



MĂSURI DE SIGURANȚĂ

⚠️ ATENȚIE!

Nerespectarea instrucțiunilor de siguranță poate duce la răni personale și/sau daune materiale și poate anula garanția produsului.

CITIȚI TOATE INSTRUCȚIUNILE

Înainte de a utiliza noul dumneavoastră aparat, vă rugăm să citiți toate instrucțiunile, inclusiv informațiile de siguranță de mai jos. Păstrați acest manual pentru consultări ulterioare.

Amplasare

- **Folosiți** aparatul doar pe o suprafață de lucru. Întotdeauna utilizați aparatul pe o suprafață stabilă, netedă și incombustibilă.
- **Folosiți** aparatul doar după ce toate componentele sunt uscate și curate, fără resturi de alimente, înainte de a așeza vasul interior pe baza aparatului.
- **Nu folosiți** aparatul sau cablul de alimentare pe sau aproape de o plită cu gaz, electrică sau cuptor. NU utilizați niciodată aparatul pe aragaz.
- **Nu folosiți** aparatul lângă apă, surse externe de căldură sau flacără.
- **Nu folosiți** aparatul în exterior. Protejați-l de lumina directă a soarelui.
- **Nu folosiți** aparatul pe suprafețe care pot bloca orificiile de ventilație de la baza aparatului.

Utilizare generală

Vasul interior detașabil este extrem de fierbinte în timpul utilizării și poate fi foarte greu atunci când este plin cu ingrediente.

- **Folosiți** mănuși de cuptor la manipularea vasului interior și la îndepărtarea accesoriilor.
- **Folosiți** suprafețe rezistente la căldură sau farfurii de gătit pentru a plasa accesoriile fierbinți.
- **Folosiți** prudență la ridicarea vasului din baza aparatului pentru a evita arsuri.
- **Folosiți** maximă atenție când vasul conține alimente fierbinți, ulei fierbinte sau alte lichide fierbinți.
- **Folosiți** doar capacul Instant Pot furnizat împreună cu această bază de gătit. Utilizarea altor capace pentru oale sub presiune poate provoca răni personale și/sau daune materiale.

ATENȚIE!

Nerespectarea instrucțiunilor de siguranță poate duce la răniri personale și/sau daune materiale și poate anula garanția produsului.

- **Nu folosiți** aparatul fără ca vasul interior detașabil să fie instalat.
 - **Nu atingeți** suprafețele fierbinți ale aparatului sau accesoriile în timpul sau imediat după gătire, deoarece acestea vor fi fierbinți. Folosiți doar mânerele laterale ale aparatului pentru a-l transporta sau muta.
 - **Nu folosiți** acest aparat pentru prăjire adâncă sau gătire sub presiune cu ulei.
 - **Nu mișcați** aparatul în timpul utilizării și folosiți maximă prudență la eliminarea grăsimii fierbinți.
 - **Nu permiteți** copiilor sau persoanelor cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse să utilizeze acest aparat. Supravegherea atentă este necesară atunci când orice aparat este folosit de sau în apropierea copiilor și persoanelor cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse.
- Copiii nu trebuie să se joace cu acest aparat.**
- **Nu folosiți** aparatul în alte scopuri decât pentru uz casnic. Nu este destinat utilizării comerciale.
 - **Nu folosiți** aparatul nesupravegheat în timpul utilizării.

Gătirea sub presiune

Acest aparat gătește sub presiune. Permiteți aparatului să se **depresurizeze natural** sau **eliberați toată presiunea acumulată** înainte de a deschide capacul.

Nerespectarea acestor instrucțiuni poate provoca arsuri, răniri personale și/sau daune materiale.

- **Asigurați-vă** că aparatul este închis corect înainte de utilizare.
- **Verificați** ca supapa de eliberare a aburului să fie instalată corect.
- **Folosiți** capacul special pentru gătit sub presiune atunci când utilizați această funcție.
- **Oprți** aparatul dacă aburul iese continuu, timp de mai mult de 3 minute, prin supapa de eliberare a aburului și/sau prin supapa de plutire. Dacă aburul iese pe la marginea capacului, oprți imediat aparatul. După ce aburul s-a oprit, presiunea a fost eliberată și aparatul s-a răcit, verificați cu atenție ca inelul de etanșare să fie instalat corect.
- **Asigurați-vă** că inelul de etanșare este în stare bună și montat corespunzător.
- **Verificați** înainte de fiecare utilizare ca supapa de eliberare a aburului, conducta de eliberare a aburului, scutul anti-blocare și supapa de plutire să nu fie înfundate.
- **Nu înlăturați** capacul pentru gătit sub presiune cu mâinile neprotejate.

ATENȚIE!

Nerespectarea instrucțiunilor de siguranță poate duce la răniri personale și/sau daune materiale și poate anula garanția produsului.

- **Nu încercați să forțați** îndepărtarea capacului de pe baza aparatului Instant Pot.
- **Nu mișcați aparatul** atunci când este sub presiune.
- **Nu acoperiți** și nu obstrucționați supapa de eliberare a aburului și/sau supapa de plutire cu textile sau alte obiecte.
- **Nu încercați** să deschideți aparatul până când acesta nu s-a depresurizat complet, iar toată presiunea internă a fost eliberată.
Încercarea de a deschide aparatul cât timp este încă sub presiune poate provoca **eliberarea bruscă a conținutului fierbinte** și poate duce la **arsuri, răniri personale și/sau daune materiale**.
- **Nu apropiați fața, mâinile sau pielea neacoperită** de supapa de eliberare a aburului sau de supapa de plutire atunci când aparatul este în funcțiune sau mai are presiune reziduală. De asemenea, nu vă aplecați deasupra aparatului în timpul îndepărtării capacului.

Supraîncărcare în timpul gătitului sub presiune

Supraîncărcarea poate duce la înfundarea conductei și a supapei de eliberare a aburului, ceea ce poate provoca acumularea excesivă de presiune.

- **Nu umpleți** vasul interior peste linia marcată „**PC MAX**” sau „**Max PC Fill**”.
- **Nu umpleți** vasul interior peste linia marcată „1/2” atunci când gătiți alimente care se extind în timpul gătitului, cum ar fi orezul, fasolea uscată sau legumele uscate.
- **Fiți atenți** că anumite alimente, cum ar fi piureul de mere, merișoarele, orzul perlat, fulgii de ovăz sau alte cereale, mazărea spartă, tăiței, macaroanele, rubarba sau spaghetetele, pot face spumă, pot clocoti și stropi, și pot înfunda conducta și supapa de eliberare a aburului.
- **Nu folosiți** vasul interior pentru alimente prea mari, deoarece acestea pot provoca incendiu, răniri personale și/sau daune materiale.

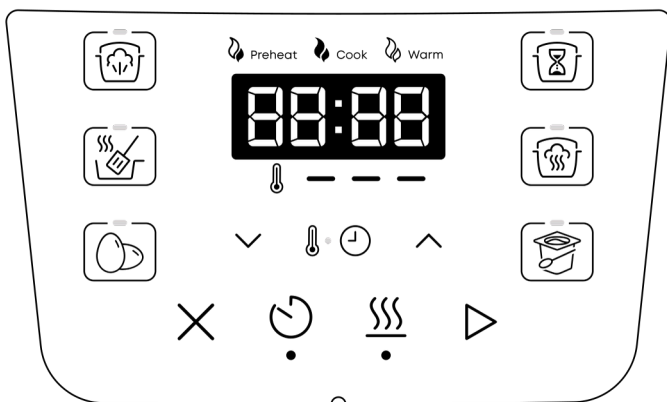
Accesorii

- **Folosiți** doar accesoriile sau atașamentele autorizate de Instant Pot Brands. Utilizarea pieselor, accesoriilor sau atașamentelor nerecomandate de producător poate prezenta risc de șoc electric sau alte răniri personale, incendiu și/sau daune materiale.

