

Puesta en marcha

**OLLA MULTIFUNCIÓN
CLASSIC MINIDE 3,8 L**

MANUAL DE USUARIO

Instant Pot®

¡Bienvenido a mi

su nueva Instant Pot Plus!

Esta olla multifunción Instant Pot® Classic Mini te ayudará a preparar comidas saludables y deliciosas fácilmente, para que tengas más tiempo para dedicarte a otras cosas. ¡Esperamos que te enamores de la cocina con Instant Pot y la disfrutes en tu cocina durante muchos años!



¡Escanee para comenzar!

¿Listo para dominar tu Instant Pot? Hemos creado 4 sencillos pasos con videos instructivos para que tu experiencia culinaria sea pan comido. Escanea el código QR y sigue los pasos para convertirte en un Chef Instantáneo en un abrir y cerrar de ojos. ¡Vamos a cocinar!

instantpot.eu/es/getting-started



Descargue la **Instant Connect™ app** para acceder a más de 3000+ ideas de recetas.



Visite el canal **Instant Pot Brands UK YouTube** para acceder a los vídeos con las instrucciones e inspirarse con las



Conéctese con la comunidad **Instant Pot UK Facebook**, inspírese con los consejos de cocina, trucos y recetas de este grupo activo de Instant Chefs

CONTENIDO

Advertencias importantes	2
Contenido de la caja	7
Uso de la Instant Pot Classic Mini	10
Configuración inicial	12
Cambiar los ajustes	14
Uso de la tapa	15
Acerca de la cocción a presión	18
Cocción a presión	19
Huevo	21
Vapor	23
Cocción lenta	25
Salteado	27
Yogur	29
Mantener caliente	31
Inicio retardado	33
Mantenimiento	34
Limpieza	38
Resolución de problemas	39
Códigos de error	41
Piezas de repuesto	42
Más información	43
Garantía	44

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

⚠ ATENCIÓN

El incumplimiento de estas instrucciones de seguridad podría causar lesiones personales y/o daños materiales y puede anular su garantía.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

Antes de usar su nuevo aparato, lea todas las instrucciones, incluida la siguiente Información de seguridad. Guarde este manual para poder consultarlo.

Ubicación

- **COLOQUE** el aparato únicamente sobre una encimera. Utilice siempre el aparato sobre una superficie nivelada, estable y no combustible.
- **ASEGÚRESE** de que todos los componentes estén secos y sin restos de alimentos antes de colocar el recipiente interior en la base de cocción.
- **NO COLOQUE** el aparato ni el cable de alimentación sobre un quemador de gas, eléctrico o de un horno, ni cerca de ellos. No use NUNCA el aparato encima de los hornillos de su cocina.
- **NO USE** el aparato cerca de agua, fuentes externas de calor o llamas.
- **NO USE** el aparato en el exterior. Manténgalo alejado de la luz solar directa.
- **NO COLOQUE** ningún objeto que pueda bloquear la ventilación del aparato.

Uso general

El recipiente de cocción interno extraíble está extremadamente caliente durante el uso, y puede resultar sumamente pesado cuando está lleno de ingredientes.

- **UTILICE** guantes de horno para manipular el recipiente de cocción interno y para retirar los accesorios.
- **COLOQUE** los accesorios calientes sobre una superficie resistente al calor o una placa de cocción.
- **TENGA** cuidado al levantar el recipiente para extraerlo de la base, para evitar lesiones por quemaduras.

⚠ ATENCIÓN

- **TENGA EXTREMO CUIDADO** cuando el recipiente contenga comida caliente, aceite caliente u otros líquidos.
- **USE** solamente la tapa Instant Pot suministrada con la base de cocción. Utilizar otras tapas de cocción a presión puede causar lesiones o daños personales o materiales.
- **NO USE** el aparato sin que contenga el recipiente interno de cocción extraíble.
- **NO TOQUE** las superficies calientes del aparato ni ningún accesorio mientras cocina o inmediatamente después, ya que estarán calientes. Use solamente las asas laterales del aparato para transportar o mover el producto.
- **NO USE** este aparato para freír con aceite o a presión.
- **NO MUEVA** el aparato mientras se esté utilizando y tenga extremo cuidado al eliminar el aceite caliente.
- **NO PERMITA** que los niños menores de 8 años ni las personas con habilidades físicas, sensoriales o mentales reducidas utilicen este aparato. Es necesaria una supervisión estrecha mientras se está utilizando el aparato cerca de niños y personas con habilidades físicas, sensoriales o mentales reducidas. Los niños no deben jugar con este aparato.
- **NO USE** el aparato para otra función que no sea un uso doméstico. No está diseñado para uso comercial.
- **NO DEJE** el aparato sin vigilancia mientras esté funcionando.

Cocción a presión

Este aparato cocina bajo presión. Deje que se despresurice de forma natural o libere todo el exceso de presión antes de abrirlo. **Si no sigue estas instrucciones, podrían producirse quemaduras, lesiones personales o daños materiales.**

- **ASEGÚRESE** de que el aparato está cerrado correctamente antes de ponerlo en funcionamiento.
- **COMPRUEBE** que la válvula de liberación de vapor esté instalada correctamente.
- **USE** la tapa de cocción a presión cuando cocine a presión.
- **APAGUE** el aparato si el vapor se escapa por la válvula de liberación de vapor o por la válvula flotante de forma continua durante más de 3 minutos. Si sale vapor por los laterales de la tapa, apague el aparato. Una vez que deje de salir vapor, se haya liberado la presión y la olla se haya enfriado, asegúrese de que el anillo de sellado está instalado correctamente.
- **ASEGÚRESE** de que el anillo de sellado está en buen estado e instalado correctamente.

⚠ ATENCIÓN

- **COMPRUEBE** la válvula de liberación de vapor, el tubo de liberación de vapor, la protección antibloqueo y la válvula flotante en busca de obstrucciones antes de su uso.
- **NO QUITE** la tapa de cocción a presión con las manos sin protección.
- **NO TRATE** de forzar la tapa para extraerla de la base de cocción Instant Pot.
- **NO MUEVA** el aparato mientras se esté bajo presión.
- **NO CUBRA** ni obstruya la válvula de liberación de vapor y/o la válvula flotante con un paño u otros objetos.
- **NO TRATE** de abrir el aparato hasta que se haya despresurizado, y toda la presión interna haya sido liberada. Si trata de abrir el aparato mientras aún está presurizado puede producirse una liberación repentina del contenido caliente y causar quemaduras, lesiones personales o daños materiales.
- **NO COLOQUE** la cara, las manos o la piel desnuda sobre la válvula de liberación de vapor ni sobre la válvula flotante cuando el aparato esté funcionando o quede presión residual, y no se incline sobre el aparato cuando quite la tapa.

Llenado en exceso durante la cocción a presión

El llenado en exceso puede bloquear el tubo y la válvula de liberación de vapor, lo que puede hacer que exista presión excesiva.

- **NO LLENE** el recipiente de cocción interno por encima de la línea marcada con «PC MAX» o or «Max PC Fill».
- **NO LLENE** el recipiente de cocción interno por encima de la línea marcada «1/2» al cocinar alimentos que aumenten su tamaño al cocinarlos, como el arroz, las habas secas o las verduras secas.
- **SEA CONSCIENTE** de que ciertos alimentos, como la salsa de manzana, los arándanos, la cebada perlada, la avena u otros cereales, los guisantes partidos, los fideos, los macarrones, el ruibarbo o los espagueti pueden formar espuma y chisporrotear, por lo que se podrían bloquear el tubo y la válvula de liberación de vapor. **NO LLENE** el recipiente de cocción interno por encima de la línea marcada «1/2» al cocinar alimentos que aumenten su tamaño al cocinarlos, como el arroz, las habas secas o las verduras secas.
- **NO COLOQUE** alimentos con un tamaño excesivo en el recipiente de cocción interno ya que podría suponer un riesgo de incendio, lesión personal o daños materiales.

Accesorios

- **USE** solamente los accesorios o acoples autorizados por Instant Pot Brands. El uso de piezas, accesorios o acoples no recomendados

⚠ ATENCIÓN

por el fabricante del aparato puede suponer un riesgo de descarga eléctrica u otras lesiones personales, incendio o daños materiales.

- **USE** solamente el recipiente de cocción interno autorizado del Instant Pot para reducir el riesgo de fugas de presión.
- **SUSTITUYA** únicamente el anillo de sellado por un anillo de sellado Instant Pot autorizado para prevenir lesiones personales, daños materiales u otros daños en el aparato.
- **NO USE** los accesorios incluidos en un microondas, horno tostador, horno de convección o convencional, ni en una parrilla de cerámica, eléctrica, cocina de gas o barbacoa.

Cuidado y almacenamiento

- **DEJE** que el aparato se enfríe a temperatura ambiente antes de limpiarlo o guardarlo.
- **NO GUARDE** ningún material que no sea el recipiente de cocción, en la base de cocción cuando no la esté utilizando.
- **NO COLOQUE** ningún material combustible en la base, como papel, cartón, plástico, espuma de poliestireno o madera.

