką ściereczką zewnętrzną stronę. Lub możesz umyć garnek w zmywarce.
2. Przetrzyj element grzewczy wewnątrz podstawy garnka multicookera miękką szmatką,aby upewnić się, że nie ma żadnych luźnych fragmentów opakowania.
3. Zainstaluj zbiornik na skropliny. Zobacz instrukcje na stronie 37.

Podłącz do zasilania
Gdy będziesz gotowy użyć swojego Instant Pot, podłącz przewód zasilający do gniazdka elektrycznego. Po zakończeniu gotowania oraz zawsze podczas czyszczenia multicookera odłącz przewód od gniazdka.

Test run
Wykonanie testu to świetny sposób, aby zaznajomić się z działaniem multicookera, zanim faktycznie zaczniesz gotowanie posiłku.

1. Dodaj 750 ml wody do garnka do gotowania.
2. Umieść garnek do gotowania w podstawie garnka multicookera.
3. Umieść pokrywę na górze podstawy garnka multicookera i obróć, aby zablokować.
Zobacz „Jak zamknąć pokrywę” na stronie 15.
4. Naciśnij Pressure Cook.
5. Naciśnij strzałką ∧ lub ∨ ,aby wybrać czas 5 minut.
6.Naciśnj Keep Warm , aby wyłączyć podtrzymywanie ciepła.
7. Naciśnij Start. ▷ Wskaźnik postępu pokazuje podgrzewanie.
8. Gdy ciśnienie będzie gotowe, wskaźnik postępu pokaże gotowanie.

9. Gdy minutnik osiągnie 00:00, gotowanie się zatrzymuje, a wyświetlacz stanu pokazuje Koniec.

10. Ustaw przełącznik do wypuszczania pary na pokrywie na 
Odpowietrzenie. Gdy cała para zostanie uwolniona, zawór pływakowy opada do pokrywy.

Zobacz „Jak działa zawór pływakowy” na stronie 17.

11. Otwórz pokrywę.
Zobacz „Jak otworzyć pokrywę” na stronie 16.

Uważaj: garnek będzie gorący podczas gotowania. Odczekaj, aż wystygnie, zanim ostrożnie go wyjmiesz

12. Wylej pozostałą wodę, następnie umyj i osusz garnek.

Teraz możesz gotować posiłek w swoim Instant Pot!

ZMIANA USTAWIEŃ

Włącz lub wyłącz dźwięk

Możesz ustawić dźwięki alertów jako włączone lub wyłączone.
1. Gdy na wyświetlaczu statusu pojawi się WYŁ. , naciśnij i przytrzymaj Delay Start oraz Keep Warm przez 5 sekund.
2. Na wyświetlaczu stanu widoczny jest S On lub SOFF . Nowa konfiguracja dźwięku jest aktywna.

Słyszalnych alertów bezpieczeństwa nie można wyłączyć.

Anuluj gotowanie

W trybach Predogrzewanie, Gotowanie lub Podtrzymywanie ciepła naciśnij Anuluj. ✕ Na wyświetlaczu stanu widoczny jest OFF.

Zapamiętane ustawienia

Za każdym razem, gdy korzystasz z inteligentnego programu, multicooker zapamiętuje wybrane ustawienia i ustawia je jako domyślne przy następnym użyciu tego programu. Przy każdym użyciu inteligentnego programu możesz zastosować ustawienia domyślne lub je zmienić. Dotyczy to:
•Ustawień temperatury
•Ustawień czasu gotowania
Możesz usunąć zapamiętane ustawienia i przywrócić oryginalne ustawienia fabryczne.

Resetowanie indywidualnych programów inteligentnych

Gdy na wyświetlaczu stanu pojawi się OFF , naciśnij i przytrzymaj dowolny przycisk programu inteligentnego przez ponad 3 sekundy, aż program zaświeci się dwa razy, a multicooker wróci do trybu gotowości.
Ustawienia wybranego programu inteligentnego zostaną przywrócone do wartości fabrycznych.

Resetowanie wszystkich programów inteligentnych

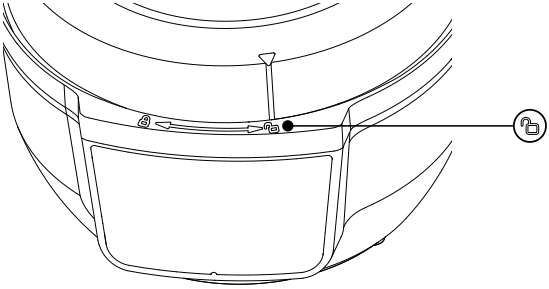
Gdy na wyświetlaczu stanu pojawi się OFF, naciśnij i przytrzymaj Anuluj ✕ przez ponad 3 sekundy, aż wszystkie przyciski programów inteligentnych zaświecą się trzykrotnie. Wszystkie ustawienia programów inteligentnych zostaną przywrócone do wartości fabrycznych.

UŻYWANIE POKRYWY

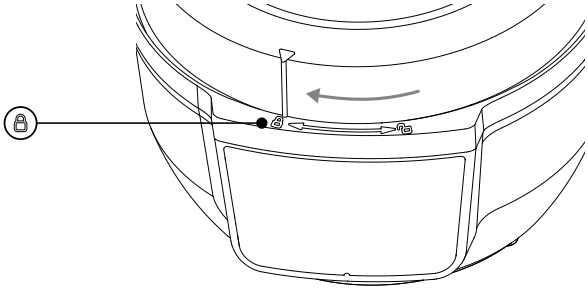
Pokrywy używa się przy większości programów inteligentnych, a zawsze przy gotowaniu pod ciśnieniem. Zawsze używaj pokrywki, która była dołączona do podstawy Instant Pot Classic Mini.

Jak zamknąć pokrywę

1. Wyrównaj ▽ na pokrywce z na podstawą garnka multicookera.



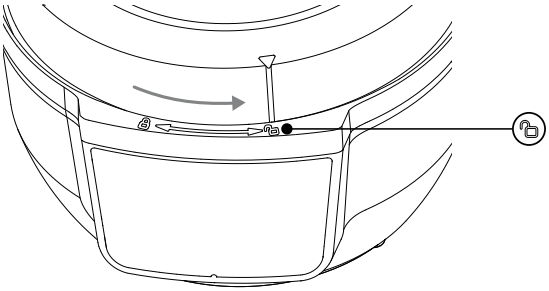
2. Obróć pokrywę, aż znak ▽ na pokrywie wyrówna się ze znakiem na postawie garnka urządzenia.



Podczas gotowania pod ciśnieniem pokrywa automatycznie zablokuje się, gdy multicooker zacznie budować ciśnienie.

Jak otworzyć pokrywę

1. Jeśli korzystasz z inteligentnego programu do gotowania pod ciśnieniem, upewnij się, że najpierw odpowietrzysz parę, aż zawór pływakowy opadnie na pokrywę. Zobacz „Jak działa zawór pływakowy” poniżej.
2. Obróć pokrywę przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aż ▽ na pokrywie wyrówna się z 🔓 na podstawie garnka.



3. Ostrożnie podnieś pokrywę i zdejmij ją z podstawy garnka.

Jak uwolnić parę

Instant Pot Classic Mini może uwalniać parę na dwa różne sposoby. Użyj tego, który najlepiej pasuje do rodzaju potrawy, którą gotujesz, lub który wymaga przepis.

Naturalne uwalnianie pary

Stopniowo uwalnia parę po zakończeniu gotowania (nawet do 40 minut lub dłużej).