UTILIZAREA INSTANT POT CLASSIC MINI

Panoul de control

Am conceput panoul de control pentru a fi simplu de utilizat și ușor de citit.











Butonul și indicatorii panoului de control

Programe inteligente




Gătire sub presiune	Saute	Gătire lentă	Gătire la abur	Funcția "Ouă"	Funcția "Iaurt"





Controls





Timp/Temperatură	
	
Scădere	Creștere

Pornire întârziată		Păstrare la cald		Cancel	Start
					
Off	On	Off	On	Apasă pentru anulare	Apasă pentru pornire

Indicatori

Nivel temperatură (Sauté, laurt)		
Temp 	Temp 	Temp 
Scăzută	Medie	Ridicată

Nivel temperatură (Gătire lentă)	
	
Temp 	Temp 
Scăzută	Ridicată

Afișaj de stare	Indicatori de progres		
 Gătire, întârziere și menținere la cald, Timp Mesaje			
	Preîncălzire	Gătire	Încălzire

CONFIGURARE INIȚIALĂ

Curățare și asamblare înainte de utilizare

1. Spălați oala de gătit cu apă fierbinte și detergent. Clătiți bine și uscați exteriorul cu o cârpă moale. Alternativ, puteți spăla oala de gătit și în mașina de spălat vase.
2. Ștergeți elementul de încălzire din interiorul bazei multicookerului cu o cârpă moale pentru a vă asigura că nu există resturi de ambalaj.
3. Instalați colectorul de condens. Consultați instrucțiunile de la pagina 37.





Conectarea la sursa de alimentare

Când sunteți pregătit(ă) să utilizați aparatul Instant Pot, introduceți cablul de alimentare într-o priză electrică. După terminarea gătitului și de fiecare dată când curățați aparatul multicooker, scoateți cablul din priză.


Test de funcționare

Efectuarea unui test de funcționare este o modalitate excelentă de a vă familiariza cu modul de operare al aparatului multicooker înainte de a găti efectiv o masă.

Pentru a efectua un test de funcționare:

1. Adăugați 750 ml de apă în oala de gătit.
2. Așezați oala de gătit în baza aparatului multicooker.
3. Puneți capacul deasupra bazei multicookerului și rotiți-l pentru a-l bloca. Consultați secțiunea „Cum se închide capacul” de la pagina 15.
4. Apăsăți butonul **Pressure Cook** (Gătire sub presiune).
5. Apăsăți săgețile \wedge sau \vee pentru a selecta un timp de 5 minute.
6. Apăsăți butonul  **Keep Warm** (Menținere la cald) pentru a dezactiva funcția de menținere la cald.
7. Apăsăți butonul  **Start** (Pornire). Indicatorul de progres va afișa mesajul Preheat (Preîncălzire). 
8. Când presiunea este atinsă, indicatorul de progres va afișa **Cook** (Gătire). 

9. Când cronometrul ajunge la 00:00, gătitul se oprește, iar afișajul de stare arată **End**.



10. Așezați comutatorul de eliberare a aburului de pe capac pe poziția **Vent**  (Eliberare). Când tot aburul este eliberat, supapa plutitoare coboară în capac. Consultați secțiunea „Cum funcționează supapa plutitoare” de la pagina 17.

11. Deschideți capacul – Consultați secțiunea „Cum se deschide capacul” de la pagina 16. Folosiți atenție: oala de gătit va fi fierbinte. Lăsați-o să se răcească înainte de a o ridica cu grijă.

12. Aruncați orice apă rămasă, apoi spălați și uscați oala de gătit. Acum sunteți gata să gătiți o masă în Instant Pot!

MODIFICAREA SETĂRILOR

Activarea/dezactivarea sunetului (On/Off).

1. Când afișajul de stare arată OFF, apăsați și mențineți apăsată butoanele  Delay Start și  Keep Warm timp de 5 secunde.

2. Afișajul de stare va arăta **S On** sau **S OFF**. Noul set de sunete este acum activ.

Notă: alertele sonore de siguranță nu pot fi dezactivate.

Anularea programului de gătire

Când aparatul este în modurile **Preheating** (Preîncălzire), **Cooking** (Gătire) sau **Keep Warm** (Menținere la cald), apăsați X **Cancel**. Afișajul de stare va arăta OFF.

Setări memorate

De fiecare dată când utilizați un program inteligent, multicookerul reține setările pe care le selectați, iar acestea devin implicite data viitoare când folosiți acel program.

De fiecare dată când utilizați un program inteligent, puteți folosi setările implicite sau le puteți modifica. Acest lucru se aplică pentru:

- Setările de temperatură
- Setările timpului de gătire

Puteți șterge setările memorate și le puteți reseta la valorile inițiale din fabrică.

Resetarea programelor inteligente individuale

Când afișajul de stare arată **OFF**, apăsați și mențineți apăsat un buton al programului inteligent timp de peste 3 secunde, până când programul inteligent clipește de două ori și multicookerul revine în modul **Ready**.

Setările individuale ale programului inteligent vor fi restaurate la valorile implicite din fabrică.

Resetarea tuturor programelor inteligente



Când afișajul de stare arată **OFF**, apăsați și mențineți apăsat **Cancel** timp de peste 3 secunde, până când toate butoanele programelor inteligente clipește de 3 ori.

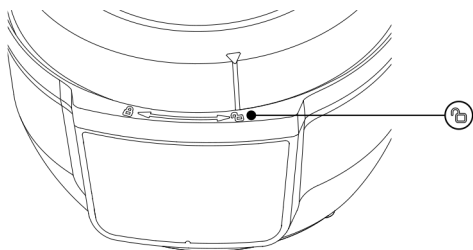
Toate setările programelor inteligente vor fi restaurate la valorile implicite din fabrică.



UTILIZAREA CAPACULUI

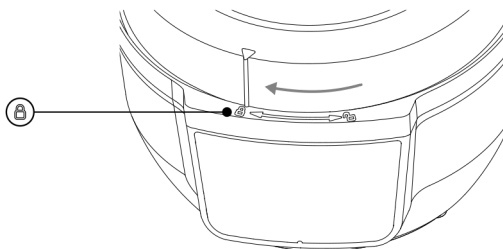
Veți folosi capacul pentru majoritatea programelor inteligente și întotdeauna pentru gătitul sub presiune. Folosiți întotdeauna capacul care a venit împreună cu baza Instant Pot Classic Mini.

Cum se închide capacul

1. Aliniați simbolul  de pe capac cu simbolul  de pe baza multicookerului.





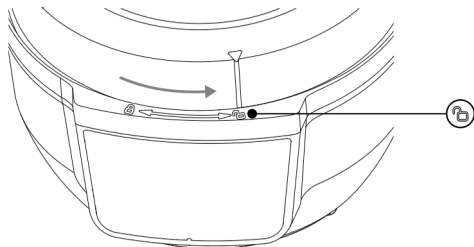
2. Rotiți capacul până când simbolul  de pe capac se aliniază cu simbolul  de pe baza multicookerului.



Pentru gătitul sub presiune, capacul se va bloca automat atunci când multicookerul începe să acumuleze presiune.

Cum se deschide capacul

1. Dacă utilizați un program inteligent de gătit sub presiune, asigurați-vă că eliberați mai întâi aburul, până când supapa plutitoare coboară în capac. Consultați secțiunea „Cum funcționează supapa plutitoare” de mai jos.
2. Rotiți capacul în sens antiorar până  de pe capac se aliniază cu simbolul de pe baza multicookerului.  când simbolul



3. Ridicați cu grijă capacul și îndepărtați-l de pe baza multicookerului.

Cum se eliberează aburul

Instant Pot Classic Mini poate elibera aburul în 2 moduri diferite. Utilizați metoda care se potrivește cel mai bine tipului de mâncare pe care o gătiți sau conform indicațiilor din rețetă.

