

Instant Pot®

PRO CRISP™

MULTI-USE PRESSURE COOKER + AIR FRYER



Getting started guide

- 2 Important safeguards
- 9 Product, parts and accessories
- 12 Get started
- 14 Pressure cooking 101
- 15 Releasing pressure
- 17 Control panel
- 20 Pressure control features
- 24 Cooking with the pressure cooking lid
- 27 Cooking without a lid
- 28 Cooking with the air fryer lid
- 30 Care, cleaning and storage
- 34 Warranty
- 36 Contact

Register your product today at instantpot.co.uk
Download the Instant Pot App for 1000+ recipes at instantpot.com/app



IMPORTANT SAFEGUARDS



(Yes, we have to)

At Instant Brands™ your safety always comes first. The Instant Pot® Pro family was designed with your safety in mind, and we mean business. Check out this Instant Pot's long list of safety mechanisms on instantpot.co.uk to see what we mean.

As always, be careful when using electrical appliances and follow basic safety precautions.

- 01** READ ALL INSTRUCTIONS, SAFEGUARDS AND WARNINGS BEFORE USE. FAILURE TO FOLLOW THESE SAFEGUARDS AND INSTRUCTIONS MAY RESULT IN INJURY AND/OR PROPERTY DAMAGE.
- 02** Use only the Instant Pot Pro Crisp pressure cooking lid or air fryer lid with the Instant Pot Pro Crisp multicooker base. Using any other lids may cause injury and/or damage.
- 03** The Pro Crisp air fryer lid is only compatible with the Instant Pot Pro Crisp Series inner pot with easy-grip handles. Always use an inner pot of the appropriate size. Failure to follow these instructions may lead to burns or other injuries and/or damage.
- 04** For household use only. Not for commercial use. Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- 05** For countertop use only. Always operate the appliance on a stable, non-combustible, level surface.
 - DO NOT place the multicooker base on anything that may block the vents on the bottom of the base.
 - DO NOT cover or block the air vents on the air fryer lid while it is in operation. Doing so will prevent even cooking and may cause damage to the appliance. Leave at least 13 cm / 5" of space around the air fryer lid when in use.
 - DO NOT operate the air fryer lid on or near combustible materials such as tablecloths and curtains.

WARNING

Read this manual carefully and completely and retain for future reference. Failure to adhere to safety instructions may result in serious injury or damage.

IMPORTANT SAFEGUARDS



- 06** Heat from an external source will damage the appliance.
- DO NOT place the appliance on or close to a hot hob, a heated oven, or on another appliance.
 - DO NOT use the appliance near water or flames.
 - DO NOT use outdoors. Keep out of direct sunlight.
- 07** DO NOT touch the appliance's hot surfaces. Only use the multicooker base handles when carrying or moving the appliance, or the air fryer lid handle when moving the lid.
- DO NOT move the multicooker when it is under pressure.
 - DO NOT touch the metal portion of the pressure cooking lid when the appliance is in operation; this could result in injuries.
- 08** DO NOT touch hot accessories during or immediately after cooking.
- Always use proper hand protection and use extreme caution when handling hot accessories or the hot inner pot.
- ⚠ CAUTION, HOT SURFACE**
- Always place hot accessories on a heat-resistant surface or cooking plate.
- 09** The removable inner pot can be extremely heavy when full of ingredients. Exercise care when lifting the inner pot from the multicooker base to avoid burn injuries.
- Extreme caution must be used when the inner pot contains hot food, hot oil or other hot liquids.
 - DO NOT move the appliance while it is in use and use extreme caution when disposing of hot grease.
- 10** **⚠ CAUTION** During pressure cooking, overfilling the inner pot causes a risk of clogging in the steam release pipe. This may lead to excess pressure, which may result in burns, injuries, and/or property damage.
- DO NOT fill over the **Max PC Fill** line as indicated on the inner pot.
 - DO NOT fill the inner pot over the **Half Fill** line (as indicated on the inner pot) when cooking foods that expand during cooking such as rice or dried vegetables.

⚠ WARNING

Read this manual carefully and completely and retain for future reference. Failure to adhere to safety instructions may result in serious injury or damage.

IMPORTANT SAFEGUARDS



- 11 **⚠ WARNING** This appliance cooks under pressure. Any pressure in the appliance can be hazardous. Allow the appliance to depressurise naturally or release all excess pressure before opening. Inappropriate use may result in burns, injury and/or property damage. See **Releasing pressure** for safe venting techniques.
- Make sure the appliance is properly closed before operating. Refer to **Pressure control features: Pressure cooking lid**;
 - DO NOT cover or obstruct the steam release valve and/or float valve with cloths or other objects;
 - DO NOT attempt to open the appliance until it has depressurised, and all internal pressure has been released. Attempting to open the appliance while it is still pressurised may lead to sudden release of hot contents and may cause burns or other injuries;
 - DO NOT place your face, hands or exposed skin over the steam release valve or float valve when the appliance is in operation or contains residual pressure;
 - DO NOT lean over the appliance when removing the lids, as heat and steam escape when the lid is removed;
 - Turn the appliance off if steam escapes from the steam release valve and/or float valve in a steady stream for longer than 3 minutes during **Pre-heating** or **Cooking**;
 - If steam escapes from the sides of the pressure cooking lid, turn the appliance off and make sure the sealing ring is properly installed. See **Pressure control features: Sealing ring**;
 - DO NOT attempt to force the pressure cooking lid off the Instant Pot multicooker base.
- 12 When pressure cooking food with a doughy or thick texture, or a high fat/oil content, contents may splatter when opening the pressure cooking lid. Follow recipe instructions for safe pressure release method. See **Releasing pressure**.

⚠ WARNING

Read this manual carefully and completely and retain for future reference. Failure to adhere to safety instructions may result in serious injury or damage.

IMPORTANT SAFEGUARDS



- 13 When cooking meat with skin (e.g. sausage with casing), the skin can swell when heated. Do not pierce the skin while it is swollen as this could result in scalding injuries.
- 14 When using the air fryer lid, do not overfill the air fryer basket. Overfilling may cause food to contact the heating element, which may result in fire and/or personal injury.
- 15 DO NOT touch accessories during or immediately after cooking. To avoid personal injury,
 - Always use proper hand protection when removing accessories and handling the inner pot;
 - Always place hot accessories on a heat-resistant surface or cooking plate;
 - Only place the air fryer lid on the protective pad provided; do not place on countertop;
 - Use extreme caution when disposing of hot grease.Failure to do so may result in serious injury or property damage.
- 16 While using the air fryer lid, the internal temperature of the cooking chamber reaches several hundred degrees. To avoid personal injury, never place unprotected hands inside the cooking chamber until it has cooled to room temperature.
- 17 DO NOT use this appliance for deep frying or pressure frying with oil.
- 18 **⚠ CAUTION** When the air fryer lid is in operation, hot air is released through the air vents. Keep your hands and face at a safe distance from the air vents and use extreme caution when removing hot accessories from the appliance. Failure to do so may result in injury or property damage.
- 19 Should the unit emit black smoke when using the air fryer lid, press **Cancel** and unplug the appliance immediately. Wait for smoking to stop before removing the lid, then clean thoroughly. For further information see **Troubleshooting**.

⚠ WARNING

Read this manual carefully and completely and retain for future reference. Failure to adhere to safety instructions may result in serious injury or damage.

IMPORTANT SAFEGUARDS



- 20** Proper maintenance is recommended before and after each use:
- Check the steam release valve, steam release pipe, anti-block shield and float valve on the pressure cooking lid for clogging;
 - Check the heating element and element cover on the air fryer lid for grease and food debris;
 - Prior to inserting the inner pot into the multicooker base, make sure both parts are dry and free of food debris;
 - Let the appliance cool to room temperature before cleaning or storage.
 - Do not allow children to clean or maintain the unit.
- See **Care, cleaning and storage** for more information.
- 21** To turn off, select **Cancel**, then remove the plug from the power source. Always unplug when not in use, as well as before adding or removing parts or accessories, and before cleaning. To unplug, take hold of the plug and pull from the socket. Never pull from the power lead.
- 22** Spilled food can cause serious burns. A short power-supply lead is provided to reduce the hazards resulting from grabbing, entanglement and tripping.
- DO NOT let the power lead hang over edges of tables or counters, or touch hot surfaces or open flames, including the hob.
 - DO NOT use below-counter power sockets, and never use with an extension lead.
 - Keep the appliance and leads away from children.
- 23** Regularly inspect the appliance and power lead. Do not operate the appliance if the power lead or plug is damaged, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any way. For assistance, contact Customer Care by email at **support@instantpot.co.uk**, or by phone on **+44 (0) 3331 230051**.
- 24** DO NOT use any parts, accessories or attachments not authorised by Instant Brands Inc. The use of parts, accessories or attachments not recommended by the manufacturer may cause a risk of injury, fire or electric shock. To prevent personal injury and damage to the appliance,

WARNING

Read this manual carefully and completely and retain for future reference. Failure to adhere to safety instructions may result in serious injury or damage.

IMPORTANT SAFEGUARDS



- only replace the sealing ring with an authorised Instant Pot sealing ring.
- 25** Avoid contact with moving parts as this may result in injury.
 - 26** DO NOT attempt to repair, replace or modify components of the appliance as this may cause electric shock, fire or injury and will void the warranty.
 - 27** DO NOT tamper with any of the safety mechanisms as this may result in injury or property damage.
 - 28** The multicooker base and air fryer lid contain electrical components. To avoid electric shock:
 - DO NOT put liquid of any kind into the multicooker base without the inner pot in place;
 - DO NOT immerse the multicooker base, the air fryer lid or the power lead or plug in water or other liquid;
 - DO NOT rinse the multicooker base or air fryer lid under a tap.
 - 29** DO NOT use the appliance in electrical systems other than 220-240V ~ 50-60Hz. Do not use with power converters or adapters.
 - 30** This appliance is NOT to be used by children or by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities. Close supervision is necessary when any appliance is used near children and these individuals. Children should not use or play with this appliance.
 - 31** DO NOT leave the appliance unattended while in use. Never connect this appliance to an external timer switch or separate remote control system.
 - 32** DO NOT store any materials in the multicooker base or inner pot when not in use.
 - 33** DO NOT place any combustible materials in the multicooker base or inner pot, such as paper, cardboard, plastic, polystyrene or wood.
 - 34** DO NOT use the included accessories in a microwave, toaster oven, convection or conventional oven, or on a ceramic, electric, gas hob or outdoor grill.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

WARNING

Read this manual carefully and completely and retain for future reference. Failure to adhere to safety instructions may result in serious injury or damage.

IMPORTANT SAFEGUARDS



⚠ WARNING

Electric shock hazard. Use an earthed socket only.

- DO NOT remove earthing.
- DO NOT use an adapter.
- DO NOT use an extension lead.

Failure to follow these instructions may result in electric shock and/or serious injury.

⚠ WARNING

THE FAILURE TO FOLLOW ANY OF THE IMPORTANT SAFEGUARDS AND/OR THE INSTRUCTIONS FOR SAFE USE IS A MISUSE OF YOUR APPLIANCE THAT CAN VOID YOUR WARRANTY AND CREATE THE RISK OF SERIOUS INJURY.

Special lead set instructions

As per safety requirement, a short power supply lead is provided to reduce the hazards resulting from entanglement and tripping.

This appliance has a earthed plug. To reduce the risk of electric shock, plug the power lead into an earthed and easily accessible electric socket.

Product specifications

				
Model: Pro Crisp AF 8	1500 W	220-240V ~ 50-60Hz	7.6 Litres	11.88 kg

	Pro Crisp AF 8
	With Pressure Cooker Lid: cm: 37.55 L × 36.16 W × 36 H
	With Air Fryer Lid: cm: 37.55 L × 36.16 W × 39 H

Find your model name and serial number

Model name: Find it on the rating label on the back of the multicooker base, near the power lead.

Serial number: The serial number is on the white sticker near the rating label.

⚠ WARNING

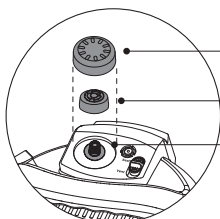
Read this manual carefully and completely and retain for future reference. Failure to adhere to safety instructions may result in serious injury or damage.

Product, parts and accessories

See **Care, cleaning and storage: Removing and installing parts** to find out how everything fits together.

Top of pressure cooking lid

Steam release assembly



Steam release cover

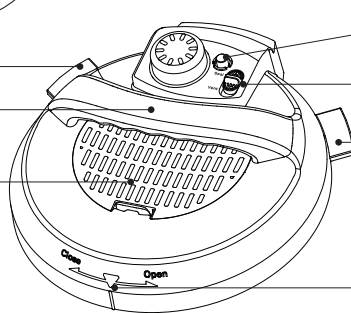
Steam release valve

Steam release pipe

Lid fin

Lid handle

QuickCool™ protective cover

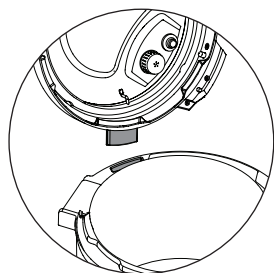


Float valve

Quick release switch

Lid fin

Lid position markers

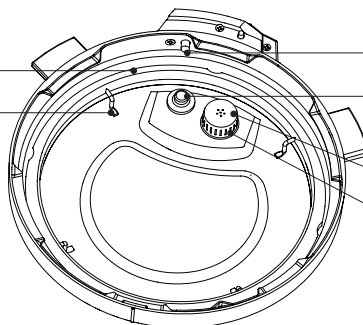


Instant Tip: Stand the pressure cooking lid up to keep it off your countertop. Insert the left or right lid fin into corresponding lid holders on the base to stand it up and save some space!

Bottom of pressure cooking lid

Sealing ring

Sealing ring rack



Locking pin

Silicone cap
(bottom of float valve)

Anti-block shield

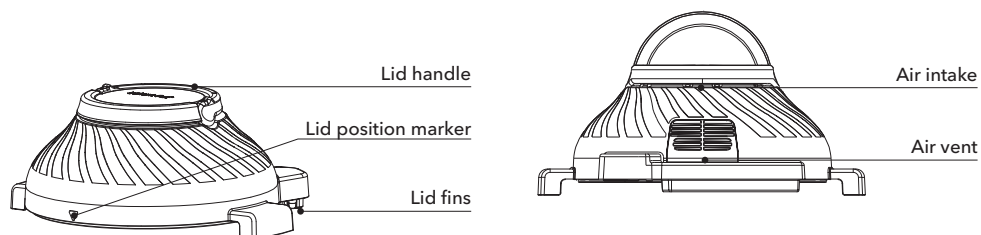
Steam release pipe
(beneath the anti-block shield)

*Illustrations in this document are for reference only and may differ from the actual product.
Always refer to the actual product.*

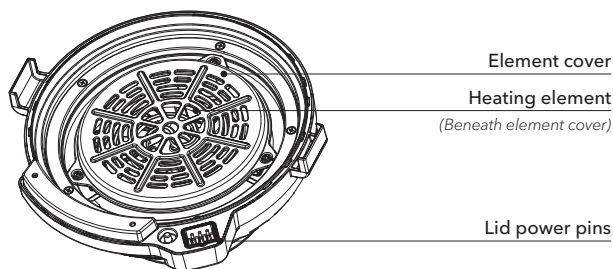
Product, parts and accessories

Air fryer lid

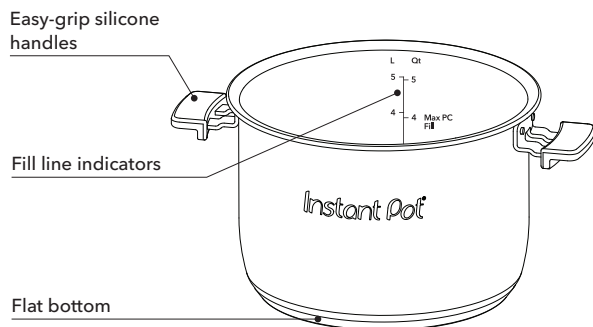
Top of air fryer lid



Bottom of air fryer lid



Inner pot

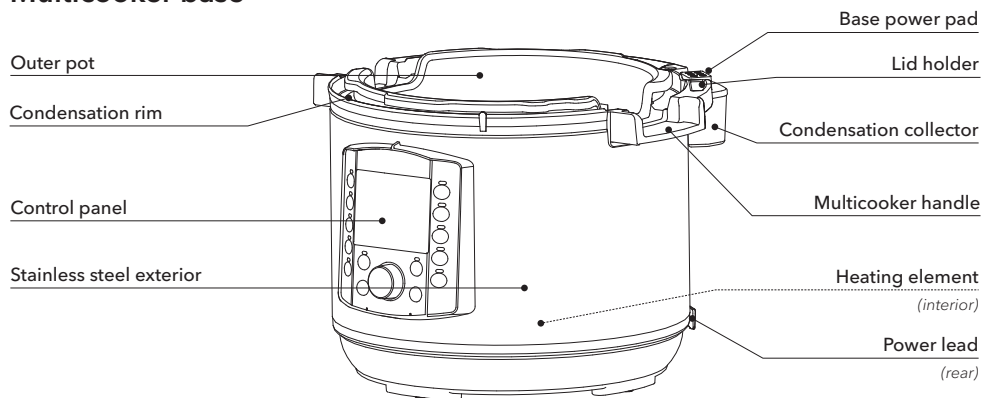


Instant Tip: Hob-friendly and oven-safe to 232°C / 450°F! The inner pot features a cookware-grade impact-bonded tri-ply bottom, which sounds complicated but really means you can use it just about anywhere – from the multicooker base to any electric, ceramic, gas or induction hob.

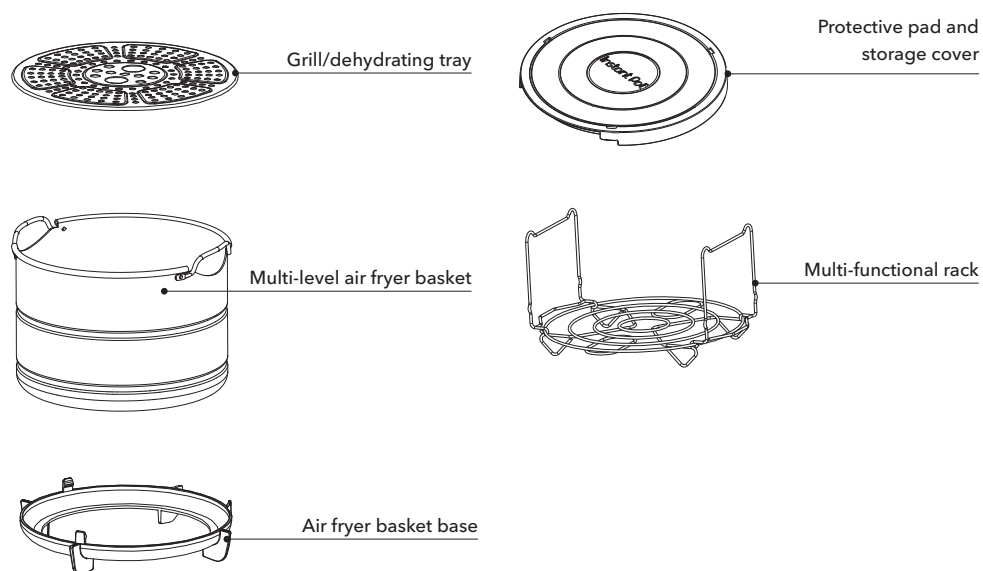
Illustrations in this document are for reference only and may differ from the actual product. Always refer to the actual product.

Product, parts and accessories

Multicooker base



Accessories



*Illustrations in this document are for reference only and may differ from the actual product.
Always refer to the actual product.*

Get started

Initial set up

You – yes, you – can do this! (It won't bite!)

 ***"The only real stumbling block is fear of failure. In cooking you've got to have a what-the-hell attitude."* – Julia Child**

- 01** Take that Instant Pot Pro Crisp out of the box. (If you haven't already!)
- 02** Remove the packaging material and accessories from in and around the multicooker and make sure all the parts are accounted for. See **Product, parts and accessories** for a full parts breakdown.
-  **03** Make sure you check under the inner pot!
- 03** Wash the inner pot in a dishwasher or with hot water and washing up liquid. Rinse it well with warm, clear water and use a soft cloth to thoroughly dry the outside of the inner pot.
- 04** Wipe the heating element with a soft, dry cloth to make sure there are no stray packaging particles left in the multicooker base.
-  **04** Don't remove the safety warning stickers from the lid (unless specified on the sticker!) or the identification label from the back of the multicooker base.
- 05** You may be tempted to put the Pro Crisp on your hob – *but don't do it!* Place the multicooker base on a stable, level surface, away from combustible material and external heat sources.

Is anything missing or damaged?

Get in touch with a Customer Care Advisor by email at support@instantpot.co.uk or by phone on **+44 (0) 3331 230051** and we'll happily make some magic happen for you!

Feeling keen?

- Check out **Product, parts and accessories** to get to know your Instant Pot's components, then read the **Pressure control features** for an in-depth look.
- While you're doing the **Initial test run (water test)**, read through **Pressure cooking 101** to find out how the magic happens!

⚠ CAUTION		
Read the Important safeguards before using the appliance. Failure to read and follow those instructions for safe use may result in damage to the appliance, property damage or personal injury.	Do not place the appliance on a hob or on another appliance. Heat from an external source will damage the appliance.	To avoid risk of property damage and/or personal injury, do not place anything on top of the appliance, and do not cover or block the steam release assembly or anti-block shield, located on the appliance lid.

Get started

Initial test run (water test)

Do you *have* to do the water test? No – but getting to know the ins and outs of your new Pro Crisp prepares you for success in the kitchen! Take a few minutes to get to know how this baby works.

Stage 1: Setting up the Pro Crisp for pressure cooking

01 Remove the inner pot from the multicooker base and add 750 mL (3 cups) of water to the inner pot, then place it back into the base.

02 Connect the power lead to a 220-240V power source.
The display shows **OFF**.

03 Place and close the pressure cooking lid as described in **Pressure control features: pressure cooking lid**.

 The lid automatically seals for pressure cooking.

Stage 2: "Cooking" (...but not really, this is just a test!)

01 Select **Pressure Cook**.

02 Turn the dial to adjust the cooking time to 5 minutes (**00:05**).

Press the dial to confirm the change, and go to the next field.

Leave the pressure level at **High**.

 Customisations made to the cooking time, temperature and pressure level are saved to the Smart Programme when cooking begins.

03 Press **Start** to begin.

The display shows **On** and the cooking progress bar shows **Pre-heating**.

 While the multicooker does its thing, read **Pressure cooking 101** to find out how the magic happens.

04 When the Smart Programme has finished, the multicooker begins **Keep Warm**.

Press **Cancel** to end Keep Warm and go back to standby.

Stage 3: Releasing pressure

01 Follow instructions for a Quick Release in **Releasing pressure: Venting methods**.

02 Wait for the float valve to drop, then carefully open and remove the lid as described in **Pressure control features: Pressure cooking lid**.

03 Using proper hand protection, remove the inner pot from the multicooker base, discard the water and thoroughly dry the inner pot.

That's it! You're good to go :)

DANGER

DO NOT attempt to remove the lid while the float valve is up and NEVER attempt to force the lid open. Contents are under extreme pressure. Float valve must be down before attempting to remove the lid. Failure to follow these instructions may result in serious personal injury and/or property damage

Pressure cooking 101

Pressure cooking uses steam to raise the boiling point of water above 100°C / 212°F. These high temperatures allow you to cook food much faster than normal.

(Behind the magic curtain)

When pressure cooking, the Instant Pot Pro Crisp goes through 3 stages.

Pre-heating

What you see	What you don't see	Tips
The cooking progress bar shows Pre-heating . The display shows On .	While the multicooker preheats, it vaporises liquid to create steam. Once enough steam has built up, the float valve pops up and locks the lid in place.	The time it takes the multicooker to pressurise depends on things like food and liquid temperature and volume. Frozen foods have the longest pre-heating time. For the fastest results, thaw your food before cooking it. No need to hang around during this stage – trust that IP magic!

Cooking

What you see	What you don't see	Tips
The cooking progress bar moves over to Cooking . The display switches to the cooking countdown timer.	When the Instant Pot reaches the required pressure level, cooking begins. It automatically maintains the cooking pressure at High or Low pressure throughout cooking.	A higher pressure means a higher temperature. Smart Programme settings (e.g., cooking time, pressure level, etc.) can be adjusted at any time during cooking.

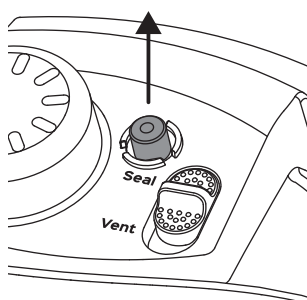
Depressurisation

What you see	What you don't see	Tips
If Keep Warm is on after cooking, the cooking progress bar moves over to Keep Warm and the timer counts up from 00:00 . If not, the multicooker returns to standby and displays End .	Although food has finished cooking, the pressure cooker is still pressurised and hot. Venting the pressure lowers the temperature and allows you to safely remove the lid.	Follow your recipe instructions when choosing a venting method. See Releasing pressure: Venting methods on the next page for information on safe venting techniques.  Instant Tip: The Instant Pot cools faster if Keep Warm is turned off!

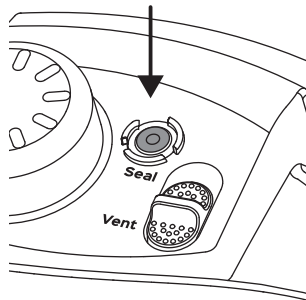
Releasing pressure

You must release pressure after pressure cooking before attempting to open the lid.

Follow your recipe's instructions to choose a venting method, and always wait until the float valve drops into the lid before opening.



Pressurised



Depressurised

⚠ CAUTION

Pressurised steam is released through the top of the steam release valve. Keep exposed skin away from the steam release valve to avoid burn injuries.

The inner pot will be hot after cooking. Always use appropriate hand protection when handling a hot inner pot to avoid burn injuries.

⚠ WARNING

Steam ejected from the steam release valve is hot. **DO NOT** place hands, face or any exposed skin over the steam release assembly when releasing pressure to avoid injury.

Do not cover or obstruct the steam release valve or cover to avoid injury and/or property damage.

⚠ DANGER

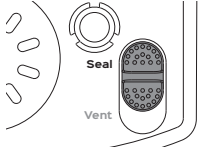
DO NOT attempt to remove the lid while the float valve is up and NEVER attempt to force the lid open. Contents are under extreme pressure. Float valve must be down before attempting to remove the lid. Failure to follow these instructions may result in serious personal injury and/or property damage.

Releasing pressure

Venting methods

Natural Release (NR or NPR)

Cooking stops gradually. As the temperature within the multicooker drops, the Instant Pot Pro Crisp depressurises naturally over time.

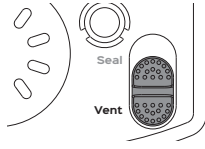
What to do	What to expect
After cooking has finished, leave the quick release switch in the Seal position until the float valve drops into the lid.  Seal position	Your meal continues to cook even after the Smart Programme ends.  Instant Tip: This is called “carryover cooking” or “resting” and it's great for large cuts of meat. The depressurisation time may vary based on the volume, type and temperature of food and liquid. Unless you use QuickCool™ technology, NR can take up to 40 minutes with some dishes, so plan ahead – it's well worth the wait! See QuickCool to find out how to naturally release pressure faster than ever before!

NOTICE

Use NR to depressurise the multicooker after cooking high-starch foods (like soups, stews, chillis, pasta, oatmeal and congee) or after cooking foods that expand when cooked (like beans and grains).

Quick Release (QR or QPR)

Stops cooking quickly and prevents overcooking. Perfect for quick-cooking vegetables and delicate seafood!

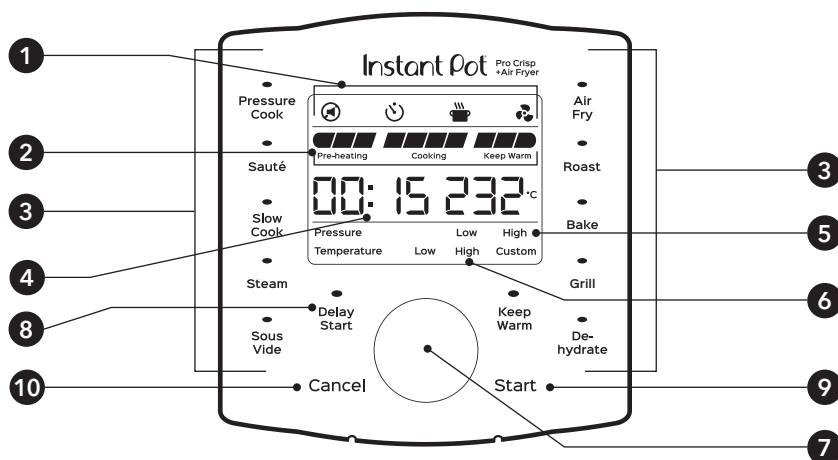
What to do	What to expect
Move the quick release switch from Seal to Vent and wait until the float valve drops into the lid.  Vent position	When the steam release cover is installed properly, you'll hear a muffled hiss as steam hits the cover and disperses. If the cover is not installed properly, a loud jet of steam will be ejected through the top of the steam release valve.

NOTICE

Do not use QR when cooking fatty, oily, thick or high-starch foods (e.g., stews, chillis, pasta and congee) or when cooking foods that expand when cooked (e.g., beans and grains).

If you see a lot of spatter while releasing pressure, move the quick release switch back from **Vent** to **Seal**, and wait a few minutes before trying to release pressure again. If spatter continues, use NR to safely release the remaining pressure.

Control panel



1	Status icons	Shows the status of various settings. See Control panel: Status icons for details.	
2	Cooking progress bar	Shows when the multicooker is in Pre-heating, Cooking or Keep Warm mode. See Control panel: Cooking progress bar for details.	
3	Smart Programmes	Pressure cooking lid • Pressure Cook • Slow Cook • Sauté • Sous Vide • Steam	Air fryer lid • Air Fry • Roast • Bake • Grill • Dehydrate
4	Timer	Shows the time in HH:MM format. Counts up or down, depending on the Smart Programmes.  Also displays temperature in °C (Celsius) or °F (Fahrenheit) during Sous Vide.	
5	Pressure	Choose between Low and High.	
6	Temperature	Choose between Low, High and Custom.	
7	Control dial	Turn the dial to scroll through Smart Programmes, modify status icons, and adjust the time, temperature and pressure levels.  The dial is also a button. Press the dial to confirm your selections.	
8	Delay Start	Delay the start of cooking. Doubles as a kitchen timer!	
9	Start	Begins the selected Smart Programmes.	
10	Cancel	Stops Smart Programmes at any time and returns the multicooker to standby.	

Control panel

Status icons

-  Sound is on.
-  Sound is off.
-  Delay Start is running.
-  Appears when Keep Warm is running, or is set to turn on after cooking finishes.
-  An air frying Smart Programme has been selected.

Cooking progress bar



When a Smart Programme starts, the cooking progress bar blinks to show that **Pre-heating** is in progress. The display shows **On** during the pre-heating stage to let you know that it's working on it!



When the Pro Crisp reaches the set pressure level or temperature, the progress bar blinks to show that **Cooking** has begun. The display counts down the cooking time and highlights the selected pressure or temperature level.



If Keep Warm is on when cooking finishes, the progress bar moves over to **Keep Warm** and the timer counts up the elapsed time to a maximum of 10 hours (**10:00**). When Keep Warm is complete, the display shows **End**.

If Keep Warm is off when cooking finishes, the multicooker returns to standby and the display shows **End**.

Find full instructions for use online at instantpot.co.uk.

*Illustrations in this document are for reference only and may differ from the actual product.
Always refer to the actual product.*

Control panel

Status messages

OFF	Standby mode – the Pro Crisp awaits your commands!
On	The Pro Crisp is in the Pre-heating stage.
Hot	The display shows Hot when the Pro Crisp reaches the perfect temperature during Sauté.  After the message disappears, the timer starts counting the cooking time.
00:15	Display shows one of the following: • The Cooking time countdown in hours and minutes (hh:mm), • How long is left on Delay Start before cooking begins, • How long food has been keeping warm after cooking has finished.
End	When cooking has finished, the display shows End .

Do you see something else? See Troubleshooting in the full manual online at instantpot.co.uk.

Pressure control features (Your little bag of tricks!)

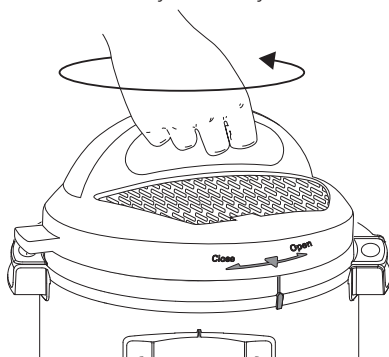
See **Care, cleaning and storage** for installation and removal of parts.

Pressure cooking lid

What we love about it	What you should know about it
When you close the lid (over the handles on the new inner pot!), it automatically sets to Seal for <i>seriously</i> easy pressure cooking. The lid handle is comfortable to use whether you're left or right-handed, and, stands up in the multicooker base! When it's plugged in, the Pro Crisp plays a little jingle when you open and close the lid :)	The lid is removable during non-pressure cooking so you can taste-test as you go. When pressure cooking, the lid only locks into place once the multicooker has pressurised. Try not to remove the lid unnecessarily!

Removing the lid

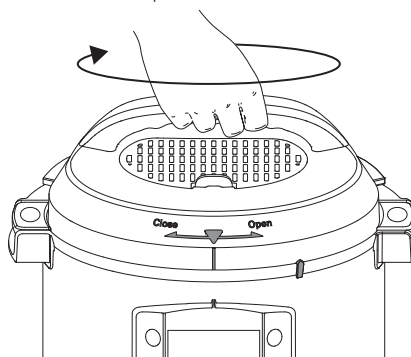
- 01** Grip the lid handle and turn it anti-clockwise to align the symbol on the lid ▼ with the symbol on the rim of the multicooker base ■.
- 02** Lift the lid up and off the multicooker base towards your body.



See **Releasing pressure: Venting methods** for safe depressurisation techniques.

Closing the lid

- 01** Align the symbol on the lid ▼ with the symbol on the multicooker base ■, then lower the lid onto the track.
- 02** Turn the lid clockwise until the symbol on the lid ▼ aligns with the middle of the control panel.