Cable de alimentación

El cable de alimentación es corto para reducir los riesgos derivados de engancharse, enredarse o tropezar. **ADVERTENCIA:** Los alimentos calientes derramados pueden causar quemaduras graves.

- **MANTENGA** el aparato y el cable de alimentación lejos del alcance de los niños.
- **NO DEJE** el cable de alimentación colgando de los bordes de una mesa o encimera.
- **NO DEJE** que el cable de alimentación entre en contacto con superficies calientes o llamas descubiertas, como las de los hornillos.
- **NO USE** tomas de alimentación que estén por debajo de la encimera.

Este aparato utiliza un enchufe de tres clavijas con toma de tierra para reducir el riesgo de descarga eléctrica:

- **SOLAMENTE** debe conectar el cable de alimentación a una toma eléctrica con puesta a tierra.
- **NO RETIRE** la clavija de toma de tierra del enchufe.
- **NO USE** el aparato con alargadores, convertidores o adaptadores, temporizadores o sistemas de control remoto independientes.

Si la unidad incluye un cable de alimentación extraíble:

- Acople siempre el cable primero al aparato, después enchufe el cable a la toma de la pared.

⚠ ATENCIÓN

Precauciones eléctricas

La base de cocción contiene componentes eléctricos que suponen un riesgo de descarga eléctrica. **Si no sigue estas instrucciones podría producirse una descarga eléctrica e incluso la muerte.**

Para protegerse frente a descargas eléctricas:

- **Para la desconexión**, seleccione **Cancelar** y retire el enchufe de la fuente de alimentación. Desenchufe siempre el aparato cuando no lo use, además de antes de poner o quitar componentes o accesorios, y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, sujete el enchufe y tire para extraerlo de la toma. **NUNCA** tire del propio cable
- **REVISE** habitualmente el aparato y el cable de alimentación en busca de indicios de daño o deterioro.
- **NO UTILICE** el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, o después de que el aparato haya funcionado mal o se haya caído o dañado en modo alguno. Para recibir asistencia, póngase en contacto con Atención al cliente por correo electrónico escribiendo a **UKSupport@instantpot.com** (si se encuentra en el Reino Unido) o a **EUSupport@instantpot.com** (si se encuentra en la UE), o llamando por teléfono al: +44 (0) 3331 230051.
- **NO TRATE** de reparar, reemplazar o modificar los componentes del aparato, ya que podría producirse una descarga eléctrica u otra lesión personal, un incendio y/o daños materiales, y se anulará la garantía.
- **NO MANIPULE** ninguno de los mecanismos de seguridad, ya que podrían producirse lesiones personales y/o daños materiales.
- **NO MANIPULE** ninguno de los mecanismos de seguridad, ya que podrían producirse lesiones personales y/o daños materiales.
- **NO SUMERJA** el cable de alimentación, el enchufe o el aparato en agua u otro líquido.
- **NO LIMPIE** el aparato mojándolo bajo el grifo.
- **NO USE** el aparato en sistemas eléctricos que no sean de 220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz.

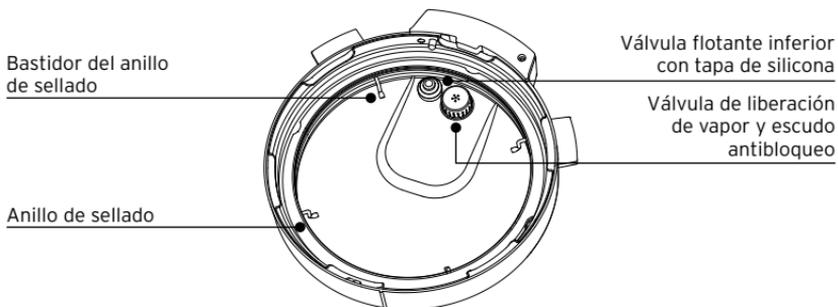
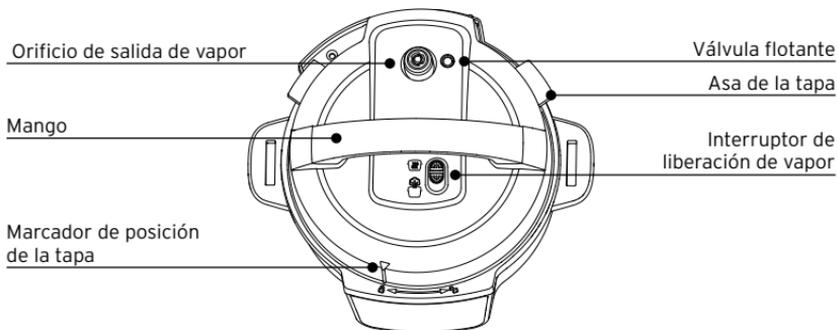
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠ ATENCIÓN

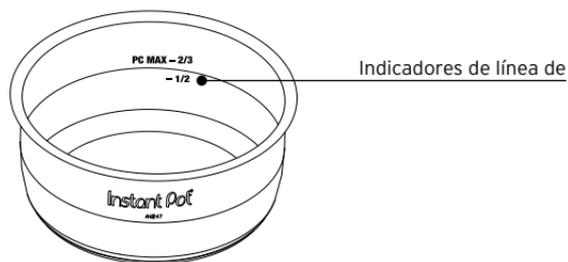
El incumplimiento de estas instrucciones de seguridad podría causar lesiones personales y/o daños materiales y puede anular su garantía.

CONTENIDO DE LA CAJA

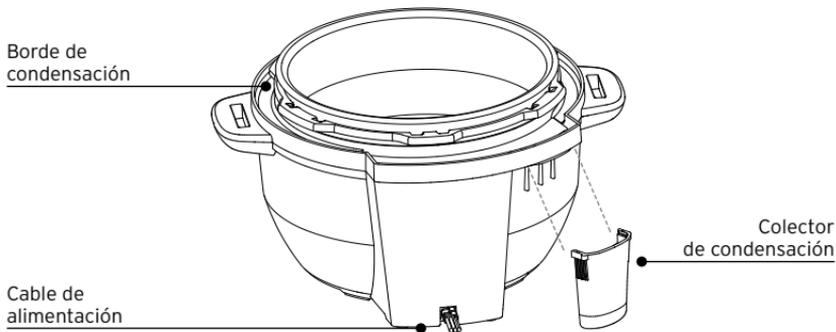
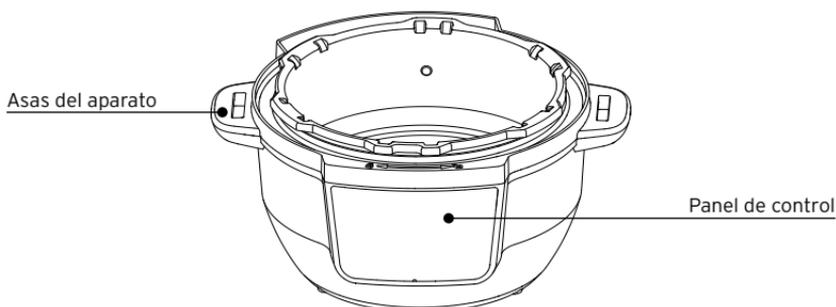
Tapa



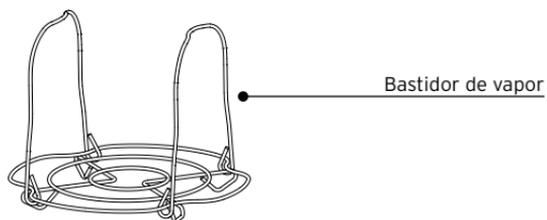
Olla de cocción de acero inoxidable



Base del aparato



Accesorios



Las ilustraciones son solo de referencia y pueden diferir del producto real.

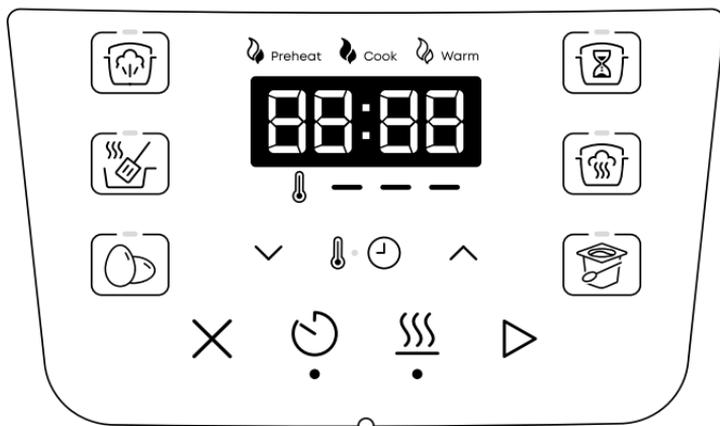
¡Recuerde reciclar!

Hemos diseñado este embalaje teniendo en cuenta la sostenibilidad.
Recicle todo lo que pueda reciclarse donde usted vive.

USO DE LA INSTANT POT CLASSIC MINI

Panel de control

Hemos diseñado el panel de control para que sea sencillo y fácil de leer.