Eliberare naturală a aburului

Eliberează aburul treptat, pe parcursul mai multor minute (până la 40 de minute sau mai mult) după ce gătitul s-a oprit.

Se utilizează pentru:


Alimente care pot fierbe lent, cum ar fi tocănițele, chili și fasolea.

1. Când un program de gătit sub presiune se încheie, eliberarea naturală a aburului începe automat.
2. Când tot aburul este eliberat, supapa plutitoare coboară în capac. Consultați secțiunea „Cum funcționează supapa plutitoare” de la pagina 17.

Eliberare rapidă a aburului

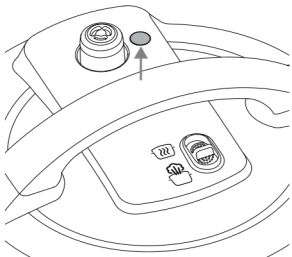
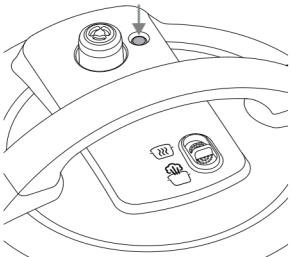
Eliberează rapid aburul după ce gătitul s-a oprit.

Se utilizează pentru: Alimente care se gătesc ușor excesiv, cum ar fi pastele, legumele și fructele de mare.

1. Când un program de gătit sub presiune se încheie, setați comutatorul de eliberare a aburului de pe capac pe poziția **Vent** (Eliberare). 
2. Când tot aburul este eliberat, supapa plutitoare coboară în capac. Consultați secțiunea „Cum funcționează supapa plutitoare” de mai jos.

Cum funcționează supapa plutitoare

Supapa plutitoare indică dacă există presiune în multicooker (sub presiune) sau nu (fără presiune). Aceasta poate apărea în două poziții:

Sub presiune	Fără presiune
Supapa plutitoare s-a ridicat.	Supapa plutitoare a coborât în capac.
	

Supapa plutitoare este instalată în multicooker. Nu atingeți supapa plutitoare în timpul utilizării.

Atenție: Este posibil să nu fie ușor de observat dacă supapa plutitoare s-a coborât în capac. Priviți cu atenție supapa plutitoare și nu încercați niciodată să forțați deschiderea capacului.

Atenție la gătit sub presiune

Acest aparat folosește presiune pentru gătit. Lăsați aparatul să elibereze toată presiunea și aburul înainte de a deschide capacul. Deschiderea capacului înainte ca presiunea să fie eliberată poate provoca arsuri, vătămări personale și/sau daune materiale. Citiți mai multe în secțiunea **Safety**.

DESPRE GĂTITUL SUB PRESIUNE

Gătutul sub presiune utilizează presiunea pentru a ridica temperatura în oala de gătit, permițând gătirea alimentelor mult mai rapid decât în mod normal. În timpul gătitudului sub presiune, Instant Pot Classic Mini parcurge 3 etape.

Preîncălzirea

În timpul preîncălzirii, multicookerul încălzește lichidul pentru a produce abur. Odată ce s-a acumulat suficientă presiune, capacul se blochează, iar multicookerul este gata să înceapă gătutul.

Gătirea

Când multicookerul atinge nivelul de presiune necesar, începe gătutul și menține presiunea constantă pe tot parcursul procesului. Consultați instrucțiunile programului inteligent începând de la pagina 19 pentru detalii.

Eliberarea aburului

Când gătutul s-a încheiat, multicookerul este încă sub presiune și fierbinte. Eliberarea aburului reduce presiunea, scade temperatura și vă permite să deschideți capacul în siguranță.

Consultați secțiunea „Cum se eliberează aburul” de la pagina 17.

Utilizarea lichidului pentru a crea abur

Gătutul sub presiune necesită lichid în oala de gătit pentru a produce aburul necesar. Iată cantitățile minime necesare:

Dimensiune Instant Pot	Cantitatea minimă de lichid pentru gătutul sub presiune
3.8 Litrii	3 căni (750 mL)

**Dacă nu se specifică altfel în rețetă.*

Lichidele pentru gătutul sub presiune trebuie să fie pe bază de apă, cum ar fi supa clară, zeama, bulionul sau suc. Dacă folosiți supă conservată, concentrată sau pe bază de smântână, adăugați apă conform indicațiilor de mai sus.



GĂTIREA SUB PRESIUNE

Gătitul sub presiune utilizează abur sub presiune pentru a găti rapid și uniform alimentele. Puteți ajusta setările conform indicațiilor din rețeta dvs.

Alegeți dintre aceste setări în programul inteligent **Pressure Cook**. Programul utilizează setările implicite sau setările pe care le-ați selectat ultima dată când ați folosit programul **Pressure Cook**.

Timp de gătire implicit	Timp de gătire minim	Timp de gătire maxim
10 minute	0 minute	4 ore

Alte setări



- Funcția **Keep Warm** (Menținere la cald) este activată implicit.
- Funcția **Delay Start** (Pornire întârziată) este disponibilă.

Cum să gătiți sub presiune


Pregătire:

Tăiați, tocați, condimentați sau marinați ingredientele conform rețetei.

Preîncălzire:

1. Așezați oala de gătit în baza multicookerului și adăugați ingredientele și lichidul.
2. Puneți capacul deasupra bazei multicookerului și blocați-l.
3. Apăsăți  Pressure Cook (Gătire sub presiune).
Vor fi afișate setările implicite sau ultimele setări utilizate.
4. Pentru a schimba timpul de gătire, apăsați \wedge sau \vee pentru a selecta timpul dorit.
5. Pentru a dezactiva funcția **Keep Warm** (Menținere la cald), apăsați Keep Warm. 


Puteți activa funcția Keep Warm în orice moment în timpul gătitului.


6. Pentru a începe gătitul mai târziu, apăsați **Delay Start** (Pornire întârziată), apoi folosiți săgețile \wedge sau \vee pentru a selecta timpul de întârziere dorit. 

7. Apăsăți ► **Start**. Indicatorul de progres va afișa  Preheat. (Preîncălzire)


Poate dura 15 minute sau mai mult pentru ca aparatul să atingă presiunea necesară gătitului. Alimentele congelate și cantitățile mari cresc timpul de preîncălzire.

Procesul de gătire:

1. Când presiunea este atinsă, indicatorul de progres va afișa Cook (Gătire),  iar cronometrul de gătire începe să numere invers.

Puteți apăsa ✕ **Cancel** pentru a opri gătitul și a anula programul inteligent în orice moment. De asemenea, puteți apăsa **Keep Warm**  în orice moment în timpul gătitului pentru a dezactiva funcția.

Oprirea gătitului

1. Când cronometrul ajunge la 00:00, gătitul se oprește și începe eliberarea naturală a aburului. Afișajul de stare va arăta **End**. Dacă doriți, puteți folosi eliberarea rapidă a aburului prin mutarea comutatorului de eliberare a aburului de pe capac pe poziția **Vent** (Eliberare). 

2. Dacă funcția **Keep Warm** (Menținere la cald) este activată, cronometrul începe să numere în sus. Puteți apăsa ✕ **Cancel** oricând pentru a opri funcția **Keep Warm**.

3. După ce tot aburul a fost eliberat, supapa plutitoare coboară în locașul său. Consultați secțiunea „Cum funcționează supapa plutitoare” de la pagina 17.

FUNCȚIA PENTRU OUĂ

Programul inteligent Egg (Ouă) utilizează abur sub presiune pentru a găti ouăle.