*Illustrations in this document are for reference only and may differ from the actual product.
Always refer to the actual product.*

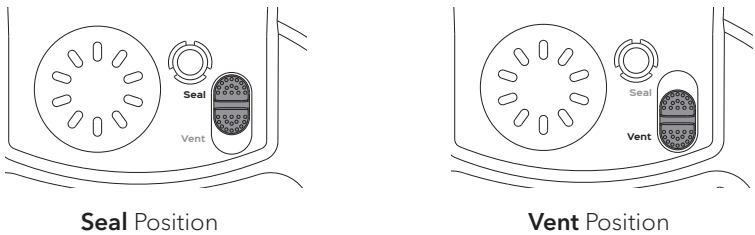
Pressure control features

Quick release switch

The quick release switch controls the steam release valve – the part that releases pressure.

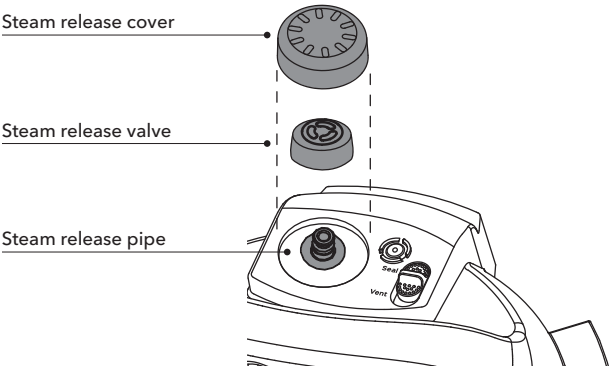
What we love about it	What you should know about it
It's <i>super</i> easy to use, and keeps our hands far away from the steam when the multicooker is releasing pressure!	It automatically sets to Seal when you close the lid, so make sure you move it to Vent when you're not pressure cooking.

See **Releasing pressure: Venting methods** for safe depressurisation techniques.



Steam release assembly

The steam release assembly must be fully installed before use.



What we love about it	What you should know about it
When the valve's a-venting, the steam release cover disperses the steam, so the quick release of pressure is soft and gentle.	When releasing pressure, steam travels up from the inner pot, through the steam release pipe and out from the top of the steam release valve – so it's important to keep the area clean and clear. The steam release valve sits loosely on the steam release pipe.

 **WARNING**

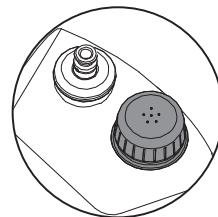
Do not cover or block the steam release assembly in any way to avoid injury and/or property damage.

Pressure control features

Anti-block shield

The anti-block shield prevents food particles from coming up through the steam release pipe, which assists with pressure regulation.

The anti-block shield is integral to product safety and necessary for pressure cooking, so it must be installed before use.

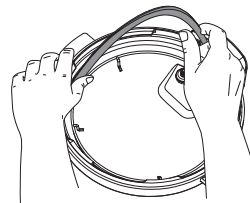


Sealing ring

When the pressure cooking lid is closed, the sealing ring creates an airtight seal between the lid and the inner pot.

The sealing ring must be installed before use.

 Only one sealing ring should be installed in the lid at a time.



 **Instant Tip:** Silicone is porous, so it absorbs strong aromas and certain flavours. Keep extra sealing rings on hand to limit the transfer of those aromas and flavours between dishes. Visit our store to start colour-coding your cooking!

CAUTION

Always check for cuts, deformation and correct installation before cooking, as sealing rings stretch over time with normal use. If you notice stretching, deformation or damage to your sealing ring, DO NOT use it.

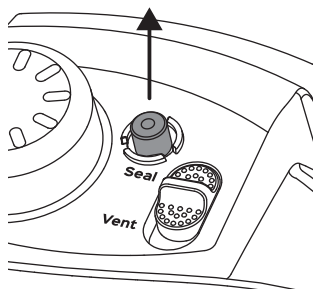
Replace the sealing ring every 12 to 18 months or sooner, and only use authorised Instant Pot sealing rings.

Failure to follow these instructions may cause food to discharge, which may lead to personal injury or property damage.

Pressure control features

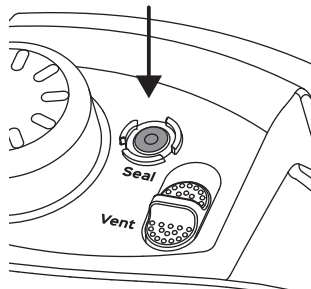
Float valve

The float valve lets you know when there is pressure in the multicooker (pressurised) or not (depressurised). It appears in 2 positions:



Pressurised

The float valve has visibly popped up above the surface of the lid.



Depressurised

The float valve has dropped, and the top is flush with the lid.

The float valve and silicone cap work together to seal in pressurised steam. These parts must be installed before use. Do not attempt to operate the Instant Pot without the float valve properly installed. **Do not touch the float valve during use.**

⚠ DANGER

DO NOT attempt to remove the lid while the float valve is up and NEVER attempt to force the lid open. Contents are under extreme pressure. Float valve must be down before attempting to remove the lid. Failure to follow these instructions may result in serious personal injury and/or property damage.

QuickCool™

See QuickCool in the full manual online at instantpot.co.uk for more information.

⚠ CAUTION

The lid will be hot during and after cooking. Do not touch the exposed metal with bare skin to avoid injury.

Cooking with the pressure cooking lid

The Instant Pot Pro Crisp is amazingly versatile in the kitchen. No matter what kind of cooking you want to do, the Pro Crisp has your back!

You can even make changes to the cooking time, pressure level and temperature after a programme has started. Just push the dial to enter the adjustment fields and make any changes you need, then press **Start**.

Find full instructions for use online at instantpot.co.uk and visit our recipe site at instantpot.co.uk for fun, easy-to-follow recipe instructions. You can also download the free Instant Pot app to search recipes, save favourites and more at instantpot.com/app.

⚠ CAUTION

Always inspect the **lid** and **inner pot** carefully to make sure they are clean and in good working condition before use.

- To avoid personal injury or damage to the appliance, replace the inner pot if it is dented, distorted or damaged.
- Use only authorised Instant Pot inner pots made for this model when cooking.

Always make sure the heating element is clean and dry before inserting the inner pot into the multicooker base.

Failure to follow these instructions may damage the multicooker. Replace damaged parts to make sure the appliance is safe to use.

Jump start magic!

Always make sure food and liquid ingredients are placed in the stainless steel inner pot and NOT directly in the multicooker base!

Pressure level	Suggested use	Notes
Low 35 - 55 kPa (5.1 - 8.0 psi)	Fish and seafood, soft vegetables and rice.	When pressure cooking, the pressure level controls the cooking temperature. Higher pressure = higher temperature!
High 65 - 85 kPa (9.4 - 12.3 psi)	Eggs, meat, poultry, root vegetables, oats, beans, grains, bone broth, stew, chili.	

Pressure cooking liquids should be water-based, like broth, stock, soup or juice. If you're using tinned, condensed or cream-based soup, add liquid as directed below.

Instant Pot size	Minimum liquid for pressure cooking*
7.6 Litres	500 mL

*Unless otherwise specified in recipe.

Cooking with the pressure cooking lid

⚠ CAUTION

To avoid scorching or scalding injuries, be careful when pressure cooking with more than 60 mL of oil, oil-based sauces, condensed cream-based soups and thick sauces. Add suitable liquid to thin down sauces. Avoid recipes that call for more than 60 mL of oil or fat content.

Pressure Cook

Use steam pressure to cook food quickly, evenly and deeply, for delicious results every single time.

For best results, always follow authorised Instant pot recipes at instantpot.co.uk, or the tried, tested and true pressure cooking timetables at instantpot.co.uk.

Time range	Default time	Default pressure
0 minutes to 8 hours (00:00 to 08:00)	35 minutes (00:35)	High

Slow Cook

Use Slow Cook for easy homemade one-pot meals. Make mac 'n' cheese, fall-off-the-bone ribs and pull-apart pork carnitas with the touch of a button.

Temperature level	Suggested use	Notes
Low	For that low and slow, all-day kind of cooking. Set for at least 6 hours (06:00) for best results.	You can use the pressure cooking lid, or, if you want to watch your food while it cooks, any glass lid with a venting hole will do the job. Visit our store for accessories! Dishes should cook for at least 3 hours (03:00) unless otherwise stated in your recipe.
High	Low and slow cooking, but a little bit faster.	

 Instant Tip: This Smart Programme's two heat settings are comparable to a traditional slow cooker so you can keep making all your family favourites!

Default time	Time range	Default temperature
4 hours (04:00)	30 minutes to 24 hours (00:30 to 24:00)	High

NOTICE

The float valve should not rise during Slow Cook. The lid is removable throughout the cooking process for easy access. If the float valve rises, make sure the quick release switch is set to **Vent**. See **Releasing pressure: Venting methods** for safe venting techniques.

Cooking with the pressure cooking lid

Steam

The Steam programme works like a standard hob steamer, boiling liquid in the inner pot to cook food with hot steam. When steaming, use the multi-functional rack to keep food out of the boiling liquid.

Default time	Time range	Default temperature
30 minutes (00:30)	1 minute to 30 minutes (00:01 to 00:30)	100°C 212°F Not adjustable.

NOTICE

The float valve should not rise during Steam. The lid is removable throughout the cooking process for easy access. If the float valve rises, make sure the quick release switch is set to **Vent**. See **Releasing pressure: Venting methods** for safe venting techniques.

NOTICE

If there is steam in the inner pot, you may notice some resistance when putting the pressure cooking lid back on. Allow it to settle into the track completely before closing and remember to reset the steam release switch to **Vent**.

Sous Vide

Sous Vide cooking involves cooking food underwater in an airtight, food-safe bag, for a long period of time. Food gets to cook in its own juices and comes out moist, flavourful and unbelievably tender.

Default time	Time range	Default temperature	Temperature range
3 hours (03:00)	30 minutes to 99 hours and 30 minutes (00:30 to 99:30)	60°C 140°F	25 to 95°C 77 to 203°F

⚠ CAUTION

Do not overfill the inner pot to avoid damage to the multicooker. Total contents (water *and* food pouches) should leave at least 5 cm (2") of headspace between the water line and the brim of the inner pot.

When cooking meat, always use a meat thermometer to ensure the internal temperature reaches a safe minimum temperature. Refer to the WHO (World Health Organization) website at https://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/en/5keys_en.pdf?ua=1 and/or review your local government's food safety recommendations for more information.

Cooking with the pressure cooking lid

Keep Warm

Perfect for reheating meals or warming food for long periods of time.

Default time	Time range	Default temperature	Temperature range
10 hours (10:00)	30 minutes to 10 hours (00:30 to 10:00)	High	High, Low, Custom: 25 to 90°C 77 to 194°F

CAUTION

Thicker foods may prevent even heating, which can lead to spoiled food if left unattended. When cooking thick foods like stew and chili, stir the contents of the inner pot every 40 to 60 minutes to make sure that heat is evenly distributed.

Cooking without a lid

Sauté

Similar to using a frying pan, griddle or flat-top grill, use Sauté to simmer, reduce and thicken liquids, stir-fry meals, and to caramelize vegetables and sear meat before or after using other cooking methods. Never use a lid when using **Sauté**.

 **Instant Tip:** If you prefer, you can use the inner pot on any electric, ceramic, gas, or induction hob. The silicone-grip handles make it easy to hold on to and stir without slipping!

Default time	Time range	Default temperature	Temperature range
30 minutes (00:30)	1 minute to 1 hour (00:01 to 01:00)	High	High Low Custom: Levels 1-6

WARNING

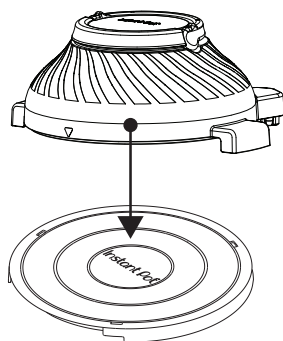
The Sauté Smart Programme reaches high temperatures. If left unmonitored, food may burn on this setting. **DO NOT** use a lid and **DO NOT** leave the multicooker unattended while using Sauté.

Find full instructions for use online at instantpot.co.uk and visit our recipe site at instantpot.co.uk for fun, easy-to-follow recipe instructions. You can also download the free Instant Pot app to search recipes, save favourites and more at instantpot.com/app.

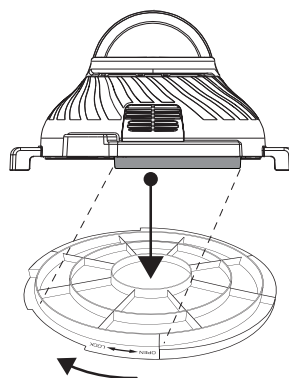
Cooking with the air fryer lid

Find full instructions for use online at instantpot.co.uk and visit our recipe site at instantpot.co.uk for fun, easy-to-follow recipe instructions. You can also download the free Instant Pot app to search recipes, save favourites and more at instantpot.com/app.

When cooking with the air fryer lid, you will have to lift it off the multicooker base occasionally. Always make sure you place the hot lid on the protective pad provided, not directly on your countertop.



Place hot lid on cover



Flip it over to store

You can get different results by changing the air flow in the inner pot.

Do this...	And get something like this!
Place food directly in the inner pot for cooking.	Golden and crispy on top, but because the air can't flow beneath the food, juices from cooking may cause the bottom to retain a soggy texture. Great for chicken, less ideal for spring rolls!
Place food on the bottom of the multi-level air fryer basket.	Golden and crispy on the top and sides. Juices from cooking drip off so the bottom crisps up.
Place food on the bottom of the multi-level air fryer basket, then cover with the grill/dehydrating tray.	The air flow is diverted, so you will get less crisping. Great for dehydrating!
Place food on the grill/dehydrating tray in the multi-level air fryer basket.	Your food gets up close and personal with the heating element and crisps a lot faster. Perfect for melting cheese or giving your meal that golden finishing touch.

⚠ CAUTION

When cooking meat, always use a meat thermometer to ensure the internal temperature reaches a safe minimum temperature. Refer to the WHO (World Health Organization) website at https://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/en/5keys_en.pdf?ua=1 and/or review your local government's food safety recommendations for more information.

Cooking with the air fryer lid

Air Fry, Roast, Bake, Grill and Dehydrate

Using the air fryer lid is an amazing way to ramp up your meal's flavour and texture.

Always make sure you place ingredients into the stainless steel inner pot when using the air fryer lid.

The pre-sets are a helpful starting point that you can experiment with. Smart Programmes save the adjustments you make, so your new favourites are always available with one button!

Smart programme	Default time	Time range	Default temperature	Temperature range
Air Fry	18 minutes (00:18)	1 minute to 1 hour (00:01 to 01:00)	204°C 400°F	82 to 232°C 180 to 450°F
	Air frying is an amazing way to bring out a lot of flavour using only a little oil. Crisp up previously cooked dishes or use the Air Fryer Lid to cook a dish from start to finish. Ideal for fresh or frozen chips, chicken wings, shrimp and more.			
Roast	40 minutes (00:40)	1 minute to 1 hour (00:01 to 01:00)	193°C 380°F	82 to 232°C 180 to 450°F
	Give your roast a beautiful crust, crisp up poultry skins, or give your vegetables a golden exterior. Great for beef, lamb, pork, poultry, vegetables and more.			
Bake	30 minutes (00:30)	1 minute to 1 hour (00:01 to 01:00)	185°C 365°F	82 to 232°C 180 to 450°F
	Like a tiny oven, the Bake Smart Programme can be used to create decadent brownies, fluffy cakes, pastries, buns and much more. You can bake cakes within the multi-level air fryer basket or any oven-safe baking dish, like a springform tin. Place your baking dish on the multi-functional rack when cooking. Unless specified in your recipe, don't cover the mixture when baking.			
Grill	6 minutes (00:06)	1 to 40 minutes (00:01 to 00:40)	232°C 450°F	Not adjustable.
	Grilling involves direct top-down heating, and grilled foods benefit from being placed close to the element. Perfect for melting cheese on French onion soup.			
Dehydrate	7 hours (07:00)	1 to 72 hours (01:00 to 72:00)	52°C 125°F	41 to 74°C 105 to 165°F
	Applies low heat over a long period of time to safely dry out food items. Make fruit leather, dehydrated vegetable chips and all kinds of jerky. Always follow a trusted recipe when dehydrating meat.			

Depending on your recipe, you can use the multi-functional rack or any oven-safe cookware to cook or crisp your meal, or, you can place food directly in the inner pot. Just make sure you always have the stainless steel inner pot inserted first!

When baking cakes...	
...in the multi-level air fryer basket , line the inside with aluminium foil or greaseproof paper then pour in the loose mixture.	...in a baking dish like a springform tin, place the multi-functional rack on the bottom of the inner pot, then place the baking dish on the rack in the inner pot.  Leave approximately 2.5 cm of space around all sides of the baking dish to allow heat to circulate evenly.

Care, cleaning and storage

Clean your Instant Pot Pro Crisp and its parts after each use. Failure to follow these cleaning instructions may result in catastrophic failure, which may lead to property damage and/or severe personal injury.

Always unplug your multicooker and let it cool to room temperature before cleaning. Never use metal scouring pads, abrasive powders or harsh chemical detergents on any of the Instant Pot's parts or accessories.

Allow all surfaces to dry thoroughly before use and before storage.

Parts	Cleaning methods and Instructions
Accessories - Multi-functional rack - Grill/dehydrating tray - Multi-level air fryer basket - Basket base - Protective pad and storage cover	Dishwasher safe if placed on the top rack, otherwise clean with a damp cloth and washing up liquid and rinse well with clear, warm water. - Disassemble the multi-level air fryer basket before cleaning. - Optionally, spray the grill/dehydrating tray and/or basket interior with non-stick cooking spray before adding food for an easier clean-up. - Use the reverse side of the protective pad to cover the air fryer lid when storing.
Pressure cooker lid and parts - Steam release valve - Steam release cover - Anti-block shield - Sealing ring - Float valve - Silicone cap - QuickCool protective cover - Condensation collector	Dishwasher safe if placed on the top rack. Remove all the parts from the lid before cleaning. See Care, cleaning and storage: Removing and installing parts. - With the steam release valve and anti-block shield removed, clean the interior of the steam release pipe with a pipe cleaner to prevent clogging. - To drain water from the lid after dishwashing, take the lid handle and hold the lid vertically over a sink, then turn it 360° – like turning a steering wheel. - After cleaning and draining, store the lid upside down on the multicooker base to allow it to air dry completely. - Store sealing rings in a well-ventilated area to decrease residual odour of flavourful meals. To eliminate odours, add 250 mL water and 250 mL white vinegar to the inner pot, then run Pressure Cook for 5 to 10 minutes and QR pressure. - Check the condensation collector after each use and empty and clean it as needed. Do not allow food or moisture to sit in the condensation collector, as harmful bacteria may result.
Air fryer lid	Clean with a barely-damp sponge and washing up liquid, then use a clean, barely-damp sponge to remove the soap residue. DO NOT machine wash or submerge in water or other liquid. - Always check the element cover for oil spatter and food debris and remove it before turning on the air fryer lid. - To remove baked-on grease and food residue, spray the element cover with a mixture of bicarbonate of soda and vinegar and wipe clean with a damp cloth. - For stubborn stains, allow the mixture to work on the affected area for several minutes before scrubbing clean.  Make sure you don't use anything more abrasive than a toothbrush to scrub the element cover. - DO NOT remove the element cover. - DO NOT rinse or immerse the air fryer lid in water or other liquid.

Care, cleaning and storage

Parts	Cleaning methods and Instructions
Inner pot	Dishwasher safe. • Acute hard water staining (rainbow, bluish or white discolouration) may require scrubbing with a sponge dampened with vinegar or a non-abrasive cleanser like Bar Keeper's Friend®. • For tough or burned-on food residue, add boiling water and washing up liquid to the inner pot and leave it stand for a few hours for easy cleaning. • Make sure all exterior surfaces are dry before placing the inner pot in the multicooker base.
Multicooker base	Clean with a barely-damp cloth and washing up liquid, then use a clean, barely-damp sponge to remove the soap residue. DO NOT machine wash or submerge in water or other liquid. • Wipe the inside of the outer pot and the condensation rim to ensure food particles are removed. Allow them to dry completely before inserting the inner pot. • Wipe the control panel as needed. • Wipe dry to avoid streaking.
Power cord	Clean as needed with a barely-damp cloth. • Wrap the power lead around the multicooker base and tuck the end into the cord holder.

Some discolouration may occur after machine washing, but this will not affect the multicooker's safety or performance.

Any other servicing must be performed by an authorised representative.

WARNING

The multicooker base contains electrical components. To avoid fire, electrical leakage and/or personal injury, make sure the multicooker base always stays dry.

- DO NOT immerse the multicooker base in water or other liquid, or attempt to run it through a dishwasher.
- DO NOT rinse the heating element.
- DO NOT submerge or rinse the power lead or the plug.

WARNING

Without proper cleaning, food and grease splatter may build up around the heating element, causing the risk of smoke, fire and personal injury.

If you see or smell black smoke, press **Cancel** and unplug the air fryer lid. Once cool, clean the affected area as directed to avoid personal injury and/or property damage.

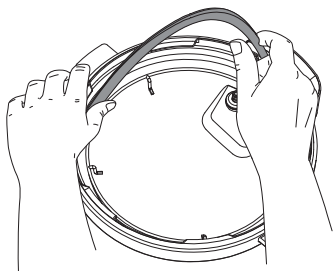
Care, cleaning and storage

Removing and installing parts

Silicone sealing ring

Remove the sealing ring

Grip the edge of the silicone and pull the sealing ring out from behind the circular stainless steel sealing ring rack.



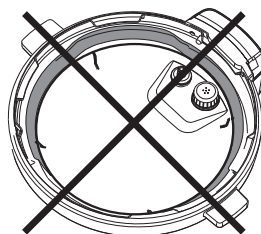
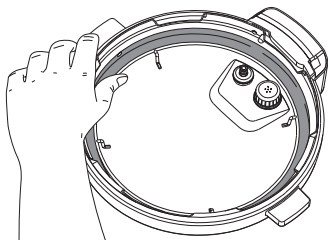
With the sealing ring removed, check the ring rack to make sure it is secured, centred and an even height all the way around the lid. Do not attempt to repair a distorted ring rack.

 **Instant Tip:** The sealing ring is easier to remove and install when it's wet and soapy.

Install the sealing ring

Place the sealing ring over the sealing ring rack and firmly press it into place. Make sure there's no puckering.

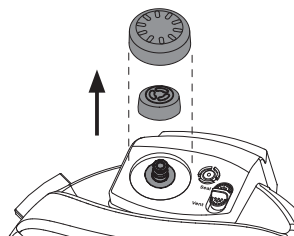
 It should be snug behind the sealing ring rack. It may wiggle a bit but shouldn't fall out when you turn the lid over.



Steam release assembly

Remove the steam release assembly

Remove the steam release cover, then pull the steam release valve up and off the steam release pipe.



Install the steam release assembly

Place the steam release valve on the steam release pipe and press down firmly.

 The steam release valve sits loosely on the steam release pipe but should remain in place when the lid is turned over.

Place the steam release cover over the steam release valve and press down. The cover pressure-fits in place.

QuickCool protective cover

Remove the protective cover

Grip the tab and push it towards the lid handle, then pull it up, towards you, and off.

Install the protective cover

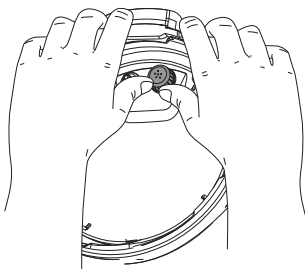
Grip the tab and slide the cover towards the lid handle, then press down until it clicks.

Care, cleaning and storage

Anti-block shield

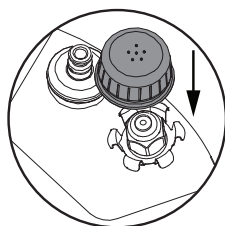
Remove the anti-block shield

Grip the lid like a steering wheel and use your thumbs to press firmly against the side of the anti-block shield (pressing towards the side of the lid and up) until it pops off the prongs underneath.



Install the anti-block shield

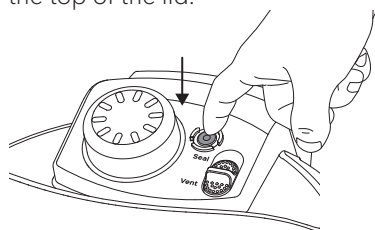
Place the anti-block shield over the prongs and press down until it snaps into position.



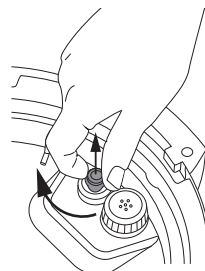
Float valve and silicone cap

Remove the float valve from the lid

Place one finger on the flat top of the float valve, then turn the lid over. Detach the silicone cap from the bottom side of the float valve, and remove the float valve from the top of the lid.



Top



Bottom

 Do not discard the float valve or silicone cap!

Install the float valve

Drop the narrow end of the float valve into the float valve hole on the top of the lid. Place one finger on the flat top of the float valve, then turn the lid over. Firmly attach the silicone cap to the bottom of the float valve.

Condensation collector

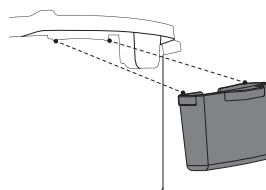
The condensation collector sits at the back of the multicooker base and catches any overflow from the condensation rim.

Remove the condensation collector

Pull the condensation collector away from the multicooker base; do not pull down. Note the tabs on the multicooker base and the grooves on the condensation collector.

Install the condensation collector

Align the grooves on the condensation collector over the tabs on the back of the multicooker base and slide the condensation collector into place like closing a drawer.



Warranty

Limited Warranty

Earlyview Ltd., an authorised distributor of Instant Brands, Inc., and Instant Brands Inc. (collectively the "Company") warrant this appliance to be free from defects in workmanship and material, under normal household use, for a period of one (1) year from the date of original purchase. This Limited Warranty extends only to the original purchaser and use of the appliance in the UK. This warranty does not cover appliance use outside of the UK.

Proof of original purchase date and, if requested, return of your appliance is required to obtain service under this Limited Warranty. Provided that this appliance is operated and maintained in accordance with the written instructions included with the appliance (which are also available at **instantpot.co.uk**), the Company will, at its sole discretion, either: (i) repair defects in materials and workmanship; or (ii) replace the appliance. In the event the appliance is replaced, the Limited Warranty on the replacement appliance will expire 12 months from the date of original consumer purchase.

The Company is not responsible for shipping costs for warranty service.

Limitation and Exclusions

Any modification or attempted modification to your appliance may interfere with the safe operation of the appliance and may result in serious injury and damage. Any modification or attempted modification to your appliance or any part thereof will void the warranty, unless such modification(s) or alteration(s) were expressly authorised by the Company.

This warranty does not cover (1) normal wear and tear; (2) damage resulting from negligent, unreasonable or misuse of the appliance, improper assembly or disassembly, use contrary to the operating instructions, failure to provide reasonable and necessary maintenance, Acts of God (such as fire, flood, hurricanes and tornadoes), or repair or alteration by anyone, unless expressly directed and authorised by the Company; and (3) repairs where your appliance is used for other than normal household use and in a manner contrary to published user or operator instructions.

To the extent permitted by applicable law, the liability of the Company, if any, for any allegedly defective appliance or part shall be limited to repair or replacement of the appliance or part thereof, and shall not exceed the purchase price of a comparable replacement appliance. Except as expressly provided herein and to the extent permitted by law, (1) the Company makes no warranties, conditions or representations, express or implied, usage, custom of trade or otherwise with respect to the appliance or parts covered by this warranty and (2) the Company shall not be responsible or liable for indirect, incidental or consequential damages arising out of or in connection with the use or performance of the appliance or damages with respect to any economic loss, loss of property, loss of revenues or profits, loss of enjoyment or use, costs of removal, installation or other consequential damages of any nature or kind.

You may have rights and remedies under applicable laws, which are in addition to any right or remedy which may be available under this limited warranty.

Warranty

Warranty Registration

Please visit instantpot.co.uk/support/register-your-product/ to register your appliance. You will be asked to provide your name, your email address, the store name, date of purchase, model number and serial number (both of which are found on the appliance). This registration will enable us to keep you up-to-date with product developments and recipes, and contact you in the unlikely event of a product safety notification. By registering, you acknowledge that you have read and understood the instructions for use and warnings accompanying the appliance.

Warranty Service

- Your name, email address or phone number.
- A copy of the original purchase receipt with order number, model and serial number.
- A description of the product defect, including any photographs or video if possible.

Contact Information

Instant Pot / Earlyview Ltd
Unit 5 Hershaw Farm Business Park
Kitsmead Lane
Chertsey, Surrey KT16 0DN, UK

Email: support@InstantPot.co.uk

Telephone: **+44 (0) 3331 230051**

This warranty was last updated on 1 September 2019 for all products sold from [1 November 2019]. If your product comes with our older warranty version, your warranty will continue to be honoured.

Recycling

This appliance complies with the WEEE Directive 2012/19/EU on the disposal of electrical and electronic equipment (WEEE). This appliance complies with the European directive for electromagnetic compatibility (EMC) 2014/30/EU and its revisions, as well as Low Voltage Directive (LVD) 2014/35/EU and its revisions.

This marking indicates that this product should not be disposed of with other household waste throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable re-use of material sources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact Customer Care for further recycling and WEEE information.





Instant Brands Inc.

11–300 Earl Grey Dr., Suite 383
Ottawa, Ontario K2T 1C1, Canada

Distributed by
Earlyview Ltd (Instant Brands Official Distributor)
Unit 5 Hersham Farm Business Park
Kitsmead Lane
Chertsey, Surrey KT16 0DN, UK

Register your product today

instantpot.co.uk/support/register-your-product/

Contact us

+44 (0) 3331 230051
support@instantpot.co.uk
instantpot.co.uk
instantpot.co.uk/instant-pot-shop

Join the Official Instant Pot Community

www.facebook.com/groups/InstantPotUKCommunity

Download Free App



 @instantpotUK

 @InstantPotUK

 @instantpotuk

Made in China

Copyright© 2021 Instant Brands™ Inc.
832-0301-41

Instant Pot®

PRO CRISP™

AUTOCUISEUR MULTIFONCTION + FRITEUSE SANS HUILE



Guide de démarrage

- 2** Consignes de sécurité importantes
- 12** Produit, pièces et accessoires
- 15** Première utilisation
- 17** Cuisson sous pression 101
- 18** Évacuation de la pression
- 21** Panneau de commande
- 24** Fonctionnalités de régulation de la pression
- 28** Cuisiner avec le couvercle de cuisson sous pression
- 31** Cuisiner sans couvercle
- 32** Cuisiner avec le couvercle spécial friture sans huile
- 35** Entretien, nettoyage et rangement
- 41** Garantie
- 44** Nous contacter

Manuel d'utilisation complet, vidéos de démonstration,
FAQ et plus encore, disponibles en ligne sur instantpot.co.uk
Téléchargez l'appli Instant Pot avec + de 1 000 recettes sur instantpot.com/app.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



(Oui, c'est obligatoire !)

Chez Instant Brands™, la sécurité est toujours la première de nos préoccupations. La gamme Instant Pot® Pro a été conçue dans le souci de votre sécurité, car c'est un sujet sur lequel nous ne plaisantons pas ! Consultez cette longue liste de consignes de sécurité sur instantpot.co.uk pour découvrir ce que nous voulons dire par là.

Comme toujours, faites preuve de prudence lors de l'utilisation d'un appareil électrique, et respectez certaines précautions liées à la sécurité.

- 01** LISEZ L'ENSEMBLE DES INSTRUCTIONS, DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET DES AVERTISSEMENTS AVANT L'UTILISATION. LE NON-RESPECT DE CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET DE CES INSTRUCTIONS RISQUE D'ENTRAÎNER DES BLESSURES ET/OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.
- 02** Utiliser uniquement le couvercle de cuisson sous pression et le couvercle spécial friture sans huile Instant Pot Pro Crisp avec la cuve du multicuiseur Instant Pot Pro Crisp. L'usage d'un autre couvercle risque d'entraîner des blessures et/ou des dommages matériels.
- 03** Le couvercle spécial friture sans huile Pro Crisp est uniquement compatible avec le récipient interne de la gamme Instant Pot Pro Crisp à poignées ergonomiques. Utiliser toujours un récipient interne de taille appropriée. Le non-respect de ces consignes risque d'entraîner ou d'autres blessures et/ou dommages matériels.
- 04** Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique. Ne pas l'utiliser à des fins commerciales. Ne pas utiliser l'appareil à une autre fin que celle pour laquelle il a été conçu.
- 05** Conçu pour être utilisé uniquement sur un plan de travail. Veiller toujours à utiliser l'appareil sur une surface stable, plane, et non combustible.
 - NE PAS poser la cuve du multicuiseur sur une surface qui risquerait d'obstruer les événements situés sous la cuve.

⚠ AVERTISSEMENT

Lire ce manuel attentivement et le conserver pour consultation ultérieure. Le non-respect des consignes de sécurité risque d'entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



- NE PAS couvrir ou bloquer les événements du couvercle spécial friture sans huile pendant l'utilisation. Cela empêcherait une cuisson uniforme et risquerait d'endommager l'appareil. Laisser au moins 5 " / 13 cm d'espace autour du couvercle spécial friture sans huile pendant l'utilisation.
 - NE PAS utiliser le couvercle spécial friture sans huile à proximité de matériaux combustibles, tels que des nappes ou rideaux.
- 06** Les sources de chaleur externes endommageront l'appareil.
- NE PAS placer l'appareil sur ou à proximité d'une plaque de cuisson ou d'un four chauds ni sur un autre appareil.
 - NE PAS utiliser l'appareil près d'un évier ou d'une flamme nue.
 - NE PAS l'utiliser à l'extérieur. NE PAS exposer l'appareil à la lumière directe du soleil.
- 07** NE PAS TOUCHER les surfaces chaudes de l'appareil. Utiliser uniquement les poignées de la cuve du multicuiseur pour transporter ou déplacer l'appareil, ou la poignée du couvercle spécial friture sans huile pour déplacer celui-ci.
- NE PAS déplacer le multicuiseur lorsqu'il est sous pression.
 - NE PAS toucher la partie métallique du couvercle de cuisson sous pression lorsque l'appareil est en marche ; cela pourrait provoquer des blessures.
- 08** NE PAS toucher les accessoires chauds pendant ou immédiatement après la cuisson.
- Utiliser toujours une protection pour les mains appropriée et faire preuve d'une extrême prudence pour manipuler des aliments ou le récipient interne pendant qu'ils sont chauds.