Botones del panel de control e indicadores

Programas inteligentes

Cocción a presión	Salteados	Cocción lenta	Vapor	Huevo	Yogur

Controles

Tiempo/temperatura	
	
Disminuir	Aumentar

Retardar inicio		Mantener caliente		Cancelar	Inicio
					
Desactivado	Activado	Desactivado	Activado	Presione para cancelar	Presione para comenzar

Indicadores

Nivel de temperatura (Salteado, Yogur)		
Temp 	Temp 	Temp 
Baja	Media	Alta

Nivel de temperatura (Cocción lenta)	
Temp 	Temp 
Baja	Alta

Pantalla de estado	Indicadores de progreso		
			
Tiempos y mensajes de Cocción, Retraso y Mantener caliente	Pre calentamiento	Cocción	Tibio

CONFIGURACIÓN INICIAL

Límpuela y móntela antes de usarla

1. Lave la olla (recipiente interior) con agua caliente y jabón. Enjuague y use un trapo suave para secar la parte exterior. También puede lavar la olla en el lavavajillas.
2. Limpie el elemento calefactor del interior de la base de la olla multifunción con un paño suave para asegurarse de que no quedan restos de embalaje.
3. Instale el colector de condensación. Consulte las instrucciones de la página 37.

Conectar a la corriente

Cuando esté listo para usar la Instant Pot, enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente. Cuando termine de cocinar, y siempre que vaya a limpiar la olla multifunción, desenchufe el cable de la toma de corriente.

Prueba de funcionamiento

Realizar una prueba es una forma estupenda de familiarizarse con el funcionamiento de la olla multifunción antes de cocinar..

Para realizar una prueba de funcionamiento:

1. Añada 750 ml de agua al recipiente de cocción.
2. Coloque el recipiente de la olla multifunción dentro de la base.
3. Coloque la tapa sobre la base de la olla multifunción y gírela para bloquearla.
Consulte «Cómo cerrar la tapa» en la página 15.
4. Pulse **Cocción a presión**.
5. Pulse las flechas \wedge **Arriba** o \vee **Abajo** para seleccionar un tiempo de 5 minutos.
6. Pulse  **Keep Warm (Mantener caliente)** para desactivar Mantener caliente.

7. Pulse ▷ **Start (Inicio)**. La barra de progreso muestra  **Preheat (Precalentando)**.
8. Cuando la presión está lista, el Indicador de progreso muestra  **Cook (Cocinando)**.
9. Cuando el temporizador llega a 00:00, la cocción se detiene y el estado muestra **End (Fin)**.
10. Ponga el interruptor de liberación de vapor en la posición **Vent (Liberar)** . Cuando se haya liberado todo el vapor, la Válvula flotante descenderá hacia la tapa.

Vea «Cómo funciona la válvula flotante» en la página 17.

11. Abra la tapa.

Consulte «Cómo abrir la tapa» en la página 16.

Tenga cuidado: El recipiente de cocción estará caliente. Deje que la olla se enfríe antes de levantarla con cuidado.

12. Deseche el agua que quede y, a continuación, lave y seque el recipiente de cocción.

¡Ahora su Instant Pot ya está lista para cocinar!

CAMBIAR LOS AJUSTES

Activar/desactivar el sonido

Puede Activar (ON) o Desactivar (OFF) los sonidos de alerta.

1. Cuando la pantalla de estado muestre **Desactivar (OFF)**, mantenga pulsado  **Delay Start (Retrasar inicio)** y  **Keep Warm (Mantener caliente)** durante 5 segundos.
2. La pantalla de estado indicará **S On** o **SOFF**. El nuevo ajuste de sonido está activo.

Las alertas sonoras de seguridad no se pueden desactivar.

Cancelar la cocción

En los modos Pre calentamiento, Cocción o Mantener caliente, pulse  **Cancelar**. La pantalla de estado muestra **OFF (Desactivado)**.

Los ajustes se guardan

Cada vez que utiliza un programa inteligente, la olla multifunción memoriza los ajustes que selecciona y se convierten en los predeterminados la próxima vez que utilice ese programa. Cada vez que utiliza un programa inteligente, puede usar los ajustes predeterminados o cambiarlos. Es aplicable a:

- Ajustes de temperatura
- Ajustes de tiempo de cocción

Puede restablecer los ajustes guardados a sus valores predeterminados de fábrica.

Restablecer programas inteligentes individuales

- Cuando la pantalla de estado muestre **OFF (Desactivar)**, mantenga pulsado un botón de programa inteligente durante más de 3 segundos hasta que el programa inteligente parpadee dos veces y la olla multifunción vuelva al modo Preparado.

Los ajustes individuales del programa inteligente se han restaurado a los valores predeterminados de fábrica.

Restaurar todos los programas inteligentes

- Cuando la pantalla de estado muestre **OFF (Desactivar)**, mantenga pulsado  **Cancel (Cancelar)** durante más de 3 segundos hasta que todos los botones del programa inteligente parpadeen 3 veces.

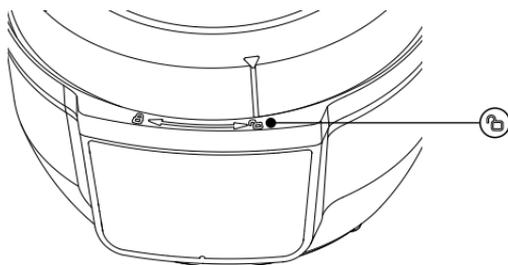
Todos los ajustes de programas inteligentes se han restaurado a los valores predeterminados de fábrica.

USO DE LA TAPA

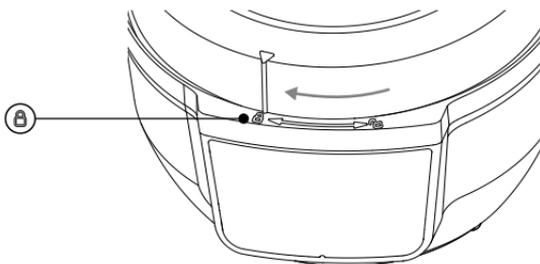
Utilizará la tapa en la mayoría de programas inteligentes y siempre en la cocción a presión. Utilice siempre la tapa que viene con esta base de Instant Pot Classic Mini.

Cómo cerrar la tapa

1. Alinee el ▽ y la tapa con el  de la base de la olla multifunción.



2. Gire la tapa hasta que el ▽ de la tapa se alinee con el  de la base de la olla multifunción.



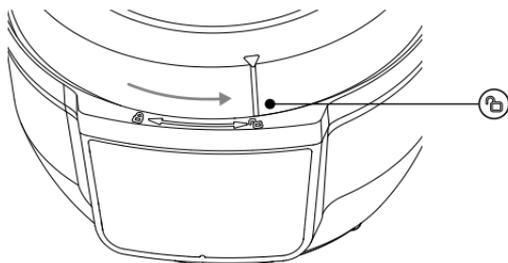
Para cocinar a presión, la tapa se bloqueará automáticamente cuando la olla multifunción empiece a acumular presión.

Cómo abrir la tapa

1. Cuando utilice un programa inteligente de cocción a presión, asegúrese de liberar primero el vapor hasta que la válvula flotante descienda hacia la tapa.

Consulte «Cómo funciona la válvula flotante» a continuación.

2. Gire la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que el  de la tapa se alinee con el  de la base de la olla multifunción.



3. Levante con cuidado la tapa y retírela de la base de la olla multifunción.

Cómo liberar vapor

Su Instant Pot Classic Mini puede liberar el vapor de 2 formas diferentes. Utilice la que mejor se adapte al tipo de comida que esté cocinando o la que más se adecúe a la receta.

Liberación natural de vapor

Libera el vapor gradualmente con el paso del tiempo (hasta 40 minutos o más) una vez finalizada la cocción.

Utilizar para: alimentos que pueden cocinarse a fuego lento, como guisos, chili y habas.

1. Cuando finaliza un programa de cocción a presión, automáticamente comienza la liberación natural de vapor.
2. Cuando se haya liberado todo el vapor, la Válvula flotante descenderá hacia la tapa.

Vea «Cómo funciona la válvula flotante» en la página 17.

Liberación rápida de vapor

Libera rápidamente el vapor una vez finalizada la cocción.

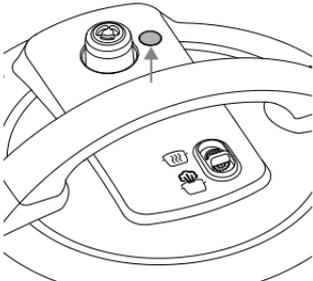
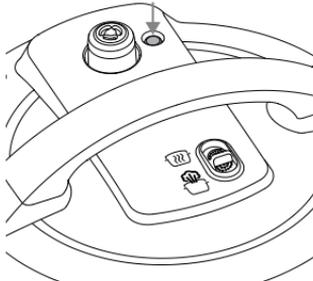
Utilizar para: alimentos que tienden a cocinarse en exceso, como la pasta, las verduras y el marisco.

1. Cuando finalice un programa de cocción a presión, deslice el interruptor de liberación de vapor de la tapa a la posición **Liberar** .
2. Cuando se haya liberado todo el vapor, la Válvula flotante descenderá hacia la tapa.

Consulte «Cómo funciona la válvula flotante» a continuación.