Puteți ajusta setările conform indicațiilor din rețetă.

Alegeți dintre următoarele setări disponibile în programul Egg.

Aparatul folosește setările implicite sau pe cele selectate ultima dată când ați utilizat programul pentru ouă.

TimP de gătire implicit	TimP minim de gătire	TimP maxim de gătire
5 minute	0 minute	1 oră

Alte setări




- Funcția **Keep Warm** este activată implicit.
- Funcția **Delay Start** este disponibilă.



Cum se gătesc ouăle

Pregătire:

Pregătiți ingredientele conform rețetei.



Preîncălzire:

1. Așezați vasul de gătit în baza multicookerului și adăugați ingredientele și lichidul.
2. Așezați capacul pe baza multicookerului și blocați-l.
3. Apăsăți  **Ouă**. Se afișează setările implicite sau ultimele setări utilizate pentru gătire.
4. Pentru a modifica timpul de gătire, apăsați săgețile \wedge sau \vee pentru a selecta durata dorită. Pentru a dezactiva funcția **Keep Warm**, apăsați  **Keep Warm**.
5. Puteți activa funcția **Keep Warm** oricând în timpul gătirii.
6. Pentru a începe gătitul mai târziu, apăsați  **Delay Start**, apoi folosiți săgețile \wedge sau \vee pentru a selecta timpul de întârziere dorit.


7. Apăsați  **Start**. Indicatorul de progres va afișa  **Preheat** (Preîncălzire).

Poate dura 15 minute sau mai mult pentru ca aparatul să atingă presiunea necesară gătitului. Alimentele congelate și cantitățile mari cresc timpul de preîncălzire.

Procesul de gătire

1. Puteți apăsa **X Cancel** pentru a opri gătitul și a anula programul inteligent în orice moment. De asemenea, puteți apăsa  **Keep Warm** în orice moment în timpul gătitului pentru a dezactiva funcția. .

Oprirea procesul de gătire

1. Când cronometrul ajunge la 00:00, gătitul se oprește și începe eliberarea naturală a aburului. Afișajul de stare va arăta **End**. Dacă doriți, puteți folosi eliberarea rapidă a aburului prin mutarea comutatorului de eliberare a aburului de pe capac pe poziția **Vent** .

2. Dacă funcția **Keep Warm** (Menținere la cald) este activată, cronometrul începe să numere în sus. Puteți apăsa **X Cancel** oricând pentru a opri funcția **Keep Warm**.

3. După ce tot aburul a fost eliberat, supapa plutitoare coboară în locașul său.

Consultați secțiunea „Cum funcționează supapa plutitoare” de la pagina 17.

GĂTIRE LA ABUR

Utilizați funcția **Steam** (Gătire la abur) la fel cum ați folosi un aburitor obișnuit pe aragaz, fierbând lichid pentru a găti alimentele cu abur fierbinte.

Alegeți dintre setările disponibile în programul inteligent **Steam**. Programul folosește setările implicite sau pe cele selectate ultima dată când ați utilizat programul **Steam**.

Timpi implicite de gătire	Timpi minim de gătire	Timpi maxim de gătire
10 minute	0 minute	1 oră

Alte setări




- Funcția **Keep Warm** este activată implicit.
- Funcția **Delay Start** este disponibilă.

Cum să gătiți la abur

Pregătire


Tăiați sau tocați ingredientele conform rețetei.

Preîncălzire:

1. Așezați vasul de gătit în baza multicookerului și adăugați ingredientele și lichidul.
2. Puneți capacul pe baza multicookerului și blocați-l.
3. Apăsăți  **Steam**. Se afișează setările implicite sau ultimele setări utilizate.
4. Pentru a modifica timpul de gătire, apăsați săgețile \wedge Sus sau \vee Jos pentru a selecta durata dorită.
5. Pentru a începe gătitul mai târziu, apăsați  **Delay Start**, apoi folosiți săgețile \wedge sau \vee pentru a selecta timpul de întârziere dorit.
6. Apăsăți \triangleright **Start**. Indicatorul de progres va afișa  **Preheat** (Preîncălzire).

Poate dura 15 minute sau mai mult pentru ca aparatul să atingă temperatura necesară gătitului.


Gătire (Cook)

1. Când presiunea este atinsă, indicatorul de progres va afișa  **Cook** (Gătire), iar cronometrul de gătire începe să numere invers.

*Puteți apăsa **X Cancel** în orice moment pentru a opri gătitul.*

Oprirea gătitului

1. Când cronometrul ajunge la 00:00, gătitul se oprește. Afișajul de stare va arăta **End**.

2. Programul inteligent **Steam** nu utilizează presiune pentru gătire, dar se poate acumula o cantitate mică de presiune, ceea ce poate îngreuna deschiderea capacului. Dacă se întâmplă acest lucru, setați comutatorul de eliberare a aburului de pe capac pe poziția **Vent** până când tot aburul suplimentar este eliberat. 

SLOW COOK (GĂTIREA LENTĂ)

Funcția **Slow Cook** vă permite să preparați rețetele preferate pentru fierbere lentă și tocănițe, la fel cum ați face într-un slow cooker. **Funcția Slow Cook** nu folosește presiune pentru gătirea alimentelor.

Alegeți dintre setările disponibile în programul inteligent **Slow Cook**. Programul utilizează setările implicite sau pe cele selectate ultima dată când ați folosit programul **Slow Cook**.

Setări implicite gătire	Opțiuni gătire	Timp de gătire implicit	Timp minim de gătire	Timp maxim de gătire
Ridicată	Ridicată Scăzută	6 ore	30 de minute	24 de ore

Setări gătire

Pentru gătitul lent, puteți alege între temperatură **Low** (Scăzută) sau **High** (Ridicată).

Setare temperatură ridicată	Setare temperatură scăzută
<ul style="list-style-type: none">• 2,5 ore pentru a atinge temperatura maximă de 95°C (mai rapid)• Timp minim de gătire recomandat: 3 ore• Încălzirea inițială mai rapidă este ideală pentru alimente precum carne slabă (pui sau porc), legume fragede și supe	<ul style="list-style-type: none">• 4,5 ore pentru a atinge temperatura maximă de 95°C (mai lent)• Timp minim de gătire recomandat: 4 ore. Încălzirea inițială mai lentă este ideală pentru alimente precum carne mai tare (friptură de vită sau piept), fripturi dense, carne cu os și legume rădăcinoase

Alte setări





- Funcția **Keep Warm** este activată implicit.
- Funcția **Delay Start** este disponibilă.

Cum se folosiți funcția de gătire lentă










Pregătire

Tăiați, tocați, asezonați sau marinați ingredientele conform rețetei dumneavoastră.

Gătire

1. Așezați vasul de gătit în baza aparatului și adăugați ingredientele.
2. Puneți capacul deasupra bazei aparatului și rotiți-l pentru a-l bloca.
3. Apăsăți butonul  **Slow Cook**. Se afișează setările implicite sau ultimele setări utilizate pentru gătitul lent.
4. Pentru a modifica timpul de gătire, apăsați butonul  Time/Temp până când timpul clipește. Apoi apăsați săgețile  Sus sau  Jos pentru a selecta durata dorită.

Puteți modifica timpul de gătire oricând în timpul procesului de gătire.

5. Pentru a modifica setarea de gătire, apăsați butonul  Time/Temp până când temperatura clipește. Apoi apăsați săgețile  sau  Jos pentru a comuta între opțiunile **Low și High**.
6. Pentru a dezactiva funcția **Keep Warm**, apăsați butonul  Keep Warm.
7. Pentru a începe gătitul mai târziu, apăsați  **Delay Start**, apoi folosiți săgețile  sau  pentru a selecta timpul de întârziere dorit.
8. Apăsăți  **Start**. Indicatorul de progres va afișa  **Cook** (Gătire), iar cronometrul de gătire începe să numere invers.