ATTENTION SURFACE CHAUDE

- Placer toujours les accessoires chauds sur une surface résistante à la chaleur ou une plaque de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT

Lire ce manuel attentivement et le conserver pour consultation ultérieure.
Le non-respect des consignes de sécurité risque d'entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



- 09** Le récipient interne amovible peut être extrêmement lourd lorsqu'il est rempli d'ingrédients. Faire preuve de prudence en sortant le récipient interne de la cuve du multicuiseur pour éviter les brûlures.
- Faire preuve de la plus grande prudence pour déplacer le récipient interne lorsqu'il contient des liquides chauds, de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
 - NE PAS déplacer l'appareil lorsqu'il est en marche et faire preuve d'une extrême prudence lors de la mise au rebut de la graisse chaude.
- 10** **⚠ ATTENTION** Lors de la cuisson sous pression, un remplissage excessif du récipient interne risque d'obstruer le conduit d'évacuation de la vapeur. Cela peut entraîner une surpression risquant de causer des brûlures, des blessures et/ou des dommages matériels.
- NE PAS remplir le récipient interne au-dessus de la ligne **Max PC Fill** (maximum pour cuisson sous pression) qui y est indiquée.
 - Pour la cuisson d'aliments qui prennent du volume à la cuisson, tels que le riz ou les légumes déshydratés, NE PAS remplir le récipient interne au-dessus de la ligne **Half Fill** (mi-hauteur) qui y est indiquée.
- 11** **⚠ AVERTISSEMENT** Cet appareil cuit sous pression. Toute pression dans l'appareil peut être dangereuse. Laisser la pression s'évacuer naturellement ou évacuer toute la pression excédentaire avant d'ouvrir l'appareil. Une utilisation inappropriée peut entraîner des brûlures, des blessures et/ou des dommages matériels. Consulter la rubrique **Évacuation de la pression** pour connaître les méthodes d'évacuation sécurisées.
- Veiller à ce que l'appareil soit bien fermé avant utilisation. Consulter la rubrique **Fonctionnalités de régulation de la pression : couvercle de cuisson sous pression** ;
 - NE PAS couvrir ou obstruer la soupape d'évacuation de la vapeur et/ou la soupape à flotteur avec un torchon ou tout autre objet ;

⚠ AVERTISSEMENT

Lire ce manuel attentivement et le conserver pour consultation ultérieure. Le non-respect des consignes de sécurité risque d'entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



- NE PAS tenter d'ouvrir l'appareil avant qu'il ne soit dépressurisé et que la pression interne n'ait été entièrement évacuée. Tenter d'ouvrir l'appareil alors qu'il est encore sous pression risque d'entraîner des éclaboussures susceptibles de provoquer des brûlures ou d'autres blessures ;
 - NE PAS mettre les mains, le visage ou une quelconque autre partie du corps non protégée au-dessus de la soupape d'évacuation de la vapeur et/ou de la soupape à flotteur lorsque l'appareil est en marche ou contient de la vapeur résiduelle ;
 - NE PAS se pencher au-dessus de l'appareil lorsque vous retirez les couvercles, de la chaleur et de la vapeur s'échappent lorsqu'ils sont retirés ;
 - Éteindre l'appareil si de la vapeur s'échappe continuellement de la soupape d'évacuation de la vapeur et/ou de la soupape à flotteur pendant plus de 3 minutes en mode **Pre-heating** (Préchauffage) ou **Cooking** (Cuisson) ;
 - Éteindre l'appareil si de la vapeur s'échappe par les côtés du couvercle de cuisson sous pression et vérifiez que le joint d'étanchéité est correctement installé. Consulter la rubrique **Fonctionnalités de régulation de la pression : joint d'étanchéité** ;
 - NE PAS essayer de forcer pour retirer le couvercle de cuisson sous pression hors de la cuve du multicuiseur Instant Pot.
- 12** Lors de la cuisson d'aliments pâteux, épais ou à forte teneur en graisse/huile, le contenu risque d'éclabousser au moment de l'ouverture du couvercle de cuisson sous pression. Suivre les instructions de la recette pour évacuer la pression. Consulter la rubrique **Évacuation de la pression**.
- 13** Lors de la cuisson de viandes recouvertes de peau (des saucisses, par exemple), la peau risque de gonfler sous l'effet de la chaleur. Ne pas percer la peau tant qu'elle est gonflée ; cela pourrait provoquer des brûlures.

⚠ AVERTISSEMENT

Lire ce manuel attentivement et le conserver pour consultation ultérieure.
Le non-respect des consignes de sécurité risque d'entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



- 14** Lors de l'utilisation du couvercle spécial friture sans huile, éviter de trop remplir le panier à friture. Un remplissage excessif risque de mettre les aliments en contact avec l'élément chauffant, ce qui peut provoquer un incendie et/ou des blessures.
- 15** NE PAS toucher aux accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson. Pour éviter les blessures :
- Utiliser toujours une protection appropriée pour les mains lors du retrait des accessoires et de la manipulation du récipient interne ;
 - Placer toujours les accessoires chauds sur une surface résistante à la chaleur ou une plaque de cuisson ;
 - Placer le couvercle spécial friture sans huile sur le tapis de protection fourni, pas sur le plan de travail ;
 - Faire preuve d'une extrême prudence lors de la mise au rebut de la graisse chaude.

Le non-respect de ces consignes risque d'entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.

- 16** Lors de l'utilisation du couvercle spécial friture sans huile, la température interne de la chambre de cuisson atteint plusieurs centaines de degrés. Pour éviter les blessures, ne jamais placer les mains sans protection à l'intérieur de la chambre de cuisson tant qu'elle n'est pas redescendue à la température ambiante.
- 17** NE PAS utiliser cet appareil pour faire frire des aliments dans de l'huile ou sous pression.
- 18** **⚠ ATTENTION** Lorsque le couvercle spécial friture sans huile fonctionne, de l'air chaud est diffusé par les événements. Garder les mains et le visage à une distance de sécurité des événements et faire preuve d'une extrême prudence pour retirer des accessoires chauds de l'appareil. Le non-respect de ces consignes risque d'entraîner des blessures ou des dommages matériels.

⚠ AVERTISSEMENT

Lire ce manuel attentivement et le conserver pour consultation ultérieure.
Le non-respect des consignes de sécurité risque d'entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



- 19** Si de la fumée noire s'échappe de l'appareil pendant l'utilisation du couvercle spécial friture sans huile, appuyer sur **Cancel** (Annuler) et débrancher immédiatement l'appareil. Attendre que la fumée se dissipe avant de retirer le couvercle, puis nettoyer soigneusement. Pour plus d'informations, consulter la rubrique **Dépannage**.
- 20** Un entretien adéquat est recommandé avant et après chaque utilisation :
- Vérifier que la soupape d'évacuation de la vapeur, le conduit d'évaluation de la vapeur, le dispositif antiblocage et la soupape à flotteur du couvercle de cuisson sous pression sont exempts de toute obstruction ;
 - Vérifier que l'élément chauffant et la grille de protection du couvercle spécial friture sans huile ne comportent aucune trace de graisse ou d'aliments ;
 - Avant d'insérer le récipient interne dans la cuve du multicuiseur, vérifier que les deux composants sont secs et ne contiennent pas de résidus alimentaires ;
 - Laisser refroidir l'appareil à température ambiante avant de le nettoyer ou de le ranger.
 - Ne pas laisser des enfants effectuer le nettoyage ou l'entretien de l'appareil.

Consulter la rubrique **Entretien, nettoyage et rangement** pour plus d'informations.

- 21** Pour éteindre l'appareil, appuyer sur **Cancel** (Annuler), puis retirer la prise du mur. Débrancher toujours le cordon d'alimentation après l'utilisation, avant d'ajouter ou de retirer des pièces ou accessoires de la friteuse et avant le nettoyage. Pour débrancher, tirer sur la fiche pour la retirer de la prise murale. Ne jamais débrancher la fiche en tirant sur le cordon d'alimentation.

AVERTISSEMENT

Lire ce manuel attentivement et le conserver pour consultation ultérieure. Le non-respect des consignes de sécurité risque d'entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



- 22** Les projections d'aliments peuvent causer de graves brûlures. Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques d'enchevêtrement et de trébuchement et d'empêcher les enfants de s'en saisir.
- NE PAS laisser le cordon pendre de la table ou du plan de travail ou entrer en contact avec des surfaces chaudes ou des flammes nues, y compris les plaques de cuisson.
 - NE PAS le brancher sur une prise située sous le plan de travail et n'utilisez jamais de rallonge.
 - Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- 23** Inspecter régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. Ne pas utiliser un appareil dont le cordon ou la prise est endommagé(e) ou un appareil ayant subi une chute, un dysfonctionnement ou un endommagement quelconque. Pour plus d'informations ou des conseils, contacter le Service Client par **e-mail support@instantpot.co.uk** ou par téléphone au **+44 (0) 3331 23005**.
- 24** N'utiliser AUCUN composant ou accessoire non autorisé par Instant Brands™ Inc. L'utilisation d'accessoires ou de composants non recommandés par le fabricant peut entraîner des risques de blessure, d'incendie ou d'électrocution. Pour éviter tout risque de blessure et d'endommagement de l'appareil, remplacer le joint d'étanchéité par un joint d'étanchéité officiel d'Instant Pot.
- 25** Éviter tout contact avec les pièces mobiles car cela pourrait entraîner des blessures.
- 26** NE PAS tenter de réparer, de remplacer ou de modifier les pièces de l'appareil ; outre le fait que cela annulerait votre garantie, cela pourrait provoquer un choc électrique, un incendie ou des blessures.

⚠ AVERTISSEMENT

Lire ce manuel attentivement et le conserver pour consultation ultérieure. Le non-respect des consignes de sécurité risque d'entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



- 27** NE PAS toucher aux dispositifs de sécurité, cela risque d'entraîner des blessures ou des dommages matériels.
- 28** La cuve du multicuiseur et le couvercle spécial friture sans huile contiennent des composants électriques. Pour éviter tout risque de choc électrique :
- NE PAS utiliser de liquide quelconque dans la cuve du multicuiseur si le récipient interne n'est pas en place ;
 - NE PAS plonger la cuve du multicuiseur, le couvercle spécial friture sans huile, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide ;
 - NE PAS rincer la cuve du multicuiseur ou le couvercle spécial friture sans huile sous le robinet.
- 29** NE PAS utiliser l'appareil avec une alimentation électrique autre que 220-240V~ 50-60Hz. NE PAS utiliser l'appareil avec un convertisseur ou un adaptateur de puissance.
- 30** Cet appareil n'est PAS destiné à être utilisé par des enfants ou par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites. Une surveillance de tous les instants est nécessaire en cas d'utilisation d'un appareil en présence d'enfants et de personnes appartenant à ces catégories. Ne pas laisser les enfants jouer avec cet appareil ou l'utiliser.
- 31** NE PAS laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation. Ne jamais connecter cet appareil à une minuterie externe ou à un système de télécommande séparé.
- 32** NE RIEN laisser dans la cuve ou le récipient interne du multicuiseur après utilisation.

AVERTISSEMENT

Lire ce manuel attentivement et le conserver pour consultation ultérieure.
Le non-respect des consignes de sécurité risque d'entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



- 33** NE PAS placer de matériaux combustibles dans la cuve ou le récipient interne du multicuiseur, tels que du papier, du carton, du plastique, de la mousse de polystyrène ou du bois.
- 34** NE PAS utiliser les accessoires inclus dans un four à micro-ondes, un grille-pain, un four à chaleur tournante ou un four conventionnel, sur une table de cuisson vitrocéramique, une poêle électrique, une cuisinière à gaz ou un barbecue.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution. Utiliser uniquement avec une prise électrique reliée à la terre.

- NE PAS retirer la borne de terre.
- NE PAS utiliser avec un adaptateur.
- NE PAS utiliser avec une rallonge.

Le non-respect de ces consignes risque d'entraîner un choc électrique et/ou des blessures graves.

⚠ AVERTISSEMENT

LE NON-RESPECT DE L'UNE QUELCONQUE DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES ET/OU DES INSTRUCTIONS D'UTILISATION SÉCURISÉE CONSTITUE UNE UTILISATION ABUSIVE DE VOTRE APPAREIL, QUI PEUT ENTRAÎNER L'ANNULATION DE VOTRE GARANTIE ET PROVOQUER DE GRAVES BLESSURES.

⚠ AVERTISSEMENT

Lire ce manuel attentivement et le conserver pour consultation ultérieure. Le non-respect des consignes de sécurité risque d'entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



Instructions propres au cordon d'alimentation

Conformément aux exigences de sécurité, un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques d'enchevêtrement et de trébuchement.

Cet appareil est équipé d'une prise de terre. Afin de réduire les risques d'électrocution, brancher cette fiche dans une prise électrique reliée à la terre et facilement accessible.

Caractéristiques techniques du produit

				
Modèle : Pro Crisp AF 8	1 500 W	220-240V~ 50-60 Hz	7,6 litres	11,88 kg

	Pro Crisp AF 8
	Avec le couvercle de cuisson sous pression (cm) : 37,55 L × 36,16 l × 36 H
	Avec le couvercle spécial friture sans huile (cm) : 37,55 L × 36,16 l × 39 H

Où trouver le nom et le numéro de série de votre modèle

Nom du modèle : Il figure sur l'étiquette signalétique à l'arrière de la cuve du multicuiseur, près du cordon d'alimentation.

Numéro de série : Le numéro de série se trouve sur l'autocollant blanc près de l'étiquette signalétique.

⚠ AVERTISSEMENT

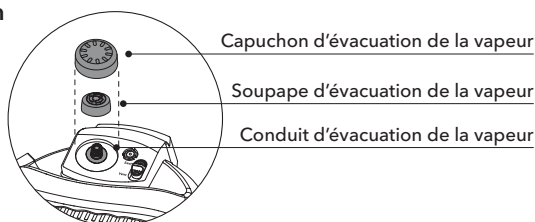
Lire ce manuel attentivement et le conserver pour consultation ultérieure.
Le non-respect des consignes de sécurité risque d'entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.

Produit, pièces et accessoires

Consultez la rubrique **Entretien, nettoyage et rangement : Retrait et installation des pièces** pour vous familiariser avec l'assemblage des différentes pièces.

Dessus du couvercle de cuisson sous pression

Dispositif d'évacuation de la vapeur



Ergot du couvercle

Poignée du couvercle

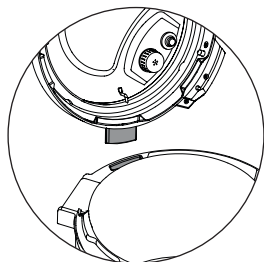
Couvercle de protection QuickCool™

Soupape à flotteur

Bouton d'évacuation rapide

Ergot du couvercle

Marques de position du couvercle



Conseil pratique : placez le couvercle de cuisson sous pression verticalement pour désencombrer votre plan de travail. Insérez l'ergot gauche ou droit du couvercle dans la fente correspondante sur la cuve pour gagner de la place !

Dessous du couvercle de cuisson sous pression

Joint d'étanchéité

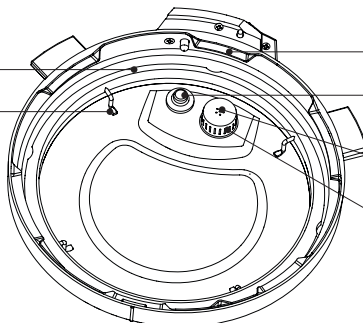
Logement du joint d'étanchéité

Goupille de verrouillage

Capuchon en silicone
(partie inférieure de la soupape à flotteur)

Dispositif antiblocage

Conduit d'évacuation de la vapeur
(sous le dispositif antiblocage)

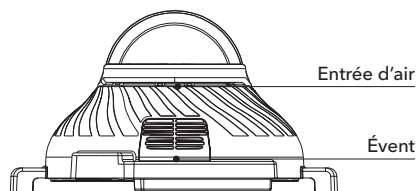
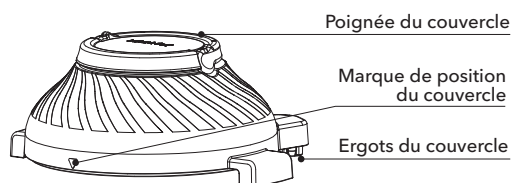


Les illustrations figurant dans ce document sont fournies uniquement à titre indicatif et peuvent différer de votre appareil. Reportez-vous toujours à votre modèle.

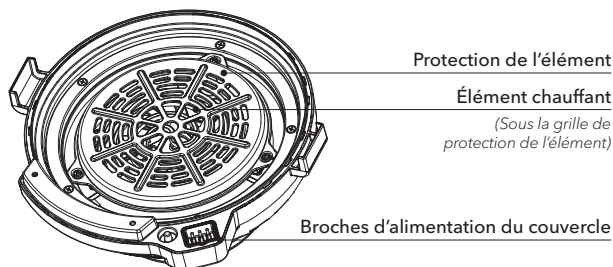
Produit, pièces et accessoires

Couvercle spécial friture sans huile

Dessus du couvercle spécial friture sans huile



Dessous du couvercle spécial friture sans huile

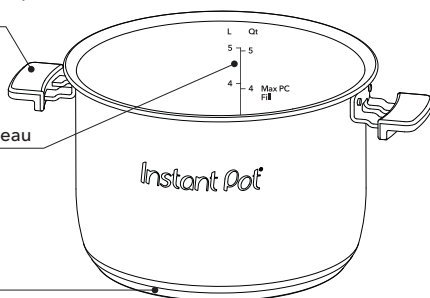


Récipient interne

Poignées ergonomiques en silicone

Indicateurs de niveau

Fond plat

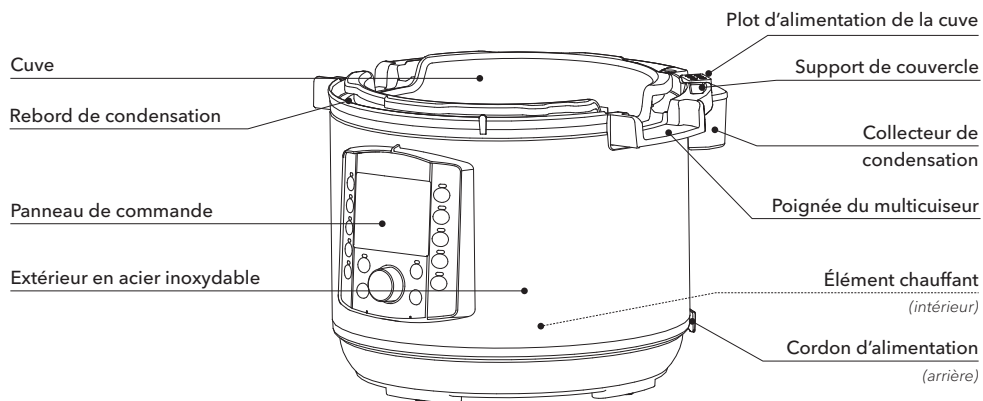


Conseil pratique : Adapté aux plaques de cuisson et au four jusqu'à 232 °C / 450 °F ! Le récipient interne comporte un fond triple couche Multiclad de qualité professionnelle, ce qui peut paraître compliqué, mais signifie en réalité que vous pouvez l'utiliser à peu près n'importe où, de la cuve du multicuiseur en passant par toute table de cuisson électrique, vitrocéramique, à gaz ou à induction.

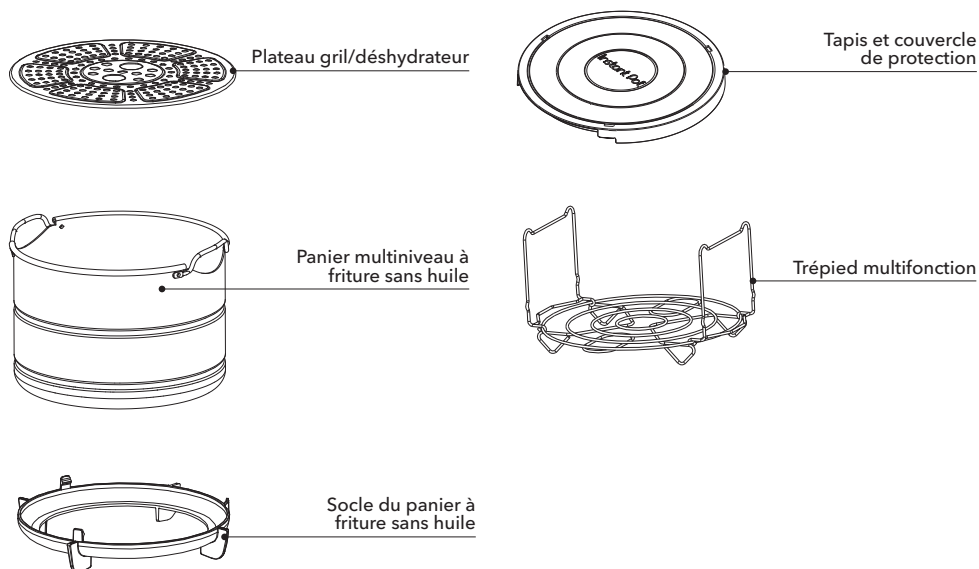
Les illustrations figurant dans ce document sont fournies uniquement à titre indicatif et peuvent différer de votre appareil. Reportez-vous toujours à votre modèle.

Produit, pièces et accessoires

Cuve du multicuiseur



Accessoires



Les illustrations figurant dans ce document sont fournies uniquement à titre indicatif et peuvent différer de votre appareil. Reportez-vous toujours à votre modèle.

Première utilisation

Étapes préliminaires

Mais si, vous verrez, vous allez y arriver ! (L'appareil ne mord pas !)

“ **Le seul véritable obstacle, c'est la peur de l'échec. En matière de cuisine, il faut avoir une attitude je-m'en-foutiste.** » – Julia Child

- 01** Sortez votre Instant Pot Pro Crisp de son carton. (Si vous ne l'avez pas déjà fait !)
- 02** Retirez l'ensemble des matériaux d'emballage et des accessoires situés à l'intérieur et autour du multicuiseur, et vérifiez qu'il ne manque rien. Consultez la rubrique **Produit, pièces et accessoires** pour une liste complète des éléments.
 N'oubliez pas de regarder sous le récipient interne !
- 03** Passez le récipient interne de la cuve au lave-vaisselle ou lavez-le avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Rincez le récipient interne à l'eau chaude et claire avant d'en essuyer soigneusement l'extérieur avec un chiffon doux.
- 04** Essuyez l'élément chauffant avec un chiffon doux et sec pour que la cuve du multicuiseur ne contienne aucune particule d'emballage.
 Ne retirez ni les autocollants de sécurité du couvercle (sauf indication contraire sur l'autocollant), ni la plaque signalétique située à l'arrière de la cuve du multicuiseur.
- 05** Il peut être tentant de poser le Pro Crisp sur une plaque de cuisson – *mais ne le faites surtout pas* ! Placez la cuve du multicuiseur sur une surface stable et plane, loin de tout matériau combustible et de toute source de chaleur externe.

Un élément manque-t-il ou est-il endommagé ?

Contactez le Service Client par e-mail à support@instantpot.co.uk ou par téléphone au **+44 (0) 3331 230051** et nous nous ferons un plaisir de vous aider !

Envie d'en savoir encore plus ?

- Consultez la rubrique **Produit, pièces et accessoires** pour apprendre à connaître les composants de votre Instant Pot et lisez ensuite celle des **Fonctionnalités de régulation de la pression** pour un examen plus approfondi.
- Pendant que vous effectuez le **test initial de fonctionnement (essai à l'eau)**, lisez la rubrique **Cuisson sous pression 101** pour découvrir tous nos secrets de cuisson !

ATTENTION

Lire les **Consignes de sécurité importantes** avant d'utiliser l'appareil. Le non-respect de ces consignes risque d'endommager l'appareil et d'entraîner des dégâts matériels et/ou des blessures.

Ne pas placer l'appareil sur une plaque de cuisson ou tout autre appareil. Les sources de chaleur externes endommageront l'appareil.

Pour éviter tout risque de dommages matériels et/ou de blessure, ne rien placer sur l'appareil et ne pas obstruer le dispositif d'évacuation de la vapeur ou le dispositif antiblocage situés sur le couvercle.

Première utilisation

Test initial de fonctionnement (essai à l'eau)

L'essai à l'eau est-il *obligatoire* ? Non, mais le fait de bien connaître les tenants et les aboutissants de votre Pro Crisp vous aidera à mieux réussir vos recettes ! Prenez quelques minutes pour découvrir comment fonctionne cette petite merveille !

Étape 1 : Préparation du Pro Crisp à la cuisson sous pression

01 Retirez le récipient interne de la cuve du multicuiseur et versez-y 750 ml d'eau avant de le remettre dans la cuve.

02 Branchez le cordon d'alimentation sur une prise électrique de 220-240 V. Le message **OFF** (Arrêt) s'affiche.

03 Installez et fermez le couvercle de la manière décrite dans la rubrique **Fonctionnalités de régulation de la pression : couvercle de cuisson sous pression**.

 Le couvercle se verrouille automatiquement pour la cuisson sous pression.

Étape 2 : « Cuisson » (...enfin, pas vraiment, c'est seulement un essai !)

01 Sélectionnez **Pressure Cook** (Cuisson sous pression).

02 Tournez le bouton de commande pour régler le temps de cuisson sur 5 minutes (**00:05**).
Appuyez sur le bouton de commande et passez à l'affichage suivant.
Laissez le niveau de pression sur **High** (Haut).

 Les modifications apportées au temps de cuisson et au niveau de pression sont enregistrées dans le programme intelligent lorsque la cuisson commence.

03 Appuyez sur **Start** (Départ) pour démarrer.

L'écran affiche **On** (Activé) et la barre d'avancement indique **Pre-heating** (Préchauffage).

 Pendant ce temps, consultez la rubrique **Cuisson sous pression 101** pour découvrir tous nos secrets de cuisson.

04 Une fois le programme intelligent terminé, le multicuiseur se met en mode **Keep Warm** (Maintien au chaud).

Appuyez sur **Cancel** (Annuler) pour annuler le mode de maintien au chaud et retourner en mode veille.

Étape 3 : Évacuation de la pression

01 Suivez les instructions d'évacuation rapide de la rubrique **Évacuation de la pression - Méthodes d'évacuation**.

02 Attendez que la soupape à flotteur redescende, puis ouvrez le couvercle avec précaution, tel que décrit dans la rubrique **Fonctionnalités de régulation de la pression - Couvercle de cuisson sous pression**.

03 Protégez-vous adéquatement les mains, puis sortez le récipient interne de la cuve du multicuiseur, videz l'eau et séchez le récipient interne avec soin.

Le tour est joué ! Vous pouvez maintenant cuisiner :-)

DANGER

NE PAS tenter de retirer le couvercle tant que la soupape à flotteur est relevée et NE JAMAIS forcer pour ouvrir le couvercle. Le contenu est soumis à une pression extrême. Attendre que la soupape à flotteur se soit abaissée avant de retirer le couvercle. Le non-respect de ces consignes risque d'entraîner des blessures graves et/ou des dommages matériels.

Cuisson sous pression 101

La cuisson sous pression utilise la pression de la vapeur pour élever la température d'ébullition de l'eau à plus de 100 °C / 212 °F. Ces températures élevées vous permettent de cuire les aliments bien plus rapidement qu'à l'ordinaire.

(Derrière le rideau magique)

Lors de la cuisson sous pression, l'Instant Pot Pro Crisp passe par trois étapes.

Préchauffage

Ce que vous voyez	Ce que vous ne voyez pas	Astuces
La barre d'avancement affiche Pre-heating (Préchauffage). Le message On (Activé) s'affiche.	Lorsque le multicuiseur est en mode de préchauffage, il vaporise du liquide afin de créer de la vapeur. Lorsqu'une quantité suffisante de vapeur s'est accumulée, la soupape à flotteur se soulève et verrouille le couvercle en place.	Le délai de mise sous pression du multicuiseur dépend d'une variété de facteurs, tels que la température et le volume des aliments et du liquide. Les aliments surgelés sont les plus longs à préchauffer. Pour une cuisson plus rapide, décongelez vos aliments avant la cuisson. Pas besoin de surveiller cette étape - faites confiance à la magie d'Instant Pot !

Cuisson

Ce que vous voyez	Ce que vous ne voyez pas	Astuces
La barre d'avancement atteint la mention Cooking (Cuisson) . L'affichage est remplacé par le compte à rebours.	Une fois que le multicuiseur atteint le niveau de pression requis, la cuisson démarre. L'appareil maintient automatiquement la pression au niveau High (Haut) ou Low (Bas) pendant toute la cuisson.	Plus la pression monte, plus la température de cuisson augmente. Les réglages des programmes intelligents (p. ex. temps de cuisson, niveau de pression etc.) peuvent être modifiés à tout moment pendant la cuisson.

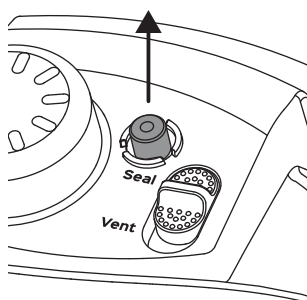
Décompression

Ce que vous voyez	Ce que vous ne voyez pas	Astuces
Si la fonction automatique Keep Warm (Maintien au chaud) est activée après la cuisson, la barre d'avancement indique Keep Warm et le minuteur se met à compter à partir de 00:00 . Sinon, le multicuiseur se remet en mode veille et le message End (Fin) s'affiche.	Bien que les aliments soient cuits, l'autocuiseur est encore sous pression et chaud. L'évacuation de la pression fait baisser la température, ce qui vous permet de retirer le couvercle en toute sécurité.	Suivez les instructions de votre recette lorsque vous choisissez une méthode d'évacuation. Consultez la rubrique Évacuation de la pression - Méthodes d'évacuation à la page suivante, pour plus d'informations sur les techniques d'évacuation sécurisées.  Conseil pratique : L'Instant Pot refroidira plus rapidement les aliments si la fonction de maintien au chaud est désactivée.

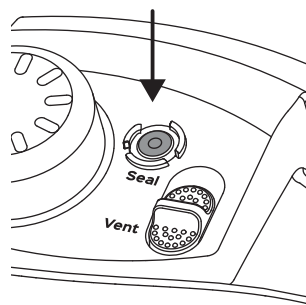
Évacuation de la pression

Après toute cuisson sous pression, vous devez impérativement évacuer la pression avant de tenter d'ouvrir le couvercle.

Suivez les instructions de votre recette pour choisir une méthode d'évacuation et n'ouvrez jamais le couvercle tant que la soupape à flotteur ne s'est pas abaissée.



Sous pression



Sans pression

⚠ ATTENTION

Un jet de vapeur s'échappe du sommet de la soupape d'évacuation de la vapeur. Afin d'éviter tout risque de brûlure, ne placer aucune partie du corps non protégée au-dessus de la soupape d'évacuation de la vapeur.

Le récipient interne reste chaud après la cuisson. Afin d'éviter tout risque de brûlure, toujours utiliser une protection adéquate contre la chaleur pour manipuler le récipient interne lorsqu'il est chaud.

⚠ AVERTISSEMENT

La vapeur qui s'échappe de la soupape d'évacuation de la vapeur est très chaude. **NE PAS** placer les mains, le visage ou toute partie du corps non protégée au-dessus du dispositif d'évacuation de la vapeur lorsque la pression s'évacue, afin d'éviter tout risque de blessure.

Ne pas couvrir ou obstruer la soupape d'évacuation de la vapeur ou son capuchon pour éviter des blessures et/ou des dommages matériels.

⚠ DANGER

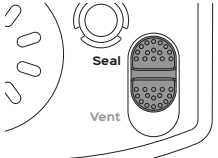
NE PAS tenter de retirer le couvercle tant que la soupape à flotteur est relevée et NE JAMAIS forcer pour ouvrir le couvercle. Le contenu est soumis à une pression extrême. Attendre que la soupape à flotteur se soit abaissée avant de retirer le couvercle. Le non-respect de ces consignes risque d'entraîner des blessures graves et/ou des dommages matériels.

Évacuation de la pression

Méthodes d'évacuation

Évacuation naturelle (EN ou ENP)

La cuisson cesse graduellement. Lorsque la température baisse à l'intérieur du multicuiseur, l'Instant Pot Pro Crisp se décompresse naturellement et progressivement.

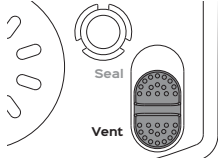
Que faire	À quoi s'attendre
Une fois la cuisson terminée, laissez le bouton d'évacuation rapide en position Seal (Étanchéité) jusqu'à ce que la soupape à flotteur s'abaisse dans le couvercle.  Position Seal (Étanchéité)	Une fois le programme intelligent terminé, vos aliments continuent à cuire.  Conseil pratique : Cette étape appelée « temps de repos » ou « faire reposer » convient parfaitement aux grosses pièces de viande. La durée de décompression variera en fonction du type, du volume et de la température des aliments et du liquide. À moins que vous n'utilisiez la technologie QuickCool™, l'évacuation naturelle peut prendre jusqu'à 40 minutes pour certains plats. Organisez-vous donc à l'avance, mais sachez que cela vaut vraiment la peine d'attendre ! Consultez la rubrique QuickCool pour découvrir comment évacuer naturellement la pression plus rapidement que jamais !

RECOMMANDATION

Utilisez l'évacuation naturelle (EN) pour décompresser le multicuiseur après la cuisson d'aliments à forte teneur en amidon (tels que les soupes, ragoûts, chilis, pâtes, flocons d'avoine et congee) ou d'aliments qui prennent du volume en cuisant (tels que les haricots et céréales).

Évacuation rapide (ER ou ERP)

Cette méthode arrête rapidement la cuisson et évite la surcuisson. Elle est parfaite pour la cuisson rapide des légumes et des fruits de mer délicats.

Que faire	À quoi s'attendre
Faites coulisser le bouton d'évacuation rapide de la position Seal (Étanchéité) à la position Vent (Évacuation), jusqu'à ce que la soupape à flotteur s'abaisse dans le couvercle.  Position Vent (Évacuation)	Si le capuchon d'évacuation de la vapeur est correctement installé, vous entendrez un petit sifflement lorsque la vapeur touche le capuchon et se disperse. Si le capuchon n'est pas installé correctement, un jet de vapeur s'échappera bruyamment de la partie supérieure de la soupape d'évacuation de la vapeur.