Cómo funciona la válvula flotante

La válvula flotante indica si hay presión en la olla multifunción (presurizada) o no (despresurizada). Aparece en dos posiciones:

Presurizada	Despresurizada
La válvula flotante ha subido.	La válvula flotante ha descendido hacia la tapa.
	

La válvula flotante viene instalada en la olla multifunción. No toque la válvula flotante mientras está en uso.

Precaución: No siempre es fácil ver si la válvula flotante ha descendido hacia la tapa. Vigile la válvula flotante atentamente y nunca intente forzar la tapa para abrirla.

Precaución al cocinar a presión

Este aparato utiliza la presión para cocinar. Deje que el aparato libere todo el exceso de presión y vapor antes de abrir la tapa. Si se abre la tapa antes de liberar la presión, pueden producirse quemaduras, lesiones personales y/o daños materiales. Descubra más información en la sección de Seguridad.

ACERCA DE LA COCCIÓN A PRESIÓN

Este tipo de cocción usa la presión para cocinar alimentos de manera rápida y uniforme, lo que le permite preparar comidas mucho más rápido de lo habitual. Al cocinar a presión, la Instant Pot Classic Mini pasa por 3 fases.

Pre calentamiento

Mientras la olla multifunción se precalienta, calienta líquido para crear vapor. Cuando se haya acumulado suficiente presión, la tapa se bloquea y la olla está lista para comenzar a cocinar.

Cocinado

Cuando la olla multifunción alcanza el nivel de presión necesario, empieza el cocinado y se mantiene el nivel de presión durante toda la cocción.

Para más detalles, consulte las instrucciones del programa inteligente a partir de la página 19.

Liberación de vapor

Cuando los alimentos terminan de cocinarse, la olla multifunción sigue presurizada y caliente. El proceso de liberación hace bajar la presión, reduce la temperatura y permite quitar la tapa de forma segura.

Consulte Cómo liberar vapor en la página 17.

Utilizar líquido para crear vapor

La cocción a presión requiere líquido en el recipiente de cocción para producir el vapor necesario. Estas son las cantidades mínimas que necesitará:

Tamaño del Instant Pot	Cantidad mínima de líquido para cocinar a presión*
3,8 litros	3 tazas (750 ml)

**Salvo que se especifique lo contrario en la receta.*

Los líquidos para cocinar a presión deben ser a base de agua, como caldo, sopa o zumo. Si se usa sopa a base de crema, enlatada o condensada, añadir agua como se indica anteriormente.

COCCIÓN A PRESIÓN

Este tipo de cocción utiliza vapor a presión para cocinar los alimentos de forma rápida y uniforme. Puede modificar los ajustes en función de su receta.

Puede elegirlos en el programa inteligente Cocción a presión. El programa utiliza los ajustes predeterminados o los ajustes que seleccionó la última vez que utilizó el programa Cocción a presión.

Tiempo de cocción por defecto	Tiempo de cocción mín.	Tiempo de cocción máx.
10 minutos	0 minutos	4 horas

Otros ajustes

- La función Mantener caliente está activada por defecto.
- La función Retardar inicio está disponible.

Cómo cocinar a presión

Preparación

Corte, trocee o adobe los ingredientes según su receta.

Pre calentamiento

1. Coloque el recipiente de cocción dentro de la olla multifunción y añada los ingredientes y el líquido.
2. Coloque la tapa sobre la base de la olla multifunción y bloquee la tapa.
3. Pulse  **Cocción a presión**. La pantalla mostrará los ajustes por defecto o los últimos ajustes de cocción utilizados.
4. Para cambiar el tiempo de cocción, pulse las flechas **Arriba** o **Abajo** para seleccionar un tiempo.
5. Pulse  **Keep Warm** (Mantener caliente) para desactivar Mantener caliente.

Puede activar la función Mantener caliente en cualquier momento durante la cocción.

6. Para empezar a cocinar más tarde, pulse  **Delay Start (Retardar inicio)**, y después pulse las flechas  **Up (Arriba)** o  **Down (Abajo)** para elegir un tiempo de retardo.
7. Pulse  **Start (Inicio)**. La barra de progreso muestra  **Preheat (Precalentando)**.

Puede tardar 15 minutos o más en alcanzar la presión ajustada para la cocción. Los alimentos congelados y las cantidades grandes aumentan el tiempo de precalentamiento.

Cocción

1. Cuando la presión está lista, el Indicador de progreso muestra  **Cook (Cocinando)** y el temporizador de cocción empieza la cuenta atrás.

*Puede pulsar  **Cancel (Cancelar)** para detener la cocción y cancelar el programa inteligente en cualquier momento.*

*Puede pulsar  **Keep Warm (Mantener caliente)** en cualquier momento durante la cocción para desactivar esa función.*

Detener la cocción

1. Cuando el temporizador llega a 00:00, la cocción se detiene y comienza la liberación natural de vapor. La pantalla de estado muestra **End (Fin)**. Si lo prefiere, puede liberar rápidamente el vapor deslizando el interruptor de liberación de vapor de la tapa a **la posición Liberar** .

2. Si la función Mantener caliente está activada, el temporizador empieza a contar.

*Puede pulsar  **Cancel (Cancelar)** en cualquier momento para desactivar la función Keep Warm (Mantener caliente).*

3. Cuando se haya liberado todo el vapor, la Válvula flotante descenderá hacia el soporte de la tapa.

Vea «Cómo funciona la válvula flotante» en la página 17.

HUEVO

El programa inteligente Egg (Huevo) utiliza vapor a presión para cocer huevos. Puede modificar los ajustes en función de su receta.

Elija entre estos ajustes en el programa inteligente Huevo. El programa utiliza los ajustes predeterminados o los ajustes que seleccionó la última vez que utilizó el programa Huevo.

Tiempo de cocción por defecto	Tiempo de cocción mín.	Tiempo de cocción máx.
5 minutos	0 minutos	1 hora

Otros ajustes

- La función Mantener caliente está activada por defecto.
- La función Retardar inicio está disponible.

Cómo cocinar huevos

Preparación

Prepare los ingredientes según su receta.

Precalentamiento

1. Coloque el recipiente de cocción dentro de la olla multifunción y añada los ingredientes y el líquido.
2. Coloque la tapa sobre la base de la olla multifunción y bloquee la tapa.
3. Pulse  **Huevo**. La pantalla muestra los ajustes de cocción por defecto o los últimos que se han utilizado.
4. Para cambiar el tiempo de cocción, pulse las flechas  **Arriba** o  **Abajo** para seleccionar un tiempo.
5. Pulse  **Keep Warm (Mantener caliente)** para desactivar Mantener caliente.

Puede activar la función Mantener caliente en cualquier momento durante la cocción.

6. Para comenzar a cocinar más tarde, pulse  **Retardar inicio**, luego presione las flechas  **Arriba** o  **Abajo** para seleccionar un tiempo de retardo.
7. Pulse  **Start (Inicio)**. La barra de progreso muestra  **Preheat (Precalentando)**.

Puede tardar 15 minutos o más en alcanzar la presión ajustada para la cocción. Los alimentos congelados y las cantidades grandes aumentan el tiempo de precalentamiento.

Cocción

1. Cuando la presión está lista, el Indicador de progreso muestra  **Cook (Cocinando)** y el temporizador de cocción empieza la cuenta atrás.

*Puede pulsar  **Cancel (Cancelar)** para detener la cocción y cancelar el programa inteligente en cualquier momento.*

*Puede pulsar  **Keep Warm (Mantener caliente)** en cualquier momento durante la cocción para desactivar esa función.*

Detener la cocción

1. Cuando el temporizador llega a 00:00, la cocción se detiene y comienza la liberación natural de vapor. La pantalla de estado muestra **End (Fin)**. Si lo prefiere, puede liberar rápidamente el vapor deslizando el interruptor de liberación de vapor de la tapa a la posición **Liberar** .
2. Si la función Mantener caliente está activada, el temporizador empieza a contar.

*Puede pulsar  **Cancel (Cancelar)** n cualquier momento para desactivar la función Keep Warm (Mantener caliente).*

3. Cuando se haya liberado todo el vapor, la Válvula flotante descenderá hacia el soporte de la tapa.

Vea «Cómo funciona la válvula flotante» en la página 17.



Utilice el programa Vapor como una vaporera normal, hirviendo líquido para cocinar los alimentos con vapor caliente.

Elija entre estos ajustes en el programa inteligente Vapor. El programa utiliza los ajustes predeterminados o los ajustes que seleccionó la última vez que utilizó el programa Vapor.

Tiempo de cocción por defecto	Tiempo de cocción mín.	Tiempo de cocción máx.
10 minutos	0 minutos	1 hora

Otros ajustes

- La función Mantener caliente está activada por defecto.
- La función Retardar inicio está disponible.

Cómo cocinar al vapor

Preparación

Corte o trocee los ingredientes según su receta.