Używaj do potraw, które mogą się dusić, takich jak gulasze, chili i fasola.

1. Po zakończeniu programu gotowania pod ciśnieniem automatycznie rozpoczyna się naturalne uwalnianie pary.
2. Gdy cała para zostanie uwolniona, zawór pływakowy opada na pokrywę.
Zobacz „Jak działa zawór pływakowy” na stronie 17.

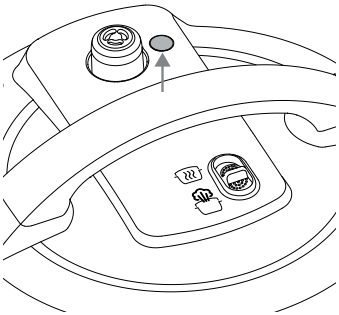
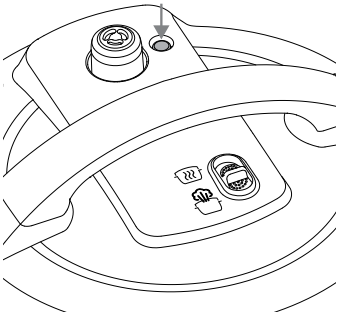
Szybkie uwalnianie pary
Szybko uwalnia parę po zakończeniu Gotowania.

Używaj do potraw, które mają tendencję do rozgotowywania się, takich jak makaron, warzywa i owoce morza.

1. Po zakończeniu programu Gotowanie pod ciśnieniem ustaw na pokrywie przełącznik uwalniania pary na Odpowietrzenie .
2. Gdy cała para zostanie uwolniona, zawór pływakowy opada na pokrywę. Zobacz „Jak działa zawór pływakowy” poniżej.

Jak działa zawór pływakowy

Zawór pływakowy wskazuje, czy w multicookerze panuje ciśnienie (pod ciśnieniem), czy nie (bez ciśnienia). Występuje w dwóch pozycjach:

Pod ciśnieniem	Bez ciśnienia
Zawór pływakowy wysunął się.	Zawór pływakowy opadł do pokrywy.
	

Zawór pływakowy jest fabrycznie zamontowany w multicookerze. Nie dotykaj zaworu pływakowego podczas używania urządzenia.

Uwaga: Może być trudno zauważyć, czy zawór pływakowy opadł do pokrywy.

Przyjrzyj się mu dokładnie i nigdy nie próbuj wymuszać otwarcia pokrywy.

⚠ Ostrzeżenie dotyczące Gotowania pod ciśnieniem

To urządzenie wykorzystuje ciśnienie do gotowania. Pozwól urządzeniu całkowicie uwolnić ciśnienie i parę przed otwarciem pokrywy. Otwarcie pokrywy przed zwolnieniem ciśnienia może spowodować oparzenia, obrażenia lub uszkodzenia mienia. Więcej informacji znajdziesz w sekcji Bezpieczeństwo.

O GOTOWANIU POD CIŚNIENIEM

Gotowanie pod ciśnieniem wykorzystuje ciśnienie do podniesienia temperatury w garnku, co pozwala na znacznie szybsze przygotowanie potraw niż w tradycyjny sposób. Podczas gotowania pod ciśnieniem Instant Pot Classic Mini przechodzi przez trzy etapy.

Predogrzewanie

Podczas predogrzewania multicooker podgrzewa ciecz, aby wytworzyć parę. Gdy ciśnienie osiągnie odpowiedni poziom, pokrywa blokuje się, a multicooker jest gotowy do rozpoczęcia gotowania.

Gotowanie

Gdy multicooker osiągnie wymaganą wartość ciśnienia, gotowanie się rozpoczyna i utrzymuje stały poziom ciśnienia przez cały czas gotowania.

Szczegóły znajdziesz w instrukcjach programu smart, które zaczynają się na stronie 19.

Odpowietrzenie pary

Po zakończeniu gotowania multicooker jest nadal pod ciśnieniem i gorący. Odpowietrzenie uwalnia ciśnienie, obniża temperaturę i pozwala bezpiecznie zdjąć pokrywę.

Zobacz Jak uwolnić parę na stronie 17.

Używanie cieczy do tworzenia pary

Gotowanie pod ciśnieniem wymaga zastosowania płynu w garnku, aby wytworzyć potrzebną parę. Oto minimalne ilości, które będą potrzebne:

Rozmiar Instant Pot	Minimalna ilość płynu do Gotowania pod ciśnieniem*
3,8 l	3 szklanki (750 ml)

*O ile przepis nie stanowi inaczej.

Płyny do Gotowania pod ciśnieniem powinny być wodne, np. bulion, rosół, zupa lub sok.

Jeśli używasz zupy z puszki, zagęszczonej lub na bazie śmietany, dodaj wodę zgodnie z powyższymi wskazówkami.

GOTOWANIE POD CIŚNIENIEM

Gotowanie pod ciśnieniem wykorzystuje sprężoną parę do szybkiego i równomiernego przygotowania potraw. Możesz dostosować ustawienia zgodnie z przepisem.

Wybierz spośród dostępnych ustawień w programie Gotowanie pod ciśnieniem. Program korzysta z domyślnych ustawień lub tych wybranych podczas ostatniego użycia.

Domyślny czas gotowania	Minimalny czas gotowania	Maksymalny czas gotowania
10 minut	0 minut	4 godziny

Inne ustawienia

· Funkcja Podgrzewania jest domyślnie włączona.
· Dostępny jest opóźniony start.

Jak gotować pod ciśnieniem

Przygotowanie
Pokrój, posiekaj, przypraw lub zamarynuj składniki według przepisu.

Predogrzewanie
1. Umieść garnek do gotowania na podstawie garnka i dodaj składniki oraz płyn.
2. Umieść pokrywę na podstawie garnka i zablokuj ją.
3.Naciśnij Gotowanie pod ciśnieniem . Wyświetlane są domyślne lub ostatnio używane ustawienia gotowania.
4. Aby zmienić czas Gotowania, naciśnij ∧ lub ∨, aby wybrać czas.
5. Aby wyłączyć utrzymanie ciepła naciśnij
Możesz aktywować utrzymanie ciepła w dowolnym momencie podczas trybu gotowania.
6. Aby zacząć gotowanie później, naciśnij Delay Start , następnie naciśnij strzałki∧ lub ∨, aby wybrać czas opóźnienia.

7. Naciśnij ▷Start. Wskaźnik postępu pokazuje ciśnienia do gotowania może zająć 15 minut lub więcej.
Mrożone produkty i duże ilości wydłużają czas podgrzewania

Gotowanie

1. Gdy ciśnienie jest gotowe, wskaźnik postępu pokazuje Gotowanie, a licznik czasu gotowania zaczyna odliczać w dół.
Możesz nacisnąć X Anuluj, aby zatrzymać gotowanie i anulować inteligentny program w dowolnym momencie.

Możesz nacisnąć w dowolnym momencie gotowania, aby go wyłączyć.

Zatrzymaj gotowanie
1. Gdy timer dojdzie do 00:00, gotowanie zostaje przerwane, a rozpoczyna się naturalne odprowadzenie pary. Na wyświetlaczu statusu pojawia się Koniec. Jeśli wolisz, możesz użyć szybkiego odprowadzenia pary, przesuwając przełącznik odprowadzenia pary na pokrywie do pozycji Odpowietrzenia

2. Jeśli funkcja Keep Warm jest WŁĄCZONA, timer zaczyna naliczać czas. Możesz w każdej chwili nacśnąć Anuluj ✕ , aby zatrzymać funkcję Keep Warm

3. Gdy cała para zostanie uwolniona, zawór pływakowy opada do uchwytu.
Zobacz „Jak działa zawór pływakowy” na stronie 17.