*Puteți apăsa **X Cancel** pentru a opri gătitul în orice moment.*

Oprirea gătitului:

1. Când cronometrul ajunge la 00:00, gătitul se oprește. Afișajul de stare va arăta **End**.
2. Dacă funcția **Keep Warm** este activată, cronometrul începe să numere în sus. Apăsăți **Cancel** în orice moment pentru a opri funcția.

SAUTÉ

Funcția **Sauté** poate fi utilizată în locul unei tigăi sau cratițe. Sautarea poate intensifica aromele alimentelor sau poate fierbe, îngroșa ori reduce sosurile.

Funcția Sauté nu folosește presiune pentru gătirea alimentelor.

Alegeți dintre setările disponibile în programul inteligent Sauté. Programul utilizează setările implicite sau pe cele selectate ultima dată când ați folosit programul Sauté.

Temperatură implicită	Opțiuni de temperatură	Time de gătire implicit	Time minim de gătire	Time maxim de gătire
Ridicată	Scăzută: 104°C Medie: 149°C Ridicată: 190°C	30 minute	1 minut	1 oră

Alte setări:


- Funcția **Keep Warm** nu este disponibilă.
- Funcția **Delay Start** nu este disponibilă.



Cum se sotați

Pregătire





Tăiați, tocați, asezonați sau marinați ingredientele conform rețetei.

Preîncălzire:

1. Așezați vasul de gătit în baza multicooker-ului.
2. Apăsăți . Se afișează setările implicite sau ultimele setări utilizate pentru gătire.
3. Așezați vasul de gătit în baza multicooker-ului.

Apăsăți săgeata  Sus sau  Jos pentru a selecta timpul dorit.

Puteți modifica timpul de gătire în orice moment, chiar și în timpul procesului de gătire.

4. Pentru a modifica setarea de temperatură, apăsați   Time/Temp până când indicatorul de temperatură devine activ. Apoi apăsați săgețile  Sus sau  Jos pentru a comuta între opțiunile **Low**, **Medium** și **High**.

Apăsăți  **Start**. Indicatorul de progres va afișa  Preheat (Preîncălzire).

Gătire

1. Când afișajul de stare arată **Hot**, adăugați ingredientele.
Nu utilizați capacul în timpul funcției Sauté.
2. Cronometrul de gătit începe să numere descrescător.
*Puteți apăsa **X Cancel** în orice moment pentru a opri gătitul.*
3. Când timpul de gătit ajunge la 00:00, afișajul de stare va arăta **End**.

Sotarea înainte de gătit sub presiune sau gătit lent

De multe ori, veți dori să sotați alimentele pentru a le rumeni înainte de a continua gătitul.

1. Sotați ingredientele.

2. Apăsați **X Cancel**.

Acum puteți deglaza vasul de gătit înainte de a trece la Pressure Cook sau Slow Cook (vedeți secțiunea Deglazare de mai jos).

3. Selectați programul inteligent pe care doriți să îl folosiți pentru gătitul în continuare.

Deglazare

Deglazarea este procesul de adăugare a unui lichid într-un vas fierbinte, pentru a desprinde bucățile caramelizate și aromate care s-au lipit pe fund.

1. Scoateți mâncarea din vasul de gătit.

2. Adăugați apă, supă sau vin.

3. Folosiți o lingură de lemn sau o spatulă din silicon pentru a desprinde ușor resturile lipite de fundul vasului.

FUNCȚIA IAURT

Puteți folosi Instant Pot Classic Mini pentru a prepara ușor iaurt delicios, fie pe bază de lactate, fie fără lactate. Funcția Yoghurt (Iaurt) nu utilizează presiune pentru gătirea alimentelor.

Alegeți dintre setările disponibile în programul inteligent Yoghurt (Iaurt):

Proces	Temperatură recomandată	Timp recomandat	Timp minim	Timp maxim
Pasteurizare	Ridicată	3 minute	Neajustabil	Neajustabil
Fermentare	Medie sau scăzută	Conform rețetei	30 de minute	99 ore, 30 minute

Setările de temperatură

Când urmați o rețetă pentru prepararea iaurtului, este util să cunoașteți valorile reale ale temperaturii utilizate.





Nivel temperatură	Temperatură
Ridicat	85°C
Mediu	40°C
Scăzut	33°C

Alte setări

- Funcția **Keep Warm** nu este disponibilă.
- Funcția **Delay Start** nu este disponibilă.

Cum să faceți Iaurt?

Pasteurizarea laptelui:

1. Adăugați laptele în vasul de gătit și așezați vasul în baza multicooker-ului.
2. Puneți capacul pe baza aparatului și blocați-l.
3. Apăsăți  **Yoghurt**. Se afișează setările implicite sau ultimele setări utilizate.
4. Apăsăți  Sus sau  Jos pentru a selecta temperatura înaltă. Afișajul va arăta **Boil** (Fierbere). Nu se poate modifica timpul de gătire.
5. Apăsăți  **Start** pentru a începe. Afișajul va arăta **ON**.
6. Când pasteurizarea s-a încheiat, afișajul va arăta **End**.

7. Îndepărtați capacul și lăsați laptele pasteurizat să se răcească.

Notă: Laptele trebuie să atingă o temperatură minimă de 72°C pentru ca pasteurizarea să fie completă.



Adăugarea Starterului:

1. Verificați ca laptele pasteurizat să se fi răcit la 10°C.
2. Adăugați o cultură starter în lapte conform instrucțiunilor de pe ambalaj.

Dacă folosiți iaurt simplu ca starter, asigurați-vă că acesta conține culturi active. Amestecați 2 linguri (30 ml) de iaurt la 3,7 L de lapte sau urmați o rețetă de încredere.

3. Puneți din nou capacul pe baza multicookerului.

Fermentare

1. Apăsăți  **Iaurt.**
2. Apăsăți săgețile \wedge Sus sau \vee Jos pentru a selecta temperatura pentru a selecta temperatura **Low** (Scăzută) sau **Medium** (Medie). Timpul de gătire implicit va începe.
3. Apăsăți \wedge sau \vee pentru a selecta timpul de fermentare conform rețetei. Puteți modifica timpul de fermentare în orice moment pe durata procesului. Un timp de fermentare mai lung va produce un iaurt mai acrișor.
4. Apăsăți \triangleright **Start**. Indicatorul de progres va afișa  **Cook.** (Gătire)
5. Când fermentarea se încheie, afișajul va arăta **End**.
6. Deschideți capacul și transferați iaurtul într-un recipient pentru depozitare a alimentelor.
7. Puneți iaurtul la frigider pentru 12–24 de ore pentru a dezvolta aromele.

Cât să preparați?

Volum minim de lapte	Volum maxim de lapte
1000 ml	2.5 L

☺☺☺ **KEEP WARM (PĂSTRARE LA CALD)**

Puteți folosi funcția **Keep Warm** după gătirea cu programele Pressure Cook, Rice și Slow Cook. De asemenea, puteți utiliza **Keep Warm** pentru a reîncălzi mâncarea.

Funcția **Keep Warm** nu folosește presiune pentru gătire.

Alegeți dintre următoarele setări ale programului inteligent **Keep Warm**. Programul folosește setările implicite sau ultimele setări utilizate anterior pentru **Keep Warm**.

	Opțiuni de temperatură	Timp implicit	Timp minim	Timp maxim
Menținere la cald	Ridicată: 77°C	10 ore	NA	NA
Reîncălzire	Scăzută: 62°C Medie: 68°C Ridicată: 77°C	10 ore	10 minute	10 ore (10:00)

Alte setări:

- Funcția **Delay Start** (Pornire întârziată) nu este disponibilă.