Pre calentamiento

1. Coloque el recipiente de cocción dentro de la olla multifunción y añada los ingredientes y el líquido.
2. Coloque la tapa sobre la base de la olla multifunción y bloquee la tapa.
3. Pulse **Vapor**. La pantalla mostrará los ajustes por defecto o los últimos ajustes de cocción utilizados.
4. Para cambiar el tiempo de cocción, pulse las flechas **^ Arriba** o **v Abajo** para seleccionar un tiempo.
5. Para empezar a cocinar más tarde, pulse **Delay Start (Retardar inicio)** y después pulse las flechas **^ Arriba** o **v Down (Abajo)** para elegir un tiempo de retardo.
6. Pulse **▷ Start (Inicio)**. La barra de progreso muestra **Preheat (Pre calentando)**.

Puede tardar 15 minutos o más en alcanzar la temperatura de cocción.

Cocción

1. Cuando la presión está lista, el Indicador de progreso muestra  **Cook (Cocinando)** y el temporizador de cocción empieza la cuenta atrás.

*Puede pulsar  **Cancel (Cancelar)** para detener la cocción en cualquier momento.*

Detener la cocción

1. Cuando el temporizador llegue a 00:00, la cocción se detendrá. La pantalla de estado muestra **End (Fin)**.
2. El programa inteligente Vapor no cocina con presión, pero puede acumularse una pequeña cantidad de presión que haga que la tapa sea difícil de quitar. En ese caso, ponga el interruptor de liberación de vapor de la tapa en la posición **Liberar**  hasta que salga todo el vapor que quede.

COCCIÓN LENTA

El modo Cocción lenta le permite preparar sus recetas favoritas de guisos y estofados igual que con una olla de cocción lenta. El programa Cocción lenta no usa presión para cocinar los alimentos.

Elija entre estos ajustes en el programa inteligente Cocción lenta. El programa utiliza los ajustes predeterminados o los ajustes que seleccionó la última vez que utilizó el programa Cocción lenta.

Ajustes de cocción por defecto	Opciones de ajuste de cocción	Tiempo de cocción por defecto	Tiempo de cocción mín.	Tiempo de cocción máx.
Alta	Alta Baja	6 horas	30 minutos	24 horas

Ajustes de cocción

En la Cocción Lenta, puede elegir entre la configuración Baja o Alta.

Configuración alta	Configuración baja
<ul style="list-style-type: none">• 2,5 horas para alcanzar la temperatura máxima de 95 °C (más rápido)• Se recomienda un tiempo de cocción mínimo de 3 horas• Un calentamiento inicial más rápido es ideal para alimentos como carnes magras (pollo o cerdo), verduras blandas y sopas	<ul style="list-style-type: none">• 4,5 horas para alcanzar la temperatura máxima de 95 °C (más lento)• Se recomienda un tiempo de cocción mínimo de 4 horas• El calentamiento inicial más lento es ideal para alimentos como carnes más duras (estofado o falda de res), asados densos, carne con hueso y tubérculos

Otros ajustes

- La función Mantener caliente está activada por defecto.
- La función Retardar inicio está disponible.

Cómo cocinar con cocción lenta

Preparación

Corte, trocee o adobe los ingredientes según su receta.

Cocción

1. Coloque el recipiente de cocción dentro de la olla multifunción y añada los ingredientes.
2. Coloque la tapa sobre la base de la olla multifunción y bloquee la tapa.
3. Pulse  **Cocción lenta**. La pantalla mostrará los ajustes por defecto o los últimos ajustes de cocción utilizados.
4. Para cambiar el tiempo de cocción, pulse  **Time/Temp (Tiempo/Temp)** hasta que el tiempo parpadee. Pulse las flechas  **Arriba** o  **Abajo** para seleccionar un tiempo.

Puede modificar el tiempo de cocción en cualquier momento durante la cocción.

5. Para cambiar la configuración de cocción, pulse  **Time/Temp (Tiempo/Temp)** hasta que la temperatura parpadee. Pulse las flechas  **Arriba** o  **Abajo** para cambiar entre las opciones **Baja** y **Alta**.
6. Pulse  **Keep Warm (Mantener caliente)** para desactivar Mantener caliente.

Puede activar la función Mantener caliente en cualquier momento durante la cocción.

7. Para comenzar a cocinar más tarde, pulse  **Retardar inicio**, luego presione las flechas  **Arriba** o  **Abajo** para seleccionar un tiempo de retardo.
8. Pulse  **Start (Inicio)**. El indicador de progreso mostrará  **Cook (Cocinando)** y el temporizador iniciará la cuenta atrás.

*Puede pulsar  **Cancelar (Cancelar)** para detener la cocción en cualquier momento.*

Detener la cocción

1. Cuando el temporizador llegue a 00:00, la cocción se detendrá. La pantalla de estado muestra **End (Fin)**.
2. Si la función Mantener caliente está activada, el temporizador empieza a contar.

*Pulse  **Cancelar** en cualquier momento para desactivarla.*

SALTEADO

En lugar de usar una sartén o una cacerola, puede usar el modo Salteado. Al saltear los alimentos, sus sabores se intensifican. Además, también sirve para hervir a fuego lento y espesar o reducir salsas. El programa Salteado no usa presión para cocinar.

Elija entre estas opciones en el programa inteligente Sauté (Saltear). El programa utiliza los ajustes predeterminados o los ajustes que seleccionó la última vez que utilizó el programa Salteado.

Temperatura por defecto	Opciones de temperatura	Tiempo de cocción por defecto	Tiempo mín. de cocción	Tiempo máx. de cocción
Alta	Baja: 104°C Media: 149°C Alta: 190°C	30 minutos	1 minuto	1 hora

Otros ajustes

- La función Mantener caliente no está disponible.
- La función Retardar inicio no está disponible.

Cómo saltear

Preparación

Corte, trocee o adobe los ingredientes según su receta.

Precalentamiento

1. Coloque el recipiente de la olla multifunción dentro de la base.
2. Pulse  **Saltear (Sauté)**. La pantalla mostrará los ajustes por defecto o los últimos ajustes de cocción utilizados.
3. Para cambiar el tiempo de cocción, pulse  **Time/Temp (Tiempo/Temp)** hasta que el tiempo parpadee. Pulse las flechas **Arriba** o **Abajo** para seleccionar un tiempo.
Puede modificar el tiempo de cocción en cualquier momento durante la cocción.
4. Para cambiar la configuración de temperatura, presiona  **Time/Temp** until the temp flashes. Press the **Arriba** o **Abajo** para cambiar entre las opciones Baja y Alta.

5. Pulse ▷ **Start (Inicio)**. La barra de progreso muestra 🔥 **Preheat (Precalentando)**.

Cocción

1. Cuando la pantalla muestre **Caliente (Hot)**, añada los ingredientes.
No utilice la tapa mientras saltea.
2. El temporizador de cocción empieza la cuenta atrás.
*Puede pulsar ✕ **Cancel (Cancelar)** para detener la cocción en cualquier momento.*
3. Cuando el tiempo de cocción llega a 00:00, la pantalla de estado muestra **End (Fin)**.

Saltear antes de la Cocción a presión o la Cocción lenta

Muchas veces querrá saltear los alimentos para dorarlos antes de cocinarlos.

1. Saltee los ingredientes.
2. Pulse ✕ **Cancel (Cancelar)**.
*Puede desglasar el recipiente ahora antes de cambiar a Cocción a presión o Cocción lenta (ver **Desglasado** más abajo).*
3. Seleccione el programa inteligente que desea utilizar para la cocción.

Desglasado

El desglasado es el proceso de añadir líquido a un recipiente caliente, liberando todos esos deliciosos fragmentos caramelizados adheridos al fondo.

1. Retire los alimentos de la olla.
2. Añada agua, caldo o vino.
3. Use una cuchara de madera o una espátula de silicona para despegar los fragmentos de alimentos adheridos a la olla.



Puede utilizar su Instant Classic Mini para elaborar fácilmente deliciosos yogures fermentados lácteos y no lácteos. El programa Yogur no usa presión para cocinar los alimentos.

Elija entre estos ajustes en el programa inteligente Yogur:

Paso	Temperatura recomendada	Tiempo recomendado	Tiempo mín.	Tiempo máx.
Pasteurización	Alta	3 minutos	No ajustable	No ajustable
Fermentación	Medio o Bajo	Según la receta	30 minutos	99 horas, 30 minutos

Ajustes de temperatura

Cuando sigue una receta para hacer yogur, es útil saber a qué equivalen exactamente las configuraciones de temperatura.

Nivel de temperatura	Temperatura
Alta	85°C
Medio	40°C
Bajo	33°C

Otros ajustes

- La función Mantener caliente no está disponible.
- La función Retardar inicio no está disponible.

Cómo hacer yogur

Pasteurizar la leche

1. Añada la leche al recipiente de cocción y colóquelo en la base de la olla multifunción.
2. Coloque la tapa sobre la base de la olla multifunción y bloquee la tapa.
3. Pulse  **Yoghurt (Yogur)**. La pantalla mostrará los ajustes por defecto o los últimos ajustes de cocción utilizados.
4. Pulse las flechas \wedge **Arriba** o \vee **Abajo** para seleccionar la temperatura **High (Alta)**. En la pantalla aparecerá **Boil (Hervir)**. No puede ajustar el tiempo de cocción.

5. Pulse **▷ Start (Inicio)** para comenzar. La pantalla muestra **ON**.
6. Cuando finaliza la pasteurización, la pantalla muestra **End (Fin)**.
7. Retire la tapa y deje que la leche pasteurizada se enfríe.