JAJKO

Inteligentny program Jajko wykorzystuje parę pod ciśnieniem do gotowania jaj. Możesz dostosować ustawienia zgodnie z przepisem.

Wybierz spośród tych ustawień w inteligentnym programie do jajek. Program używa domyślnych ustawień lub tych, które wybrałeś ostatnim razem, korzystając z programu do jajek.

Domyślny czas gotowania	Minimalny czas gotowania	Maksymalny czas gotowania
5 minut	0 minut	1 godzina

Inne ustawienia

· Funkcja Podgrzewania jest domyślnie włączona.

· Dostępny jest opóźniony start.

Jak Gotować Jajka

Przygotowanie
Przygotuj składniki zgodnie z Twoim przepisem.

Podgrzewanie
1. Umieść garnek do gotowania na podstawie garnka i dodaj składniki oraz płyn.
2. Umieść pokrywę na podstawie garnka i zablokuj ją.
3.Naciśnij Wyświetlane są domyślne lub ostatnio używane ustawienia gotowania.
4.Aby zmienić czas gotowania, naciśnij ∧ lub ∨, aby wybrać czas.
5.Aby wyłączyć utrzymanie ciepła, naciśnij Keep Warm.
Możesz aktywować utrzymanie ciepła w dowolnym momencie podczas gotowania.
6.Aby rozpocząć gotowanie w późniejszym czasie, naciśnij Delay Start , a następnie wybierz ∧ lub ∨, aby ustawić czas opóźnienia.

7. Naciśnij ▷Start. Wskaźnik postępu pokazuje ciśnienia do gotowania może zająć 15 minut lub więcej.
Mrożone produkty i duże ilości wydłużają czas podgrzewania

Gotowanie

1. Gdy ciśnienie jest gotowe, wskaźnik postępu pokazuje Gotowanie, a licznik czasu gotowania zaczyna odliczać w dół.
Możesz nacisnąć X Anuluj, aby zatrzymać gotowanie i anulować inteligentny program w dowolnym momencie.

Możesz nacisnąć w dowolnym momencie gotowania, aby go wyłączyć.

Zatrzymaj gotowanie
1. Gdy timer dojdzie do 00:00, gotowanie zostaje przerwane, a rozpoczyna się naturalne odprowadzenie pary. Na wyświetlaczu statusu pojawia się Koniec. Jeśli wolisz, możesz użyć szybkiego odprowadzenia pary, przesuwając przełącznik odprowadzenia pary na pokrywie do pozycji Odpowietrzenia

2. Jeśli funkcja Keep Warm jest WŁĄCZONA, timer zaczyna naliczać czas. Możesz w każdej chwili nacśnąć Anuluj , aby zatrzymać funkcję Keep Warm

3. Gdy cała para zostanie uwolniona, zawór pływakowy opada do uchwytu.
Zobacz „Jak działa zawór pływakowy” na stronie 17.

GOTOWANIE NA PARZE

Używaj funkcji STEAM tak jak zwykłego parowaru na kuchence, gotując płyn, aby gotować jedzenie gorącą parą.

Wybierz spośród tych ustawień w inteligentnym programie Steam. Program korzysta z domyślnych ustawień lub tych, które wybrałeś ostatnim razem, gdy używałeś programu Steam.

Domyślny czas gotowania	Minimalny czas gotowania	Maksymalny czas gotowania
10 minut	0 minut	1 godzina

Inne ustawienia

•Funkcja Podgrzewania jest domyślnie włączona.
•Dostępny jest opóźniony start.

Jak gotować na parze
Przygotowanie
Pokrój lub posiekaj składniki zgodnie z przepisem.
Podgrzewanie
1.Umieść garnek do gotowania na podstawie garnka i dodaj składniki oraz płyn.
2.Umieść pokrywę na podstawie garnka i zablokuj ją.
3.Naciśnij przycisk .Wyświetlane są domyślne lub ostatnio używane ustawienia gotowania.
4.Aby zmienić czas gotowania, naciśnij ∧ lub ∨, aby wybrać czas.
5.Aby rozpocząć gotowanie w późniejszym czasie, naciśnij Delay Start , a następnie wybierz ∧ lub ∨, aby ustawić czas opóźnienia.
Naciśnij Start ▷. Wskaźnik postępu pokazuje . Może to potrwać 15 minut lub więcej, aby osiągnąć temperaturę do gotowania.

Gotowanie

1. Gdy ciśnienie jest gotowe, wskaźnik postępu pokazuje Gotowanie, a licznik czasu gotowania zaczyna odliczać w dół.

Możesz nacisnąć X Anuluj, aby zatrzymać gotowanie i anulować inteligentny program w dowolnym momencie.

Zatrzymaj gotowanie

1. Gdy timer dojdzie do 00:00, gotowanie zostaje przerwane, a rozpoczyna się naturalne odprowadzenie pary. Na wyświetlaczu statusu pojawia się Koniec. Jeśli wolisz, możesz użyć szybkiego odprowadzenia pary, przesuwając przełącznik odprowadzenia pary na pokrywie do pozycji Odpowietrzenia
2. Urządzenie Steam Smart nie wykorzystuje ciśnienia do gotowania, jednak może dojść do niewielkiego wzrostu ciśnienia, co utrudni zdjęcie pokrywy. W takim przypadku należy ustawić przełącznik odpowietrzania na pokrywie w pozycji „Vent" i poczekać, aż nadmiar pary zostanie całkowicie uwolniony.

WOLNE GOTOWANIE

Wolne Gotowanie pozwala przygotować ulubione potrawy duszone i gotowane powoli, dokładnie tak jak w wolnowarze. Wolne Gotowanie nie wykorzystuje ciśnienia do gotowania potraw.

Wybierz jedno z tych ustawień w inteligentnym programie Wolne Gotowanie. Program korzysta z domyślnych ustawień lub z tych, które wybrałeś przy ostatnim użyciu programu Wolne Gotowanie.

Domyślne ustawienia gotowania	Opcje ustawień	Domyślny czas	Minimalny czas	Maksymalny czas
Wysoki	Wysoki Niski	6 godzin	30 minut	24 godziny

Ustawienia gotowania

Do powolnego gotowania możesz wybrać ustawienie Niskie lub Wysokie.

Ustawienie wysokie	Ustawienie niskie
• 2,5 godziny do osiągnięcia maksymalnej temperatury 95°C (szybciej) • Zalecany minimalny czas gotowania to 3 godziny • Szybsze początkowe nagrzewanie jest idealne dla potraw takich jak chude mięsa (kurczak lub wieprzowina), miękkie warzywa i zupy	• 4,5 godziny do osiągnięcia maksymalnej temperatury 95°C (wolniej) • Zalecany minimalny czas gotowania to 4 godziny • Wolniejsze początkowe podgrzewanie jest ide-alne dla potraw takich jak twardsze mięsa (pieczona wołowina lub mostek), solidne pieczenie, mięso z kością oraz warzywa korzeniowe

Inne ustawienia

- Funkcja utrzymania ciepła jest domyślnie WŁĄCZONA.
- Dostępny jest opóźniony start.

Gotowanie na wolnym ogniu

Przygotowanie

Pokrój, posiekaj, przypraw lub zamarynuj składniki zgodnie z przepisem.