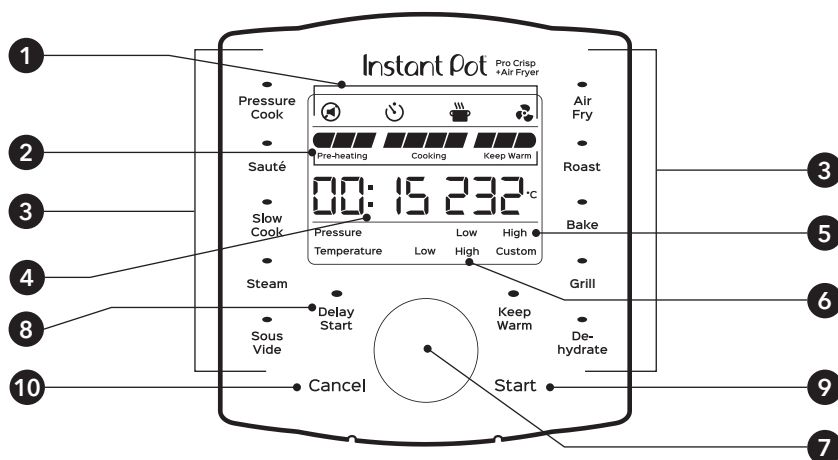
Évacuation de la pression

RECOMMANDATION

N'utilisez pas l'évacuation rapide après la cuisson d'aliments à forte teneur en graisse, huile ou amidon (p. ex. ragoûts, chilis, pâtes et congee) ou d'aliments qui prennent du volume en cuisant (p. ex. haricots et céréales).

En cas de projections importantes durant l'évacuation de la pression, basculez le bouton d'évacuation rapide de la position **Vent** (Évacuation) à la position **Seal** (Étanchéité), et patientez quelques minutes avant d'essayer à nouveau d'évacuer la pression. Si les projections persistent, suivez la méthode d'évacuation naturelle pour évacuer la pression restante.

Panneau de commande



1	Icônes d'état	Affiche l'état de divers paramètres. Consultez la rubrique Panneau de commande : Icônes d'état pour plus d'informations.	
2	Barre d'avancement	Indique si multicuiseur est en mode Préchauffage, Cuisson ou Maintien au chaud. Consultez la rubrique Panneau de commande : barre d'avancement pour plus d'informations.	
3	Programmes intelligents	Couvercle de cuisson sous pression • Pressure Cook (Cuisson sous pression) • Slow Cook (Cuisson lente) • Sauté (Cuisson sautée) • Sous Vide (Cuisson sous vide) • Steam (Cuisson vapeur)	Couvercle spécial friture sans huile • Air Fry (Frire sans huile) • Roast (Rôtir) • Bake (Cuire au four) • Grill (Griller) • Dehydrate (Déshydrater)
4	Minuteur	Indique le temps au format HH:MM. Compte ou décompte, en fonction du programme intelligent.  L'écran affiche également la température en °C (Celsius) ou en °F (Fahrenheit) durant la cuisson sous vide.	
5	Niveau de pression	Sélectionnez Low (Bas) ou High Pressure (Haut).	
6	Température	Sélectionnez Low (Basse), High (Haute) ou Custom (Personnaliser)	
7	Bouton de commande	Tournez le bouton de commande pour faire défiler les programmes intelligents, modifier les icônes d'état et régler l'heure, la température et les niveaux de pression.  Appuyez sur le bouton pour confirmer vos sélections.	
8	Delay Start (Départ différé)	Permet de retarder le départ de la cuisson. Fonctionne également comme un minuteur de cuisine.	
9	Start (Départ)	Permet de démarrer le programme intelligent sélectionné.	
10	Cancel (Annuler)	Permet d'annuler un programme intelligent à tout moment et de retourner au mode veille.	

Panneau de commande

Icônes d'état

🔊 Son activé.

🔇 Son désactivé.

🕒 **Delay Start** (Départ différé) activé.

🔥 S'affiche lorsque la fonction **Keep Warm** (Maintien au chaud) est activée, ou lorsque ce mode est programmé pour s'activer après la cuisson.

🌀 Indique qu'un programme intelligent de friture sans huile a été sélectionné.

Barre d'avancement



Lorsqu'un programme intelligent démarre, la barre d'avancement clignote pour indiquer que le **Preheating** (Préchauffage) est en cours. L'écran affiche **On** (Activé) pendant la phase de préchauffage pour indiquer que le programme est en cours.



Lorsque le Pro Crisp atteint le niveau de pression ou de température spécifié, la barre d'avancement clignote pour indiquer que le programme **Cooking** (Cuisson) a commencé. L'affichage décompte le temps de cuisson et met en évidence le niveau de pression ou de température sélectionné.



Si la fonction Keep Warm (Maintien au chaud) est activée après la cuisson, la barre d'avancement indique **Keep Warm** et le minuteur commence à compter le temps écoulé, jusqu'à un maximum de 10 heures (**10:00**). Une fois la fonction Keep Warm (Maintien au chaud) terminée, le message **End** (Fin) s'affiche.

Si le maintien au chaud est désactivé à la fin de la cuisson, le multicuiseur retourne en mode veille et l'écran affiche **End** (Fin).

Consultez l'intégralité des instructions d'utilisation en ligne sur instantpot.co.uk.

Les illustrations figurant dans ce document sont fournies uniquement à titre indicatif et peuvent différer de votre appareil. Reportez-vous toujours à votre modèle.

Panneau de commande

Messages d'état

OFF	Mode veille - le Pro Crisp attend vos instructions !
On	Le Pro Crisp est en mode Pre-heating (Préchauffage).
Hot	L'affichage indique Hot (Chaud) lorsque le Pro Crisp atteint la température idéale lors du programme Sauté (Sauter).  Lorsque le message disparaît, la minuterie commence à compter le temps de cuisson.
00:15	L'affichage indique l'un des messages suivants : • Le temps de cuisson restant en heures et minutes (hh:mm) • Le temps restant avant le démarrage de la cuisson, en mode Delay Start (Départ différé) • La durée de maintien au chaud du plat, en mode Keep Warm (Maintien au chaud) après la fin de la cuisson.
End	Une fois la cuisson terminée, le message End (Fin) s'affiche.

Vous voyez un autre message ? Consultez en ligne la rubrique Dépannage du manuel d'utilisation complet sur instantpot.co.uk.

Fonctionnalités de régulation de la pression (Votre propre baguette magique !)

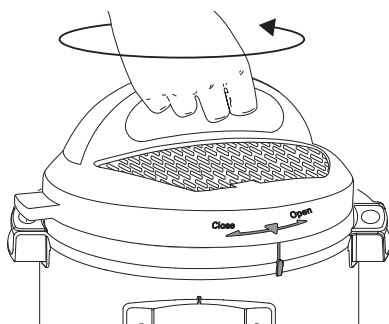
Consultez la rubrique **Entretien, nettoyage et rangement** pour le montage et le démontage des pièces.

Couvercle de cuisson sous pression

Pourquoi nous l'aimons	Ce que vous devez savoir à son sujet
Lorsque vous fermez le couvercle (par-dessus les poignées du nouveau récipient interne), il se met automatiquement en position Seal (Étanchéité), pour une cuisson sous pression <i>vraiment</i> facile. La poignée du couvercle est ergonomique, que vous soyez gaucher ou droitier, et tient debout dans la cuve du multicuiseur ! Lorsque l'Instant Pot Pro Crisp est branché, un signal sonore retentit à l'ouverture et à la fermeture du couvercle.	Pendant la cuisson sans pression, vous pouvez retirer le couvercle et goûter vos aliments quand vous le souhaitez. Pendant la cuisson sous pression, le couvercle se verrouille uniquement une fois que le multicuiseur est sous pression. Efforcez-vous de ne pas retirer le couvercle inutilement !

Retirer le couvercle

- 01 Saisissez la poignée et tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le symbole du couvercle ▼ soit aligné sur celui du rebord de la cuve du multicuiseur !.

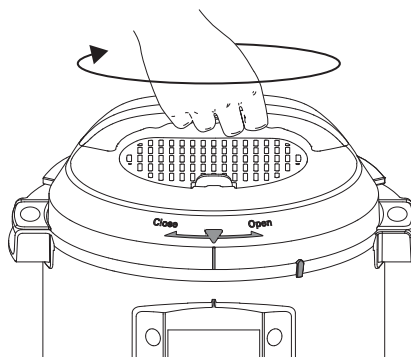


- 02 Soulevez le couvercle de la cuve du multicuiseur en le tirant vers vous.

Consultez la rubrique **Évacuation de la pression - Méthodes d'évacuation** pour connaître les techniques de dépressurisation sécurisées.

Fermer le couvercle

- 01 Alignez le symbole du couvercle ▼ sur celui de la cuve du multicuiseur !, puis abaissez le couvercle dans le rail.
- 02 Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le symbole du couvercle ▼ soit aligné sur le milieu du panneau de commande.



Les illustrations figurant dans ce document sont fournies uniquement à titre indicatif et peuvent différer de votre appareil. Reportez-vous toujours à votre modèle.

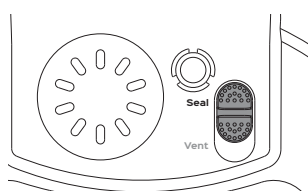
Fonctionnalités de régulation de la pression

Bouton d'évacuation rapide

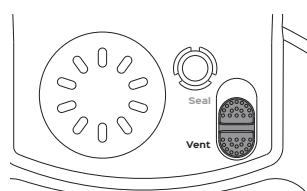
Le bouton d'évacuation rapide contrôle la soupape d'évacuation de la vapeur, c'est-à-dire la pièce qui libère la pression.

Pourquoi nous l'aimons	Ce que vous devez savoir à son sujet
Il est <i>super</i> facile à utiliser et vous permet de garder les mains à une bonne distance du jet de vapeur quand le multicuiseur libère la pression !	Lorsque vous fermez le couvercle, il se met automatiquement en position Seal (Étanchéité), veillez donc à le mettre en position Vent (Évacuation) lorsque vous ne cuisinez pas sous pression.

Consultez la rubrique **Évacuation de la pression – Méthodes d'évacuation** pour connaître les techniques de dépressurisation sécurisées.



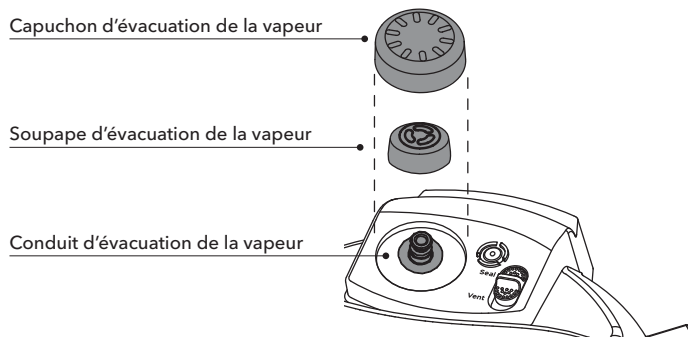
Position **Seal** (Étanchéité)



Position **Vent** (Évacuation)

Dispositif d'évacuation de la vapeur

Toutes les pièces du dispositif d'évacuation de la vapeur doivent être installées avant l'utilisation.



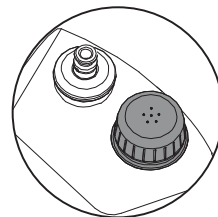
Pourquoi nous l'aimons	Ce que vous devez savoir à son sujet
Lorsque la soupape évacue, le capuchon d'évacuation de la vapeur disperse la vapeur, de sorte que l'évacuation rapide de la pression s'effectue en douceur.	Lors de l'évacuation de la pression, la vapeur accumulée dans le récipient interne passe à travers le conduit d'évacuation de la vapeur et s'échappe par le haut de la soupape d'évacuation de la vapeur, il est donc important de nettoyer et de dégager la zone alentour. La soupape d'évacuation de la vapeur doit reposer librement sur le conduit d'évacuation de la vapeur.

Fonctionnalités de régulation de la pression

Dispositif antiblocage

Le dispositif antiblocage empêche les particules de nourriture de remonter dans le conduit d'évacuation de la vapeur, facilitant ainsi la régulation de la pression.

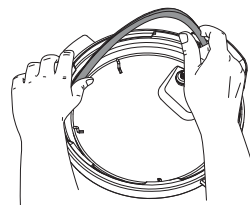
Indispensable à la cuisson sous pression, le dispositif antiblocage fait partie intégrante de la sécurité du produit et doit donc être mis en place avant l'utilisation.



Joint d'étanchéité

Lorsque le couvercle de cuisson sous pression est fermé, le joint d'étanchéité crée une fermeture hermétique entre le couvercle et le récipient interne.

Le joint d'étanchéité doit être installé avant l'utilisation.



 N'installez qu'un seul joint d'étanchéité à la fois dans le couvercle.

 Conseil pratique : Le silicone est un matériau poreux qui a tendance à absorber les arômes forts et certaines saveurs. Prévoyez des joints d'étanchéité de rechange pour limiter le transfert de ces arômes et saveurs d'un plat à l'autre. Visitez notre site web pour classer vos plats par code de couleur !

AVERTISSEMENT

Ne pas couvrir ni obstruer le dispositif d'évacuation de la vapeur de quelque manière que ce soit, afin éviter tout risque de blessures et/ou de dommages matériels.

ATTENTION

Dans le cadre d'une utilisation normale, le joint d'étanchéité a tendance à s'étirer au fil du temps. Avant de cuisiner, il convient donc de vérifier qu'il est bien installé et exempt de coupures ou de déformations. En cas d'étirement, de déformation ou de dommages au joint d'étanchéité, NE PAS l'utiliser.

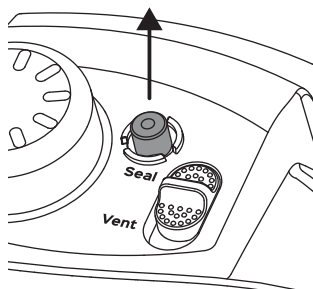
Remplacer le joint d'étanchéité tous les 12 à 18 mois ou plus tôt et utiliser uniquement des joints d'étanchéité officiels Instant Pot.

Le non-respect de ces consignes peut causer des fuites d'aliments, qui risquent d'entraîner des blessures ou des dommages matériels.

Fonctionnalités de régulation de la pression

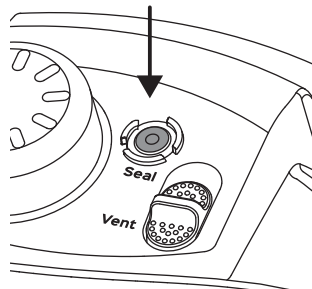
Soupape à flotteur

La soupape à flotteur permet de constater si le multicuiseur est sous pression ou sans pression. Elle adopte deux positions :



Sous pression

La soupape à flotteur s'est visiblement soulevée au-dessus de la surface du couvercle.



Sans pression

La soupape à flotteur s'est abaissée et le haut de la soupape est au même niveau que le couvercle.

Ensemble, la soupape à flotteur et le capuchon en silicone assurent l'étanchéité de la vapeur pressurisée. Ces pièces doivent être installées avant l'utilisation. Ne pas tenter d'utiliser l'Instant Pot sans avoir correctement installé la soupape à flotteur. **Ne pas toucher la soupape à flotteur lorsque le multicuiseur est en marche.**

⚠ DANGER

NE PAS tenter de retirer le couvercle tant que la soupape à flotteur est relevée et NE JAMAIS forcer pour ouvrir le couvercle. Le contenu est soumis à une pression extrême. Attendre que la soupape à flotteur se soit abaissée avant de retirer le couvercle. Le non-respect de ces consignes risque d'entraîner des blessures graves et/ou des dommages matériels.

QuickCool™

Pour plus d'informations, consultez la rubrique QuickCool du manuel d'utilisation complet en ligne sur instantpot.co.uk.

⚠ ATTENTION

Le couvercle sera chaud pendant et après la cuisson. Pour éviter tout risque de blessure, ne pas toucher les pièces métalliques à mains nues.

Cuisiner avec le couvercle de cuisson sous pression

L'Instant Pot Pro Crisp est vraiment polyvalent dans la cuisine. Quel que soit votre type de cuisine, le Pro Crisp est là pour vous !

Vous pouvez même modifier le temps de cuisson, le niveau de pression et la température, après le démarrage d'un programme. Appuyez simplement sur le bouton de commande pour accéder aux réglages et effectuez les modifications nécessaires, puis appuyez sur **Start** (Départ).

Rendez-vous sur instantpot.co.uk pour consulter l'intégralité des instructions d'utilisation et sur instantpot.co.uk pour découvrir notre collection de recettes simples et sympathiques. Vous pouvez également télécharger l'application gratuite Instant Pot pour chercher des recettes, enregistrer celles que vous préférez et plus encore, sur instantpot.com/app.

⚠ ATTENTION

Avant toute utilisation, toujours inspecter le **couvercle** et le **réceptacle interne** pour veiller à ce qu'ils soient propres et en bon état de marche.

- Pour éviter de se blesser ou d'endommager l'appareil, remplacer le réceptacle interne s'il est bosselé, déformé ou abîmé.
- Pour cuisiner, toujours utiliser un réceptacle interne Instant Pot adapté à votre modèle.

Toujours s'assurer que l'élément chauffant est propre et sec avant d'introduire le réceptacle interne dans la cuve du multicuiseur.

Le non-respect de ces consignes risquerait d'endommager le multicuiseur. Remplacer les pièces endommagées pour assurer un fonctionnement en toute sécurité.

Que la magie commence !

Assurez-vous toujours de placer aliments et liquides dans le réceptacle interne en acier inoxydable, et non PAS directement dans la cuve du multicuiseur !

Niveau de pression	Suggestions d'utilisation	Remarques
Low (Basse pression) 5,1 - 8,0 psi (35 - 55 kPa)	Poisson et fruits de mer, légumes tendres et riz.	Lors de la cuisson sous pression, le niveau de pression régule la température. Les pressions plus élevées entraînent des températures plus élevées !
High (Haute pression) 9,4 - 12,3 psi (65 - 85 kPa)	Œufs, viande, volaille, légumes-racines, avoine, haricots, céréales, bouillon d'os, ragoût, chili.	

Pour la cuisson sous pression, utilisez des liquides à base d'eau tels que bouillons, soupes ou jus. Si vous utilisez de la soupe en conserve, condensée ou à base de crème, ajoutez-y de l'eau dans les quantités indiquées ci-dessous.

Capacité de l'Instant Pot	Quantité de liquide minimum pour la cuisson sous pression*
7,6 litres	500 ml

*Sauf indication contraire dans la recette.

Cuisiner avec le couvercle de cuisson sous pression

⚠ ATTENTION

Pour éviter les brûlures, faire preuve de prudence lors de la cuisson sous pression avec plus de 60 ml d'huile, de sauces à base d'huile, de soupes condensées à base de crème ou de sauces épaisses. Ajouter suffisamment de liquide pour délayer les sauces. Éviter les recettes nécessitant plus de 60 ml d'huile ou de matière grasse.

Pressure Cook (Cuisson sous pression)

Utiliser la vapeur pressurisée pour cuire les aliments rapidement, uniformément, et produire invariablement des résultats délicieux.

Pour un résultat optimal, utiliser toujours les recettes officielles Instant pot disponibles sur instantpot.co.uk, ainsi que les tableaux des temps de cuisson éprouvés sur instantpot.co.uk.

Plage de temps de cuisson	Temps de cuisson par défaut	Pression par défaut
0 minute à 8 heures (00:00 à 08:00)	35 minutes (00:35)	High (Haute)

Slow Cook (Cuisson lente)

Utilisez la fonction Slow Cook (Cuisson lente) pour réaliser des plats tout-en-un, faciles et faits maison. Préparez des macaronis au fromage, de succulentes côtes levées et du porc effiloché, sur simple pression d'un bouton.

Température	Suggestions d'utilisation	Remarques
Low (Basse)	Pour les recettes qui mijotent lentement, pendant toute une journée. Pour un résultat optimal, programmez au moins 6 heures (06:00) de cuisson.	Vous pouvez utiliser le couvercle de cuisson sous pression ou, si vous voulez surveiller vos aliments pendant la cuisson, n'importe quel couvercle en verre muni d'un orifice d'évacuation fera l'affaire.
High (Haute)	Toujours pour les recettes qui mijotent, mais un peu plus rapidement.	Visitez notre magasin pour découvrir les accessoires ! Pour un résultat optimal, programmez au moins 3 heures (03:00) de cuisson.

💡 Conseil pratique : Les deux réglages de température de ce programme intelligent sont comparables à ceux d'une mijoteuse traditionnelle, vous pouvez donc continuer à préparer toutes vos recettes de famille préférées !

Temps de cuisson par défaut	Plage de temps de cuisson	Température par défaut
4 heures (04:00)	30 minutes à 24 heures (00:30 à 24:00)	High (Haute)

Cuisiner avec le couvercle de cuisson sous pression

Steam (Cuisson vapeur)

Le programme Steam (Cuisson vapeur) fonctionne comme un cuiseur vapeur ordinaire, faisant bouillir du liquide dans le récipient interne pour cuire les aliments avec de la vapeur chaude. Lors de la cuisson vapeur, servez-vous du trépied multifonction pour maintenir les aliments au-dessus du liquide bouillant.

Temps de cuisson par défaut	Plage de temps de cuisson	Température par défaut
30 minutes (00:30)	1 à 30 minutes (00:01 à 00:30)	100 °C / 212 °F Non réglable.

RECOMMANDATION

La soupape à flotteur ne devrait pas se soulever pendant la cuisson vapeur. Pendant la cuisson lente, le couvercle peut être retiré à n'importe quel moment pour accéder facilement au contenu. Si la soupape à flotteur se soulève, vérifiez que le bouton d'évacuation rapide est en position **Vent** (Évacuation). Consultez la rubrique **Évacuation de la pression – Méthodes d'évacuation** pour apprendre comment évacuer la pression en toute sécurité.

RECOMMANDATION

Si le récipient interne contient de la vapeur, vous remarquerez sans doute une certaine résistance à la remise en place du couvercle de cuisson sous pression. Laissez-le se loger complètement dans le rail avant de fermer et n'oubliez pas de régler le bouton d'évacuation de la vapeur sur **Vent** (Évacuation).

Sous Vide (Cuisson sous vide)

La cuisson sous vide permet de cuire longuement des aliments sous l'eau en les plaçant dans un sac en plastique alimentaire hermétique. Cuits dans leur jus, les aliments sont moelleux, savoureux et d'une tendreté inégalée.

Temps de cuisson par défaut	Plage de temps de cuisson	Température par défaut	Plage de températures
3 heures (03:00)	30 minutes à 99 heures et 30 minutes (00:30 à 99:30)	60 °C 140 °F	25 to 95 °C 77 to 203 °F

⚠ ATTENTION

Ne pas trop remplir le récipient interne afin de ne pas risquer d'endommager le multicuiseur. Laisser un espace d'au moins 5 cm entre le niveau de l'eau (sachets d'aliments inclus) et le haut du récipient interne.

Lors de la cuisson de viandes, toujours utiliser un thermomètre à viande pour vérifier que la température interne recommandée a été atteinte. Se reporter au site web de l'OMS (Organisation mondiale de la santé) sur https://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/en/5keys_en.pdf?ua=1 et/ou vérifier les recommandations locales en matière de sécurité sanitaire des aliments pour plus d'informations.

Cuisiner avec le couvercle de cuisson sous pression

Keep Warm (Maintien au chaud)

Parfait pour réchauffer des plats ou des aliments pendant de longues périodes.

Temps de cuisson par défaut	Plage de temps de cuisson	Température par défaut	Plage de températures
10 heures (10:00)	30 minutes à 10 heures (00:30 à 10:00)	High (Haute)	High (Haute), Low (Basse), Custom (Personnalisée) : 25 to 90 °C 77 to 194 °F

⚠ ATTENTION

Les aliments plus épais peuvent empêcher un chauffage uniforme, ce qui peut gâcher la nourriture si laissé sans surveillance. Lors de la cuisson d'aliments épais tels que les ragoûts et les chilis, remuer le contenu du récipient interne toutes les 40 à 60 minutes pour s'assurer que la chaleur est uniformément répartie.

Cuisiner sans couvercle

Sauté (Cuisson sautée)

Comme avec une poêle, une plaque chauffante ou un gril plat, utilisez le programme **Sauté** (Sauter) pour mijoter, réduire et épaissir des liquides, préparer des stir-fry, caraméliser des légumes et saisir de la viande avant ou après d'autres méthodes de cuisson. N'utilisez jamais de couvercle avec le programme **Sauté** (Sauter).

💡 Conseil pratique : Si vous préférez, vous pouvez utiliser le récipient interne sur n'importe quelle table de cuisson électrique, vitrocéramique, à gaz ou à induction. Les poignées en silicone facilitent la prise et vous pouvez remuer sans déraper !

Temps de cuisson par défaut	Plage de temps de cuisson	Température par défaut	Plage de températures
30 minutes (00:30)	1 minute à 1 heure (00:01 à 01:00)	High (Haute)	High (Haute) Low (Basse) Custom (Personnalisée) : Niveaux 1 à 6

⚠ AVERTISSEMENT

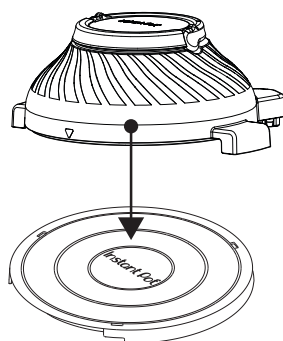
Le programme intelligent Sauté (Sauter) atteint des températures très élevées. Si l'appareil est laissé sans surveillance avec un tel programme, les aliments risquent de brûler. NE PAS utiliser le couvercle et NE PAS laisser le multicuiseur sans surveillance lors de l'utilisation du programme Sauté (Sauter).

Rendez-vous sur **instantpot.co.uk** pour consulter l'intégralité des instructions d'utilisation et découvrir notre collection de recettes simples et sympathiques. Vous pouvez également télécharger l'application gratuite Instant Pot pour chercher des recettes, enregistrer celles que vous préférez et plus encore, sur **instantpot.co.uk**.

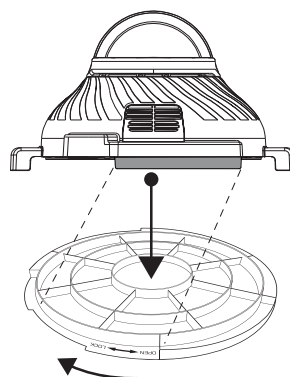
Cuisiner avec le couvercle spécial friture sans huile

Rendez-vous sur **instantpot.co.uk** pour consulter l'intégralité des instructions d'utilisation et découvrir notre collection de recettes simples et sympathiques. Vous pouvez également télécharger l'application gratuite Instant Pot pour chercher des recettes, enregistrer celles que vous préférez et plus encore, sur **instantpot.com/app**.

Lorsque vous cuisinez avec le couvercle spécial friture sans huile, il est nécessaire de le soulever de temps en temps de la cuve du multicuiseur. Assurez-vous toujours de placer le couvercle chaud sur le tapis de protection fourni, et non directement sur votre plan de travail.



**Placez le couvercle chaud
sur le tapis de protection**



**Rangement : retournez le
tapis en position couvercle**

Vous pouvez obtenir des résultats différents en modifiant le flux d'air dans le récipient interne.

Instructions	Résultats
Pour cuire les aliments, placez-les directement dans le récipient interne.	Aliments dorés et croustillants sur le dessus, mais puisque l'air ne peut pas circuler dessous, il est possible que les jus de cuisson ramollissent le fond. Parfait pour le poulet, mais pas idéal pour les nems !
Placez les aliments au fond du panier multiniveau à friture sans huile.	Résultat doré et croustillant sur le dessus et les côtés. Les jus de cuisson s'égouttent pour que le fond devienne plus croustillant.
Placez les aliments au fond du panier multiniveau à friture sans huile, puis couvrez avec le plateau grill/déshydrateur.	Le flux d'air est détourné, et les aliments seront donc moins croustillants. Idéal pour déshydrater !
Placez les aliments sur le plateau grill/déshydrateur dans le panier multiniveau à friture sans huile.	Vos aliments sont proches de l'élément chauffant et deviennent croustillants bien plus rapidement. Parfait pour faire fondre du fromage ou dorer vos aliments à la perfection.

⚠ ATTENTION

Lors de la cuisson de viandes, toujours utiliser un thermomètre à viande pour vérifier que la température interne recommandée a été atteinte. Se reporter au site web de l'OMS (Organisation mondiale de la santé) sur https://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/en/5keys_en.pdf?ua=1 et/ou vérifier les recommandations locales en matière de sécurité sanitaire des aliments pour plus d'informations.

Cuisiner avec le couvercle spécial friture sans huile

Air Fry (Frire sans huile), Roast (Rôtir), Bake (Cuire au four), Grill (Griller) et Dehydrate (Déshydrater)

Le couvercle spécial friture sans huile est un formidable moyen de réhausser la saveur et la texture de vos repas.

Assurez-vous toujours de placer les ingrédients dans le récipient interne en acier inoxydable lorsque vous utilisez le couvercle spécial friture sans huile.

Les prééglages constituent un bon point de départ à partir duquel vous pouvez expérimenter. Les programmes intelligents mémorisent vos réglages, pour les rendre disponibles en appuyant simplement sur un bouton.

Programme intelligent	Temps de cuisson par défaut	Plage de temps de cuisson	Température par défaut	Plage de températures
Air Fry (Frire sans huile)	18 minutes (00:18)	1 minute à 1 heure (00:01 à 01:00)	204 °C 400 °F	82 à 232 °C 180 à 450 °F
	La friture sans huile est une méthode formidable pour rehausser les saveurs en utilisant une toute petite quantité d'huile. Faites croustiller des plats déjà cuits ou utilisez le couvercle spécial friture sans huile pour faire cuire un plat du début à la fin. Idéal pour les frites maison ou surgelées, les ailes de poulet, les crevettes et plus encore.			
Roast (Rôtir)	40 minutes (00:40)	1 minute à 1 heure (00:01 à 01:00)	193 °C 380 °F	82 à 232 °C 180 à 450 °F
	Donnez une croûte appétissante à vos rôtis, une peau délicieusement croustillante à vos volailles, ou un bel aspect doré à vos légumes. Parfait pour le bœuf, l'agneau, le porc, la volaille, les légumes, etc.			
Bake (Cuire au four)	30 minutes (00:30)	1 minute à 1 heure (00:01 à 01:00)	185 °C 365 °F	82 à 232 °C 180 à 450 °F
	Le programme intelligent Bake (Cuire au four) fonctionne comme un petit four. Vous pouvez l'utiliser pour préparer de délicieux brownies, petits pains, brioches et toutes sortes de pâtisseries. Vous pouvez faire cuire vos gâteaux dans le panier multiniveau à friture sans huile ou dans n'importe quel plat à four (moule à charnière, par ex.). Placez votre plat sur le trépied multifonction lors de la cuisson. Sauf indication contraire dans votre recette, ne couvrez pas la pâte lors de la cuisson.			
Grill (Griller)	6 minutes (00:06)	1 à 40 minutes (00:01 à 00:40)	232 °C 450 °F	Non réglable.
	Griller implique une circulation de la chaleur du haut vers le bas, les aliments à griller doivent donc être placés à proximité de l'élément chauffant. Parfait pour faire fondre du fromage sur une soupe à l'oignon.			
Dehydrate (Déshydrater)	7 heures (07:00)	1 à 72 heures (01:00 à 72:00)	52 °C 125 °F	41 à 74 °C 105 à 165 °F
	Chauffe à basse température pendant de longues périodes, pour déshydrater les aliments en toute sécurité. Permet de faire du cuir de fruit, des chips de légumes déshydratés et toutes sortes de viandes séchées. Suivez toujours une recette fiable lorsque vous déshydratez de la viande.			

Cuisiner avec le couvercle spécial friture sans huile

Selon votre recette, vous pouvez utiliser le trépied multifonction ou n'importe quel plat allant au four pour faire cuire ou dorer vos aliments, ou les placer directement dans le récipient interne. Assurez-vous simplement de toujours insérer d'abord le récipient interne en acier inoxydable !

Pour la cuisson de gâteaux...	
...dans le panier multiniveau à friture sans huile , tapissez l'intérieur de papier aluminium ou de papier sulfurisé et versez-y la pâte.	... dans un plat de cuisson tel qu'un moule à charnière, placez le trépied multifonction au fond du récipient interne, puis posez le plat de cuisson sur le trépied.  Laissez un espace d'environ 2,5 cm tout autour du plat de cuisson pour permettre à la chaleur de circuler uniformément.

Entretien, nettoyage et rangement

Nettoyez votre Instant Pot Pro Crisp et ses pièces après chaque utilisation. Le non-respect de ces consignes de nettoyage risque d'entraîner une défaillance catastrophique ayant pour conséquence potentielle des dommages matériels et/ou des blessures graves.

N'oubliez jamais de débrancher votre multicuiseur et de le laisser refroidir à la température ambiante avant de le nettoyer. N'utilisez jamais de produits chimiques corrosifs, de tampons ou de poudres à récurer pour nettoyer les pièces ou accessoires de votre multicuiseur Instant Pot.

Évitez de l'utiliser et de la ranger tant que toutes les surfaces ne sont pas entièrement sèches.

Pièces	Méthodes et conseils de nettoyage
Accessoires • Trépied multifonction • Plateau gril/déshydrateur • Panier multiniveau à friture sans huile • Socle du panier • Tapis/couvercle de protection	Passe au lave-vaisselle s'il est placé dans le panier supérieur. Autrement, nettoyez-le avec un chiffon humide et du liquide vaisselle et rincez-le soigneusement à l'eau claire et tiède. • Désassemblez le panier multiniveau à friture sans huile avant de nettoyer. • Pour faciliter le nettoyage, il peut être utile de pulvériser le plateau gril/déshydrateur et/ou l'intérieur du panier avec un spray de cuisson antiadhésif avant d'ajouter les aliments. • Utilisez l'envers du tapis de protection pour préserver le couvercle spécial friture sans huile lors du rangement.
Couvercle de cuisson sous pression et ses pièces • Soupape d'évacuation de la vapeur • Capuchon d'évacuation de la vapeur • Dispositif antiblocage • Joint d'étanchéité • Soupape à flotteur • Capuchon en silicone • Couvercle de protection QuickCool • Collecteur de condensation	Passe au lave-vaisselle s'il est placé dans le panier supérieur. Retirez toutes les pièces du couvercle avant le lavage. Consultez la rubrique Entretien, nettoyage et rangement : Retrait et installation des pièces. • Retirez la soupape d'évacuation de la vapeur et le dispositif antiblocage, puis nettoyez l'intérieur du conduit d'évacuation de la vapeur avec un cure-pipe pour éviter les obstructions. • Pour égoutter le couvercle après son passage au lave-vaisselle, tenez-le par la poignée en position verticale au-dessus d'un évier, puis faites-le pivoter à 360 °, comme un volant. • Une fois le couvercle nettoyé et égoutté, posez-le à l'envers sur la cuve du multicuiseur pour lui permettre de sécher complètement à l'air. • Rangez les joints d'étanchéité dans un endroit bien ventilé pour réduire l'odeur résiduelle des plats cuisinés. Pour éliminer les odeurs, versez 250 ml d'eau et 250 ml de vinaigre blanc dans le récipient interne, puis activez le mode Pressure Cook (Cuisson sous pression) pendant 5 à 10 minutes, et laissez s'échapper la vapeur en mode d'évacuation rapide. • Vérifiez l'état du collecteur de condensation après chaque utilisation et le vider/nettoyer si nécessaire. Ne laissez pas les aliments ou l'humidité stagner dans le collecteur de condensation, car des bactéries pathogènes pourraient se développer.