Nota: La leche debe alcanzar una temperatura mínima de 72 °C para que se produzca la pasteurización.

Añadir cultivo/iniciador

1. Compruebe que la leche pasteurizada se ha enfriado hasta llegar a los 10 °C.
2. Añada un cultivo iniciador a la leche siguiendo las instrucciones del envase.
Si utiliza yogur natural como iniciador, asegúrese de que contiene un cultivo activo. Mezcle 2 cucharadas soperas (30 ml) de yogur por cada 3,7 l de leche o siga una receta de confianza.
3. Vuelva a colocar la tapa sobre la base de la olla multifunción.

Fermentar

1. Pulse  **Yoghurt (Yogur)**.
2. Pulse las flechas **^ Arriba** o **v Abajo** para seleccionar la **Baja** o **Media**. En la pantalla aparecerá el tiempo de cocción predeterminado.
3. Pulse las flechas **^ Arriba** o **v Abajo** para seleccionar el tiempo de fermentación según su receta.
Puede cambiar el tiempo de fermentación en cualquier momento del proceso. Un periodo de fermentación más largo producirá un yogur más agrio.
4. Pulse **▷ Start (Inicio)**. El indicador de progreso muestra  **Cook (Cocinando)**.
5. Cuando finaliza la fermentación, la pantalla muestra **End (Fin)**.
6. Abra la tapa y transfiera el yogur a un recipiente de conservación de alimentos.
7. Métalo en la nevera de 12 a 24 horas para que se desarrollen los sabores.

¿Cuánta cantidad hacer?

Volumen mínimo de leche	Volumen máximo de leche
1000 ml	2,5 l

≡ MANTENER CALIENTE

Puede utilizar la función Keep Warm (Mantener caliente) después de cocinar con los programas inteligentes Cocción a presión y Cocción lenta. También puede usar dicha función para recalentar comida. El programa Mantener Caliente no usa presión para cocinar los alimentos.

Elija entre estas opciones en el programa inteligente Mantener caliente. El programa utiliza los ajustes predeterminados o los ajustes que seleccionó la última vez que utilizó el programa Mantener caliente.

	Opciones de temperatura	Tiempo por defecto	Tiempo mín.	Tiempo máx.
Mantener caliente	Alta: 77°C	10 horas	No aplica	No aplica
	Baja: 62°C Media: 68°C Alta: 77°C	10 horas	10 minutos	10 horas (10:00)

Otros ajustes

- La función Retardar inicio no está disponible.

Cómo mantener la comida caliente después de cocinar

1. Cuando la función Mantener caliente está activada para un programa inteligente, esta se inicia automáticamente cuando finaliza la cocción. El temporizador muestra el tiempo transcurrido, hasta 10 horas.
2. Para desactivar Mantener caliente en cualquier momento, pulse **×** **Cancel (Cancelar)**.

Cómo recalentar

Preparación

Coloque los alimentos a recalentar en la olla.

También puede utilizar una fuente apta para horno que quepa en la misma. Añada de media taza a una taza de agua a la olla de cocción para evitar sobrecalentar la fuente de horno.

Recalentar

1. Coloque el recipiente de la olla multifunción dentro de la base.
2. Coloque la tapa sobre la base de la olla multifunción.
3. Pulse  **Keep Warm (Mantener caliente)**. La pantalla mostrará los ajustes por defecto o los últimos ajustes de cocción utilizados.
4. Para cambiar el tiempo de cocción, pulse  **Time/Temp (Tiempo/Temp)** hasta que el tiempo parpadee. Pulse las flechas  **Arriba** o  **Abajo** para seleccionar un tiempo.

Puede modificar el tiempo de cocción en cualquier momento durante la cocción.

5. Para cambiar la configuración de temperatura, presiona  **Time/Temp** hasta que la temperatura parpadee. Presione las flechas  **Arriba** o  **Abajo** para alternar entre las opciones **Bajo**, **Medio** y **Alto** .
6. Pulse  **Start (Inicio)**. El Indicador de progreso muestra  **Warm (Tibio)** y la pantalla de estado muestra el temporizador contando hacia atrás.
7. Cuando finaliza el recalentamiento, la pantalla muestra **End (Fin)**.
8. Para desactivar Mantener caliente en cualquier momento, pulse  **Cancel (Cancelar)**.

RETARDAR INICIO

Puede utilizar la función Delay Start (Retardar Inicio) para retrasar el inicio de un programa de cocción o para programar un temporizador (aunque no esté cocinando en su Instant Pot).

	Tiempo por defecto	Tiempo mín.	Tiempo máx.
Retardar inicio	6 horas	10 minutos	24 horas
	10 minutos	1 minuto	1 hora

La función Retardar inicio no está disponible en los programas inteligentes Salteado, Yogur o Mantener caliente..

Retardar el inicio de la cocción

1. Seleccione un programa inteligente, ajuste los parámetros como desee y pulse  **Delay Start (Retardar inicio)**.
2. Pulse las flechas \wedge **Arriba** o \vee **Abajo** para seleccionar un tiempo.
3. Pulse \triangleright **Start (Inicio)**. El temporizador inicia la cuenta atrás.
4. Cuando el Inicio retardado finaliza, comienza el programa inteligente automáticamente.

Programar un temporizador (sin cocinar)

1. Cuando la pantalla de estado muestre **Desactivar (Off)**, pulse  **Delay Start (Retardar inicio)**.
2. Pulse las flechas \wedge **Arriba** o \vee **Abajo** para seleccionar un tiempo.
3. Pulse \triangleright **Start (Inicio)** para iniciar el temporizador.

MAINTENANCE

Su Instant Pot Classic Mini incluye componentes que permiten cocinar a presión. Estos componentes deben instalarse para que la cocción a presión funcione correctamente, y limpiarse o sustituirse periódicamente.

⚠ ATENCIÓN

El incumplimiento de las instrucciones de seguridad puede provocar lesiones personales y/o daños materiales y puede anular la garantía.

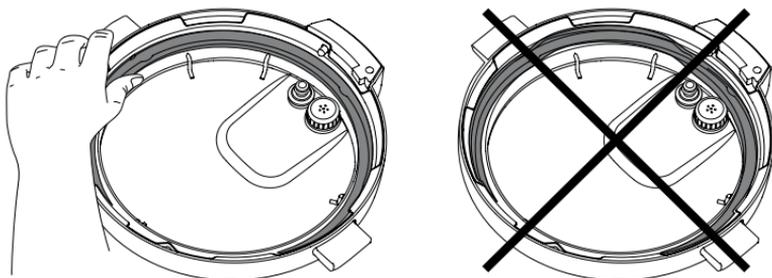
Anillo de sellado

Cuando la tapa de cocción a presión está cerrada, el anillo de sellado instalado en la parte inferior de la tapa crea un sello hermético entre la tapa y la base de la olla multifunción.

- El anillo de sellado debe instalarse antes de utilizar la olla multifunción y limpiarse después de cada uso.
- Instale un anillo de sellado cada vez; utilice uno para los platos dulces y otro para los salados.
- Los anillos de sellado se dilatan con el tiempo y el uso normal. Para mantener la seguridad de su producto, sustituya el anillo de sellado cada 12-18 meses. Sustitúyalo antes si observa estiramientos, deformaciones o daños.

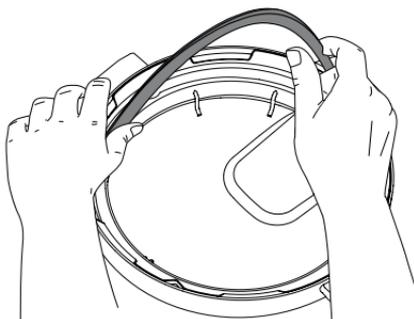
Instalación del anillo de sellado

1. Coloque el anillo de sellado detrás del bastidor y presione con firmeza para colocarlo en su sitio. Presione firmemente para asegurarse de que no se formen pliegues.
2. El anillo de sellado debe quedar bien ajustado y no debe caer al darle la vuelta a la tapa.



Extracción del anillo de sellado

1. Sujete el borde del anillo de sellado y extráigalo por detrás del bastidor del anillo de sellado.
2. Inspeccione el bastidor para asegurarse de que está bien sujeto, centrado y a una altura uniforme alrededor de toda la tapa. Si el bastidor del anillo de sellado está deformado, no intente repararlo.



Escudo antibloqueo

El escudo antibloqueo evita que las partículas de comida suban por el tubo de salida de vapor, lo que ayuda a regular la presión.

Como parte integral de la seguridad del producto, el escudo antibloqueo debe instalarse antes del uso y limpiarse con frecuencia.

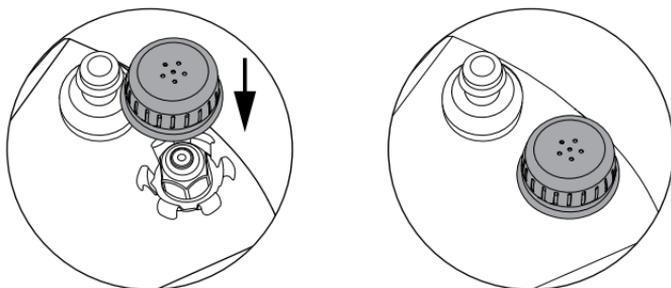
Retirar el escudo antibloqueo

Dele la vuelta a la tapa y sujétela bien con una mano. Utilice la otra mano para agarrar el escudo antibloqueo con los dedos y tire con firmeza para extraerlo de los pines de fijación situados debajo.