Gotowanie

1. Umieść garnek do gotowania w podstawie garnka multicookera i dodaj składniki.
2. Umieść pokrywę na podstawie garnka i zablokuj ją.
3. Naciśnij Wolne Gotowanie . Wyświetlane są domyślne lub ostatnio używane ustawienia gotowania.
4. Aby zmienić czas gotowania, naciśnij aż ikona czasu zacznie migać. Naciśnij lub , aby wybrać czas. Możesz zmieniać czas gotowania w dowolnym momencie podczas gotowania.
5. Aby zmienić ustawienie Gotowanie, naciśnij aż ikona temperatury zacznie migać. Naciśnij lub , aby zmienić temperaturę między niską a wysoką.
6. Aby wyłączyć utrzymanie ciepła, naciśnij Keep Warm.
   Możesz aktywować utrzymanie ciepła w dowolnym momencie podczas gotowania.
7. Aby rozpocząć gotowanie w późniejszym czasie, naciśnij Delay Start a następnie wybierz lub , aby ustawić czas opóźnienia.
8. Naciśnij Start . Wskaźnik postępu pokazuje , a zegar gotowania zaczyna odliczać czas.Możesz nacisnąć Anuluj, aby zatrzymać gotowanie w dowolnym momencie.

Zatrzymanie gotowania

1. Gdy timer osiągnie 00:00, gotowanie się zatrzymuje. Na wyświetlaczu statusu widnieje opcja End (Koniec).
2. Jeśli Keep Warm jest WŁĄCZONY, licznik zaczyna liczyć w górę. Naciśnij Anuluj w dowolnym momencie, aby go wyłączyć.

SMAŻENIE

Użyj Smażenia zamiast patelni lub rondla. Podsmażanie może pogłębić smaki twojego jedzenia, a także dusić, zagęszczać lub redukować sosy. Smażenie nie wykorzystuje ciśnienia do gotowania jedzenia.

Wybierz spośród tych ustawień w inteligentnym programie Smażenie. Program używa ustawień domyślnych lub tych, które wybrałeś podczas ostatniego użycia programu Smażenie.

Domyślna Temperatura	Opcje temperatury	Domyślny Czas gotowania	Minimalny Czas gotowania	Maksymalny Czas gotowania
Wysoka	Niska temperatura: 104°C Średnia temperatura: 149°C Wysoka temperatura: 190°C	30 minut	1 minuta	1 godzina

Inne ustawienia

- Funkcja podtrzymywania ciepła nie jest dostępna.
- Funkcja opóźnionego startu nie jest dostępna.

Jak smażyć

Przygotowanie

Pokrój, posiekaj, przypraw lub zamarynuj składniki zgodnie z przepisem.

Podgrzewanie

1. Umieść garnek do gotowania w podstawie garnka multicookera.
2. Naciśnij Smażenie. Wyświetlane są domyślne lub ostatnio używane ustawienia gotowania.
3. Aby zmienić czas gotowania, naciśnij aż ikona czasu zacznie migać. Naciśnij lub , aby wybrać czas. Możesz zmieniać czas gotowania w dowolnym momencie podczas gotowania.
4. Aby zmienić ustawienie temperatury naciśnij aż ikona temperatury zacznie migać. Naciśnij lub , aby zmienić temperaturę między niską a wysoką.
5. Naciśnij Start ▷ . Wskaźnik postępu pokazuje , a zegar gotowania zaczyna odliczać czas. Możesz nacisnąć Anuluj, aby zatrzymać gotowanie w dowolnym momencie.

Gotowanie

1. Gdy na wyświetlaczu statusu pojawi się komunikat „Hot”, dodaj składniki. Nie należy używać pokrywy podczas smażenia.
2. Zaczną się odliczać sekundy do końca gotowania. W dowolnym momencie możesz nacisnąć przycisk „Cancel”, aby przerwać gotowanie.
3. Gdy czas gotowania osiągnie 00:00, na wyświetlaczu statusu pojawi się komunikat „End”.

Podsmażanie przed gotowaniem w szybkowarze lub w trybie wolnego gotowania.

Dość często warto podsmażyć potrawy, aby je zarumienić przed dalszym gotowaniem.

1. Podsmaż składniki.
2. Naciśnij przycisk Anuluj.

Teraz możesz zebrać sos z dna garnka przed przejściem do trybu gotowania pod ciśnieniem lub gotowania wolnego (zobacz sekcję „Zbieranie sosu” poniżej).

3. Wybierz program, którego chcesz użyć do gotowania.

Odparowanie

Odparowanie to proces polegający na dodaniu płynu do rozgrzanej patelni w celu uwolnienia wszystkich pysznych, karmelizowanych kawałków przywarłych do dna.

1. Wyjmij potrawę z garnka.
2. Dodaj wodę, bulion lub wino.
3. Użyj drewnianej łyżki lub silikonowej łopatki, aby odkleić potrawę przywarłą do dna garnka.

JOGURT

Możesz użyć swojego Instant Classic Mini, aby łatwo przygotować pyszny, fermentowany jogurt mleczny i niemleczny. Jogurt nie używa ciśnienia do gotowania jedzenia.

Wybierz spośród tych ustawień w inteligentnym programie Jogurt:

Krok	Zalecana temperatura	Zalecany czas	Min. czas	Maks. czas
Pasteryzacja	Wysoki	3 minuty	Nie można regulować	Nie można regulować
Fermentacja	Średni lub niski	Według przepisu	30 minut	99 godzin, 30 minut

Ustawienia temperatury

Podczas przygotowywania jogurtu według przepisu warto znać rzeczywiste ustawienia temperatury.

Poziom temperatury	Temperatura
Wysoki	85°C
Średni	40°C
Niski	33°C

Inne ustawienia

- Funkcja podtrzymywania ciepła nie jest dostępna.
- Funkcja opóźnionego startu nie jest dostępna.

Jak zrobić jogurt

Pasteryzacja mleka

1. Dodaj mleko do garnka i umieść garnek w podstawie garnka multicookera.
2. Umieść pokrywę na podstawie garnka i zablokuj ją.
3. Naciśnij Jogurt. Wyświetlane są domyślne lub ostatnio używane ustawienia gotowania.
4. Naciśnij strzałki ∧ lub ∨ wybierz Wysoką temperaturę. Na wyświetlaczu pojawi się boil. Nie możesz zmienić czasu gotowania.
5. Naciśnij Start ▷, aby rozpocząć. Na wyświetlaczu widnieje ON.
6. Po zakończeniu pasteryzacji wyświetlacz pokaże Koniec.

7. Zdejmij pokrywkę i pozostaw mleko pasteryzowane do wystudzenia.

Uwaga: Mleko musi osiągnąć co najmniej 72°C, aby zostało poddane pasteryzacji.

Dodawanie kultury/zakwasu
1.Sprawdź, czy mleko pasteryzowane ostygło do 10°C.
2.Dodaj kulturę starterową do mleka zgodnie z instrukcjami na opakowaniu. Jeśli używasz naturalnego jogurtu jako startera, upewnij się, że zawiera aktywne kultury bakterii. Wymieszaj 2 łyżki stołowe (30 ml) jogurtu na 3,7 l mleka lub postępuj zgodnie ze sprawdzonym przepisem.
3. Umieść pokrywę z powrotem na podstawie garnka.