Entretien, nettoyage et rangement

Pièces	Méthodes et conseils de nettoyage
Couvercle spécial friture sans huile	Nettoyez avec une éponge légèrement humide et du liquide vaisselle, puis utilisez une éponge propre et légèrement humide pour éliminer les résidus de savon. Ne PAS passer au lave-vaisselle ni plonger dans l'eau ou tout autre liquide. • Vérifiez toujours que la grille de protection de l'élément ne comporte aucune trace de graisse ou d'aliments et au besoin, nettoyez-la avant de mettre en marche le couvercle spécial friture sans huile. • Pour éliminer les taches de graisse et les résidus alimentaires, pulvérisez la grille de protection de l'élément avec un mélange de bicarbonate de soude et de vinaigre et essuyez avec un chiffon humide. • Pour éliminer les taches plus tenaces, laissez le mélange agir pendant quelques minutes avant de nettoyer en frottant.  Veillez à ne jamais utiliser un objet plus abrasif qu'une brosse à dents pour nettoyer la grille de protection de l'élément. • NE PAS retirer la grille de protection de l'élément. • NE PAS rincer ou plonger le couvercle spécial friture sans huile dans l'eau ou tout autre liquide.
Récipient interne	Passer au lave-vaisselle. • Pour éliminer les traces de calcaire plus tenaces (couleur arc-en-ciel, bleuâtre ou blanche), il sera peut-être nécessaire de frotter avec une éponge imprégnée de vinaigre ou un nettoyeur non abrasif tel que Bar Keeper's Friend®. • Pour les résidus d'aliments durs ou brûlés, ajoutez de l'eau bouillante et du liquide vaisselle dans le récipient interne et laissez reposer pendant quelques heures pour faciliter le nettoyage. • Vérifiez que toutes les surfaces extérieures sont parfaitement sèches avant de placer le récipient interne dans la cuve du multicuiseur.
Cuve du multicuiseur	Nettoyez avec un chiffon légèrement humide et du liquide vaisselle puis utilisez une éponge propre et légèrement humide pour éliminer les résidus de produit. Ne PAS passer au lave-vaisselle ni plonger dans l'eau ou tout autre liquide. • Essuyez l'intérieur de la cuve et le rebord de condensation pour veiller à éliminer les particules de nourriture. Laissez-les parfaitement sécher à l'air libre avant d'introduire le récipient interne. • Au besoin, essuyez le panneau de commande. • Séchez soigneusement pour éviter l'apparition de traces.
Cordon d'alimentation	Nettoyez au besoin avec un chiffon légèrement humide. • Enroulez le cordon d'alimentation autour de la cuve du multicuiseur et rentrez l'extrémité dans le support du cordon.

Entretien, nettoyage et rangement

Une certaine décoloration pourrait survenir après le passage au lave-vaisselle, mais elle n'affectera en rien la sécurité ou la performance du multicuiseur.

Toutes les autres réparations doivent être effectuées par un agent agréé.

AVERTISSEMENT

La cuve du multicuiseur contient des composants électriques. Afin d'éviter tout risque d'incendie, de fuite électrique et/ou de blessure, veiller à ce que la cuve du multicuiseur reste toujours parfaitement sèche.

- NE PAS immerger la cuve du multicuiseur dans de l'eau ou tout autre liquide ni tenter de la passer au lave-vaisselle.
- NE PAS rincer l'élément chauffant.
- NE PAS rincer le cordon d'alimentation ou la prise ni les plonger dans de l'eau.

AVERTISSEMENT

En l'absence d'un nettoyage régulier, les éclaboussures de graisse et les résidus d'aliments qui s'accumulent autour de l'élément chauffant posent un risque de fumée, d'incendie et de blessure.

Si de la fumée noire s'échappe ou si une odeur de brûlé se répand, appuyer sur **Cancel** (Annuler) et débrancher le couvercle spécial friture sans huile. Une fois l'appareil refroidi, nettoyer la zone affectée comme indiqué pour éviter des blessures corporelles et/ou des dommages matériels.

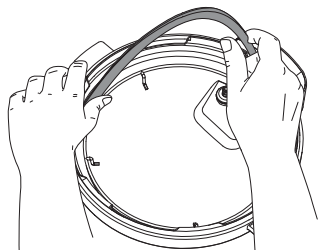
Entretien, nettoyage et rangement

Retrait et installation des pièces

Joint d'étanchéité en silicone

Retrait du joint d'étanchéité

Saisissez le bord du joint d'étanchéité en silicone et tirez pour le sortir de son logement circulaire en acier inoxydable.



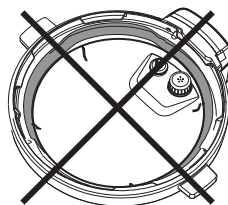
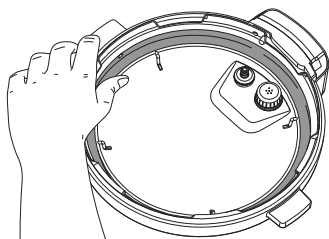
Une fois le joint d'étanchéité retiré, vérifiez que son logement est sécurisé, centré et de hauteur uniforme sur tout le pourtour du couvercle. NE tentez pas de réparer un logement de joint d'étanchéité déformé.

 Conseil pratique : Le joint d'étanchéité est plus facile à retirer et à installer lorsqu'il est humide et imbibé de produit vaisselle.

Installation du joint d'étanchéité

Placez le joint d'étanchéité dans son logement et appuyez fermement pour le mettre en place. Assurez-vous qu'il n'y a pas de déformation.

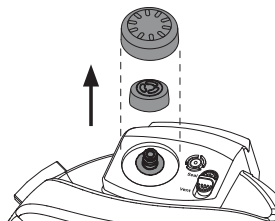
 Il devrait être bien installé à l'intérieur de son logement. Il peut bouger un peu mais ne doit pas tomber lorsque vous retournez le couvercle.



Dispositif d'évacuation de la vapeur

Retrait du dispositif d'évacuation de la vapeur

Retirez le capuchon d'évacuation de la vapeur puis tirez sur la soupape d'évacuation de la vapeur afin de la séparer du conduit d'évacuation de la vapeur.



Installation du dispositif d'évacuation de la vapeur

Placez la soupape d'évacuation de la vapeur sur le conduit d'évacuation de la vapeur et appuyez fermement.

 La soupape d'évacuation de la vapeur doit reposer librement sur le conduit d'évacuation de la vapeur, mais demeurer en place lorsque le couvercle est retourné.

Placez le capuchon d'évacuation de la vapeur sur la soupape d'évacuation de la vapeur et appuyez fermement. Le couvercle se met en place.

Entretien, nettoyage et rangement

Couvercle de protection QuickCool

Retrait du couvercle de protection

Tenez la languette, poussez-la vers la poignée du couvercle puis soulevez-la et tirez-la vers vous pour retirer la protection.

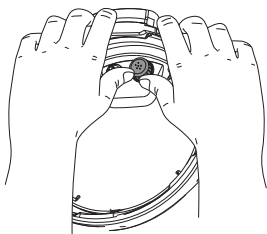
Installation du couvercle de protection

Tenez la languette et faites coulisser le couvercle de protection vers la poignée du couvercle, puis appuyez jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Dispositif antiblocage

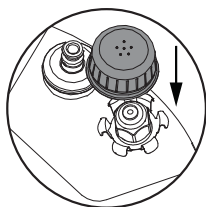
Retrait du dispositif antiblocage

Saisissez le couvercle comme un volant et appuyez fermement sur le côté du dispositif antiblocage avec les pouces (poussez en direction du bord du couvercle en soulevant) jusqu'à ce qu'il sorte de ses broches.



Installation du dispositif antiblocage

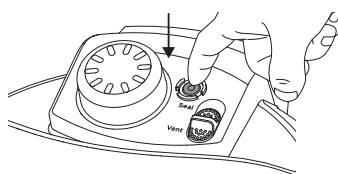
Placez le dispositif antiblocage sur les broches et enfoncez-le jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



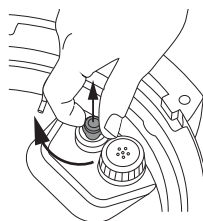
Capuchon en silicone de la soupape à flotteur

Retrait de la soupape à flotteur du couvercle

Placez un doigt sur la partie supérieure plate de la soupape à flotteur, puis retournez le couvercle. Détachez le capuchon en silicone de la partie inférieure de la soupape à flotteur, et retirez la soupape à flotteur de la partie supérieure du couvercle.



Dessus



Envers

 Veillez à conserver la soupape à flotteur et le capuchon en silicone !

Installation de la soupape à flotteur

Placez le bout étroit de la soupape à flotteur dans le trou qui lui est réservé sur le dessus du couvercle. Placez un doigt sur la partie supérieure plate de la soupape à flotteur, puis retournez le couvercle. Fixez solidement le capuchon en silicone sur la partie inférieure de la soupape à flotteur.

Entretien, nettoyage et rangement

Collecteur de condensation

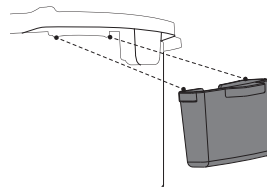
Le collecteur de condensation est situé à l'arrière de la cuve du multicuiseur. Son rôle consiste à recueillir l'excès d'humidité qui s'accumule sur le rebord de condensation.

Retrait du collecteur de condensation

Retirez le collecteur de condensation en le détachant de la cuve du multicuiseur ; n'appuyez pas dessus. Notez la présence de languettes sur la cuve du multicuiseur et de rainures sur le collecteur de condensation.

Installation du collecteur de condensation

Alignez les rainures du collecteur de condensation sur les languettes situées à l'arrière de la cuve du multicuiseur et insérez le collecteur de condensation comme pour fermer un tiroir.



Garantie

Garantie limitée

Earlyview Ltd, distributeur officiel d'Instant Brands Inc., et Instant Brands Inc. (collectivement la « Société ») garantissent cet appareil contre tout défaut de main-d'œuvre et de matériau, dans le cadre d'un usage domestique normal, pour une période d'un (1) an à compter de la date de l'achat initial. Cette garantie limitée s'applique uniquement à l'acheteur initial et à l'utilisation de l'appareil au Royaume-Uni. Elle ne couvre pas l'utilisation des appareils en dehors du Royaume-Uni.

Pour faire jouer cette garantie limitée, il conviendra de fournir la preuve de la date de l'achat initial et, à la demande de la Société, de retourner votre appareil. À condition que cet appareil ait été utilisé et entretenu conformément aux instructions écrites fournies (qui sont également disponibles sur instantpot.co.uk), la Société s'engage à son entière discrétion : (i) à réparer les défauts matériels ou vices de fabrication ; ou (ii) à remplacer l'appareil. En cas de remplacement de l'appareil, la garantie limitée du nouvel appareil expirera 12 mois après la date d'achat initiale.

La Société n'est pas responsable des coûts d'envoi liés aux services sous garantie.

Limitations et exclusions

Toute modification ou tentative de modification de votre appareil risque de compromettre la sécurité de son fonctionnement et d'entraîner des blessures graves et des dommages matériels. Toute modification ou tentative de modification de votre appareil annulera la garantie, sauf si la ou lesdites modifications ou altérations ont été expressément autorisées par la Société.

Cette garantie exclut (1) l'usure normale des pièces ; (2) les dommages résultant d'une utilisation négligente, déraisonnable ou abusive de l'appareil, d'un montage ou d'un démontage inadéquat, d'une utilisation contraire aux instructions d'utilisation, de l'absence d'entretien raisonnable et nécessaire, de catastrophes naturelles (p. ex. incendies, inondations, ouragans et tornades) ou encore de la réparation ou de l'altération de l'appareil par quiconque, sans la demande et l'accord exprès de la Société ; et (3) les réparations effectuées sur votre appareil en raison d'une utilisation contraire aux instructions d'utilisation publiées et autre qu'un usage domestique normal.

Le cas échéant et dans la mesure autorisée par la loi applicable, la responsabilité de la Société vis-à-vis de tout appareil ou de tout composant supposé défectueux sera limitée à la réparation ou au remplacement de l'appareil ou de la pièce et ne dépassera pas le prix d'achat d'un appareil comparable. Sauf disposition contraire expresse aux présentes et dans la mesure autorisée par la loi, (1) la Société ne fournit aucune garantie, condition ou déclaration, expresse ou implicite, qu'elle découle ou non de l'usage ou de la pratique commerciale, relative à l'appareil ou aux pièces couvertes par cette garantie et (2) la Société ne saurait être tenue responsable de tout dommage indirect, accessoire ou consécutif, découlant de ou lié à l'utilisation ou au fonctionnement de l'appareil, ni de tout dommage lié à une quelconque perte économique, perte de propriété, perte de revenus, perte de profits, perte de jouissance ou perte d'usage, ni de tous frais d'enlèvement ou d'installation, ni de tous autres dommages consécutifs de quelque nature qu'ils soient.

Aux termes de la législation applicable, vous disposez peut-être de droits et de voies de recours dépassant le cadre de cette garantie limitée.

Garantie

Enregistrement de la garantie

Rendez-vous sur instantpot.co.uk/support/register-your-product/ pour enregistrer votre appareil. Il vous sera demandé de fournir votre nom, votre adresse e-mail, le nom du magasin, la date de l'achat, le numéro du modèle et le numéro de série (tous deux étant indiqués sur votre appareil). Cet enregistrement nous permettra de vous informer régulièrement des développements de nouveaux produits, de vous proposer des recettes et de vous contacter dans le cas peu probable de la publication d'une notification relative à la sécurité du produit. En vous enregistrant, vous reconnaissez avoir lu et compris les instructions d'utilisation et les avertissements joints à l'appareil.

Services sous garantie

- Votre nom et votre adresse e-mail ou votre numéro de téléphone.
- Une copie du reçu original comportant le numéro de commande, le numéro de modèle et le numéro de série.
- La description du défaut du produit, y compris photos ou vidéo si possible.

Nous contacter

Instant Pot / Earlyview Ltd
Unit 5 Hersham Farm Business Park
Kitsmead Lane
Chertsey, Surrey KT16 0DN, Royaume-Uni

E-mail : support@InstantPot.co.uk

Téléphone : **+44 (0) 3331 230051**

Cette garantie a été mise à jour le 1er septembre 2019, pour tous les produits vendus à compter du [1er novembre 2019]. Si votre appareil est assorti d'une version plus ancienne de la garantie, celle-ci continuera d'être honorée.

Recyclage

Cet appareil est conforme à la Directive n° 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil est conforme à la Directive n° 2014/30/UE relative à la compatibilité électromagnétique (DCE) et ses révisions, et à la Directive n° 2014/35/UE relative à la basse tension (DBT) et ses révisions.

Ce marquage indique qu'au sein de l'Union européenne, ce produit ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères. L'élimination incontrôlée des déchets pouvant porter préjudice à l'environnement et à la santé humaine, veuillez les recycler de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des matières premières. Veuillez utiliser les services de retour et de collecte pour retourner votre appareil usagé ou contacter le Service Client pour tout complément d'information sur le recyclage et la DEEE.



Notes



Instant Brands Inc.

11–300 Earl Grey Dr., Suite 383
Ottawa, Ontario K2T 1C1, Canada

Distribué par
Earlyview Ltd (distributeur officiel d'Instant Brands)
Unit 5 Hersham Farm Business Park
Kitsmead Lane
Chertsey, Surrey KT16 0DN, Royaume-Uni

Enregistrez votre produit dès aujourd'hui

instantpot.co.uk/support/register-your-product/

Contactez-nous

+44 (0) 3331 230051

support@instantpot.co.uk

instantpot.co.uk

instantpot.co.uk/instant-pot-shop

Rejoignez la communauté officielle d'Instant Pot

www.facebook.com/groups/InstantPotUKCommunity

Téléchargez l'appli gratuite



 @instantpotUK

 @InstantPotUK

 @instantpotuk

Fabriqué en Chine

Tous droits réservés © 2020 Instant Brands™ Inc.
833-0304-01

Instant Pot®

PRO CRISP™

MULTIFUNKTIONALER SCHNELLKOCHTOPF UND HEISSLUFTFRITTEUSE



Kurzanleitung

- 2** Wichtige sicherheitshinweise
- 11** Produkt, Teile und Zubehör
- 14** Der Einstieg
- 17** Das Einmaleins des Schnellkochens (Druckgarens)
- 19** Druck ablassen
- 22** Bedienkonsole
- 25** Druckregelfunktionen
- 29** Garen mit dem Schnellkochdeckel
- 33** Garen ohne Deckel
- 34** Garen mit dem Frittierdeckel
- 37** Pflege, Reinigung und Lagerung
- 44** Kontakt

Die vollständige Anleitung, Videoanleitungen, Antworten auf häufig gestellte Fragen und mehr finden Sie auf instantpot.co.uk.

Laden Sie die Instant Pot App mit über 1.000 Rezepten herunter: instantpot.com/app.



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

(Das lässt sich leider nicht vermeiden.)

Bei Instant Brands™ steht Ihre Sicherheit immer an erster Stelle. Die Produktfamilie Instant Pot® Pro wurde unter dem Gesichtspunkt Ihrer Sicherheit entwickelt, denn diese steht bei uns an erster Stelle. Auf **instantpot.co.uk** können Sie sich selbst von den zahlreichen Sicherheitsmechanismen des Instant Pot überzeugen.

Lassen Sie beim Gebrauch von Elektrogeräten die übliche Vorsicht walten und beachten Sie die folgenden grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen.

- 01** LESEN SIE VOR DEM GEBRAUCH ALLE ANWEISUNGEN, SICHERHEITSHINWEISE UND WARNHINWEISE. DAS NICHTBEACHTEN DIESER SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN KANN VERLETZUNGEN UND/ODER SACHSCHÄDEN ZUR FOLGE HABEN.
- 02** Verwenden Sie das Multikochergehäuse des Instant Pot Pro Crisp nur mit dem Schnellkoch- oder dem Frittierdeckel für den Instant Pot Pro Crisp. Die Verwendung eines anderen Deckels kann zu Verletzungen und/oder Sachschäden führen.
- 03** Der Frittierdeckel des Pro Crisp ist nur mit dem Innentopf der Instant Pot Pro Crisp Serie (mit Easy-Grip-Griffen) kompatibel. Verwenden Sie immer einen Innentopf in der richtigen Größe. Das Nichtbeachten dieser Anweisungen kann Verbrennungen oder andere Verletzungen und/oder Sachschäden zur Folge haben.
- 04** Dieses Produkt ist ausschließlich für den haushaltsüblichen Gebrauch bestimmt. Nicht für den gewerblichen Gebrauch. Setzen Sie das Gerät ausschließlich für die vorgesehenen Zwecke ein.
- 05** Nur für den Gebrauch auf Arbeitsplatten bestimmt. Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, nicht brennbaren, ebenen Oberfläche.
 - Stellen Sie das Multikochergehäuse NICHT auf Oberflächen, die die Ventile an der Unterseite des Gehäuses blockieren könnten.

WARNUNG

Lesen Sie diese Anleitung bitte sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf. Das Nichtbeachten der Sicherheitshinweise kann schwere Verletzungen oder Sachschäden zur Folge haben.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Blockieren Sie NICHT die Lüftungsschlitze am Frittierdeckel, während das Gerät in Gebrauch ist. Das Abdecken der Lüftungsschlitze verhindert ein gleichmäßiges Garen und kann zu Schäden am Gerät führen. Lassen Sie mindestens 5 " / 13 cm Platz um den Frittierdeckel, wenn er in Gebrauch ist.
 - Verwenden Sie den Frittierdeckel NICHT auf oder in der Nähe von brennbaren Stoffen wie Tischdecken oder Gardinen.
- 06** Durch die Hitze einer fremden Wärmequelle wird das Gerät beschädigt.
- Stellen Sie das Gerät NICHT auf oder neben eine heiße Herdplatte, einen heißen Ofen oder auf ein anderes Gerät.
 - Verwenden Sie das Gerät NICHT in der Nähe von Wasser oder einer offenen Flamme.
 - Verwenden Sie das Gerät NICHT im Freien. Setzen Sie das Gerät keiner direkten Sonneneinstrahlung aus.
- 07** Berühren Sie NICHT die heißen Oberflächen des Geräts. Tragen und bewegen Sie das Gerät ausschließlich mithilfe der Seitengriffe und halten Sie den Frittierdeckel nur an dessen Griff fest.
- Bewegen Sie den Multikocher NICHT, wenn er unter Druck steht.
 - Berühren Sie NICHT die Metallteile des Schnellkochdeckels, wenn das Gerät in Betrieb ist; dies könnte Verletzungen zur Folge haben.
- 08** Berühren Sie während oder unmittelbar nach dem Kochen NICHT die heißen Zubehöerteile.
- Tragen Sie stets angemessenen Handschutz und gehen Sie beim Umgang mit heißen Zubehörteilen oder dem heißen Innentopf äußerst vorsichtig vor.

VORSICHT HEISSE OBERFLÄCHE

- Legen Sie heiße Zubehöerteile immer auf eine hitzebeständige Oberfläche oder Kochplatte.

WARNUNG

Lesen Sie diese Anleitung bitte sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf. Das Nichtbeachten der Sicherheitshinweise kann schwere Verletzungen oder Sachschäden zur Folge haben.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- 09** Der entnehmbare Innentopf kann sehr schwer sein, wenn er voll ist. Nehmen Sie den Innentopf immer äußerst vorsichtig aus dem Multikochergehäuse, um Verletzungen zu vermeiden.
- Äußerste Vorsicht ist geboten, wenn der Innentopf heiße Lebensmittel, heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.
 - Bewegen Sie das Gerät NICHT, wenn es in Gebrauch ist, und gehen Sie beim Entsorgen von heißem Fett äußerst vorsichtig vor.
- 10** **⚠ VORSICHT** Beim Druckgaren besteht bei Überfüllung des Innentopfs die Gefahr der Verstopfung des Dampfablassröhrchens. Dies kann zum Aufbau von Überdruck führen, wodurch es zu Verbrennungen, Verletzungen und/oder Sachschäden kommen kann.
- Füllen Sie den Innentopf NUR bis zur Markierung **Max PC Fill** im Innentopf.
 - Füllen Sie den Innentopf beim Garen von Lebensmitteln, deren Volumen sich während des Garvorgangs ausdehnt, NUR bis zur Markierung **Half Fill** im Innentopf.
- 11** **⚠ WARNUNG** Dieses Gerät gart mithilfe von Druck. Der Druck im Gerät kann gefährlich sein. Lassen Sie den Druck auf natürlichem Weg abbauen oder lassen Sie den Druck manuell ab, bevor Sie das Gerät öffnen. Bei unsachgemäßem Gebrauch kann es zu Verbrennungen, Verletzungen und/oder Sachschäden kommen. Siehe **Druck ablassen** für sichere Abdampfmethoden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vor Gebrauch richtig verschlossen ist. Siehe **Druckregelfunktionen: Schnellkochdeckel**.
 - Verdecken oder blockieren Sie das Dampfablassventil und/oder das Schwimmerventil NICHT mit Tüchern oder anderen Gegenständen.
 - Öffnen Sie das Gerät ERST, wenn es nicht mehr unter Druck steht und der Druck im Inneren vollständig abgebaut ist. Das Öffnen des unter Druck stehenden Geräts kann zu einem plötzlichen Freisetzen des heißen Inhalts führen und Verbrennungen oder andere Verletzungen zur Folge haben.

⚠ WARNUNG

Lesen Sie diese Anleitung bitte sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf. Das Nichtbeachten der Sicherheitshinweise kann schwere Verletzungen oder Sachschäden zur Folge haben.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Halten Sie Gesicht, Hände oder ungeschützte Haut NICHT über das Dampfablassventil oder das Schwimmentil, wenn das Gerät in Betrieb ist oder der Restdruck nicht vollständig abgebaut ist.
 - Lehnen Sie sich beim Abnehmen der Deckel NICHT über das Gerät, da dabei Hitze und Dampf entweichen.
 - Schalten Sie das Gerät aus, falls während des **Vorheizens** oder **Garens** kontinuierlich und länger als drei Minuten Dampf aus dem Dampfablassventil und/oder dem Schwimmentil austritt.
 - Schalten Sie das Gerät ab, falls seitlich am Schnellkochdeckel Dampf austritt, und vergewissern Sie sich, dass der Dichtungsring richtig sitzt. Siehe **Druckregelfunktionen: Dichtungsring**.
 - Den Schnellkochdeckel NICHT mit Gewalt vom Multikochergehäuse des Instant Pot entfernen.
- 12** Beim Druckgaren von Lebensmitteln mit breiiger oder dicker Konsistenz oder einem hohen Fett-/Ölanteil kann der Inhalt beim Öffnen des Schnellkochdeckels herausspritzen. Folgen Sie bitte den Anweisungen im Rezept, um den Druck sicher abzulassen. Siehe **Druck ablassen**.
- 13** Beim Kochen von Fleisch mit Haut (z. B. Würste mit Haut) kann diese bei Erwärmung anschwellen. Stechen Sie nicht in die Haut, solange sie noch geschwollen ist; dies kann Verbrühungen zur Folge haben.
- 14** Achten Sie darauf, bei Verwendung des Frittierdeckels den Frittierkorb nicht zu überfüllen. Ein Überfüllen kann dazu führen, dass Lebensmittel das Heizelement berühren, wodurch es zu Bränden und/oder Verletzungen kommen kann.
- 15** Berühren Sie während oder unmittelbar nach dem Garen KEINE Zubehörteile. Um Verletzungen zu vermeiden:
- Tragen Sie beim Entfernen von Zubehörteilen und bei der Handhabung des Innentopfs immer angemessenen Handschutz.
 - Legen Sie heiße Zubehörteile immer auf eine hitzebeständige Oberfläche oder Kochplatte.

WARNUNG

Lesen Sie diese Anleitung bitte sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf. Das Nichtbeachten der Sicherheitshinweise kann schwere Verletzungen oder Sachschäden zur Folge haben.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Legen Sie den Frittierdeckel ausschließlich auf die mitgelieferte Schutzabdeckung; legen Sie ihn nicht auf Ihre Arbeitsplatte.
 - Gehen Sie beim Entsorgen von heißem Fett äußerst vorsichtig vor. Das Nichtbeachten kann zu schweren Verletzungen oder Sachschäden führen.
- 16** Das Innere der Garkammer heizt sich bei der Verwendung des Frittierdeckels auf eine Temperatur von mehreren Hundert Grad auf. Um Verletzungen zu vermeiden, fassen Sie niemals mit ungeschützten Händen ins Innere der Garkammer, bis sie sich auf Zimmertemperatur abgekühlt hat.
- 17** Verwenden Sie das Gerät NICHT zum Frittieren oder Druckfrittieren mit Öl.
- 18**  **VORSICHT** Ist der Frittierdeckel in Gebrauch, entweicht durch die Lüftungsschlitze heiße Luft. Kommen Sie den Lüftungsschlitzen mit Händen und Gesicht nicht zu nahe und gehen Sie beim Entfernen heißer Zubehöerteile aus dem Gerät äußerst vorsichtig vor. Das Nichtbeachten kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen.
- 19** Sollte während der Verwendung des Frittierdeckels schwarzer Rauch aus dem Gerät entweichen, drücken Sie **Cancel** (Abbrechen) und ziehen Sie sofort den Stecker. Entfernen Sie den Deckel erst, wenn kein Rauch mehr entweicht, und reinigen Sie ihn anschließend gründlich. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt **Beseitigen von Störungen**.
- 20** Es wird empfohlen, das Gerät vor und nach jedem Gebrauch angemessen zu pflegen:
- Überprüfen Sie das Dampfablassventil, das Dampfablassröhrchen, die Ventilabdeckung und das Schwimmerventil des Schnellkochdeckels auf Verstopfungen.
 - Prüfen Sie das Heizelement und dessen Abdeckung am Frittierdeckel auf Fett und Speisereste.

WARNUNG

Lesen Sie diese Anleitung bitte sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf. Das Nichtbeachten der Sicherheitshinweise kann schwere Verletzungen oder Sachschäden zur Folge haben.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Vergewissern Sie sich vor dem Einsetzen des Innentopfs in das Multikochergehäuse, dass beide Teile trocken und frei von Speiseresten sind.
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung oder Lagerung auf Zimmertemperatur abkühlen.
- Gestatten Sie Kindern nicht, das Gerät zu reinigen oder zu warten.

Weitere Informationen finden Sie unter **Pflege, Reinigung und Lagerung**.

- 21** Drücken Sie zum Ausschalten **Cancel** (Abbrechen) und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose. Ziehen Sie immer den Stecker, wenn Sie das Gerät nicht verwenden, bevor Sie Teile oder Zubehör entnehmen bzw. einsetzen und bevor Sie das Gerät reinigen. Fassen Sie hierfür den Stecker und ziehen Sie ihn aus der Steckdose. Ziehen Sie niemals am Netzkabel selbst.
- 22** Verschüttete Speisen können schwere Verbrennungen verursachen. Im Lieferumfang ist ein kurzes Netzkabel enthalten. Die Gefahr, dass Sie sich darin verfangen oder darüber stolpern, ist damit geringer.
 - Lassen Sie das Netzkabel NICHT über die Kante von Tischen oder Arbeitsplatten hängen oder mit heißen Oberflächen oder offenen Flammen in Berührung kommen, einschließlich der Herdoberfläche.
 - Benutzen Sie KEINE Steckdosen unter der Arbeitsplatte und benutzen Sie niemals ein Verlängerungskabel.
 - Halten Sie das Gerät und die Kabel von Kindern fern.
- 23** Überprüfen Sie Gerät und Netzkabel regelmäßig. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Kabel oder Netzstecker beschädigt sind, Fehlfunktionen aufgetreten sind oder das Gerät heruntergefallen bzw. in irgendeiner Form beschädigt ist. Wenden Sie sich zwecks Unterstützung per E-Mail support@instantpot.co.uk oder telefonisch unter **+44 (0) 3331 23005** an den Kundendienst.

WARNUNG

Lesen Sie diese Anleitung bitte sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf. Das Nichtbeachten der Sicherheitshinweise kann schwere Verletzungen oder Sachschäden zur Folge haben.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- 24** Verwenden Sie KEINE Zubehörteile, die nicht durch Instant Brands Inc. autorisiert wurden. Bei der Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, besteht die Gefahr von Verletzungen, Bränden oder Stromschlägen. Um Verletzungen und Schäden am Gerät zu verhindern, ersetzen Sie den Dichtungsring nur durch einen zugelassenen Instant Pot Dichtungsring.
- 25** Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen, da dies zu Verletzungen führen kann.
- 26** Versuchen Sie NIEMALS, Gerätekomponenten selbst zu reparieren, zu ersetzen oder zu modifizieren, da dies Stromschläge, Brände oder Verletzungen zur Folge haben kann und dazu führt, dass die Gewährleistung erlischt.
- 27** Nehmen Sie KEINERLEI Eingriffe an den Sicherheitsmechanismen vor, da dies zu Verletzungen oder Sachschäden führen kann.
- 28** Das Multikochergehäuse und der Frittierdeckel enthalten elektrische Bauteile. Um Stromschläge zu vermeiden:
 - Geben Sie KEINERLEI Flüssigkeiten in das Multikochergehäuse, ohne dass sich der Innentopf in seiner Position befindet.
 - Tauchen Sie das Multikochergehäuse, den Frittierdeckel, das Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder in andere Flüssigkeiten.
 - Spülen Sie das Multikochergehäuse oder den Frittierdeckel NICHT unter fließendem Wasser ab.
- 29** Verwenden Sie das Gerät NUR mit 220–240 V ~ 50–60 Hz. Verwenden Sie keine Umrichter oder Adapter.
- 30** Dieses Gerät darf NICHT von Kindern oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten verwendet werden. Wenn Kinder oder solche Personen in der Nähe sind, darf das Gerät nicht ohne Aufsicht benutzt werden. Lassen Sie Kinder das Gerät nicht verwenden oder mit dem Gerät spielen.

WARNUNG

Lesen Sie diese Anleitung bitte sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf. Das Nichtbeachten der Sicherheitshinweise kann schwere Verletzungen oder Sachschäden zur Folge haben.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- 31 Lassen Sie das Gerät während des Betriebs NICHT unbeaufsichtigt. Schließen Sie dieses Gerät niemals an eine externe Schaltzeituhr oder an eine separate Fernsteuerung an.
- 32 Bewahren Sie NICHTS im Multikochergehäuse oder Innentopf auf, wenn Sie das Gerät nicht verwenden.
- 33 Geben Sie KEINE brennbaren Stoffe in das Multikochergehäuse oder in den Innentopf, wie z. B. Papier, Karton, Plastik, Styropor oder Holz.
- 34 Das mitgelieferte Zubehör eignet sich NICHT für Mikrowellen, Toaster, Umluftöfen, Backöfen, Keramikkochfelder, elektrische Kochplatten, Gasherde oder Grills.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF.

WARNUNG

Stromschlaggefahr. Nutzen Sie ausschließlich geerdete Steckdosen mit dem Gerät.

- Die Erdung darf NICHT aufgehoben werden.
- Verwenden Sie KEINE Adapter mit dem Gerät.
- Verwenden Sie KEINE Verlängerungskabel mit dem Gerät.

Das Nichtbeachten dieser Anweisungen kann zu Stromschlägen und/oder schweren Verletzungen führen.