Menținerea preparatului cald după gătire

1. Când funcția **Keep Warm** este activată pentru un program de gătire, aceasta pornește automat după finalizarea gătitului. Cronometrul afișează timpul scurs, până la 10 ore.
2. Pentru a opri funcția **Keep Warm** în orice moment, apăsați **X Cancel**.


Cum ăș reîncălziți (Reheat):





Pregătire

Așezați mâncarea de reîncălzit în vasul de gătit.








Puteți folosi și un vas de copt compatibil cu cuptorul care încapă în vasul de gătit. Adăugați ½ până la 1 cană de apă în vasul de gătit pentru a evita supraîncălzirea vasului de copt.

Reîncălzire

1. Așezați vasul de gătit în baza multicookerului.
2. Puneți capacul pe baza multicookerului.
3. Apăsăți pe  **Keep Warm**. Se afișează setările implicite sau ultimele setări utilizate.

4. Pentru a modifica timpul de gătire, apăsați   **Time/Temp** până când simbolul de timp începe să lumineze. Apăsăți săgețile  sau  pentru a selecta durata dorită. Puteți schimba timpul de gătire în orice moment.

Puteți modifica timpul de gătire în orice moment al procesului de gătire.

5. Pentru a modifica setarea temperaturii, apăsați   **Time/Temp** până când temperatura începe să lumineze. Apăsăți săgețile  sau  pentru a comuta între opțiunile Low, Med și High.
6. Apăsăți  **Start**. Indicatorul de progres afișează  **Warm**, iar afișajul de stare arată temporizatorul care va începe să numere descrescător.
7. Când reîncălzirea se termină, pe afișaj apare **End**.
8. Pentru a opri funcția **Keep Warm** în orice moment, apăsați  **Cancel**.





PORNIRE ÎNTÂRZIATĂ

Puteți folosi Delay Start pentru a amâna începerea unui program de gătit sau pentru a seta un cronometru (chiar și atunci când nu gătiți în Instant Pot).





	Timp implicit	Timp minim	
Pornire întârziată	6 ore	10 minute	24 ore
Timp	10 minute	1 minut	1 oră

Delay Start nu este disponibil pentru programele inteligente Sauté, Yoghurt sau Keep Warm.

Amânare pornire gătit

1. Selectați un program inteligent, ajustați setările dorite, apoi apăsați pe simbolul  **Delay Start**.
2. Apăsați pe  sau  cele două săgeți pentru a selecta timpul dorit.
3. Apăsați  **Start**. Timerul începe numărătoarea inversă.
4. Când **Delay Start** se încheie, programul de gătit pornește automat.

Setați un cronometru (fără gătit)

1. Când afișajul de stare arată Off, apăsați  **Delay Start**.
2. Apăsați pe  sau  cele două săgeți pentru a selecta timpul.
3. Apăsați  **Start** pentru a porni cronometrul.

MENTENANȚĂ

Instant Pot Classic Mini include componente care permit gătirea sub presiune. Aceste componente trebuie să fie instalate corect pentru ca gătirea sub presiune să funcționeze cum trebuie și trebuie curățate sau înlocuite în mod regulat.

⚠ WARNING

Nerespectarea instrucțiunilor de siguranță poate provoca vătămări corporale și/sau daune materiale și poate anula garanția produsului.

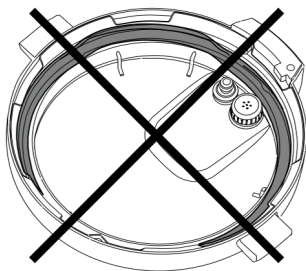
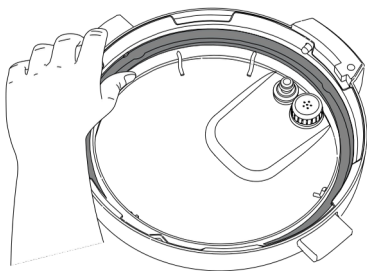
Inelul de etanșare

Când capacul pentru gătit sub presiune este închis, inelul de etanșare montat pe partea inferioară a capacului creează o etanșare ermetică între capac și baza multicookerului.

- Inelul de etanșare trebuie instalat înainte de a folosi multicookerul și trebuie curățat după fiecare utilizare.
- Montați câte un singur inel de etanșare; folosiți unul pentru preparate dulci și unul pentru preparate sărate.
- Inelul de etanșare se întinde în timp, în condiții normale de utilizare. Pentru siguranța produsului, înlocuiți inelul la fiecare 12–18 luni. Înlocuiți-l mai devreme dacă observați întindere, deformare sau deteriorare.

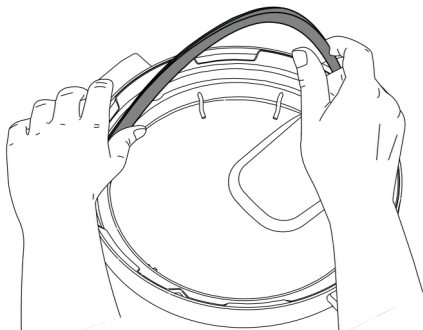
Instalarea inelului de etanșare

1. Plasati inelul de etanșare în spatele suportului pentru inel și apăsați-l la loc. Apăsați ferm pentru a vă asigura că nu se formează pliuri.
2. Inelul de etanșare trebuie să fie fix și să nu cadă atunci când capacul este întors cu susul în jos.



Îndepărtarea inelului de etanșare

1. Prindeți marginea inelului de etanșare și trageți-l afară de pe suportul pentru inel.
2. Inspectați suportul pentru a vă asigura că este fix, centrat și are aceeași înălțime pe toată circumferința capacului. Dacă suportul inelului de etanșare este deformat, nu încercați să-l reparați.



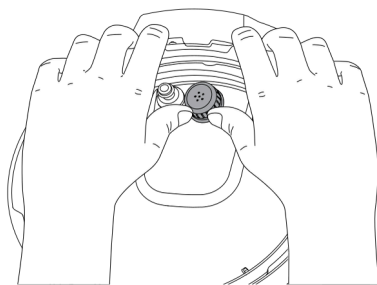
Scutul anti-blocare

Scutul anti-blocare împiedică particulele de alimente să urce prin conducta de evacuare a aburului, ajutând la reglarea presiunii.

Ca parte integrantă a siguranței produsului, scutul anti-blocare trebuie instalat înainte de utilizare și curățat frecvent.

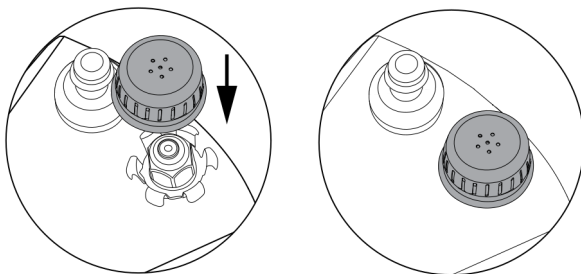
Îndepărtarea scutului anti-blocare:

Întoarceți capacul cu susul în jos și țineți-l ferm cu o mână. Cu cealaltă mână, prindeți scutul anti-blocare cu degetele și trageți-l ferm pentru a-l scoate de pe suporturile de dedesubt.



Instalarea scutului anti-blocare

Așezați scutul anti-blocare peste suporturi și apăsați până când se fixează. Nu încercați să folosiți multicookerul sub presiune fără scutul anti-blocare instalat.