Fermentacja
1. Naciśnij Jogurt.
2. Naciśnij strzałki lub ,aby wybrać Niską lub Średnią temperaturę. Domyślny czas gotowania będzie migał na wyświetlaczu.
3. Naciśnij lub , aby wybrać czas fermentacji zgodnie z przepisem. Czas fermentacji możesz zmienić w każdej chwili podczas trwania tego procesu. Dłuższy czas fermentacji sprawi, że jogurt będzie bardziej kwaskowaty.
4. Naciśnij Start. Wskaźnik postępu pokazuje .
5. Po zakończeniu fermentacji na wyświetlaczu pojawia się Koniec.
6. Otwórz pokrywę i przełóż jogurt do pojemnika na żywność.
7. Umieść w lodówce na 12–24 godziny, aby rozwinąć smaki.

Ile przygotować

Minimalna objętość mleka	Maksymalna objętość mleka
1000 ml	2,5 L

Utrzymywanie ciepła

Funkcję Utrzymuj ciepło możesz używać po gotowaniu w programach Pressure Cook, Rice i Slow Cook. Funkcję Utrzymuj ciepło można też wykorzystać do podgrzewania jedzenia . Funkcja Utrzymuj ciepło nie używa ciśnienia do gotowania.

Wybierz ustawienia w inteligentnym programie Utrzymuj ciepło. Program używa ustawień domyślnych lub tych wybranych przy ostatnim użyciu funkcji Utrzymuj ciepło.

	Opcje temperatury	Domyślny czas	Min. czas	Maks. czas
Utrzymywanie ciepła	Wysoka: 77°C	10 godzin	BRAK	BRAK
Podgrzewanie	Niska: 62°C Średnia: 68°C Wysoka: 77°C	10 godzin	10 minut	10 godzin (10:00)

Inne ustawienia

- Funkcja opóźnionego startu nie jest dostępna.

Jak utrzymać ciepło po Gotowaniu

1. Kiedy funkcja Keep Warm jest włączona dla inteligentnego programu, automatycznie uruchamia się po zakończeniu Gotowanie. Timer pokazuje czas, który upłynął, do 10 godzin.
2. Aby w każdej chwili wyłączyć funkcję Podtrzymywania Ciepła, naciśnij Anuluj. ×

Jak podgrzać ponownie

Przygotowanie
Umieść jedzenie przeznaczone do podgrzania w garnku do gotowania.

Możesz także użyć żaroodpornego naczynia do zapiekania, które zmieści się w garnku do gotowania. Dodaj od 1/2 do 1 szklanki wody do garnka, aby zapobiec przegrzaniu naczynia.

Ponowne podgrzewanie

1. Umieść garnek do gotowania w podstawie garnka multicookera.
2. Połóż pokrywę na podstawie garnka.
3. Naciśnij Keep Warm Wyświetlane są domyślne lub ostatnio używane ustawienia gotowania.
4. Aby zmienić czas gotowania, naciśnij aż ikona czasu zacznie migać.
   Naciśnij lub , aby wybrać czas. Możesz zmieniać czas gotowania w dowolnym momencie podczas gotowania.
5. Aby zmienić ustawienie temperatury naciśnij aż ikona temperatury zacznie migać. Naciśnij lub , aby zmienić temperaturę między niską a wysoką.
6. Naciśnij Start . Wskaźnik pokazuje , .Wyświetlacz stanu pokazuje odliczanie czasu.
7. Po zakończeniu podgrzewania na wyświetlaczu pojawi się komunikat „End”.
8. Aby w dowolnym momencie wyłączyć funkcję podtrzymywania ciepła, naciśnij przycisk Anuluj.

Opóźniony start

Możesz użyć funkcji Opóźniony start, aby opóźnić rozpoczęcie programu gotowania lub ustawić timer (nawet jeśli nie korzystasz z Instant Pot do gotowania).

	Domyślny czas	Min. czas	Maks. czas
Opóźniony start	6 godzin	10 minut	24 godziny
Timer	10 minut	1 minuta	1 godzina

Funkcja Opóźniony start nie jest dostępna w inteligentnych programach Smażenie, Jogurt ani Podtrzymywanie ciepła.

Opóźnij rozpoczęcie gotowania

1. Wybierz smart program, dostosuj ustawienia według własnego uznania, następnie naciśnij .
2.Naciśnij lub aby wybrać czas.
3.Naciśnij przycisk start . Timer zacznie odliczać czas.
4.Gdy kończy się opóźniony start, program inteligentny uruchamia się automatycznie.

Ustaw timer (bez Gotowania)
1. Gdy na wyświetlaczu statusu jest Wyłączony, naciśnij Opóźniony start.
2.Naciśnij lub aby wybrać czas.
3.Naciśnij przycisk start . Timer zacznie odliczać czas.

KONSERWACJA

Twój Instant Pot Classic Mini zawiera części, które umożliwiają gotowanie pod ciśnieniem. Te części muszą być zamontowane, aby gotowanie pod ciśnieniem działało prawidłowo, a także powinny być regularnie czyszczone lub wymieniane.

⚠

Nieprzestrzeganie instrukcji bezpieczeństwa może spowodować obrażenia ciała i/lub uszkodzenie mienia oraz może unieważnić gwarancję.

Pierścień uszczelniający

Gdy pokrywa do gotowania pod ciśnieniem jest zamknięta, pierścień uszczelniający zamocowany pod spodem pokrywy tworzy szczelną barierę powietrzną pomiędzy pokrywą a podstawą garnka.

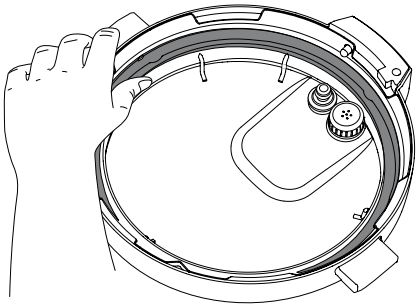
•Pierścień uszczelniający musi być zamontowany przed użyciem multicookera i powinien być czyszczony po każdym użyciu.

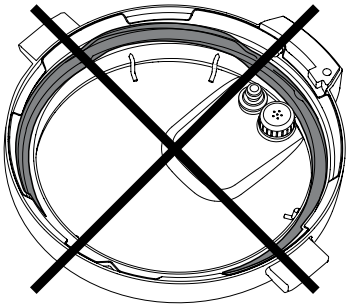
•Zamontuj po jednym pierścieniu uszczelniającym; Używaj jednego pierścienia do potraw słodkich, a drugiego do wytrawnych.

•Pierścienie uszczelniające rozciągają się z czasem podczas normalnego użytkowania. Aby zapewnić bezpieczne użytkowanie produktu, wymieniaj pierścień uszczelniający co 12–18 miesięcy. Wymień go wcześniej, jeśli zauważysz rozciągnięcie, odkształcenie lub uszkodzenie.

Zainstaluj pierścień uszczelniający
1. Umieść pierścień uszczelniający za uchwytem na pierścienie uszczelniające i dociśnij go na miejsce. Naciśnij mocno, aby nie powstały fałdy.

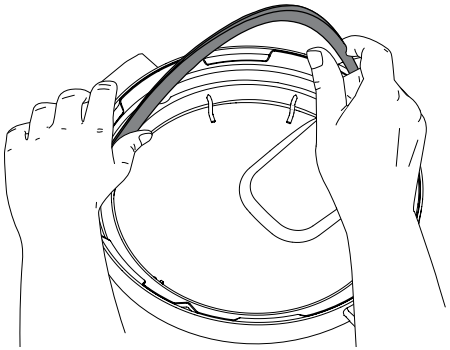
2. Pierścień uszczelniający powinien być dobrze dopasowany i nie powinien wypaść po odwróceniu pokrywki.