WARNUNG

DAS NICHTBEACHTEN DER WICHTIGEN SICHERHEITSHINWEISE UND/ ODER DER ANWEISUNGEN FÜR DEN SICHEREN GEBRAUCH STELLT EINE MISSBRÄUCHLICHE HANDHABUNG IHRES GERÄTS DAR, DIE ZUM ERLÖSCHEN IHRER GEWÄHRLEISTUNG BZW. ZU SCHWEREN VERLETZUNGEN FÜHREN KANN.

WARNUNG

Lesen Sie diese Anleitung bitte sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf. Das Nichtbeachten der Sicherheitshinweise kann schwere Verletzungen oder Sachschäden zur Folge haben.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Besondere Anweisungen zur Handhabung des Netzkabels

Gemäß den Sicherheitsanforderungen ist im Lieferumfang ein kurzes Netzkabel enthalten. Die Gefahr, dass Sie sich darin verfangen oder darüber stolpern, ist damit geringer.

Das Gerät wird mit einem geerdeten Stecker geliefert. Um das Risiko eines Stromschlags auszuschließen, stecken Sie das Netzkabel in eine geerdete, gut erreichbare Steckdose.

Technische Daten des Produkts

				
Modell: Pro Crisp AF 8	1500 W	220-240 V ~ 50-60 Hz	7,6 Liter	11,88 kg
	Pro Crisp AF 8			
	Mit Schnellkochdeckel: cm: L 37,55 × B 36,16 × H 36,0		Mit Frittierdeckel: cm: L 37,55 × B 36,16 × H 39,0	

So finden Sie das Modell und die Seriennummer Ihres Geräts

Modell: Die Modellbezeichnung befindet sich auf dem Typenschild an der Rückseite des Multikochergehäuses nahe des Netzkabels.

Seriennummer: Die Seriennummer befindet sich auf dem weißen Aufkleber neben dem Typenschild.

WARNUNG

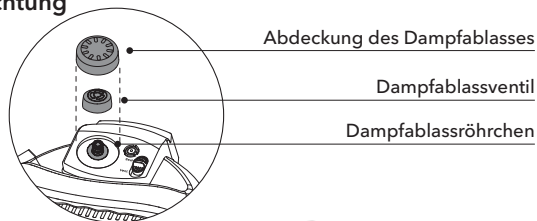
Lesen Sie diese Anleitung bitte sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf. Das Nichtbeachten der Sicherheitshinweise kann schwere Verletzungen oder Sachschäden zur Folge haben.

Produkt, Teile und Zubehör

Siehe **Pflege, Reinigung und Lagerung: Entfernen und Einsetzen von Teilen** bezüglich weiterer Informationen, wie alle Teile zusammengehören.

Oberseite des Schnellkochdeckels

Dampfablassvorrichtung



Deckelhalter

Deckelgriff

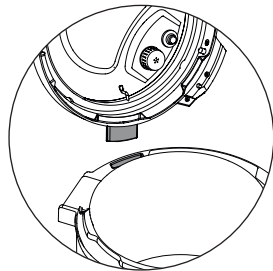
QuickCool™-Schutzabdeckung

Schwimmerventil

Schnellabdampfschalter

Deckelhalter

Markierungen (Deckelstellung)



Unser Tipp: Stellen Sie den Schnellkochdeckel hoch, damit er keinen Platz auf Ihrer Arbeitsplatte wegnimmt. Stecken Sie den linken oder rechten Deckelhalter in den entsprechenden Schlitz am Gehäuse, um den Deckel aufrecht zu lagern und Platz zu sparen.

Unterseite des Schnellkochdeckels

Dichtungsring

Aufnahme für Dichtungsring

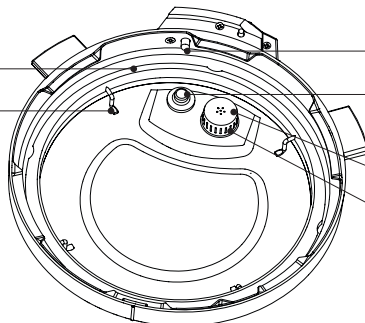
Verriegelungsstift

Silikonkappe

(Unterseite des Schwimmerventils)

Ventilabdeckung
(Verstopfungsschutz)

Dampfablassröhrchen
(unter der Ventilabdeckung)



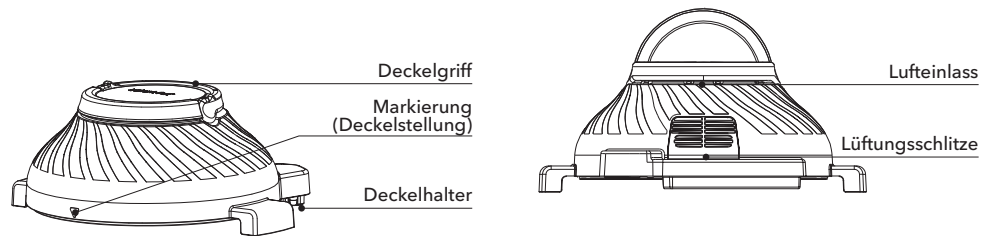
Die Abbildungen in diesem Dokument dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen.
Beziehen Sie sich auf das Ihnen vorliegende Produkt.

Instantpot.co.uk | 11

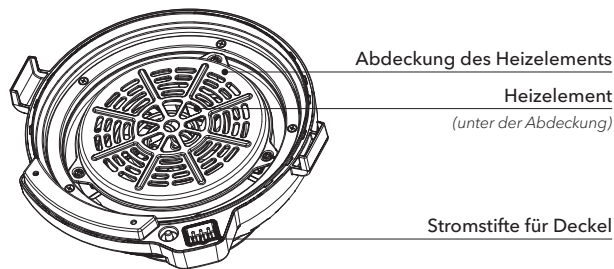
Produkt, Teile und Zubehör

Frittierdeckel

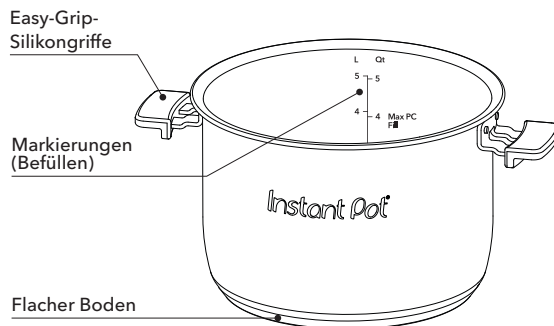
Oberseite des Frittierdeckels



Unterseite des Frittierdeckels



Innentopf

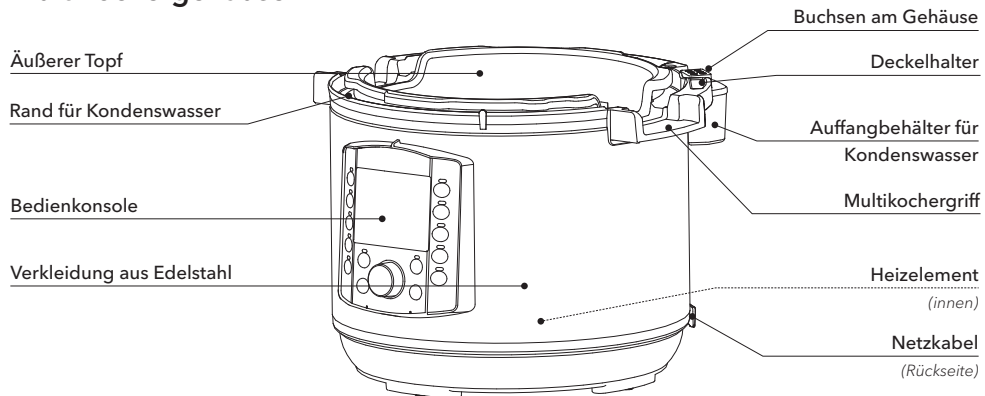


💡 Unser Tipp: Geeignet für Herdplatten und backofenfest bis 232 °C / 450 °F! Der Innentopf verfügt über einen Sandwichboden mit Impact-Bonding-Technologie in Kochgeschirrgüte. Das hört sich kompliziert an, bedeutet aber eigentlich nur, dass Sie ihn überall verwenden können – vom Multikochergehäuse bis zu jedem Elektro-, Ceran-, Gas- oder Induktionskochfeld.

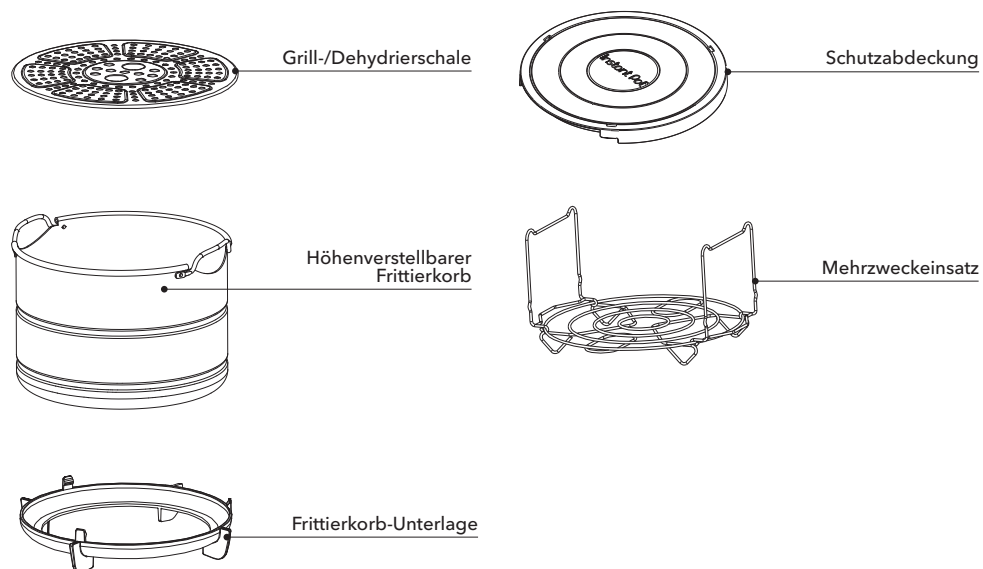
Die Abbildungen in diesem Dokument dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen.
Beziehen Sie sich auf das Ihnen vorliegende Produkt.

Produkt, Teile und Zubehör

Multikochergehäuse



Zubehörteile



Die Abbildungen in diesem Dokument dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen.
Beziehen Sie sich auf das Ihnen vorliegende Produkt.

Der Einstieg

Inbetriebnahme

Sie – ja, Sie – schaffen das! (Der Instant Pot beißt nicht!)

 „Der einzige wirkliche Stolperstein ist die Angst vor dem Versagen. Gehen Sie mit der Einstellung „Was zum Teufel“ an das Kochen heran.“ – Julia Child

- 01** Nehmen Sie den Instant Pot Pro Crisp aus der Verpackung. (Falls Sie es noch nicht getan haben!)
- 02** Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und Zubehör aus dem Inneren und der Umgebung des Multikochers und stellen Sie sicher, dass alle Teile vorhanden sind. Eine vollständige Liste des Lieferumfangs finden Sie unter **Produkt, Teile und Zubehör**.
-  Vergessen Sie nicht, unter dem Innentopf nachzusehen!
- 03** Spülen Sie den Innentopf im Geschirrspüler oder mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel. Spülen Sie gut mit warmem, klarem Wasser nach und trocknen Sie die Außenseite des Innentopfs mit einem weichen Tuch gründlich ab.
- 04** Wischen Sie das Heizelement mit einem weichen, trockenen Tuch ab, um etwaige Verpackungsreste aus dem Multikochergehäuse zu entfernen.
-  Ziehen Sie die Warnhinweise nicht vom Deckel ab (es sei denn, dies ist auf dem Aufkleber angegeben!) und belassen Sie das Typenschild auf der Rückseite des Multikochergehäuses.
- 05** Auch wenn Sie versucht sein sollten, den Pro Crisp auf Ihren Herd zu stellen, *tun Sie es nicht!* Stellen Sie das Multikochergehäuse auf eine stabile, ebene Oberfläche, *abseits* von brennbaren Materialien und fremden Wärmequellen.

Fehlt etwas oder ist etwas beschädigt?

Wenden Sie sich per E-Mail an support@instantpot.co.uk oder per Telefon unter **+44 (0) 3331 230051** an den Kundendienst, der Ihnen sehr gern weiterhilft!

Sie möchten noch mehr erfahren?

- Sehen Sie unter **Produkt, Teile und Zubehör** nach, um die Komponenten Ihres Instant Pot kennenzulernen, und lesen Sie das Kapitel **Druckregelfunktionen**, um sich noch eingehender mit Ihrem Instant Pot zu beschäftigen.
- Während Ihr **erster Testlauf (Test mit Wasser)** läuft, lesen Sie sich **das Einmaleins des Schnellkochens (Druckgarens)** durch, um zu erfahren, wie der Instant Pot funktioniert!

Der Einstieg

⚠ VORSICHT		
Lesen Sie den Abschnitt Wichtige Sicherheitshinweise , bevor Sie das Gerät verwenden. Wenn diese Anweisungen zum sicheren Gebrauch nicht gelesen und befolgt werden, kann dies zur Beschädigung des Geräts bzw. zu Sach- oder Personenschäden führen.	Stellen Sie das Gerät niemals auf eine Herdplatte oder auf ein anderes Gerät. Durch die Hitze einer fremden Wärmequelle wird das Gerät beschädigt.	Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät. Halten Sie die Dampfablassvorrichtung und die Ventilabdeckung (Verstopfungsschutz) auf dem Gerätedeckel stets frei, um die Gefahr von Verletzungen und/oder Sachschäden zu vermeiden.

Erster Testlauf (Test mit Wasser)

Müssen Sie den Testlauf durchführen? Nein – allerdings fällt Ihnen die Verwendung Ihres neuen Pro Crisp leichter, wenn Sie sich zunächst mit ihm vertraut machen. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit und finden Sie heraus, wie dieses Gerät funktioniert.

Stufe 1: Den Pro Crisp auf das Schnellkochen (Druckgaren) vorbereiten

- 01** Entfernen Sie den Innentopf aus dem Multikochergehäuse und geben Sie



750 ml Wasser in den Innentopf. Setzen Sie ihn anschließend wieder in das Gehäuse ein.

- 02** Schließen Sie das Netzkabel an eine Stromquelle mit 220-240 V an. Das Gerät zeigt **OFF** (AUS) an.

- 03** Setzen Sie den Schnellkochdeckel auf und schließen Sie ihn, wie im Abschnitt **Druckregelfunktionen: Schnellkochdeckel** beschrieben.

Der Deckel wird beim Schnellkochen (Druckgaren) automatisch verriegelt.

Der Einstieg

Stufe 2: „Garen“ (... aber noch nicht wirklich, sondern nur als Test!)

- 01** Wählen Sie **Pressure Cook** (Schnellkochen bzw. Druckgaren).
 - 02** Drehen Sie den Drehregler, um die Garzeit auf 5 Minuten einzustellen (**00:05**).

Drücken Sie den Drehregler, um die Änderung zu bestätigen und zum nächsten Feld zu gelangen.

Lassen Sie die Druckstufe auf **High** (Hoch).

 Die individuell eingestellte Garzeit, Temperatur und Druckstufe werden im Smart-Programm gespeichert, sobald der Garvorgang beginnt.
 - 03** Drücken Sie **Start**, um zu beginnen.

Das Display zeigt **On** (Ein) und die Fortschrittsanzeige **Pre-heating** (Vorheizen) an.

Während das Programm läuft, lesen Sie sich den Abschnitt **Das Einmaleins des Schnellkochens (Druckgarens)** durch, um zu erfahren, wie der Instant Pot funktioniert.
 - 04** Nach Abschluss des Smart-Programms wechselt der Multikocher auf **Keep Warm** (Warmhalten).
-  Drücken Sie die Taste **Cancel** (Abbrechen), um den Modus „Keep Warm“ (Warmhalten) zu beenden und zurück in den Standby-Modus zu gelangen.

Stufe 3: Druck ablassen

- 01** Folgen Sie zum Schnellabdampfen den Anweisungen im Abschnitt **Druck ablassen: Abdampfmethoden**.
- 02** Warten Sie, bis das Schwimmerventil nach unten sinkt und öffnen und entfernen Sie anschließend vorsichtig den Deckel wie im Abschnitt **Druckregelfunktionen: Schnellkochdeckel** beschrieben.
- 03** Nehmen Sie den Innentopf unter Verwendung eines geeigneten Handschutzes aus dem Multikochergehäuse, schütten Sie das Wasser weg und trocknen Sie den Innentopf gründlich.

Das war es schon! Jetzt kann es losgehen :)

GEFAHR

Entfernen Sie NIEMALS den Deckel, wenn sich das Schwimmerventil in der oberen Stellung befindet, und öffnen Sie den Deckel NIEMALS mit Gewalt. Der Inhalt steht unter äußerst hohem Druck. Das Schwimmerventil muss sich in der unteren Stellung befinden, bevor der Deckel entfernt wird. Das Nichtbeachten dieser Anweisungen kann zu schweren Verletzungen und/oder Sachschäden führen.

Das Einmaleins des Schnellkochens (Druckgarens)

Beim Schnellkochen (Druckgaren) wird der Siedepunkt von Wasser mittels Dampf auf über 100 °C / 212°F gebracht. Durch diese hohen Temperaturen können Sie Speisen viel schneller als gewohnt garen.

(Hinter den Kulissen)

Der Instant Pot Pro Crisp durchläuft beim Schnellkochen (Druckgaren) drei Phasen.

Vorheizen

Das ist auf der Anzeige zu sehen	Das ist nicht auf der Anzeige zu sehen	Tipps
Die Fortschrittsanzeige zeigt Pre-heating (Vorheizen) an. Das Gerät zeigt On (Ein) an.	Beim Vorheizen des Multikochers verdampft Flüssigkeit zu Dampf. Sobald sich genügend Dampf entwickelt hat, springt das Schwimmerventil in die obere Stellung und verriegelt den Deckel.	Die Dauer des Vorheizens hängt u. a. von der Temperatur der Lebensmittel und Flüssigkeit und vom Volumen ab. Bei gefrorenen Lebensmitteln dauert das Vorheizen am längsten. Schnellere Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Lebensmittel vor dem Garen auftauen. Sie können sich während dieser Phase ruhig anderen Dingen widmen - vertrauen Sie dem Instant Pot!

Garen

Das ist auf der Anzeige zu sehen	Das ist nicht auf der Anzeige zu sehen	Tipps
Die Fortschrittsanzeige zeigt Cooking (Garen) an. Das Display wechselt zum Countdown-Timer für das Garen.	Sobald der Instant Pot die erforderliche Druckstufe erreicht hat, beginnt der Garvorgang. Der Instant Pot hält den Gardruck während des gesamten Garvorgangs automatisch auf der Stufe High (Hoch) oder Low (Niedrig).	Ein höherer Druck bedeutet eine höhere Temperatur. Die Einstellungen der Smart-Programme (z. B. Garzeit, Druckstufe etc.) können jederzeit während des Garvorgangs angepasst werden.

Das Einmaleins des Schnellkochens (Druckgarens)

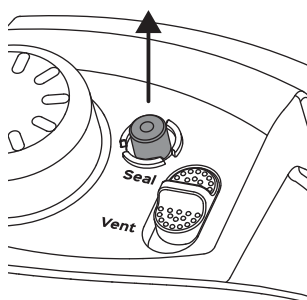
Abdampfen

Das ist auf der Anzeige zu sehen	Das ist nicht auf der Anzeige zu sehen	Tipps
Wenn nach Beenden des Garvorgangs die Warmhaltefunktion aktiviert ist, zeigt die Fortschrittsanzeige Keep Warm (Warmhalten) an und der Timer zählt von 00:00 aufwärts. Anderenfalls kehrt der Multikocher in den Standby-Modus zurück und zeigt End (Ende) an.	Obwohl der Garvorgang beendet ist, steht der Schnellkochtopf noch unter Druck und ist heiß. Durch das Ablassen von Druck wird die Temperatur gesenkt, sodass Sie den Deckel sicher entfernen können.	Befolgen Sie bei der Wahl der besten Abdampfmethode die Anweisungen in Ihrem Rezept. Siehe Druck ablassen: Abdampfmethoden auf der nächsten Seite. Dort finden Sie Informationen zu den sicheren Abdampfmethoden.  Unser Tipp: Der Instant Pot kühlt sich schneller ab, wenn Warmhalten deaktiviert ist.

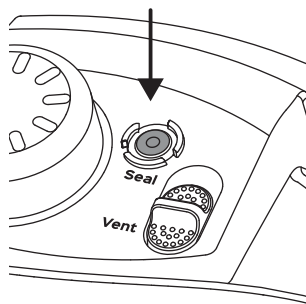
Druck ablassen

Nach dem Druckgaren müssen Sie den Druck ablassen, bevor Sie den Deckel öffnen.

Befolgen Sie zur Wahl einer Abdampfmethode die Anweisungen in Ihrem Rezept und warten Sie vor dem Öffnen des Deckels immer, bis das Schwimmerventil nach unten gesunken ist.



Unter Druck



Nicht unter Druck

⚠ VORSICHT

Der unter Druck stehende Dampf wird oben am Dampfablassventil abgelassen. Halten Sie niemals ungeschützte Haut über das Dampfablassventil, um Verbrennungen zu vermeiden.

Der Innentopf ist nach dem Garen heiß. Nutzen Sie bei der Handhabung des heißen Innentopfs stets einen geeigneten Handschutz, um Verbrennungen zu vermeiden.

⚠ WARNUNG

Der über das Dampfablassventil austretende Dampf ist heiß. Halten Sie **NIEMALS** Hände, Gesicht oder ungeschützte Haut über die Dampfablassvorrichtung, wenn Druck abgelassen wird, um Verletzungen zu vermeiden.

Verdecken oder blockieren Sie niemals das Dampfablassventil oder dessen Abdeckung, um Verletzungen und/oder Sachschäden zu vermeiden.

⚠ GEFAHR

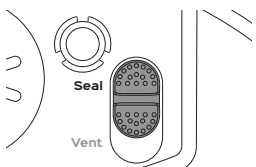
Entfernen Sie **NIEMALS** den Deckel, wenn sich das Schwimmerventil in der oberen Stellung befindet, und öffnen Sie den Deckel **NIEMALS** mit Gewalt. Der Inhalt steht unter äußerst hohem Druck. Das Schwimmerventil muss sich in der unteren Stellung befinden, bevor der Deckel entfernt wird. Das Nichtbeachten dieser Anweisungen kann zu schweren Verletzungen und/oder Sachschäden führen.

Druck ablassen

Abdampfmethoden

Langsames Abdampfen

Der Garvorgang stoppt allmählich. Während die Temperatur im Multikocher sinkt, nimmt der Druck im Instant Pot Pro Crisp langsam ab.

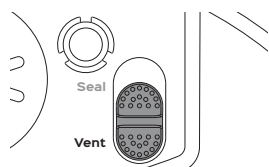
Das müssen Sie tun	Das passiert
Belassen Sie den Schnellabdampfschalter nach Ende des Garvorgangs auf Seal (Verriegeln), bis das Schwimmerventil nach unten in den Deckel sinkt.  Stellung „Seal“ (Verriegeln)	Die Lebensmittel werden auch nach Ende des Smart-Programms weiter gegart.  Unser Tipp: Das nennt sich „Ruhen lassen“ und ist besonders für große Fleischstücke geeignet. Die zum Abdampfen benötigte Zeit kann – abhängig vom Volumen und der Art bzw. Temperatur der verwendeten Lebensmittel und Flüssigkeiten – schwanken. Sofern Sie keine QuickCool™-Technologie verwenden, kann die langsame Abdampfmethode bei einigen Speisen bis zu 40 Minuten dauern. Planen Sie dies ein, denn das Warten lohnt sich! Unter QuickCool wird erläutert, wie Sie auf natürliche Weise schneller als je zuvor Druck ablassen können!

HINWEIS

Nutzen Sie die langsame Abdampfmethode nach dem Garen sehr stärkehaltiger Lebensmittel (wie Suppen, Eintöpfe, Chilis, Nudeln, Haferflocken und Congee) oder nach dem Garen von Lebensmitteln, deren Volumen sich während des Garens ausdehnt (wie Bohnen und Getreide).

Schnellabdampfen

Stoppt den Garvorgang rasch und verhindert ein Überkochen. Perfekt geeignet für schnell gar werdende Gemüsesorten und delikate Meeresfrüchte!

Das müssen Sie tun	Das passiert
Stellen Sie den Schnellabdampfschalter von Seal (Verriegeln) auf Vent (Abdampfen) und warten Sie, bis das Schwimmerventil nach unten in den Deckel sinkt.  Stellung „Vent“ (Abdampfen)	Wenn die Abdeckung des Dampfablasses ordnungsgemäß angebracht ist, hören Sie ein gedämpftes Zischen, wenn der Dampf auf die Abdeckung trifft und sich auflöst. Ist die Abdeckung nicht ordnungsgemäß angebracht, tritt oben am Dampfablassventil ein lauter Dampfstrahl aus.

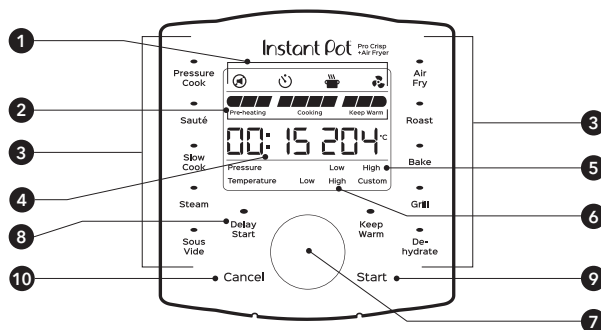
Druck ablassen

HINWEIS

Nutzen Sie die schnelle Abdampfmethode nicht nach dem Garen fett- bzw. ölhaltiger, dickflüssiger oder sehr stärkehaltiger Lebensmittel (z. B. Eintöpfe, Chilis, Nudeln und Congee) oder beim Garen von Lebensmitteln, deren Volumen sich während des Garens ausdehnt (z. B. Bohnen und Getreide).

Falls es beim Ablassen von Druck stark spritzt, stellen Sie den Schnellabdampfschalter zurück von **Vent** (Abdampfen) auf **Seal** (Verriegeln) und warten Sie einige Minuten, bevor Sie erneut versuchen, den Dampf abzulassen. Spritzt es erneut, verwenden Sie die langsame Abdampfmethode, um den verbleibenden Druck sicher abzubauen.

Bedienkonsole



1	Statussymbole	Zeigt den Status der verschiedenen Einstellungen an. Weitere Details finden Sie unter Bedienkonsole: Statussymbole .	
2	Fortschrittsanzeige	Zeigt an, wenn sich der Multikocher im Vorheiz-, Gar- oder Warmhaltemodus befindet. Weitere Details finden Sie unter Bedienkonsole: Fortschrittsanzeige .	
3	Smart-Programme	Schnellkochdeckel „Pressure Cook“ (Schnellkochen bzw. Druckgaren) „Slow Cook“ (Schongaren) „Sauté“ (Sautieren) „Sous Vide“ (Vakuumgaren) „Steam“ (Dampfgaren)	Frittierdeckel „Air Fry“ (Frittieren) „Roast“ (Braten) „Bake“ (Backen) „Grill“ (Grillen) „Dehydrate“ (Trocknen)
4	Timer	Zeigt die Zeit im Format hh:mm (Stunden, Minuten) an. Zählt je nach Smart-Programm auf- oder abwärts. Während des Smart-Programms „Sous Vide“ (Vakuumgaren) zeigt die Anzeige auch die Temperatur in °C (Celsius) oder °F (Fahrenheit) an.	
5	Druck	Zum Wechseln zwischen „Low“ (Niedrig) und „High“ (Hoch).	
6	Temperatur	Zum Wechseln zwischen „Low“ (Niedrig), „High“ (Hoch) und „Custom“ (Benutzerdefiniert).	
7	Drehregler	Drehen Sie den Drehregler, um die Smart-Programme zu durchlaufen, die Statussymbole zu ändern und um die Zeit, Temperatur oder Druckstufe anzupassen. Der Drehregler dient auch als Drucktaste. Drücken Sie den Drehregler, um die gewählten Einstellungen zu bestätigen.	
8	Delay Start (Zeitversetztes Garen)	Zum Verwenden der Funktion „Delay Start“ (Zeitversetztes Garen). Dient gleichzeitig als Küchentimer!	
9	Start	Zum Starten des ausgewählten Smart-Programms.	
10	Cancel (Abbrechen)	Zum jederzeitigen Abbrechen eines Smart-Programms. Versetzt den Multikocher wieder in den Standby-Modus.	

Bedienkonsole

Statussymbole

-  Der Ton ist eingeschaltet.
-  Der Ton ist ausgeschaltet.
-  Der Timer für zeitversetztes Garen läuft.
-  Erscheint, wenn „Keep Warm“ (Warmhalten) läuft oder so eingestellt ist, dass es sich nach Beendigung des Garvorgangs einschaltet.
-  Ein Smart-Programm zum Frittieren wurde ausgewählt.

Fortschrittsanzeige



Beim Start eines Smart-Programms blinkt die Fortschrittsanzeige, um anzuzeigen, dass **Pre-heating** (Vorheizen) läuft. Das Gerät zeigt während des Vorheizens **On** (Ein) an und signalisiert damit, dass es bald losgehen kann.



Wenn der Pro Crisp die eingestellte Druckstufe oder Temperatur erreicht hat, blinkt die Fortschrittsanzeige, um anzuzeigen, dass **Cooking** (Garen) begonnen hat. Das Display zählt die Garzeit herunter und zeigt die gewählte Druck- oder Temperaturstufe an.



Wenn bei Abschluss des Garvorgangs „Keep Warm“ (Warmhalten) aktiviert ist, zeigt die Fortschrittsanzeige **Keep Warm** (Warmhalten) an und der Timer zeigt die abgelaufene Zeit bis maximal 10 Stunden (**10:00**) an. Wenn „Keep Warm“ (Warmhalten) abgeschlossen ist, zeigt das Display **End** (Ende) an.

Wenn bei Abschluss des Garvorgangs „Keep Warm“ (Warmhalten) nicht aktiviert ist, kehrt der Multikocher in den Standby-Modus zurück und zeigt **End** (Ende) an.

Die vollständige Bedienungsanleitung finden Sie online auf instantpot.co.uk.

*Die Abbildungen in diesem Dokument dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen.
Beziehen Sie sich auf das Ihnen vorliegende Produkt.*

Bedienkonsole

Statusmeldungen

OFF	Standby-Modus – der Pro Crisp wartet auf Ihre Befehle!
On	Der Pro Crisp befindet sich in der Phase Pre-heating (Vorheizen).
Hot	Das Display zeigt Hot (Heiß) an, wenn der Pro Crisp während des Sautierens die perfekte Temperatur erreicht.  Nach Erlöschen der Nachricht beginnt der Timer mit dem Zählen der Garzeit.
00:15	Das Display zeigt eine der folgenden Optionen an: • Den Timer für Cooking (Garen) in Stunden und Minuten (hh:mm) • Wie viel Zeit bei Delay Start (Zeitversetztes Garen) verbleibt, bevor der Garvorgang beginnt • Wie lange die Speisen nach Beendigung des Garvorgangs mit Keep Warm warmgehalten wurden
End	Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, zeigt das Display End (Ende) an.

Sie haben eine andere Statusmeldung gesehen? Siehe „Beseitigen von Störungen“ in der vollständigen Anleitung online auf instantpot.co.uk.

Druckregelfunktionen (Ihre kleine Trickkiste!)

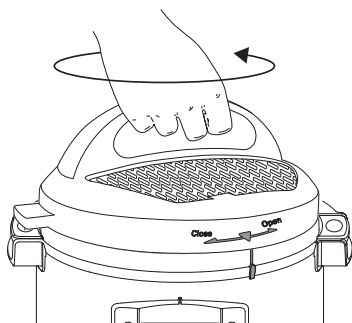
Siehe **Pflege, Reinigung und Lagerung** zum Einsetzen und Entfernen von Teilen.

Schnellkochdeckel

Was wir daran schätzen	Was Sie darüber wissen sollten
Wenn Sie den Deckel schließen (über den Griffen am neuen Innentopf!), wird er automatisch auf Seal (Verriegeln) gestellt – damit ist das Schnellkochen (Druckgaren) <i>so leicht wie noch nie</i>. Der Deckelgriff ist sowohl für Links- als auch für Rechtshänder bequem zu bedienen und lässt sich aufrecht in das Multikochergehäuse stellen! Ist der Pro Crisp an den Netzstrom angeschlossen, spielt er eine kurze Melodie ab, wenn Sie den Deckel öffnen oder schließen :)	Während des Garens ohne Druck können Sie den Deckel abnehmen und Ihre Speisen während des Garens kosten. Beim Schnellkochen (Druckgaren) wird der Deckel erst verriegelt, wenn der Multikocher unter Druck steht. Nehmen Sie den Deckel nicht unnötig ab!

Öffnen des Deckels

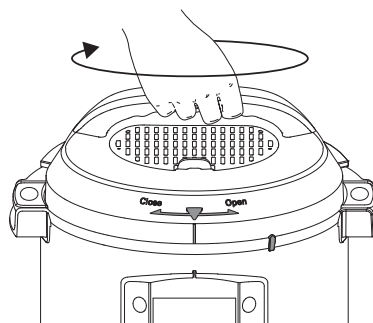
- 01** Fassen Sie den Deckelgriff und drehen Sie ihn nach links, um das Symbol auf dem Deckel ▼ und das Symbol auf dem Rand des Multikochergehäuses I aufeinander auszurichten.
- 02** Heben Sie den Deckel des Multikochergehäuses an und nehmen Sie ihn zu Ihrem Körper hin ab.



Sichere Abdampfmethode
finden Sie unter **Druck ablassen:**
Abdampfmethode.

Schließen des Deckels

- 01** Richten Sie das Symbol auf dem Deckel ▼ und das Symbol auf dem Multikochergehäuse I aufeinander aus und setzen Sie den Deckel auf.
- 02** Drehen Sie den Deckel nach rechts, bis das Symbol auf dem Deckel ▼ auf die Mitte der Bedienkonsole ausgerichtet ist.



Die Abbildungen in diesem Dokument dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen.
Beziehen Sie sich auf das Ihnen vorliegende Produkt.