Instalar el escudo antibloqueo

Coloque el escudo antibloqueo sobre las sujeciones y presione hacia abajo hasta que quede fijado en su posición. No intente hacer funcionar la olla multifunción a presión sin el escudo antibloqueo instalado.

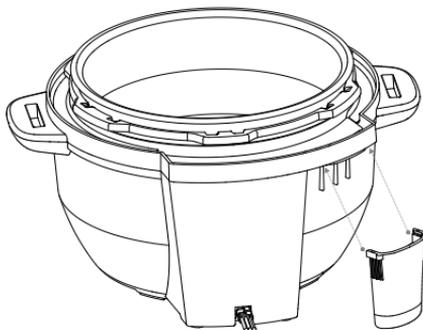


Instalación del colector de condensación

El colector de condensación se asienta en la parte trasera de la base de la olla multifunción y acumula la humedad que rebosa por el borde de condensación. Debe instalarse antes de cocinar y vaciarse y aclararse después de cada uso.

Instalación del colector de condensación

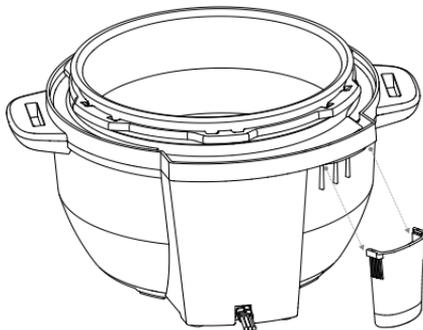
Alinee las ranuras del colector de condensación con las pestañas en la parte posterior de la base de la olla multifunción y deslice el colector para colocarlo en su posición.



Extracción del colector de condensación

Tire del colector de condensación para alejarlo de la base de la olla multifunción; no tire hacia abajo.

Advierta las pestañas en la base de la olla multifunción y las ranuras del colector de condensación.



LIMPIEZA

Limpie su Instant Pot Classic Mini después de cada uso. Antes de limpiarla, desenchúfela siempre y deje que todas las partes alcancen la temperatura ambiente. Antes de usarla o almacenarla, asegúrese de que todas las superficies están secas.

Parte	Instrucciones de limpieza
Accesorios • Bastidor de vapor	<ul style="list-style-type: none">• Lavar después de cada uso.• Lavar a mano con agua caliente y jabón suave para platos o en la rejilla superior del lavavajillas.• No utilice nunca detergentes químicos, polvos o estropajos que rasquen con los accesorios.
Tapa y otras piezas • Escudo antibloqueo • Anillo de sellado • Colector de condensación	<ul style="list-style-type: none">• Lave a mano con agua caliente y jabón suave para vajilla.• Retire todas las piezas pequeñas de la tapa antes de lavarla.• Con la válvula de escape de vapor y el escudo antibloqueo retirados, limpie el interior del tubo de liberación de vapor para evitar obstrucciones.• Después de la limpieza, guarde la tapa boca abajo sobre la base de la olla multifunción.• Guarde los anillos de sellado en un lugar bien ventilado para dispersar los olores.• Para eliminar los olores del anillo de sellado, añada una taza (250 ml) de agua y una taza (250 ml) de vinagre blanco a la olla de cocción, y ejecute la Cocción a presión de 5 a 10 minutos, después utilice la Liberación rápida de vapor.• Vacíe y aclare el colector de condensación después de cada uso.
Olla de cocción	<ul style="list-style-type: none">• Lavar después de cada uso.• Lavar a mano con agua caliente y jabón suave para platos o en el lavavajillas*.• Para retirar las manchas de cal provocadas por aguas duras, es posible que necesite humedecer un estropajo suave en vinagre y frotar.• Para retirar los restos de comida pegados o quemados, déjelos a remojo en agua caliente durante unas cuantas horas antes de limpiarlos.• Seque todas las superficies exteriores antes de colocar la cesta sobre la base de la olla multifunción.
Cable de alimentación	<ul style="list-style-type: none">• Pasar un paño ligeramente humedecido para limpiar los restos de partículas del cable.
Base de la olla	<ul style="list-style-type: none">• Limpie el interior de la base de la olla multifunción y el borde de condensación con una bayeta ligeramente húmeda y déjela secar.• Limpiar el exterior de la base de la olla multifunción y el panel de control con una esponja o paño suave, ligeramente humedecidos.

**Puede producirse cierta decoloración después de usar el lavavajillas, pero no afectará a la seguridad o el rendimiento del aparato.*

TROUBLESHOOTING

Problema	Causa	Solución
Dificultad para cerrar la tapa	El anillo de sellado no está instalado correctamente	Vuelva a colocar el anillo de sellado asegurándose de que está bien colocado detrás del bastidor del anillo de sellado.
	El contenido de la olla multifunción aún está caliente.	Cambie la liberación de vapor a la posición de Liberar y, a continuación, baje la tapa hacia la base de la olla multifunción.
Dificultad para abrir la tapa	Presión dentro de la olla multifunción	Libere presión según lo indicado en la receta; abra la tapa únicamente cuando la pantalla de estado muestre «OK to open the lid» (Ya puede abrir la tapa).
El recipiente de la olla de cocción queda adherido a la tapa cuando termina la cocción	Al enfriarse la olla se puede generar succión, lo que da lugar a que el recipiente se adhiera a la tapa	Parar liberar el vacío, configure la Liberación de vapor en Liberar.
Sale vapor por el lateral de la tapa	No hay anillo de sellado en la tapa	Instale un anillo de sellado.
	El anillo de sellado está dañado o no está instalado correctamente	Reemplace el anillo de sellado.
	Restos de alimentos en el anillo de sellado	Quite el anillo de sellado y límpielo bien.
	La tapa no está bien cerrada	Abra y vuelva a cerrar la tapa.
	El bastidor del anillo de sellado está torcido o descentrado	Retire el anillo de sellado de la tapa, compruebe el bastidor del anillo de sellado por si presenta dobleces o deformaciones. Póngase en contacto con Atención al cliente.
	El borde del recipiente de cocción puede haberse deformado	Compruebe si hay deformación y póngase en contacto con Atención al cliente.

Problema	Causa	Solución
Pequeña fuga de vapor/silbido de la válvula de liberación de vapor durante el ciclo de cocción	El aparato está regulando el exceso de presión	Es normal, no es necesaria ninguna acción.
Sale mucho vapor de la válvula de liberación de vapor cuando el interruptor de liberación de vapor está en la posición Seal (Sellado)	No hay suficiente líquido en la olla	Añada a la olla un poco de líquido a base de agua y que no sea espeso: Una taza y media (375 ml).
	Fallo de control del sensor de presión	Póngase en contacto con Atención al cliente.
La pantalla sigue en blanco después de enchufar el cable de alimentación	Mala conexión de alimentación o sin alimentación	Compruebe que no haya daños en el cable de alimentación. Si observa algún daño, póngase en contacto con Atención al cliente. Compruebe que la toma de salida recibe alimentación.
	El fusible eléctrico del aparato se ha fundido	Póngase en contacto con Atención al cliente.
A veces se oyen unos pequeños chasquidos o crujidos	El sonido del cambio de corriente y la expansión de la placa de presión al cambiar de temperatura	Es normal, no es necesaria ninguna acción.
	El fondo del recipiente de cocción está húmedo	Seque las superficies exteriores de la olla de cocción. Asegúrese de que el elemento calefactor está seco antes de colocar la olla de cocción sobre la base de la olla multifunción.
El código de error aparece en la pantalla y la olla multifunción emite pitidos continuos	La olla multifunción ha sufrido algún problema	Consulte las instrucciones en «Códigos de error».

CÓDIGOS DE ERROR

Si el panel de control muestra un código de error de esta lista, es que hay un problema con la Instant Pot Classic Mini. Estas son las acciones a llevar a cabo para solucionar el problema.

Problema	Causa	Solución
C1	Fallo del sensor	Póngase en contacto con Atención al cliente.
C6H	Fallo del interruptor de presión	Póngase en contacto con Atención al cliente.
C7	No se está acumulando la presión correctamente	Asegúrese de que el anillo de sellado esté instalado correctamente. Si el problema persiste, póngase en contacto con Atención al cliente.
PrSE	Se ha acumulado presión durante el programa de cocción de Salteado	Coloque la Liberación de vapor en la posición de Liberar.
Open Lid	La tapa está colocada sobre la base, pero no se bloquea durante el programa Sauté (Salteado)	No use la tapa al utilizar el programa inteligente Salteado.
Lid Err	La tapa no se bloquea durante la cocción a presión	Asegúrese de que la tapa esté correctamente colocada sobre la base de cocción y configurada en Lock (Bloquear).
Food burn	Alta temperatura detectada en el fondo del recipiente de cocción; la olla multifunción se detiene automáticamente para evitar sobrecalentarse	Apague el programa inteligente, libere la presión según corresponda y asegúrese de que haya suficiente líquido en el fondo de la olla de cocción.