Usuń pierścień uszczelniający
1. Chwyć krawędź pierścienia uszczelniającego i wyciągnij go spod mocowania pierścienia uszczelniającego.

2. Sprawdź stojak, aby upewnić się, że jest zabezpieczony, wyśrodkowany i ma równą wysokość wokół całej pokrywy. Jeśli stojak na pierścień uszczelniający jest zdeformowany, nie próbuj go naprawiać.



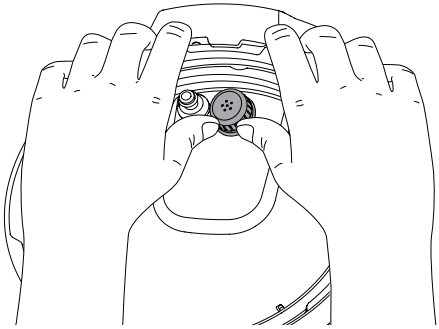
Osłona przeciwblokująca

Osłona przeciwblokująca zapobiega dostawaniu się cząstek jedzenia przez rurkę odpowietrzenia pary, pomagając regulować ciśnienie.

Jako integralna część bezpieczeństwa produktu, osłona przeciwblokująca musi być za-montowana przed użyciem i regularnie czyszczona.

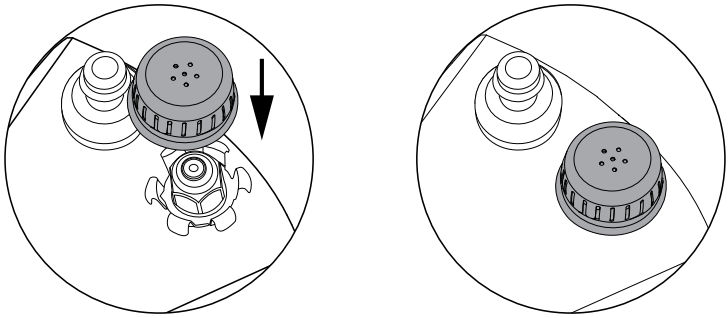
Usuń osłonę przeciwblokującą

Odwróć pokrywę i pewnie ją przytrzymaj jedną ręką. Drugą ręką chwyć osłonę przeciwblokującą palcami i mocno pociągnij, aby zdjąć ją z występów pod spodem.



Zamontuj osłonę przeciwblokującą

Umieść osłonę przeciwblokującą na bolcach i dociśnij do zatrzaśnięcia . Nie używaj multicookera ciśnieniowego bez zainstalowanej osłony przeciwblokującej.

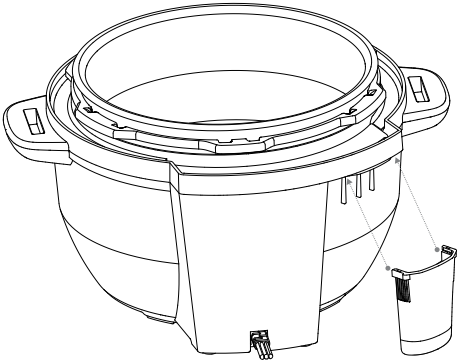


Konfiguracja zbieracza kondensatu

Zbieracz kondensatu umieszczany jest z tyłu podstawy garnka i zbiera nadmiar wilgoci z obręczy kondensacyjnej. Należy go zamontować przed gotowaniem, a po każdym użyciu opróżnić i przepłukać.

Zamontuj zbieracz kondensatu

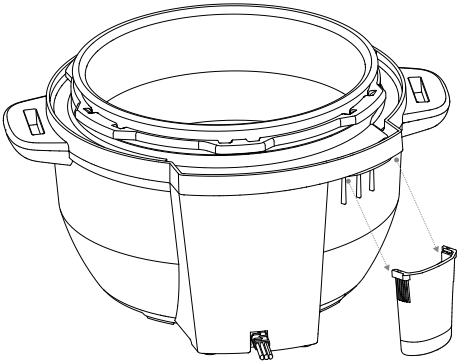
Wyrównaj rowki zbieracza kondensatu z wypustkami z tyłu podstawy garnka i wsunąć go na miejsce.



Usuń zbieracz kondensatu

Odciągnij zbieracz kondensatu od podstawy garnka; nie ciągnij go w dół.

Zwróć uwagę na wypustki na podstawie garnka oraz rowki na zbiorniku skroplin.



CZYSZCZENIE

Po każdym użyciu czyść swój Instant Pot Classic Mini. Zawsze odłącz urządzenie od zasilania i poczekaj, aż wszystkie części ostygną do temperatury pokojowej przed rozpoczęciem czyszczenia. Przed użyciem lub przechowywaniem upewnij się, że wszystkie powierzchnie są suche.

Część	Instrukcje czyszczenia
Akcesoria • Półka do gotowania na parze	• Myj po każdym użyciu. • Myj ręcznie w gorącej wodzie z łagodnym detergentem lub myj w zmywarce na górnym koszu. • Nigdy nie używaj silnych detergentów, proszków ani szorstkich gąbek do akcesoriów.
Pokrywa i części • Tarcza anty-blokująca • Pierścień uszczelniający • Zbiornik kondensatu	• Myj ręcznie w gorącej wodzie z łagodnym detergentem. • Przed myciem usuń wszystkie małe części z pokrywy. • Po zdjęciu zaworu zwalniającego parę i osłony przeciwblokującej wyczyść wnętrze rury zaworu, aby zapobiec zatkaniu. • Po wyczyszczeniu odstaw pokrywę do góry nogami na podstawie garnka. • Przechowuj pierścienie uszczelniające w dobrze wentylowanym miejscu, aby rozproszyć zapach. • Aby usunąć zapachy z pierścienia uszczelniającego, dodaj 1 szklankę (250 ml) wody i 1 szklankę (250 ml) białego octu do garnka do gotowania, uruchom Goto-wanie pod ciśnieniem na 5-10 minut, a następnie użyj szybkiego Odpowietrzenia pary. • Po każdym użyciu opróżnij i wypłucz kolektor kondensatu.
Garnek do gotowania	• Myj po każdym użyciu. • Myj ręcznie w gorącej wodzie z łagodnym płynem do naczyń lub myj w zmywarce*. • Plamy z twardej wody mogą wymagać szorowania gąbką nasączoną octem, aby je usunąć. • Przypalone lub silnie przywarte resztki jedzenia namocz w gorącej wodzie przez kilka godzin przed czyszczeniem • Osusz wszystkie zewnętrzne powierzchnie przed umieszczeniem w podstawie garnka.
Przewód zasilający	• Zetrzyj zabrudzenia z przewodu lekko wilgotną ściereczką.
Podstawa garnka	• Wytrzyj wnętrze podstawy garnka oraz obręcz kondensacyjną lekko wilgotną ściereczką i pozostaw do wyschnięcia. • Wyczyść zewnętrzną część podstawy garnka i panel sterowania miękką, lekko wilgotną ściereczką lub gąbką.