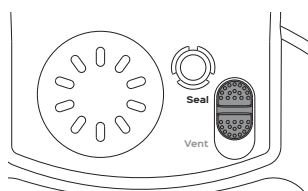
Druckregelfunktionen

Schnellabdampfschalter

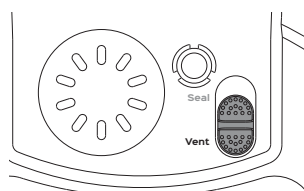
Der Schnellabdampfschalter steuert das Dampfablassventil – also das Teil, das für den Druckablass zuständig ist.

Was wir daran schätzen	Was Sie darüber wissen sollten
Der Schnellabdampfschalter lässt sich <i>super</i> einfach verwenden und sorgt dafür, dass Ihre Hände nicht in die Nähe des Dampfs kommen, der aus dem Multikocher austritt.	Er schaltet sich automatisch auf Seal (Verriegeln), wenn Sie den Deckel schließen. Sie müssen ihn zum Garen ohne Druck also auf Vent (Abdampfen) stellen.

Sichere Abdampfmethoden finden Sie unter **Druck ablassen: Abdampfmethoden**.



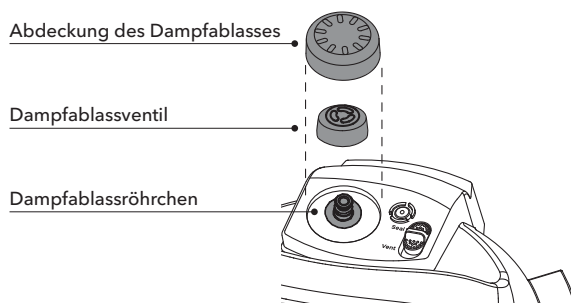
Stellung Seal (Verriegeln)



Stellung Vent (Abdampfen)

Dampfablassvorrichtung

Die Dampfablassvorrichtung muss vor dem Gebrauch vollständig angebracht sein.



Was wir daran schätzen	Was Sie darüber wissen sollten
Wenn das Ventil abdampft, verteilt die Abdeckung des Dampfablasses den Dampf, sodass das Schnellabdampfen vorsichtig und allmählich erfolgt.	Beim Ablassen des Drucks steigt der Dampf vom Innentopf durch das Dampfablassröhrchen nach oben und tritt oben aus dem Dampfablassventil aus - daher ist es wichtig, den Bereich sauber und frei zu halten. Das Dampfablassventil sitzt locker auf dem Dampfablassröhrchen.

⚠️ WARNUNG

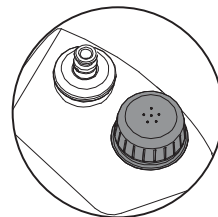
Bedecken oder blockieren Sie die Dampfablassvorrichtung niemals in irgendeiner Form, um Verletzungen und/oder Sachschäden zu vermeiden.

Druckregelfunktionen

Ventilabdeckung (Verstopfungsschutz)

Die Ventilabdeckung verhindert ein Aufsteigen von Lebensmittelstücken durch das Dampfablessröhrchen und unterstützt somit die Druckregulierung.

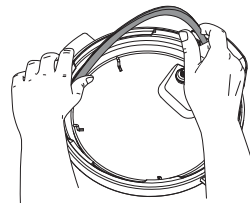
Die Ventilabdeckung ist ein wesentlicher Bestandteil der Produktsicherheit und notwendig für das Schnellkochen (Druckgaren). Sie muss daher vor dem Gebrauch angebracht werden.



Dichtungsring

Wenn der Schnellkochdeckel geschlossen ist, erzeugt der Dichtungsring eine luftdichte Abdichtung zwischen Deckel und Innentopf.

Der Dichtungsring muss vor dem Gebrauch eingesetzt werden.



 Es darf jeweils nur ein Dichtungsring in den Deckel eingesetzt sein.

 Unser Tipp: Silikon ist porös und nimmt daher starke Aromen oder bestimmte Geschmacksnoten an. Halten Sie zusätzliche Dichtungsringe bereit, um die Übertragung dieser Aromen und Geschmacksnoten von einem Gericht auf ein anderes zu beschränken. Besuchen Sie unseren Shop und verwenden Sie beim Garen Farbcodes!

VORSICHT

Überprüfen Sie den Dichtungsring vor jedem Gebrauch auf Schnitte, Verformungen und den korrekten Sitz, da sich Dichtungsringe mit der Zeit dehnen können. Verwenden Sie den Dichtungsring NICHT, wenn er gedehnt, verformt oder beschädigt ist.

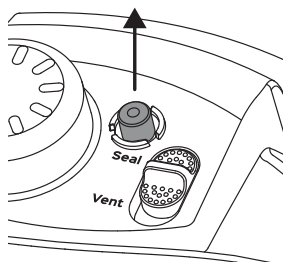
Tauschen Sie den Dichtungsring alle 12 bis 18 Monate oder früher aus und verwenden Sie nur zugelassene Instant Pot Dichtungsringe.

Das Nichtbeachten dieser Anweisungen kann das Austreten von Lebensmitteln und somit Verletzungen oder Sachschäden zur Folge haben.

Druckregelfunktionen

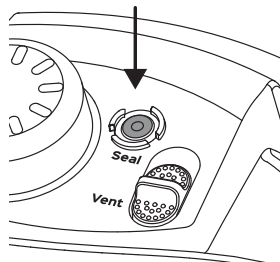
Schwimmerventil

Das Schwimmerventil zeigt an, ob der Multikocher unter Druck steht oder nicht. Es kann zwei Stellungen einnehmen:



Unter Druck

Das Schwimmerventil ragt deutlich über die Oberfläche des Deckels hinaus.



Nicht unter Druck

Das Schwimmerventil ist nach unten gesunken und bündig mit dem Deckel.

Schwimmerventil und Silikonkappe verhindern gemeinsam, dass der unter Druck stehende Wasserdampf austritt. Diese Teile müssen vor dem Gebrauch eingesetzt werden. Verwenden Sie den Instant Pot niemals ohne das korrekt eingesetzte Schwimmerventil. **Berühren Sie das Schwimmerventil während des Gebrauchs nicht.**

⚠ GEFAHR

Entfernen Sie NIEMALS den Deckel, wenn sich das Schwimmerventil in der oberen Stellung befindet, und öffnen Sie den Deckel NIEMALS mit Gewalt. Der Inhalt steht unter äußerst hohem Druck. Das Schwimmerventil muss sich in der unteren Stellung befinden, bevor der Deckel entfernt wird. Das Nichtbeachten dieser Anweisungen kann zu schweren Verletzungen und/oder Sachschäden führen.

QuickCool™

Siehe „QuickCool“ in der vollständigen Anleitung online auf instantpot.co.uk für weitere Informationen.

⚠ VORSICHT

Während und nach dem Kochen ist der Deckel heiß. Berühren Sie das freiliegende Metall nicht mit bloßer Haut, um Verletzungen zu vermeiden.

Garen mit dem Schnellkochdeckel

Der Instant Pot Pro Crisp ist in der Küche erstaunlich vielseitig. Egal, wie Sie Ihre Speisen zubereiten wollen, der Pro Crisp hält Ihnen den Rücken frei!

Sie können sogar die Garzeit, Druckstufe und Temperatur ändern, nachdem ein Programm gestartet wurde. Drücken Sie einfach den Drehregler, um die Einstellfelder aufzurufen und die gewünschten Änderungen vorzunehmen, und drücken Sie dann **Start**.

Die vollständige Anleitung finden Sie online auf instantpot.co.uk. Besuchen Sie auch unsere Website auf instantpot.co.uk mit einfachen und leckeren Gerichten, die Spaß machen. Auf instantpot.com/app können Sie auch die kostenlose Instant Pot App herunterladen, um nach Rezepten zu suchen, Favoriten zu speichern und mehr!

⚠ VORSICHT

Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch stets, dass der **Deckel** und der **Innentopf** sauber und in funktionsfähigem Zustand sind.

- Um Verletzungen oder Schäden am Gerät zu vermeiden, ersetzen Sie den Innentopf, falls er verbeult, verformt oder beschädigt ist.
- Verwenden Sie ausschließlich einen für dieses Modell zugelassenen Instant Pot Innentopf.

Achten Sie immer darauf, dass das Heizelement sauber und trocken ist, bevor Sie den Innentopf in das Multikochergehäuse einsetzen.

Durch ein Nichtbeachten dieser Anweisungen kann der Multikocher beschädigt werden. Ersetzen Sie beschädigte Teile, um den sicheren Betrieb des Multikochers zu gewährleisten.

Kurzanleitung

Achten Sie immer darauf, dass Sie Lebensmittel und flüssige Zutaten in den Innentopf aus Edelstahl geben und NICHT direkt in das Multikochergehäuse!

Druckstufe	Empfohlen für	Hinweise
Niedrig 35–55 kPa (5.1 – 8.0 psi)	Fisch und Meeresfrüchte, weiches Gemüse und Reis.	Beim Druckgaren regelt die Druckstufe die Gartemperatur. Höherer Druck = höhere Temperatur!
Hoch 65–85 kPa (9.4 – 12.3 psi)	Eier, Fleisch, Geflügel, Wurzelgemüse, Haferflocken, Bohnen, Getreide, Knochenbrühe, Eintopf, Chili.	

Für das Schnellkochen (Druckgaren) sollten Flüssigkeiten auf Wasserbasis verwendet werden, wie Fond, Brühe, Suppe oder Saft. Falls Sie Dosensuppen, Kondenssuppen oder Suppen auf Sahnebasis verwenden, fügen Sie wie unten angegeben Flüssigkeit hinzu.

Größe des Instant Pot	Mindestvolumen an Flüssigkeit für das Schnellkochen (Druckgaren)*
7,6 Liter	500 ml

*Sofern im Rezept nicht anders angegeben.

Garen mit dem Schnellkochdeckel

⚠ VORSICHT

Um Anbrennen oder Verbrühungen zu vermeiden, seien Sie beim Druckgaren mit mehr als 60 ml Öl, ölhaltigen Soßen, Suppen mit Kondenssahne sowie dicken Soßen besonders vorsichtig. Fügen Sie eine geeignete Flüssigkeit hinzu, um Soßen zu verdünnen. Vermeiden Sie Rezepte, für die mehr als 60 ml Öl oder Fett benötigt werden.

Schnellkochen (Druckgaren)

Nutzen Sie den Dampfdruck, um Speisen schnell, gleichmäßig und ganz durch zu garen – so erhalten Sie jedes Mal köstliche Ergebnisse.

Folgen Sie immer einem offiziellen Instant Pot Rezept auf instantpot.co.uk oder den bewährten und erprobten Garzeiten auf instantpot.co.uk. So erhalten Sie optimale Ergebnisse.

Zeitbereich	Voreingestellte Zeit	Voreingestellter Druck
0 Minuten bis 8 Stunden (00:00 bis 08:00)	35 Minuten (00:35)	Hoch

Schongaren

Verwenden Sie „Slow Cook“ (Schongaren) für einfache, selbstgemachte Eintopfgerichte. Bereiten Sie Käsespätzle, butterzarte Rippchen und Pulled Pork mit einem Knopfdruck zu.

Temperaturstufe	Empfohlen für	Hinweise
Niedrig	Ganztägiges Schongaren bei niedrigen Temperaturen. Sollte für optimale Ergebnisse auf mindestens 6 Stunden (06:00) eingestellt werden.	Sie können den Schnellkochdeckel verwenden oder auch jeden beliebigen Glasdeckel mit einem Entlüftungsloch, wenn Sie Ihr Essen während des Garvorgangs beobachten wollen.
Hoch	Schongaren, aber ein wenig schneller.	Zubehörteile finden Sie in unserem Shop! Die Speisen sollten mindestens 3 Stunden (03:00) garen, sofern in Ihrem Rezept nicht anders angegeben.

💡 Unser Tipp: Die zwei Wärmeeinstellungen dieses Smart-Programms sind vergleichbar mit denen eines herkömmlichen Schongarers, sodass Sie weiterhin alle Lieblingsgerichte Ihrer Familie zubereiten können!

Voreingestellte Zeit	Zeitbereich	Voreingestellte Temperatur
4 Stunden (04:00)	30 Minuten bis 24 Stunden (00:30 bis 24:00)	Hoch

Garen mit dem Schnellkochdeckel

HINWEIS

Das Schwimmerventil sollte während des Schongarens nicht nach oben steigen. Der Deckel kann während des Garvorgangs jederzeit bequem geöffnet werden. Wenn das Schwimmerventil nach oben steigt, überprüfen Sie, ob der Schnellabdampfschalter auf **Vent** (Abdampfen) gestellt ist. Sichere Abdampfmethode finden Sie unter **Druck ablassen: Abdampfmethode**.

Dampfgaren

Das Programm „Steam“ (Dampfgaren) funktioniert wie ein herkömmlicher Dampfgarer für Herdplatten, bei dem mithilfe einer kochenden Flüssigkeit im Innentopf die Lebensmittel mit heißem Dampf gegart werden. Verwenden Sie den Mehrzweckinsatz beim Dampfgaren, um Lebensmittel über der Kochflüssigkeit zu dämpfen.

Voreingestellte Zeit	Zeitbereich	Voreingestellte Temperatur
30 Minuten (00:30)	1 bis 30 Minuten (00:01 bis 00:30)	100 °C 212 °F Nicht anpassbar.

HINWEIS

Das Schwimmerventil sollte während des Dampfgarens nicht nach oben steigen. Der Deckel kann während des Garvorgangs jederzeit bequem geöffnet werden. Wenn das Schwimmerventil nach oben steigt, überprüfen Sie, ob der Schnellabdampfschalter auf **Vent** (Abdampfen) gestellt ist. Sichere Abdampfmethode finden Sie unter **Druck ablassen: Abdampfmethode**.

HINWEIS

Wenn sich Dampf im Innentopf befindet, können Sie beim Wiederaufsetzen des Schnellkochdeckels einen gewissen Widerstand feststellen. Lassen Sie ihn vor dem Schließen vollständig aufsetzen und denken Sie daran, den Schnellabdampfschalter wieder auf **Vent** (Abdampfen) zu stellen.

Vakuulgaren

Beim Vakuulgaren werden Lebensmittel für lange Zeit in einem luftdicht verschlossenen, lebensmittelechten Beutel unter Wasser gegart. Die Lebensmittel werden in ihrem eigenen Saft gegart. Dies führt zu saftigen, leckeren und unglaublich zarten Speisen.

Voreingestellte Zeit	Zeitbereich	Voreingestellte Temperatur	Temperaturbereich
3 Stunden (03:00)	30 Minuten bis 99 Stunden und 30 Minuten (00:30 bis 99:30)	60 °C 140 °F	25 bis 95 °C 77 bis 203 °F

Garen mit dem Schnellkochdeckel

⚠ VORSICHT

Überfüllen Sie den Innentopf nicht, um Sachschäden am Multikocher zu vermeiden. Achten Sie darauf, dass zwischen dem Gesamtinhalt (Wasser *und* Beutel) und dem oberen Rand des Innentopfs mindestens 5 cm Platz bleiben.

Vergewissern Sie sich beim Garen von Fleisch stets mithilfe eines Fleischthermometers, dass eine sichere Mindestkerntemperatur erreicht wird. Weitere Informationen hierzu entnehmen Sie bitte der Website der WHO (Weltgesundheitsorganisation) auf https://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/en/5keys_en.pdf?ua=1 und/oder den Empfehlungen zur Lebensmittelsicherheit der zuständigen Behörden Ihres Landes.

Warmhalten

Perfekt zum Aufwärmen von Mahlzeiten oder zum Warmhalten von Speisen über längere Zeiträume.

Voreingestellte Zeit	Zeitbereich	Voreingestellte Temperatur	Temperaturbereich
10 Stunden (10:00)	30 Minuten bis 10 Stunden (00:30 bis 10:00)	Hoch	Hoch, Niedrig, Benutzerdefiniert: 25 bis 90 °C 77 bis 194 °F

⚠ VORSICHT

Dickflüssigere Speisen können ein gleichmäßiges Erhitzen verhindern, was zu verdorbenen Speisen führen kann, wenn sie unbeaufsichtigt bleiben. Wenn Sie dickflüssige Speisen wie Eintopf und Chili zubereiten, rühren Sie den Inhalt des Innentopfs alle 40 bis 60 Minuten um, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilen kann.

Garen ohne Deckel

Sautieren

Ähnlich wie bei der Zubereitung in einer Bratpfanne, auf einer Grillplatte oder auf dem Grillblech eines Ofens können Sie „Sauté“ (Sautieren) verwenden, um Flüssigkeiten zu köcheln, zu reduzieren und einzudicken, kurzgebratene Pfannengerichte zuzubereiten, Gemüse zu karamellisieren und Fleisch vor oder nach anderen Garmethoden scharf anzubraten. Die Funktion **Sauté** (Sautieren) darf nur ohne Deckel verwendet werden.

 Unser Tipp: Auf Wunsch können Sie den Innentopf auf jedem Elektro-, Keramik-, Gas- oder Induktionskochfeld verwenden. Die Silikongriffe ermöglichen ein einfaches Festhalten und Rühren ohne Rutschen!

Voreingestellte Zeit	Zeitbereich	Voreingestellte Temperatur	Temperaturbereich
30 Minuten (00:30)	1 Minute bis 1 Stunde (00:01 bis 01:00)	Hoch	Hoch Niedrig Benutzerdefiniert: Level 1–6

WARNUNG

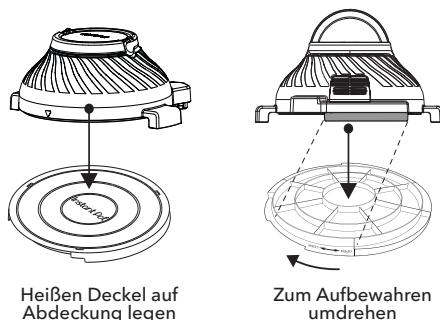
Beim Smart-Programm „Sauté“ (Sautieren) werden hohe Temperaturen erreicht. Ohne Beaufsichtigung können Speisen bei dieser Einstellung anbrennen. Verwenden Sie KEINEN Deckel und lassen Sie den Multikocher während des Sautierens NICHT unbeaufsichtigt.

Die vollständige Anleitung finden Sie online auf instantpot.co.uk. Besuchen Sie auch unsere Website auf instantpot.co.uk mit einfachen und leckeren Gerichten, die Spaß machen. Auf instantpot.com/app können Sie auch die kostenlose Instant Pot App herunterladen, um nach Rezepten zu suchen, Favoriten zu speichern und mehr!

Garen mit dem Frittierdeckel

Die vollständige Anleitung finden Sie online auf **instantpot.co.uk**. Besuchen Sie auch unsere Website auf **instantpot.co.uk** mit einfachen und leckeren Gerichten, die Spaß machen. Auf **instantpot.com/app** können Sie auch die kostenlose Instant Pot App herunterladen, um nach Rezepten zu suchen, Favoriten zu speichern und mehr!

Beim Garen mit dem Frittierdeckel ist es erforderlich, ihn gelegentlich vom Multikochergehäuse abzuheben. Achten Sie immer darauf, dass Sie den heißen Deckel auf die mitgelieferte Schutzabdeckung und nicht direkt auf die Arbeitsplatte legen.



Sie können unterschiedliche Ergebnisse erzielen, indem Sie den Luftstrom im Innentopf verändern.

Wenn Sie:	Erhalten Sie dieses Ergebnis:
Die Speisen zum Garen direkt in den Innentopf geben.	Goldgelbe und knusprige Oberseite. Da die Luft jedoch nicht unter die Speise strömen kann, können die Säfte vom Garvorgang dazu führen, dass die Unterseite eine feuchte Konsistenz behält. Toll für Hähnchen, weniger ideal für Frühlingsrollen!
Die Speisen auf den Boden des höhenverstellbaren Frittierkorbs geben.	Goldgelbe und knusprige Oberseite und Seiten. Die Säfte vom Garen tropfen ab, sodass auch die Unterseite knusprig wird.
Die Speisen auf den Boden des höhenverstellbaren Frittierkorbs geben und dann mit der Grill-/Dehydrierschale abdecken.	Der Luftstrom wird umgelenkt, sodass die Oberfläche weniger knusprig wird. Großartig zum Trocknen!
Speisen auf die Grill-/Dehydrierschale im höhenverstellbaren Frittierkorb legen.	Ihre Speisen garen ganz nah am Heizelement und werden viel schneller knusprig. Perfekt, um Käse zu schmelzen oder Ihrem Gericht ein goldenes Finish zu verleihen.

⚠ VORSICHT

Vergewissern Sie sich beim Garen von Fleisch stets mithilfe eines Fleischthermometers, dass eine sichere Mindestkerntemperatur erreicht wird. Weitere Informationen hierzu entnehmen Sie bitte der Website der WHO (Weltgesundheitsorganisation) auf https://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/en/5keys_en.pdf?ua=1 und/oder den Empfehlungen zur Lebensmittelsicherheit der zuständigen Behörden Ihres Landes.

Garen mit dem Frittierdeckel

Frittieren, Braten, Backen, Grillen und Trocknen

Mit dem Frittierdeckel können Sie Ihren Mahlzeiten einen fantastischen Geschmack und eine tolle Konsistenz verleihen.

Achten Sie bei Verwendung des Frittierdeckels immer darauf, dass Sie die Zutaten in den Innentopf aus Edelstahl geben.

Die Voreinstellungen dienen als nützlicher Ausgangspunkt zum Experimentieren. Die Smart-Programme speichern die von Ihnen vorgenommenen Einstellungen, sodass Ihre neuen Lieblingsgerichte immer auf Knopfdruck verfügbar sind!

Smart-Programm	Voreingestellte Zeit	Zeitbereich	Voreingestellte Temperatur	Temperaturbereich
„Air Fry“ (Frittieren)	18 Minuten (00:18)	1 Minute bis 1 Stunde (00:01 bis 01:00)	204 °C 400 °F	82 bis 232 °C 180 bis 450 °F
	Mit dem Programm „Air Fry“ (Frittieren) können Sie äußerst schmackhafte Speisen zubereiten – und das mit nur wenig Öl! Verleihen Sie bereits gegarten Gerichten extra Knusprigkeit oder verwenden Sie den Frittierdeckel, um ein Gericht von Anfang bis Ende zu garen. Ideal für frische oder gefrorene Pommes frites, Hähnchenflügel, Shrimps und mehr.			
„Roast“ (Braten)	40 Minuten (00:40)	1 Minute bis 1 Stunde (00:01 bis 01:00)	193 °C 380 °F	82 bis 232 °C 180 bis 450 °F
	Verleihen Sie Ihrem Braten eine schöne Kruste, lassen Sie Geflügelhäute knusprig werden oder geben Sie Ihrem Gemüse eine goldene Oberfläche. Toll für Rind-, Lamm- und Schweinefleisch, Geflügel, Gemüse und mehr.			
„Bake“ (Backen)	30 Minuten (00:30)	1 Minute bis 1 Stunde (00:01 bis 01:00)	185 °C 365 °F	82 bis 232 °C 180 bis 450 °F
	Mit dem Smart-Programm „Bake“ (Backen) können wie in einem kleinen Backofen verführerische Brownies, luftige Kuchen, Gebäck, Brötchen und vieles mehr zubereitet werden. Sie können Kuchen mit dem höhenverstellbaren Frittierkorb oder ofenfesten Backformen wie einer Springform backen. Stellen Sie Ihre Backform beim Garen auf den Mehrzweckinsatz. Decken Sie den Teig während des Backens nicht ab, es sei denn, es ist in Ihrem Rezept angegeben.			
„Grill“ (Grillen)	6 Minuten (00:06)	1 bis 40 Minuten (00:01 bis 00:40)	232 °C 450 °F	Nicht anpassbar.
	Beim Grillen werden Lebensmittel von oben erhitzt und sollten daher so nahe wie möglich am Heizelement positioniert werden. Perfekt zum Schmelzen von Käse auf französischer Zwiebelsuppe.			
„Dehydrate“ (Trocknen)	7 Stunden (07:00)	1 bis 72 Stunden (01:00 bis 72:00)	52 °C 125 °F	41 bis 74 °C 105 bis 165 °F
	Trocknet Lebensmittel auf sichere Weise bei geringer Hitze über einen langen Zeitraum. Stellen Sie Trockenobst, dehydrierte Gemüsechips und alle Arten von Dörrfleisch her. Halten Sie sich beim Trocknen von Fleisch stets an ein bewährtes Rezept.			

Garen mit dem Frittierdeckel

Je nach Rezept können Sie zum Garen oder Frittieren den Mehrzweckinsatz oder jedes ofenfeste Kochgeschirr verwenden oder die Speisen auch direkt in den Innentopf legen. Achten Sie nur darauf, dass Sie immer zuerst den Innentopf aus Edelstahl einsetzen!

Wenn Sie einen Kuchen ...	
... im höhenverstellbaren Frittierkorb backen, kleiden Sie das Innere mit Aluminiumfolie oder Backpapier aus und geben Sie dann den Teig hinein.	... in einer Backform backen, setzen Sie den multifunktionalen Einsatz unten in den Innentopf ein und stellen Sie die Backform anschließend auf den Einsatz im Innentopf.  Lassen Sie etwa 2,5 cm Abstand um die Backform, damit die Hitze gleichmäßig zirkulieren kann.

Pflege, Reinigung und Lagerung

Reinigen Sie Ihren Instant Pot Pro Crisp und seine Teile nach jedem Gebrauch. Das Nichtbeachten dieser Reinigungsanweisungen kann zu einem katastrophalen Versagen und infolgedessen zu Sachschäden und/oder schweren Verletzungen führen.

Trennen Sie Ihren Multikocher vor der Reinigung immer vom Stromnetz und lassen Sie ihn auf Zimmertemperatur abkühlen. Verwenden Sie an keinem Teil oder Zubehör des Instant Pot Scheuerschwämme aus Metall, Scheuerpulver oder aggressive chemische Reinigungsmittel.

Lassen Sie vor dem Gebrauch und vor der Lagerung alle Oberflächen gut trocknen.

Teile	Reinigungsmethoden und -anweisungen
Zubehörteile • Mehrzweck Einsatz • Grill-/Dehydrierschale • Höhenverstellbarer Frittierkorb • Frittierkorb-Unterlage • Schutzabdeckung	Im oberen Fach spülmaschinenfest. Ansonsten mit einem feuchten Tuch und mildem Geschirrspülmittel reinigen und mit klarem, warmem Wasser gut nachspülen. • Nehmen Sie den höhenverstellbaren Frittierkorb vor der Reinigung auseinander. • Vor dem Hinzugeben von Lebensmitteln können Sie die Grill-/Dehydrierschale und/oder den Frittierkorb mit Kochspray besprühen, um die anschließende Reinigung zu erleichtern. • Verwenden Sie die Rückseite der Schutzabdeckung, um den Frittierdeckel bei der Lagerung abzudecken.
Schnellkochdeckel und -teile • Dampfablassventil • Abdeckung des Dampfablasses • Ventilabdeckung (Verstopfungsschutz) • Dichtungsring • Schwimmerventil • Silikonkappe • QuickCool-Schutzabdeckung • Auffangbehälter für Kondenswasser	Im oberen Fach spülmaschinenfest. Entfernen Sie vor der Reinigung alle anderen Teile aus dem Deckel. Siehe Pflege, Reinigung und Lagerung: Entfernen und Einsetzen von Teilen. • Nachdem das Dampfablassventil und die Ventilabdeckung entfernt wurden, reinigen Sie das Innere des Dampfablassröhrchens mit einem Pfeifenreiniger, um ein Verstopfen zu vermeiden. • Um nach dem Spülen des Deckels in der Spülmaschine Restwasser zu entfernen, halten Sie ihn am Griff senkrecht über der Spüle und drehen Sie ihn um 360 Grad – wie ein Lenkrad. • Lagern Sie den Deckel nach der Reinigung und Entfernung von Restwasser umgedreht auf dem Multikochergehäuse, damit er vollständig trocknen kann. • Lagern Sie die Dichtungsringe in einem gut belüfteten Raum, um eventuell anhaftende Essenserüche zu mindern. Um Gerüche zu beseitigen, geben Sie 250 ml Wasser und 250 ml weißen Essig in den Innentopf und lassen Sie das Programm „Pressure Cook“ (Schnellkochen bzw. Druckgaren) 5-10 Minuten laufen. Lassen Sie das Gerät anschließend mit der Schnellabdruckmethode abdampfen. • Überprüfen Sie den Auffangbehälter nach jedem Gebrauch und leeren und reinigen Sie ihn gegebenenfalls. Es dürfen keine Speisereste oder Kondenswasser im Auffangbehälter verbleiben, da sich ansonsten schädliche Bakterien entwickeln können.

Pflege, Reinigung und Lagerung

Teile	Reinigungsmethoden und -anweisungen
Frittierdeckel	Mit einem leicht angefeuchteten Schwamm und mildem Geschirrspülmittel reinigen. Verwenden Sie anschließend einen sauberen, leicht angefeuchteten Schwamm, um die Seifenreste zu entfernen. NICHT in der Spülmaschine spülen oder in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen. • Prüfen Sie die Abdeckung des Heizelements immer auf Fett und Speisereste und entfernen Sie diese, bevor Sie den Frittierdeckel einschalten. • Um anhaftendes Fett oder Speisereste zu entfernen, besprühen Sie sie mit einer Mischung aus Natron (Natriumbicarbonat) und Essig und wischen Sie sie mit einem feuchten Tuch ab. • Lassen Sie das Gemisch bei hartnäckigen Flecken einige Minuten lang einwirken, bevor Sie die Stelle abwischen.  Achten Sie darauf, dass Sie zum Scheuern der Abdeckung des Heizelements keine aggressiveren Mittel als eine Zahnbürste verwenden. • Die Abdeckung des Heizelements darf NICHT entfernt werden. • Tauchen Sie den Frittierdeckel NICHT in Wasser oder in andere Flüssigkeiten.
Innentopf	Spülmaschinenfest. • Hartnäckige Flecken infolge von hartem Wasser (regenbogenfarbene, bläuliche oder weiße Verfärbungen) erfordern möglicherweise das Scheuern mit einem mit Essig oder einem nicht scheuernden Reinigungsmittel wie Bar Keeper's Friend® befeuchteten Schwamm. • Bei hartnäckigen oder angebrannten Speiseresten geben Sie kochendes Wasser und Geschirrspülmittel in den Innentopf und lassen ihn zur einfachen Reinigung einige Stunden einweichen. • Achten Sie darauf, dass alle Außenflächen trocken sind, bevor Sie den Innentopf in das Multikochergehäuse einsetzen.
Multikochergehäuse	Mit einem leicht angefeuchteten Schwamm und mildem Geschirrspülmittel reinigen. Verwenden Sie anschließend einen sauberen, leicht angefeuchteten Schwamm, um die Seifenreste zu entfernen. NICHT in der Spülmaschine spülen oder in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen. • Wischen Sie das Innere des äußeren Topfs und den Rand für Kondenswasser ab, um sämtliche Speisereste zu entfernen. Lassen Sie die Teile vollständig trocknen, bevor Sie den Innentopf einsetzen. • Wischen Sie die Bedienkonsole gegebenenfalls ab. • Anschließend trockenreiben, um Schlieren zu vermeiden.
Netzkabel	Nach Bedarf mit einem leicht angefeuchteten Tuch reinigen. • Wickeln Sie das Netzkabel um das Multikochergehäuse und stecken Sie das Ende in die Kabelhalterung.

Nach dem Reinigen in der Spülmaschine können Verfärbungen auftreten. Diese beeinträchtigen die Sicherheit und Leistung des Multikochers jedoch nicht.

Alle anderen Wartungsarbeiten müssen von einem autorisierten Vertreter durchgeführt werden.

Pflege, Reinigung und Lagerung

WARNUNG

Das Multikochergehäuse enthält elektrische Bauteile. Sorgen Sie stets dafür, dass das Multikochergehäuse trocken bleibt, um Brände, Kurzschlüsse und/oder Verletzungen zu vermeiden.

- Tauchen Sie das Multikochergehäuse NICHT in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Spülen Sie es NICHT im Geschirrspüler.
- Spülen Sie das Heizelement NICHT ab.
- Tauchen Sie das Netzkabel oder den Stecker NICHT in Wasser und spülen Sie sie nicht ab.

WARNUNG

Ohne ordnungsgemäße Reinigung können sich um das Heizelement Speisereste und Fettspritzer absetzen, wodurch es zu Rauchbildung, Bränden und Verletzungen kommen kann.

Wenn Sie schwarzen Rauch sehen oder riechen, drücken Sie **Cancel** (Abbrechen) und trennen Sie den Frittierdeckel vom Stromnetz. Lassen Sie ihn abkühlen und reinigen Sie die betroffene Stelle wie angewiesen, um Verletzungen und/oder Sachschäden zu vermeiden.

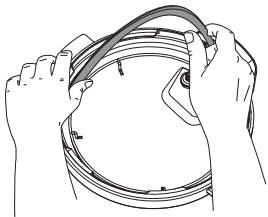
Pflege, Reinigung und Lagerung

Entfernen und Einsetzen von Teilen

Silikon-Dichtungsring

Entfernen des Dichtungsringes

Fassen Sie den Rand des Silikons und ziehen Sie den Dichtungsring aus der runden Dichtungsringaufnahme aus Edelstahl heraus.



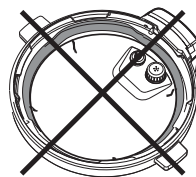
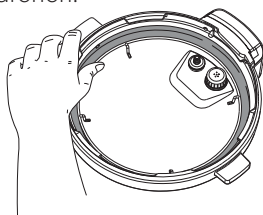
Wenn der Dichtungsring entfernt wurde, prüfen Sie, ob die Dichtungsringaufnahme sicher, mittig im Deckel und ringsherum auf gleicher Höhe sitzt. Versuchen Sie niemals, eine verformte Dichtungsringaufnahme zu reparieren.

 Unser Tipp: Der Dichtungsring lässt sich am leichtesten entfernen und einsetzen, wenn er nass und seifig ist.

Einsetzen des Dichtungsringes

Legen Sie den Dichtungsring auf die Aufnahme und drücken Sie ihn fest hinein. Achten Sie darauf, dass sich der Dichtungsring dabei nicht verzieht.

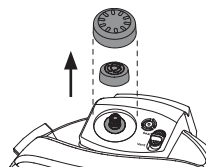
 Er sollte fest hinter der Dichtungsringaufnahme sitzen. Er kann leicht wackeln, aber sollte nicht herausfallen, wenn Sie den Deckel umdrehen.



Dampfablassvorrichtung

Entfernen der Dampfablassvorrichtung

Entfernen Sie die Abdeckung des Dampfablasses und ziehen Sie das Dampfablassventil anschließend nach oben und vom Dampfablassröhrchen ab.