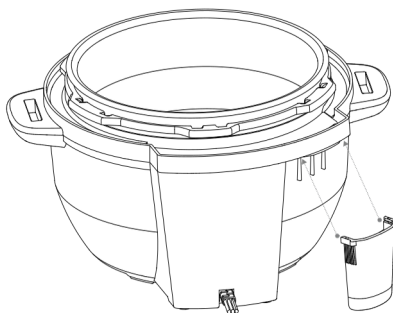


Configurarea colectorului de condens

Colectorul de condens se află în spatele bazei multicookerului și colectează excesul de lichid de la marginea de condens. Trebuie instalat înainte de gătire și golit și clătit după fiecare utilizare.

Instalarea colectorului de condens

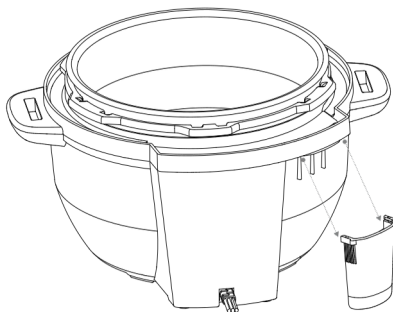
Aliniați canelurile de pe colector cu limbile de pe partea din spate a bazei multicookerului și glisați colectorul în poziție.



Îndepărtarea colectorului de condens

Trageți colectorul de condens departe de baza multicookerului; nu trageți în jos.

Observați limbile de pe baza multicookerului și canelurile de pe colectorul de condens.



CURĂȚARE

Curățați Instant Pot Classic Mini după fiecare utilizare. Deconectați întotdeauna aparatul de la priză și lăsați toate componentele să se răcească la temperatura camerei înainte de curățare. Înainte de utilizare sau depozitare, asigurați-vă că toate suprafețele sunt uscate.

Componentă	Instrucțiuni de curățare
Accesorii • Suport pentru abur	<ul style="list-style-type: none">• Spălați după fiecare utilizare.• Spălați manual cu apă fierbinte și detergent lichid delicat pentru vase sau în mașina de spălat vase, pe raftul superior.• Nu folosiți niciodată detergenți chimici agresivi, pulberi sau bureți abrazivi pentru accesorii.
Capac și componente: • Ecran anti-blocare • Inel de etanșare • Colector de condens	<ul style="list-style-type: none">• Spălați manual cu apă fierbinte și detergent lichid delicat.• Îndepărtați toate piesele mici de pe capac înainte de spălare.• Cu supapa de eliberare a aburului și scutul anti-blocare îndepărtate, curățați interiorul conductei de eliberare a aburului pentru a preveni înfundarea.• După curățare, depozitați capacul cu fața în jos pe baza aparatului.• Depozitați inelele de etanșare într-un spațiu bine ventilat pentru a dispersa mirosurile.• Pentru a elimina mirosurile din inelul de etanșare, adăugați 1 cană (250 ml) de apă și 1 cană (250 ml) de oțet alb în vasul de gătit și rulați programul Pressure Cook timp de 5–10 minute, apoi utilizați eliberarea rapidă a aburului (Quick Steam Release).• Goliți și clătiți colectorul de condens după fiecare utilizare.
Vas de gătit	<ul style="list-style-type: none">• Spălați după fiecare utilizare.• Spălați manual cu apă fierbinte și detergent lichid delicat sau în mașina de spălat vase*.• Petele cauzate de apă dură pot necesita ștergerea cu un burete umezit în oțet și frecare ușoară pentru îndepărtare.• Pentru resturi alimentare persistente sau arse, lăsați vasul la înmuiat în apă fierbinte timp de câteva ore înainte de curățare.• Uscați toate suprafețele exterioare înainte de a așeza vasul în baza aparatului.
Cablu de alimentare	Folosiți o cârpă ușor umedă pentru a șterge eventualele particule de pe cablu.
Bază a aparatului	<ul style="list-style-type: none">• Ștergeți interiorul bazei multicookerului, precum și marginea de condens, cu o cârpă ușor umedă și lăsați-le să se usuce la aer.• Curățați exteriorul bazei multicookerului și panoul de control cu o lavetă sau un burete moale, ușor umed.

Poate apărea o ușoară decolorare după spălarea în mașina de spălat vase, însă aceasta nu va afecta siguranța sau performanța multicookerului.

DEPANARE

Problemă	Cauză	Soluția
Dificultăți la închiderea capacului:	Inelul de etanșare nu este instalat corect	Repoziționați inelul de etanșare, asigurându-vă că este fixat corect în suportul pentru inel.
	Conținutul din multicooker este încă fierbinte	Setați supapa de eliberare a aburului pe Vent, apoi coborâți capacul pe baza multicookerului.
Dificultăți la deschiderea capacului:	Presiune în interiorul multicookerului	Eliberați presiunea conform rețetei; deschideți capacul doar când pe ecran apare mesajul „OK to Open Lid”.
Vasul de gătit este lipit de capac după ce programul de gătire s-a încheiat	Răcirea vasului de gătit poate crea vid, determinând lipirea vasului de capac.	Pentru a elibera vacuumul, setați supapa de eliberare a aburului pe Vent.
Aburul iese pe lângă marginea capacului	Lipsă inel de etanșare în capac	Instalați inelul de etanșare.
	Inel de etanșare deteriorat sau instalat incorect	Înlocuiți inelul de etanșare.
	Resturi alimentare aderente pe inelul de etanșare	Curățați temeinic inelul de etanșare după ce îl scoateți.
	Capac închis incorect	Deschideți, apoi închideți capacul.
	Suportul inelului de etanșare este deformat sau decentrat;	Scoateți inelul de etanșare de pe capac, verificați suportul pentru inel pentru eventuale îndoituri sau deformări. Contactați Serviciul de Clienți.
	Marginea vasului de gătit poate fi deformată	Verificați dacă vasul este deformat și contactați Serviciul de Clienți.
Abur ușor sau șuierat la supapa de eliberare a aburului în timpul ciclului de gătire	Multicookerul reglează presiunea excesivă	Acest lucru este normal; nu necesită nicio acțiune.
Aburul iese puternic pe supapa de eliberare atunci când comutatorul Steam Release este în poziția Seal.	Nu este suficient lichid în vasul de gătit	Adăugați lichid subțire, pe bază de apă, în vasul de gătit: 1 1/2 căni (375 ml).
	Defecțiune a senzorului de presiune	Contactați Serviciul de Clienți.

Problemă	Cauză	Soluția
Ecranul rămâne gol după conectarea cablului de alimentare	Conexiune de alimentare defectuoasă sau lipsă curent	Inspectați cablul de alimentare pentru eventuale deteriorări. Dacă observați daune, contactați Serviciul Clienți. Verificați priza pentru a vă asigura că este alimentată.
	Siguranța electrică a multicookerului s-a ars	Contactați Serviciul Clienți.
Sunet ocazional de clic sau crăpare ușoară	Sunetul provine de la comutarea alimentării și de la dilatarea plăcii de presiune când se schimbă temperatura.	Acest lucru este normal; nu necesită nicio acțiune.
	Fundul vasului de gătit este umed.	Ștergeți suprafețele exterioare ale vasului de gătit. Asigurați-vă că elementul de încălzire este uscat înainte de a introduce vasul în baza multicookerului.
Pe ecran apare un cod de eroare, iar multicookerul emite bip-uri continuu	Există o problemă cu multicookerul.	Consultați secțiunea „Coduri de eroare” pentru instrucțiuni.






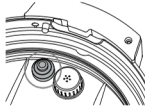


CODURI DE EROARE

Dacă panoul de control afișează un cod de eroare din această listă, există o problemă cu Instant Pot Classic Mini. Iată ce acțiuni trebuie să întreprindeți pentru a remedia problema.