*Po myciu w zmywarce może pojawić się pewne odbarwienie, ale nie wpłynie to na bezpieczeństwo ani działanie multicookera.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Trudności z zamknięciem pokrywy	Pierścień uszczelniający nie jest prawidłowo zamontowany	Przesuń pierścień uszczelniający, upewnij się, że jest dobrze osadzony za uchwytem do pierścienia uszczelniającego.
	Zawartość multicookera jest nadal gorąca	Ustaw Odpowietrzenie pary na Odpowietrzenie, następnie opuść pokrywę na podstawę garnka.
Trudności z otwarciem pokrywy	Ciśnienie wewnątrz multicookera	Zwolnij ciśnienie zgodnie z przepisem; otwieraj pokrywę dopiero, gdy wyświetlacz statusu pokaże **OK do otwarcia pokrywy** .
Garnek utknął w pokrywce po zakończeniu Gotowania	Chłodzenie garnka może powodować podciśnienie, które sprawia, że garnek przylega do pokrywki	Aby zwolnić próżnię, ustaw zwolnienie pary na Odpowietrzenie.
Para uchodzi z boku pokrywki	Brak pierścienia uszczelniającego w pokrywce	Zainstaluj pierścień uszczelniający.
	Pierścień uszczelniający jest uszkodzony lub nieprawidłowo zamontowany	Wymień pierścień uszczelniający.
	Resztki jedzenia przylegają do pierścienia uszczelniającego	Zdejmij pierścień uszczelniający i dokładnie go wyczyść.
	Pokrywka nie jest prawidłowo zamknięta	Otwórz, a następnie zamknij pokrywkę.
	Stelaż pierścienia uszczelniającego jest odkształcony lub przesunięty względem osi	Zdejmij pierścień uszczelniający z pokrywki i sprawdź stelaż pierścienia uszczelniającego pod kątem zagięć lub odkształceń. Skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta.
	Krawędź garnka do Gotowania może być zdeformowana	Sprawdź, czy nie ma deformacji i skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta.
Podczas cyklu Gotowania z otworu do Odpowietrzenia pary może wydobywać się drobna para lub syk	Gotujący się urządzenie reguluje nadmiarowe ciśnienie	To jest normalne; nie wymaga podjęcia żadnych działań.
Para wydobywa się z otworu do Odpowietrzenia pary, gdy przełącznik do Odpuszczania pary jest w pozycji Uszczelnienia	W garnku do Gotowania jest za mało płynu	Dodaj do garnka do Gotowania rzadki płyn na bazie wody: 1 i 1/2 szklanki (375 ml).
	Awaria czujnika ciśnienia w sterowaniu	Skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Wyświetlacz pozostaje pusty po podłączeniu kabla zasilającego	Złe połączenie zasilania lub brak zasilania	Sprawdź przewód zasilający pod kątem uszkodzeń. W przypadku zauważenia uszkodzenia skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta. Sprawdź gniazdko, aby upewnić się, że jest zasilane.
	Bezpiecznik elektryczny podstawa garnka przepalił się	Skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta.
Okazjonalne kliknięcia lub lekki dźwięk pękania	Dźwięk przełączania zasilania oraz rozszerzającej się płytki ciśnienia podczas zmiany temperatury	To jest normalne; nie wymaga żadnych działań.
	Spód garnka do gotowania jest wilgotny	Przetrzyj zewnętrzne powierzchnie garnka. Upewnij się, że element grzewczy jest suchy, zanim włożysz garnek do podstawy garnka.
Na wyświetlaczu p ojawia się kod błędu, a multicooker piszczy bez przerwy	Wystąpił problem z multicookerem	Przeczytaj „Kody błędów” aby uzyskać instrukcje.

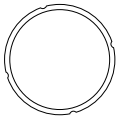
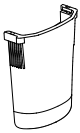
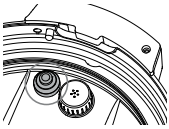
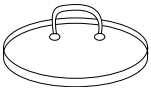
KODY BŁĘDÓW

Jeśli na panelu sterowania pojawi się któryś z tych kodów błędów, oznacza to problem z Instant Pot Classic Mini. Oto kroki, które należy wykonać, aby go rozwiązać.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
C1	Uszkodzony czujnik	Skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta.
C6H	Problem z wyłącznikiem ciśnienia	Skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta.
C7	Ciśnienie nie buduje się prawidłowo	Upewnij się, że pierścień uszczelniający jest poprawnie zamontowany. Jeśli problem się powtarza, skontaktuj się z Obsługą Klienta.
PrSE	Ciśnienie nagromadziło się podczas programu Smażenie	Ustaw zawór pary na Odpowietrzenie.
Otwórz pokrywę	Pokrywa jest na podstawie, ale nie jest zablokowana podczas programu Smażenie	Nie używaj pokrywy podczas korzystania z inteligentnego programu Smażenie.
Błąd pokrywy	Pokrywa nie jest prawidłowo zablokowana podczas Gotowanie pod ciśnieniem	Upewnij się, że pokrywa jest poprawnie założona na podstawę do gotowania i ustawiona na ‚lock'.
Przypalenie	Wykryto wysoką temperaturę na dnie garnka do gotowania; multicooker automatycznie obniża temperaturę, aby uniknąć przegrzewania	Wyłącz program Smart, zwolnij ciśnienie zgodnie i upewnij się, że na dnie garnka do gotowania jest wystarczająca ilość płynu.

CZĘŚCI ZAMIENNE

Oferujemy oryginalne części zamienne do Twojego multicookera Instant Pot Classic Mini, jeśli ich potrzebujesz. Odwiedź **instantpot.co.uk** , aby zamówić.

	Część	Numer części
	Wewnętrzny garnek do gotowania ze stali nierdzewnej	212-0150-01
	Półka do gotowania na parze	210-0033-01
	Pierścień uszczelniający	211-0005-01
	Zbiornik kondensatu	310-0001-01
	Zawór zwalniający parę (Czarny) Zawór zwalniający parę (Daydream) Zawór zwalniający parę (Sea Salt)	310-0066-01 (Czarny) 310-1011-01-EMEA (Daydream) 310-1010-01-EMEA (Sea Salt)
	Zawór pływakowy	310-0098-01
	Osłona przeciwblokująca	310-0006-01
	Pokrywa z hartowanego szkła	213-0201-01

Dowiedz się więcej

Cały świat informacji i pomocy dotyczącej Gotowania Instant Pot ® jest na wyciągnięcie ręki. Oto nie-które z najbardziej przydatnych zasobów.

Zarejestruj swój produkt

Instantpot.co.uk/product-registration

Skontaktuj się z Obsługą Klienta

Instantpot.co.uk/contact-us
UKSupport@instantpot.com
EUSupport@instantpot.com

Pobierz aplikację Instant Connect ™

Odkryj prowadzone Gotowanie i przepisy
Dostępne w sklepach z aplikacjami na iOS i Androida

Wykresy Gotowania i więcej przepisów

instantpot.co.uk/get-cooking

Filmy instruktażowe, porady i wiele więcej

instantpot.co.uk/getting-started

Części zamienne i akcesoria

instantpot.co.uk/instant-accessories-spare-parts

Dołącz do społeczności

Specyfikacje produktu

Modele	Pojemność	Moc [W]	Moc	Ciśnienie robocze
RIPC41-BK (czarny) RIPC41-WM (Daydream) RIPC41-ST (Sea Salt)	3,8 l	800 W	220-240V ~ 50/60Hz.	80 pKa

Dane producenta oraz podmiotu odpowiedzilanego:
Instant Brands Ireland Ltd
Adres: Block A, George's Quay Plaza, D02 A063,
Dublin, legal@instantpot.com

Ochrona środowiska



Zużyty sprzęt elektroniczny oznakowany zgodnie z dyrektywą Unii Europejskiej, nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami komunalnymi. Podlega on selektywnej zbiórce i recyklingowi w wyznaczonych punktach. Zapewniając jego prawidłowe usuwanie, zapobiegasz potencjalnym, negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego. System zbierania zużytego sprzętu zgodny jest z lokalnie obowiązującymi przepisami ochrony środowiska dotyczącymi usuwania odpadów. Szczegółowe informacje na ten temat można uzyskać w urzędzie miejskim, zakładzie oczyszczania lub sklepie, w którym produkt został zakupiony.