PIEZAS DE REPUESTO

Ofrecemos piezas de repuesto originales para su olla multifunción Instant Pot Classic Mini, en caso de que las necesite.

Visite instantpot.co.uk para hacer el pedido.

	Parte	Número de pieza
	Recipiente de cocción interior de acero inoxidable	212-0150-01
	Bastidor de vapor	210-0033-01
	Anillo de sellado	211-0005-01
	Colector de condensación	310-0001-01
	Válvula de liberación de vapor (Black) Válvula de liberación de vapor (Daydream) Válvula de liberación de vapor (Sea Salt)	310-0066-01 (Black) 310-1011-01-EMEA (Daydream) 310-1010-01-EMEA (Sea Salt)
	Válvula flotante	310-0098-01
	Escudo antibloqueo	310-0006-01
	Tapa de cristal templado	213-0201-01

MÁS INFORMACIÓN

Le espera todo un mundo de información y ayuda para cocinar con su olla Instant Pot®. Estos son algunos de los recursos más valiosos.

Registre su producto

instantpot.eu/es/product-registration

Contacto con Atención al Cliente

Instantpot.co.uk/contact-us

UKSupport@instantpot.com

EUSupport@instantpot.com

Descargue la aplicación Instant Connect™

Descubra recetas y elaboraciones guiadas.

Disponible en las tiendas de aplicaciones para iOS y Android.

Tablas de cocción y más recetas

instantpot.co.uk/get-cooking

Vídeos de instrucciones, consejos y mucho más

instantpot.eu/es/getting-started

Sustitución de piezas y accesorios

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

Únase a la comunidad



Especificaciones del producto

Modelos	Volume	Voltaje	Potencia	Presión de trabajo
RIPC41-BK (Black) RIPC41-WM (Daydream) RIPC41-ST (Sea Salt)	3,8 litros	800 W	220-240V ~ 50/60Hz.	80 pKa

GARANTÍA

Instant Brands (EMEA) Limited, Instant Pot Brands (Irlanda) Limited e Instant Pot Brands (colectivamente la "compañía") garantizan que este aparato estará libre de defectos materiales y de fabricación, sometido a un uso doméstico normal, durante un período de (1) año desde la fecha de su adquisición original. Esta garantía limitada será válida únicamente para el comprador original y para el uso del aparato en el Reino Unido y la UE. Esta garantía no cubre el uso del aparato fuera del Reino Unido y la UE. Es necesaria una prueba de la fecha de compra original y, si se solicita, si así se solicita, devolver el aparato para disfrutar del servicio al amparo de esta garantía limitada. Siempre que este aparato se utilice y conserve de conformidad con las instrucciones escritas incluidas con el aparato (que también están disponibles en instantpot.co.uk), la compañía se reserva el derecho exclusivo de: (i) reparar los fallos materiales y de fabricación; o (ii) sustituir el aparato. En caso de sustitución del aparato, la garantía limitada sobre el aparato sustituido caducará a los 12 meses de la fecha de compra original (Reino Unido solamente).

La compañía no será responsable de los gastos de envío para el servicio de garantía.

Limitaciones y exclusiones

Cualquier modificación o intento de modificación del aparato podría interferir en el funcionamiento seguro del mismo y causar daños y lesiones graves. Cualquier modificación o intento de modificación del aparato o alguno de sus componentes anulará la garantía, salvo que dichas modificaciones o alteraciones hayan sido autorizadas expresamente por la compañía.

La garantía no cubre (1) el uso y desgaste normal; (2) los daños resultantes de un uso negligente, injustificado o inadecuado del aparato, un montaje o desmontaje inapropiados, un uso contrario a las instrucciones de funcionamiento, no realizar un mantenimiento razonable y necesario, causas de fuerza mayor (como un incendio, inundación, huracanes y tornados), o la reparación o alteración por cualquier persona, salvo que haya sido recomendada y autorizada expresamente por la compañía; y (3) reparaciones en las que el aparato se haya utilizado para otro uso que no sea el uso doméstico normal y de un modo contrario a lo indicado en las instrucciones de uso publicadas.

En la medida en que así lo permita la ley vigente, la responsabilidad de la compañía, si la hubiera, por cualquier aparato o componente aparentemente defectuoso estará limitada a la reparación o sustitución del aparato o el componente en cuestión, y no excederá el precio de compra de un aparato de sustitución comparable. Salvo que así se indique en el presente documento y en la medida en que así lo permita la ley, (1) la compañía no proporciona garantías, condiciones o representaciones, explícitas o implícitas, uso comercial o de otro modo con respecto al aparato o los componentes cubiertos por esta garantía y (2) la compañía no será responsable de los daños indirectos, accidentales o derivados de o relacionados con el uso o rendimiento del aparato, o los daños derivados de la pérdida económica, pérdida de propiedad, pérdida de ingresos o beneficios, pérdida de disfrute de uso, instalación u otros daños consiguientes de cualquier tipo o naturaleza. Puede tener derechos y compensaciones al amparo de las leyes vigentes, que se añadirían a cualquier derecho o compensación disponibles según esta garantía limitada.

GARANTÍA

Visite instantpot.co.uk/product-registration/ para registrar su aparato. Se le pedirá que indique su nombre, dirección de correo electrónico, nombre de la tienda, fecha de compra, número del modelo y número de serie (encontrará estos números en el propio aparato). Este registro nos permitirá mantenerle al día acerca del desarrollo y las fórmulas de nuestros productos, y contactar con usted en el caso poco probable de que debamos notificarle algún asunto de seguridad sobre un producto. Al registrarse, reconoce que ha leído y comprendido las instrucciones de uso y las advertencia que acompañan al aparato.

Servicio de garantía

Para disfrutar del servicio de garantía, póngase en contacto con el departamento de Atención al cliente creando un recibo de asistencia en línea en Instantpot.co.uk/support/. Si no podemos solucionar el problema, podríamos pedirle que envíe el aparato al departamento de Servicio para inspeccionar su calidad. Instant Pot Brands no asumirá los gastos de envío relacionados con el servicio de garantía. Al devolver el aparato, indique su nombre, domicilio, dirección de correo electrónico, número de teléfono y prueba de la fecha de compra original además de la descripción del problema que ha observado en el aparato.

Instant Brands (Ireland) Limited,
Suite 6, Rineanna House, Shannon Free Zone,
Shannon, Co Clare, Irlanda,
V14 CA36.
Correo electrónico: EUSupport@instantpot.com
Teléfono: +44 (0) 3331 230051

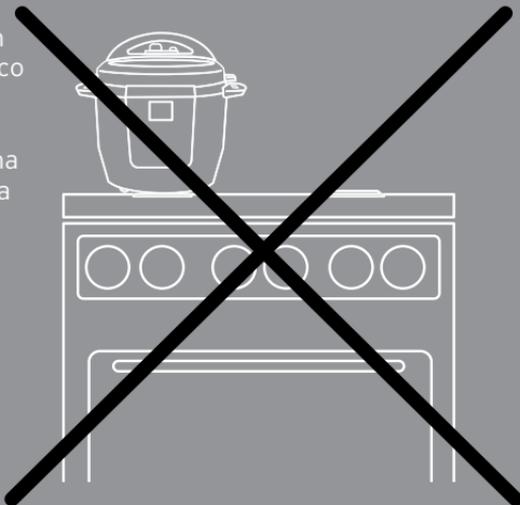
Esta garantía se actualizó por última vez el 1 de septiembre de 2019 para todos los productos vendidos a partir del [1 de noviembre de 2019]. Si su producto incluye una versión más antigua de la garantía, esta seguirá respetándose.

Reciclado

Este aparato cumple con la Directiva RAEE 2012/19/UE sobre la eliminación de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. Este aparato cumple con la Directiva europea sobre compatibilidad electromagnética (CEM) 2014/30/UE y sus enmiendas, además de con la Directiva de baja tensión 2014/35/UE y sus enmiendas. Esta marca indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos en el Reino Unido ni en la UE. Para prevenir posibles daños al entorno o la salud humana derivados de una eliminación de residuos no controlada, recicle este aparato de manera responsable para promover la reutilización sostenible de los materiales. Para devolver el aparato usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o contacte con Atención al cliente para solicitar más información sobre reciclado y RAEE.

⚠ ATENCIÓN

NO COLOQUE este electrodoméstico sobre un quemador de gas o eléctrico o de un horno ni cerca de ellos. Use siempre este electrodoméstico sobre una superficie estable, nivelada y no combustible, como la encimera de la cocina.



Instant Brands (EMEA) Limited

Floor 6, Block C, Dukes Court,
Duke Street, Woking, GU21 5BH,
Reino Unido

Instant Pot Brands (Ireland) Limited,

Block A, George's Quay Plaza,
George's Quay,
Dublin, D02 E440,
Irlanda

[instantpot.co.uk](https://www.instantpot.co.uk)

© 2025 Instant Pot INSTANT BRANDS e
INSTANT POT son marcas registradas de
Instant Pot.