Problemă	Cauză	Soluția
C1	Senzor defect	Contactați Serviciul de Clienți.
C6H	Probleme cu comutatorul de presiune	Contactați Serviciul de Clienți.
C7	Presiunea nu crește în mod corespunzător	Asigurați-vă că inelul de etanșare este instalat corect. Dacă problema persistă, contactați Serviciul Clienți.
PrSE	Presiunea s-a acumulat în timpul programului Sauté.	Setați supapa Steam Release pe Vent.
Deschideți capacul	Capacul este pe bază, dar nu este blocat în timpul programului Sauté.	Nu folosiți capacul în timpul programului Sauté.
Eroare capac (Lid Err)	Capacul nu este blocat în timpul gătirii sub presiune.	Asigurați-vă că acesta este așezat corect pe baza aparatului de gătit și setat pe poziția „lock”.
Supraîncălzire alimentară (Food burn):	Acest mesaj indică faptul că mâncarea s-a lipit de fundul vasului sau că în vas nu este suficient lichid.	Oprți programul Smart, eliberați presiunea conform instrucțiunilor și asigurați-vă că există suficient lichid pe fundul vasului de gătit.

PIESE DE SCHIMB

Oferim piese de schimb în limita stocului disponibil, originale pentru aparatul dumneavoastră Instant Pot Classic Mini, în cazul în care aveți nevoie. Vizitați site-ul pentru a le comanda.

	Piesă	Număr piesă
	Vas de gătit interior din oțel inoxidabil	212-0150-01
	Suport pentru abur	210-0033-01
	Inel de etanșare	211-0005-01
	Colector de condens	310-0001-01
	Supapă de eliberare a aburului (Negru) Supapă de eliberare a aburului (Daydream) Supapă de eliberare a aburului (Sea Salt)	310-0066-01 (Negru) 310-1011-01-EMEA (Daydream) 310-1010-01-EMEA (Sea Salt)
	Supapă plutitoare	310-0098-01
	Scut anti-blocare	310-0006-01
	Capac din sticlă termorezistentă	213-0201-01

AFLĂ MAI MULTE

Există o întreagă lume de informații și ajutor despre Instant™ Air Fryer care vă așteaptă. Iată câteva dintre cele mai utile resurse:

Contactați Serviciul de Clienți

solutie@restart.ro

Prin formular de contact de pe site-ul nostru www.restart.ro

Aplicația Instant Brands® Connect cu peste 1000 de rețete de gătit. Disponibilă în magazinele iOS și Android

Alăturați-vă comunității noastre!



Specificații produs

Modele	Volum	Putere	Alimentare	Presiune de lucru
RIPC41-BK (Negru) RIPC41-WM (Daydream) RIPC41-ST (Sea Salt)	3.8L	800W	220-240V ~ 50/60Hz	80pKa

GARANȚIE

Instant Pot România, garantează că acest aparat este lipsit de defecte de fabricație și material, în condiții normale de utilizare casnică, pe o perioadă de un (1) an de la data achiziției inițiale. Această garanție limitată se aplică doar cumpărătorului inițial și utilizării aparatului în România. Această garanție nu acoperă utilizarea aparatului în afara României.

Pentru a beneficia de serviciile prevăzute de această garanție limitată, este necesară prezentarea probei datei originale de achiziție și, la cerere, returnarea aparatului. Cu condiția ca aparatul să fie utilizat și întreținut conform instrucțiunilor scrise incluse cu aparatul. Compania va alege la propria discreție între: (i) repararea defectelor de materiale și fabricație; sau (ii) înlocuirea aparatului. În cazul în care aparatul este înlocuit, garanția limitată pentru aparatul înlocuitor va expira la 12 luni de la data achiziției inițiale de către consumator. Compania nu suportă costurile de transport pentru serviciile de garanție.

LIMITĂRI ȘI EXCEPȚII

Orice modificare sau încercare de modificare a aparatului dumneavoastră poate interfera cu funcționarea sigură a acestuia și poate duce la vătămări grave și daune. Orice modificare sau încercare de modificare a aparatului sau a oricărei părți a acestuia va anula garanția, cu excepția cazului în care astfel de modificări au fost expres autorizate de către Companie.

Această garanție nu acoperă (1) uzura normală; (2) daunele rezultate din utilizarea neglijentă, nerațională sau abuzivă a aparatului electrocasnic, asamblarea sau demontarea necorespunzătoare, utilizarea în contradicție cu instrucțiunile de operare, neglijarea furnizării de întreținere rezonabilă și necesară, fenomene ale naturii (cum ar fi incendii, inundații, uragane și tornade), sau reparații sau modificări de către oricine, cu excepția cazului în care sunt expres indicate și autorizate de companie; și (3) reparații în cazul în care aparatul tău este folosit în alte scopuri decât uzul normal în gospodărie și într-un mod contrar instrucțiunilor publicate pentru utilizatori sau operatori.

În măsura în care legea aplicabilă permite, răspunderea Companiei, în cazul în care există, pentru orice aparat sau parte presupus a fi defectuoasă, va fi limitată la repararea sau înlocuirea aparatului sau părții respective și nu va depăși prețul de achiziție al unui aparat de înlocuire comparabil. Cu excepția cazului în care este prevăzut expres în prezentul document și în măsura în care legea o permite, (1) Compania nu oferă nicio garanție, condiție sau reprezentare, exprimată sau implicată, utilizare, obicei comercial sau altfel, referitoare la aparatul sau părțile

acoperite de această garanție și (2) Compania nu va fi responsabilă sau obligată pentru daune indirecte, incidentale sau consecințiale rezultate din sau în legătură cu utilizarea sau performanța aparatului sau daunele referitoare la orice pierdere economică, pierdere de proprietate, pierdere de venituri sau profituri, pierdere de bucurie sau utilizare, costuri de demontare, instalare sau alte daune indirecte de orice natură sau fel. Este posibil să aveți drepturi și remedii conform legilor aplicabile, care se adaugă oricărui drept sau remediu care poate fi disponibil în temeiul acestei garanții limitate. Vă rugăm să vizitați site-ul nostru, www.instant-pot.ro pentru a vă înregistra aparatul. Vi se va solicita să furnizați numele, adresa de email, numele magazinului, data achiziției, numărul modelului și numărul de serie (ambele găsite pe aparat). Această înregistrare ne va permite să vă ținem la curent cu evoluțiile produselor și rețetelor, și să vă contactăm în cazul puțin probabil al unei notificări de siguranță a produsului. Prin înregistrare, recunoașteți că ați citit și înțeles instrucțiunile de utilizare și avertismentele furnizate împreună cu aparatul.

SERVICIU DE GARANȚIE

Pentru a beneficia de serviciul de garanție, vă rugăm să contactați Departamentul nostru de Asistență pentru Clienți. Dacă nu reușim să rezolvăm problema, s-ar putea să vă solicităm să trimiteți aparatul către Departamentul de Service pentru o inspecție de calitate. Brandul Instant Pot România nu este responsabil pentru costurile de transport asociate serviciului de garanție. Atunci când returnați aparatul, vă rugăm să includeți numele, adresa de corespondență, adresa de email, numărul de telefon și dovada datei originale de achiziție, precum și o descriere a problemei cu care vă confrunțați în legătură cu aparatul.

⚠ ATENȚIE!

NU așezați acest aparat pe sau lângă un arzător cu gaz ori electric sau în interiorul unui cuptor.

NU îl utilizați niciodată pe aragaz. Utilizați întotdeauna aparatul pe o suprafață stabilă, neinflamabilă și plană, cum ar fi blatul de bucătărie.



© 2025 Instant Pot Brands

INSTANT POT

is a registered trademark of Instant Pot Brands

Instant Pot®

PERFORM DISTRIBUTION S.R.L.



perform@360.ro



www.instantpot-romania.ro



Str. D. I. Mendeleev nr. 5, etaj 2,
C3, Sector 1, București