CE Produkt spełnia wymagania dyrektyw tzw. Nowego Podejścia Unii Europejskiej (UE), dotyczących zagadnień związanych z bezpieczeństwem użytkowania, ochroną zdrowia i ochroną środowiska, określających zagrożenia, które powinny zostać wykryte i wyeliminowane.

Niniejszy dokument jest tłumaczeniem oryginalnej instrukcji obsługi, stworzonej przez producenta.

Szczegółowe informacje o warunkach gwarancji dystrybutora / producenta dostępne na stronie internetowej https://serwis.innpro.pl/gwarancja

Produkt należy regularnie konserwować (czyścić) we własnym zakresie lub przez wyspecjalizowane punkty serwisowe na koszt i w zakresie użytkownika. W przypadku braku informacji o koniecznych akcjach konserwacyjnych cyklicznych lub serwisowych w instrukcji obsługi, należy regularnie, minimum raz na tydzień oceniać odmienność stanu fizycznego produktu od fizycznie nowego produktu. W przypadku wykrycia lub stwierdzenia jakiejkolwiek odmienności należy pilnie podjąć kroki konserwacyjne (czyszczenie) lub serwisowe. Brak poprawnej konserwacji (czyszczenia) i reakcji w chwili wykrycia stanu odmienności może doprowadzić do trwałego uszkodzenia produktu. Gwarant nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia wynikające z zaniedbania.

Importer: INNPRO

INNPRO Robert Błędowski sp. z o.o.
ul. Rudzka 65c
44-200 Rybnik, Polska
tel. +48 533 234 303
hurt@innpro.pl
www.innpro.pl

Ostrzeżenia i informacje dotyczące bezpieczeństwa

○ Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego. Nie stosować do celów profesjonalnych ani przemysłowych.
○ Przed pierwszym użyciem należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi i zachować ją na przyszłość.
○ Urządzenie należy podłączać wyłącznie do sprawnego gniazda zasilania o parametrach zgodnych z danymi na tabliczce znamionowej.
○ Nie używać urządzenia, jeśli przewód zasilający, wtyczka lub inne elementy są uszkodzone.
○ Nie zanurzać urządzenia, przewodu ani wtyczki w wodzie ani innych cieczach – ryzyko porażenia prądem elektrycznym.
○ Urządzenie nagrzewa się podczas pracy – nie dotykać gorących powierzchni bez odpowiedniej ochrony (np. rękawic kuchennych).
○ Zachować szczególną ostrożność podczas uwalniania pary – istnieje ryzyko poparzenia.
○ Nie otwierać pokrywy podczas pracy urządzenia, jeśli znajduje się pod ciśnieniem (jeśli dotyczy funkcji szybkowaru).
○ Upewnić się, że pokrywa jest prawidłowo zamknięta przed rozpoczęciem gotowania.
○ Nie przepełniać misy – należy przestrzegać maksymalnego poziomu napełnienia wskazanego przez producenta.
○ Nie używać urządzenia bez odpowiedniej ilości płynów, jeśli wymaga tego dany tryb pracy.
○ Nie zakrywać otworów wentylacyjnych ani zaworów bezpieczeństwa – może to prowadzić do niebezpiecznego wzrostu ciśnienia.
○ Użytkować urządzenie na stabilnej, suchej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
○ Nie pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.
○ Trzymać urządzenie z dala od dzieci i zwierząt domowych podczas pracy i stygnięcia.
○ Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
○ Nie używać urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych.
○ Przed czyszczeniem lub konserwacją należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania i poczekać, aż całkowicie ostygnie.
○ Stosować wyłącznie akcesoria i części zalecane przez producenta.
○ W przypadku nieprawidłowego działania, nadmiernego nagrzewania lub nietypowych dźwięków należy natychmiast przerwać użytkowanie i odłączyć urządzenie od zasilania.
○ Produkt nie jest przeznaczony dla osób (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, chyba że korzystają z niego pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
○ Opakowanie nie jest zabawką – przechowywać je poza zasięgiem dzieci.

Informacje dotyczące prawidłowego użytkowania

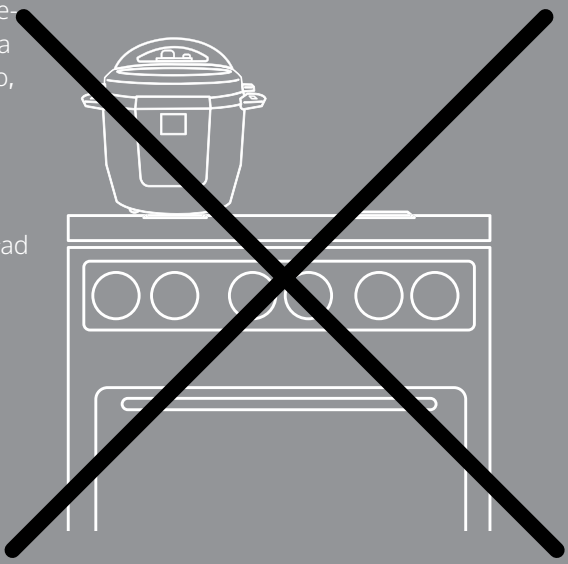
○ Przed każdym użyciem upewnić się, że wszystkie elementy urządzenia są prawidłowo zamontowane i czyste.
○ Używać urządzenia zgodnie z jego przeznaczeniem oraz zaleceniami producenta dotyczącymi konkretnych trybów gotowania.
○ Regularnie sprawdzać stan zaworów, uszczelek i elementów odpowiedzialnych za szczelność urządzenia (jeśli dotyczy).
○ Po zakończeniu pracy pozostawić urządzenie do ostygnięcia przed jego otwarciem i czyszczeniem.
○ Czyścić urządzenie zgodnie z instrukcją – nie stosować agresywnych środków chemicznych ani ostrych narzędzi.
○ Przechowywać urządzenie w suchym miejscu, z dala od wilgoci i źródeł ciepła.

Dodatkowe środki ostrożności

○ Nie modyfikować ani nie naprawiać urządzenia samodzielnie – wszelkie naprawy powinny być wykonywane przez autoryzowany serwis.
○ Nie używać urządzenia w przypadku widocznych uszkodzeń mechanicznych.
○ W przypadku kontaktu gorącej pary lub powierzchni ze skórą należy natychmiast schłodzić miejsce zimną wodą i w razie potrzeby skonsultować się z lekarzem.
○ Zużyty produkt należy zutylizować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi odpadów elektrycznych i elektronicznych.

UWAGA

NIE umieszczaj tego urządzenia na lub w pobliżu palnika gazowego lub elektrycznego, ani wewnątrz piekarnika. NIGDY nie używaj go na kuchence. Urządzenie zawsze używaj na stabilnej, niepalnej, równej powierzchni, na przykład na blacie kuchennym.



Instant Brands (EMEA) Limited Floor 6, **Block C, Dukes Court, Duke Street, Woking, GU2 1 5BH, Wielka Brytania**

Instant Pot Brands (Irlandia) Limited, Block A, George's Quay Plaza, George's Quay, Dublin, D02 E440, Republika Irlandii instantpot .co.uk

© 2025 Instant Pot Brands
INSTANT POT
jest zarejestrowanym znakiem towarowym
Instant Pot Brands