Anbringen der Dampfablassvorrichtung

Setzen Sie das Dampfablassventil auf das Dampfablassröhrchen auf und drücken Sie es fest nach unten.

 Das Dampfablassventil sitzt locker auf dem Dampfablassröhrchen, sollte jedoch nicht abfallen, wenn der Deckel umgedreht wird.

Bringen Sie die Abdeckung des Dampfablasses am Dampfablassventil an und drücken Sie sie nach unten. Die Abdeckung wird durch Druck fixiert.

QuickCool-Schutzabdeckung

Entfernen der Schutzabdeckung

Greifen Sie die Abdeckung am erhöhten Teil und drücken Sie sie zum Deckelgriff hin. Ziehen Sie die Abdeckung anschließend nach oben, zu sich hin und ab.

Anbringen der Schutzabdeckung

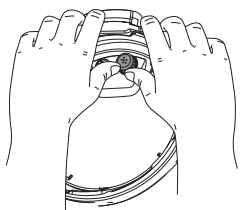
Greifen Sie die Abdeckung am erhöhten Teil und schieben Sie die Abdeckung zum Deckelgriff hin. Drücken Sie sie anschließend nach unten, bis sie klickt.

Pflege, Reinigung und Lagerung

Ventilabdeckung (Verstopfungsschutz)

Entfernen der Ventilabdeckung

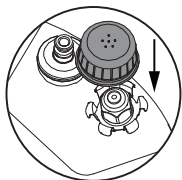
Halten Sie den Deckel wie ein Lenkrad und drücken Sie fest mit den Daumen gegen die Seite der Ventilabdeckung (in Richtung Deckelseite und nach oben), bis sie aus den Einsätzen darunter herauspringt.



Aufsetzen der Ventilabdeckung

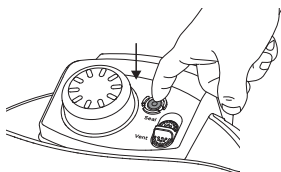
Setzen Sie die Ventilabdeckung auf die Einsätze auf und drücken Sie sie nach unten, bis sie einrastet.

Schwimmerventil und Silikonkappe

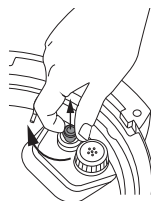


Entfernen des Schwimmerventils vom Deckel

Legen Sie einen Finger auf die flache Oberseite des Schwimmerventils und drehen Sie den Deckel um. Entfernen Sie die Silikonkappe vom unteren Ende des Schwimmerventils und entfernen Sie das Schwimmerventil von der Oberseite des Deckels.



Oberseite



Unterseite

 Bewahren Sie das Schwimmerventil und die Silikonkappe auf!

Einsetzen des Schwimmerventils

Stecken Sie das schmale Ende des Schwimmerventils in das dafür vorgesehene Loch an der Oberseite des Deckels. Legen Sie einen Finger auf die flache Oberseite des Schwimmerventils und drehen Sie den Deckel um. Stecken Sie die Silikonkappe fest auf das untere Ende des Schwimmerventils.

Auffangbehälter für Kondenswasser

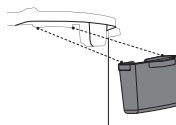
Der Auffangbehälter für Kondenswasser befindet sich an der Rückseite des Multikochergehäuses und sammelt überschüssiges Kondenswasser am Rand für Kondenswasser.

Entfernen des Auffangbehälters für Kondenswasser

Ziehen Sie den Auffangbehälter weg vom Multikochergehäuse; ziehen Sie ihn dabei nicht nach unten. Beachten Sie die Erhöhungen am Multikochergehäuse und die Schlitzes am Auffangbehälter.

Anbringen des Auffangbehälters für Kondenswasser

Richten Sie die Schlitzes am Auffangbehälter und die Erhöhungen an der Rückseite des Multikochergehäuses aufeinander aus und schieben Sie den Auffangbehälter (wie beim Schließen einer Schublade) in die korrekte Position.



Gewährleistung

Eingeschränkte Gewährleistung

Earlyview Ltd., autorisierter Händler von Instant Brands Inc., und Instant Brands Inc. (zusammen das „Unternehmen“) gewährleisten für einen Zeitraum von einem (1) Jahr ab ursprünglichem Kaufdatum, dass dieses Gerät bei normalem, haushaltsüblichem Gebrauch frei von Material- oder Verarbeitungsfehlern ist. Diese eingeschränkte Gewährleistung besteht nur gegenüber dem Erstkäufer und bei Gebrauch des Geräts in der EU. Die Gewährleistung gilt nicht für den Gebrauch des Geräts außerhalb der EU.

Um im Rahmen dieser eingeschränkten Gewährleistung entsprechende Leistungen zu erhalten, sind ein Beleg über das Originalkaufdatum und – falls dies gefordert wird – die Rücksendung Ihres Geräts erforderlich. Sofern dieses Gerät gemäß den dem Gerät beiliegenden Anweisungen (die auch auf instantpot.co.uk zur Verfügung stehen) betrieben und gewartet wird, wird das Unternehmen nach alleinigem Ermessen (i) die Material- oder Verarbeitungsfehler beheben oder (ii) das Gerät ersetzen. Bei einem Ersatz des Geräts erlischt die eingeschränkte Gewährleistung auf das Ersatzgerät 12 Monate ab Originalkaufdatum.

Transportkosten, die im Rahmen der Gewährleistung anfallen, werden vom Unternehmen nicht übernommen.

Beschränkungen und Ausschlüsse

Jede Modifikation oder versuchte Modifikation an Ihrem Gerät beeinträchtigt unter Umständen den sicheren Betrieb Ihres Geräts und kann zu schweren Verletzungen und Schäden führen. Jede Modifikation oder versuchte Modifikation an Ihrem Gerät oder einem Geräteteil führt dazu, dass die Gewährleistung erlischt, es sei denn, die Modifikationen oder Änderungen wurden vom Unternehmen ausdrücklich autorisiert.

Diese Gewährleistung gilt nicht für (1) normalen Verschleiß; (2) Schäden in Folge nachlässiger, unsachgemäßer oder missbräuchlicher Handhabung des Geräts, unsachgemäßer Montage oder Demontage, Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, nicht durchgeführter angemessener und notwendiger Wartungsarbeiten, höherer Gewalt (wie Feuer, Überschwemmungen, Hurrikane und Wirbelstürme) oder bei nicht vom Unternehmen autorisierten Reparaturen oder Veränderungen und (3) Reparaturen am Gerät aufgrund des Gebrauchs zu anderen als den normalen, haushaltsüblichen Zwecken oder auf eine nicht der veröffentlichten Bedienungsanleitung entsprechenden Weise.

Soweit laut geltendem Recht zulässig, beschränkt sich eine etwaige Haftung des Unternehmens für ein vermeintlich defektes Gerät oder Teil auf die Reparatur oder den Ersatz des Geräts oder Geräteteils bis maximal in der Höhe des Kaufpreises eines vergleichbaren Ersatzgeräts. Mit Ausnahme der hier ausdrücklich angegebenen Gewährleistungen und im gesetzlich erlaubten Rahmen (1) übernimmt das Unternehmen keinerlei ausdrückliche oder stillschweigende Gewährleistungen, Bedingungen oder Zusicherungen in Bezug auf das Gerät oder Teile, die Gegenstand dieser Gewährleistung sind, für Gebrauch, Handelsbrauch oder Sonstiges. (2) Das Unternehmen ist nicht verantwortlich und nicht haftbar für mittelbare, Begleit- oder Folgeschäden, die durch oder in Zusammenhang mit dem Gebrauch oder der Leistung des Geräts entstehen, oder für Schäden in Bezug auf wirtschaftliche Verluste, Vermögensverluste, Einnahmeverluste oder Gewinnausfälle, entgangenen Genuss oder Gebrauch, Kosten für Ausbau, Einbau oder für sonstige Folgeschäden gleich welcher Art.

Ihnen stehen unter Umständen nach geltendem Recht andere Rechte und Rechtsmittel zusätzlich zu den Rechten oder Rechtsmitteln aus dieser eingeschränkten Gewährleistung zu.

Gewährleistung

Registrierung der Gewährleistung

Bitte besuchen Sie instantpot.co.uk/support/register-your-product/, um Ihr Gerät zu registrieren. Sie werden gebeten, Ihren Namen und Ihre E-Mail-Adresse, den Namen des Händlers, das Kaufdatum, die Modellnummer und die Seriennummer (beides auf dem Gerät) anzugeben. Durch diese Registrierung können wir Sie über Produktentwicklungen und Rezepte auf dem Laufenden halten und Sie im unwahrscheinlichen Fall einer Mitteilung zur Produktsicherheit kontaktieren. Durch die Registrierung bestätigen Sie, dass Sie die dem Gerät beiliegende Bedienungsanleitung und die Warnhinweise gelesen und verstanden haben.

Inanspruchnahme der Gewährleistung

- Name, E-Mail-Adresse oder Telefonnummer
- Kopie des Originalkaufbelegs mit Bestellnummer sowie Modell und Seriennummer
- Beschreibung des Defekts am Produkt, wenn möglich in Form von Bildern oder eines Videos

Kontaktinformationen

Instant Pot / Earlyview Ltd
Unit 5 Hersham Farm Business Park
Kitsmead Lane
Chertsey, Surrey KT16 0DN, GB

E-Mail: support@Instantpot.co.uk

Telefon: **+44 (0) 3331 230051**

Diese Gewährleistung wurde zuletzt am 1. September 2019 aktualisiert und gilt für alle ab dem [1. November 2019] verkauften Produkte. Haben Sie Ihr Produkt mit einer älteren Fassung der Gewährleistung erhalten, gilt diese weiterhin.

Recycling

Dieses Gerät entspricht der Richtlinie 2012/19/EU über die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE-Richtlinie). Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie über elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) 2014/30/EU und der Niederspannungsrichtlinie (NSR) 2014/35/EU in ihren jeweils gültigen Fassungen.

Diese Kennzeichnung bedeutet, dass das vorliegende Produkt innerhalb der EU nicht zusammen mit normalem Hausmüll zu entsorgen ist. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder Gesundheit aufgrund unkontrollierter Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie verantwortungsbewusst und fördern Sie so die nachhaltige Wiederverwendung der Rohstoffe. Bitte nutzen Sie die Rückgabe- und Sammelsysteme, um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, oder wenden Sie sich an den Kundendienst, um weitere Informationen zum Recycling oder zur WEEE-Richtlinie zu erhalten.





Instant Brands Inc.

11-300 Earl Grey Dr., Suite 383
Ottawa, Ontario K2T 1C1, Kanada

Vertrieb durch
Earlyview Ltd (offizieller Händler von Instant Brands)
Unit 5 Hersham Farm Business Park
Kitsmead Lane
Chertsey, Surrey KT16 0DN, GB

Registrieren Sie Ihr Gerät auf

instantpot.co.uk/support/register-your-product/

Kontaktieren Sie uns

+44 (0) 3331 230051
support@instantpot.co.uk
instantpot.co.uk
instantpot.co.uk/instant-pot-shop

Werden Sie Teil der offiziellen Instant Pot Community

www.facebook.com/groups/InstantPotUKCommunity

Laden Sie die kostenlose App herunter



 @instantpotUK

 @InstantPotUK

 @instantpotuk

Hergestellt in China

Copyright© 2020 Instant Brands™ Inc.
833-0304-41

Instant Pot®

PRO CRISP™

PENTOLA A PRESSIONE MULTIFUNZIONE + FRIGGITRICE AD ARIA



Guida alle operazioni preliminari

- 2** Importanti misure di sicurezza
- 12** Prodotto, componenti e accessori
- 15** Operazioni preliminari
- 18** Introduzione alla cottura a pressione
- 19** Decompressione
- 22** Quadro di controllo
- 26** Caratteristiche di controllo della pressione
- 35** Cottura senza coperchio
- 36** Utilizzo con il coperchio della friggitrice ad aria
- 40** Cura, pulizia e conservazione
- 46** Garanzia
- 48** Contatto

Manuale completo, video tutorial, domande frequenti e tante altre informazioni sono disponibili online alla pagina instantpot.co.uk.

Scarica l'app Instant Pot con oltre 1.000 ricette all'indirizzo instantpot.com/app.



IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA



(Sì, sono proprio necessarie)

Per Instant Brands™ la sicurezza dell'utente è sempre la priorità assoluta. La gamma di elettrodomestici Instant Pot® Pro è stata progettata per garantire la massima sicurezza: su questo punto non accettiamo compromessi. Per saperne di più, consultare il lungo elenco di meccanismi di sicurezza di Instant Pot sul sito instantpot.com.

Quando si utilizzano elettrodomestici, è sempre indispensabile prestare attenzione e seguire alcune fondamentali precauzioni di sicurezza.

- 01** PRIMA DI METTERE IN FUNZIONE L'APPARECCHIO, LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI, LE MISURE DI SICUREZZA E LE AVVERTENZE. L'INOSSERVANZA DI QUESTE MISURE DI SICUREZZA E ISTRUZIONI POTREBBE CAUSARE LESIONI PERSONALI E/O DANNI ALLE COSE.
- 02** Con la base della pentola multifunzione Instant Pot Pro Crisp, utilizzare esclusivamente il coperchio della pentola a pressione o il coperchio della friggitrice ad aria Instant Pot Pro Crisp. L'utilizzo di altri coperchi può causare lesioni e/o danni.
- 03** Il coperchio della friggitrice ad aria Pro Crisp è compatibile esclusivamente con la pentola interna della serie Instant Pot Pro Crisp con manici ergonomici. Assicurarsi sempre di abbinarvi una pentola interna delle giuste dimensioni. L'inosservanza delle presenti istruzioni può causare ustioni o altre lesioni personali e/o danni.
- 04** Questo prodotto è destinato solo all'uso domestico. Non è destinato all'uso commerciale. Non utilizzare l'apparecchio per utilizzi diversi da quelli previsti.

AVVERTENZA

Leggere attentamente e integralmente questo manuale e conservarlo per eventuali consultazioni future. Il mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza può causare gravi lesioni personali o danni alle cose.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA



- 05** L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso su un piano di lavoro. Collocare sempre l'apparecchio su una superficie piana, stabile e non combustibile.
- NON collocare la base della pentola multifunzione su qualsiasi oggetto che possa bloccare le aperture di aspirazione sul fondo della base stessa.
 - NON coprire o bloccare le bocchette dell'aria sul coperchio della friggitrice ad aria mentre è in funzione, poiché ciò impedirebbe di ottenere una cottura uniforme e potrebbe danneggiare l'apparecchio. Durante l'utilizzo, lasciare almeno 13 cm di spazio attorno al coperchio della friggitrice ad aria.
 - NON utilizzare il coperchio della friggitrice ad aria sopra o nelle vicinanze di materiali combustibili quali tovaglie e tende.
- 06** Il calore emesso da una fonte esterna danneggerebbe l'apparecchio.
- NON collocare l'apparecchio sopra o vicino a un piano cottura o un forno caldi, o sopra un altro apparecchio.
 - NON utilizzare l'apparecchio vicino ad acqua o fiamme.
 - NON utilizzare all'aperto. Tenere lontano dalla luce solare diretta.
- 07** NON toccare le superfici dell'apparecchio che scottano. Servirsi esclusivamente dei manici della base della pentola multifunzione quando si deve trasportare o spostare l'apparecchio; quando si maneggia il coperchio della friggitrice ad aria, utilizzare l'apposito manico.
- NON spostare la pentola multifunzione quando è pressurizzata.
 - NON toccare la parte metallica del coperchio per la cottura a pressione quando l'apparecchio è in funzione, per evitare lesioni.

AVVERTENZA

Leggere attentamente e integralmente questo manuale e conservarlo per eventuali consultazioni future. Il mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza può causare gravi lesioni personali o danni alle cose.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA



08 EVITARE di toccare gli accessori caldi durante o non appena terminata la cottura.

- Indossare sempre adeguate protezioni per le mani e prestare la massima attenzione quando si maneggiano la pentola interna o accessori ancora caldi.

ATTENZIONE SUPERFICIE ROVENTE

- Collocare sempre gli accessori caldi su una superficie resistente al calore o una piastra di cottura.

09 La pentola interna estraibile può risultare estremamente pesante quando è piena di ingredienti. Per scongiurare ustioni, prestare attenzione quando si estrae la pentola interna dalla base della pentola multifunzione.

- Esercitare la massima cautela quando la pentola interna contiene alimenti, oli o altri liquidi molto caldi.
- NON spostare l'apparecchio mentre è in funzione ed esercitare la massima cautela durante lo smaltimento del grasso rovente.

10  **ATTENZIONE** Durante la cottura a pressione, un riempimento eccessivo della pentola interna rischia d'intasare il condotto di scarico del vapore, generando così una pressione eccessiva, che può causare ustioni, lesioni e/o danni alle cose.

- NON riempire oltre la linea **Max PC Fill** (Massimo riempimento per cottura a pressione) indicata nella pentola interna.
- Quando si cuociono alimenti che aumentano di volume con la cottura (quali riso o verdure disidratate), NON riempire la pentola interna oltre la linea **Half Fill** (Metà riempimento) indicata nella pentola interna.

AVVERTENZA

Leggere attentamente e integralmente questo manuale e conservarlo per eventuali consultazioni future. Il mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza può causare gravi lesioni personali o danni alle cose.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA



- 11** **⚠ AVVERTENZA** Questo apparecchio cuoce a pressione. La pressione eventualmente presente nell'apparecchio può rivelarsi pericolosa. Prima dell'apertura, attendere che l'apparecchio si depressurizzi naturalmente oppure scaricare tutta la pressione in eccesso. Un uso improprio può causare ustioni, lesioni e/o danni alle cose. Consultare la sezione **Decompressione** per informazioni sui metodi di sfiato sicuri.
- Prima di utilizzare l'apparecchio, assicurarsi che sia ben chiuso. Consultare la sezione **Caratteristiche di controllo della pressione: coperchio** per la cottura a pressione;
 - NON coprire né ostruire con un panno o altri oggetti la valvola di sfogo e/o la valvola di sicurezza.
 - NON cercare di aprire l'apparecchio fino a quando non si sia depressurizzato e finché non sia stata scaricata tutta la pressione interna. Se si cerca di forzare l'apertura della pentola ancora pressurizzata si può verificare la fuoriuscita improvvisa di contenuti caldi, col rischio di ustioni o altre lesioni personali.
 - NON esporre viso, mani o qualsiasi porzione di pelle nuda sopra la valvola di sfogo o la valvola di sicurezza quando l'apparecchio è in funzione o contiene pressione residua.
 - NON sporgersi sopra l'apparecchio quando si apre il coperchio, poiché ciò determina la fuoriuscita di calore e vapore.
 - Se, durante le fasi di **Preriscaldamento** o **Cottura**, dalla valvola di sfogo e/o dalla valvola di sicurezza fuoriesce un flusso costante di vapore per oltre 3 minuti, spegnere l'apparecchio.
 - Se fuoriesce vapore dai lati del coperchio per la cottura a pressione, spegnere l'apparecchio e verificare la corretta installazione della guarnizione. Consultare **Caratteristiche di controllo della pressione: Guarnizione**.
 - NON tentare di togliere il coperchio per la cottura a pressione dalla base della pentola multifunzione Instant Pot forzandolo.

⚠ AVVERTENZA

Leggere attentamente e integralmente questo manuale e conservarlo per eventuali consultazioni future. Il mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza può causare gravi lesioni personali o danni alle cose.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA



- 12 Quando si cuociono a pressione alimenti dalla consistenza pastosa o spessa, oppure con elevato tenore di grasso/olio, i contenuti potrebbero schizzare all'apertura del coperchio per la cottura a pressione. Per conoscere il metodo migliore per scaricare la pressione, attenersi alle istruzioni della ricetta. Consultare la sezione **Decompressione**.
- 13 Quando si cuoce carne con pelle (per esempio salsiccia insaccata), è possibile che la pelle si gonfi quando viene riscaldata. Non punzecchiare la pelle finché presenta un aspetto rigonfio: si rischia di ustionarsi.
- 14 Non riempire eccessivamente il cestello per la frittura ad aria quando si utilizza il coperchio della friggitrice ad aria. Un riempimento eccessivo rischia di far aderire gli alimenti all'elemento riscaldante, col pericolo di scatenare incendi e/o causare lesioni personali.
- 15 EVITARE di toccare gli accessori durante o non appena terminata la cottura. Per evitare lesioni personali:
 - indossare sempre le adeguate protezioni per le mani durante la rimozione degli accessori e quando si maneggia la pentola interna;
 - collocare sempre gli accessori caldi su una superficie resistente al calore o una piastra di cottura;
 - collocare il coperchio della friggitrice ad aria soltanto sul tappetino protettivo in dotazione, non sul piano di lavoro;
 - esercitare la massima cautela durante lo smaltimento del grasso rovente.

Il mancato rispetto delle presenti istruzioni può causare lesioni gravi o danni alle cose.
- 16 Quando si utilizza il coperchio della friggitrice ad aria, la camera di cottura raggiunge una temperatura interna di diverse centinaia di gradi. Per evitare lesioni personali, non inserire mai le mani senza protezioni all'interno della camera di cottura se quest'ultima non si è prima raffreddata raggiungendo la temperatura ambiente.

AVVERTENZA

Leggere attentamente e integralmente questo manuale e conservarlo per eventuali consultazioni future. Il mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza può causare gravi lesioni personali o danni alle cose.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA



- 17 NON utilizzare questo apparecchio per friggere a immersione o a pressione con olio.
- 18 **⚠ ATTENZIONE** Quando il coperchio della friggitrice ad aria è in uso, dalle bocchette dell'aria fuoriesce aria rovente. Mantenere le mani e il volto a una distanza di sicurezza dalle bocchette dell'aria e prestare la massima attenzione durante la rimozione degli accessori roventi dall'apparecchio. Il mancato rispetto delle presenti istruzioni può causare lesioni alle persone o danni alle cose.
- 19 Se, durante l'utilizzo del coperchio della friggitrice ad aria, dall'elettrodomestico fuoriesce fumo nero, premere **Cancel** (Annulla) e scollegarlo immediatamente dalla presa. Attendere che il fumo smetta di fuoriuscire prima di togliere il coperchio, poi pulire accuratamente. Per maggiori informazioni, consultare la sezione **Problemi e soluzioni**.
- 20 Si consiglia un'adeguata manutenzione prima e dopo ogni utilizzo:
- controllare l'eventuale presenza di ostruzioni nella valvola di sfogo, nel condotto di scarico del vapore, nel dispositivo antibloccaggio e nella valvola di sicurezza sul coperchio per la cottura a pressione;
 - verificare l'eventuale presenza di grasso o residui di cibo sull'elemento riscaldante e sul relativo rivestimento sul coperchio della friggitrice ad aria;
 - prima di reinserire la pentola interna nella base della pentola multifunzione, assicurarsi che entrambe siano asciutte e prive di residui di cibo;
 - far raffreddare a temperatura ambiente, prima di pulire o riporre l'apparecchio.
 - Non permettere ai bambini di effettuare la pulizia o la manutenzione dell'unità.

Per maggiori informazioni consultare la sezione **Cura, pulizia e conservazione**.

⚠ AVVERTENZA

Leggere attentamente e integralmente questo manuale e conservarlo per eventuali consultazioni future. Il mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza può causare gravi lesioni personali o danni alle cose.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA



- 21 Per spegnere l'apparecchio, selezionare **Cancel** (Annulla), quindi staccare la spina dalla sorgente di alimentazione. Quando l'apparecchio non è in uso, e anche prima di aggiungere o togliere componenti o accessori, nonché prima di pulirlo, scollegarlo sempre dalla presa. Per scollegare dalla presa, afferrare la spina ed estrarla dalla presa. Non tirare mai il cavo di alimentazione.
- 22 La fuoriuscita di cibo può causare gravi ustioni. Viene appositamente fornito un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio di impigliamento, aggrovigliamento e inciampo.
 - NON lasciare che il cavo di alimentazione penda dai bordi di tavoli o banconi, o entri in contatto con superfici molto calde o fiamme libere, compresi i fornelli.
 - NON utilizzare prese di corrente sotto il bancone e non utilizzare mai prolunghe.
 - Tenere l'elettrodomestico e i cavi lontano dalla portata dei bambini.
- 23 Ispezionare periodicamente l'apparecchio e il cavo elettrico. Non utilizzare l'apparecchio in presenza di danni al cavo elettrico o alla spina, né dopo problemi di funzionamento, cadute o danni di qualsiasi tipo. Per contattare l'Assistenza inviare **un'e-mail** (support@instantpot.co.uk) o chiamare il numero **+44 (0) 3331 23005**.
- 24 SI VIETA l'utilizzo di componenti o accessori non autorizzati da Instant Brands Inc. Il ricorso a componenti o accessori non raccomandati dal produttore rischia di causare lesioni, incendi o scosse elettriche. Per prevenire lesioni personali e danni all'apparecchio, sostituire la guarnizione soltanto con una guarnizione Instant Pot autorizzata.
- 25 Evitare di toccare i componenti in movimento per scongiurare lesioni personali.
- 26 NON cercare di riparare, sostituire o modificare componenti dell'apparecchio, poiché tali operazioni potrebbero causare scosse elettriche, incendi o lesioni, oltre a rendere nulla la garanzia.

AVVERTENZA

Leggere attentamente e integralmente questo manuale e conservarlo per eventuali consultazioni future. Il mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza può causare gravi lesioni personali o danni alle cose.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA



- 27 NON manomettere i meccanismi di sicurezza perché ciò potrebbe causare lesioni personali o danni alle cose.
- 28 Nella base della pentola multifunzione e nel coperchio della friggitrice ad aria sono presenti componenti elettrici. Per evitare scosse elettriche:
 - NON versare alcun tipo di liquido nella base della pentola multifunzione senza che vi sia stata inserita la pentola interna;
 - NON immergere la base della pentola multifunzione, il coperchio della friggitrice ad aria, il cavo elettrico o la spina in acqua o altri liquidi;
 - NON risciacquare la base della pentola multifunzione o il coperchio della friggitrice ad aria in acqua corrente.
- 29 NON usare l'apparecchio in impianti elettrici con tensione diversa da 220-240 V ~ 50-60 Hz. Non utilizzare convertitori o adattatori di corrente.
- 30 Questo apparecchio NON deve essere utilizzato da bambini o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali. È indispensabile una stretta sorveglianza quando qualsiasi apparecchio viene utilizzato vicino a bambini o alle suddette persone. I bambini non devono utilizzare questo apparecchio né giocarci.
- 31 NON lasciare l'apparecchio incustodito durante l'utilizzo. Non collegare mai questo apparecchio con un timer esterno o un sistema di comando a distanza distinto.
- 32 NON conservare materiali nella base della pentola multifunzione o nella pentola interna quando l'apparecchio non è in uso.
- 33 NON inserire materiali combustibili (quali carta, cartoncino, plastica, polistirolo o legno) nella base della pentola multifunzione o nella pentola interna.
- 34 NON utilizzare gli accessori in dotazione all'interno di forni a microonde, fornelli tostapane, forni a convezione o tradizionali, né sopra piani cottura in ceramica, serpentine elettriche, fornelli a gas o barbecue all'aperto.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI.

AVVERTENZA

Leggere attentamente e integralmente questo manuale e conservarlo per eventuali consultazioni future. Il mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza può causare gravi lesioni personali o danni alle cose.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA



AVVERTENZA

Rischio di scosse elettriche. Servirsi esclusivamente di una presa dotata di messa a terra.

- NON togliere la messa a terra.
- NON utilizzare adattatori.
- NON utilizzare prolunghes.

Il mancato rispetto delle presenti istruzioni può causare scosse elettriche e/o gravi lesioni.

AVVERTENZA

L'INOSSERVANZA DI UNA QUALSIASI DELLE IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA E/O DELLE ISTRUZIONI PER UN UTILIZZO IN SICUREZZA RAPPRESENTA UN USO SCORRETTO DELL'APPARECCHIO, CHE PUÒ RENDERE NULLA LA GARANZIA E DETERMINARE IL RISCHIO DI GRAVI LESIONI.

Istruzioni speciali per il cavo con connettore

Come previsto dai requisiti di sicurezza, il cavo elettrico in dotazione è corto per ridurre il rischio di aggrovigliamento e inciampo.

Questo apparecchio è dotato di una spina con messa a terra. Per ridurre il rischio di scosse elettriche, collegare il cavo elettrico a una presa di corrente dotata di messa a terra facilmente accessibile.

AVVERTENZA

Leggere attentamente e integralmente questo manuale e conservarlo per eventuali consultazioni future. Il mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza può causare gravi lesioni personali o danni alle cose.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA



Specifiche tecniche del prodotto

				
Modello: Pro Crisp AF 8	1.500 W	220-240 V ~ 50/60 Hz	76 litri	11,88 kg

	Pro Crisp AF 8	
	Con coperchio della pentola a pressione: cm: 37,55 L x 36,16 P x 36 H	Con coperchio della friggitrice ad aria: cm: 37,55 L x 36,16 P x 39 H

Modello e numero di serie

Nome del modello: è riportato sull'etichetta sul retro della base della pentola multifunzione, vicino al cavo elettrico.

Numero di serie: è indicato sull'adesivo bianco vicino all'etichetta con i valori nominali.

AVVERTENZA

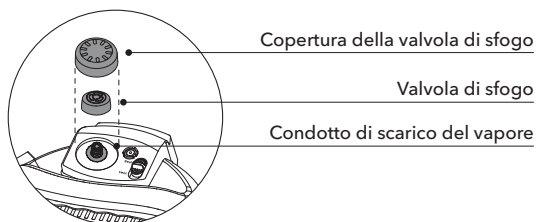
Leggere attentamente e integralmente questo manuale e conservarlo per eventuali consultazioni future. Il mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza può causare gravi lesioni personali o danni alle cose.

Prodotto, componenti e accessori

Consultare **Cura, pulizia e conservazione: rimozione e installazione dei componenti** per maggiori informazioni sull'assemblaggio.

Parte superiore del coperchio per la cottura a pressione

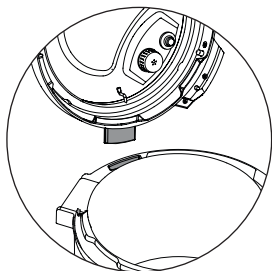
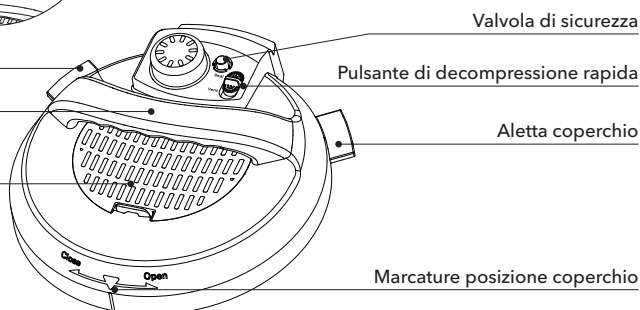
Gruppo per lo scarico del vapore



Aletta coperchio

Manico del coperchio

Copertura protettiva QuickCool™

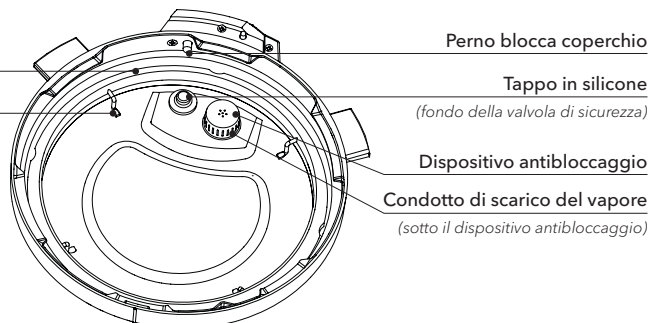


Suggerimento: il coperchio per la cottura a pressione può essere lasciato direttamente sulla base in posizione verticale, evitando di poggiarlo sul piano di lavoro. Inserire l'aletta destra o sinistra del coperchio nella scanalatura corrispondente sulla base, per riporlo in posizione verticale ed evitare un inutile ingombro.

Parte inferiore del coperchio per la cottura a pressione

Guarnizione

Supporto guarnizione

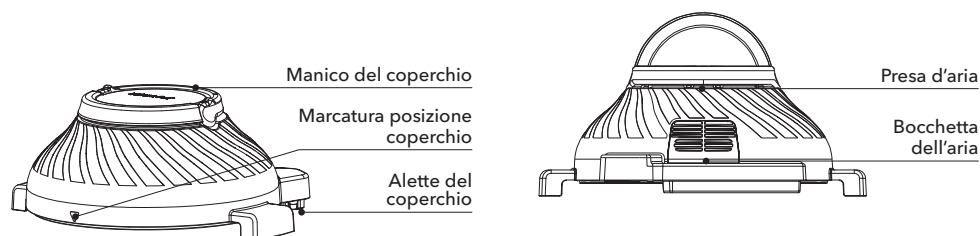


Le immagini sono fornite a scopo puramente illustrativo, pertanto potrebbero notarsi differenze rispetto al prodotto effettivamente acquistato. Fare sempre riferimento al prodotto effettivo.

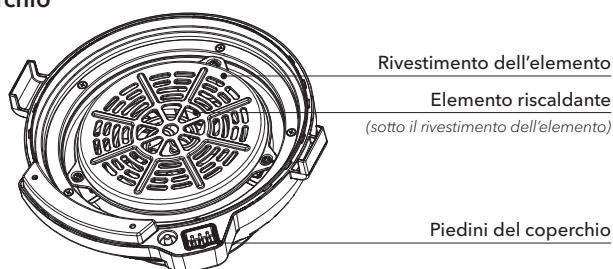
Prodotto, componenti e accessori

Coperchio della friggitrice ad aria

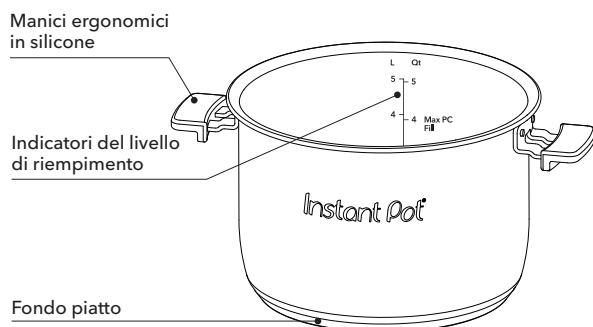
Parte superiore del coperchio della friggitrice ad aria



Parte inferiore del coperchio della friggitrice ad aria



Pentola interna

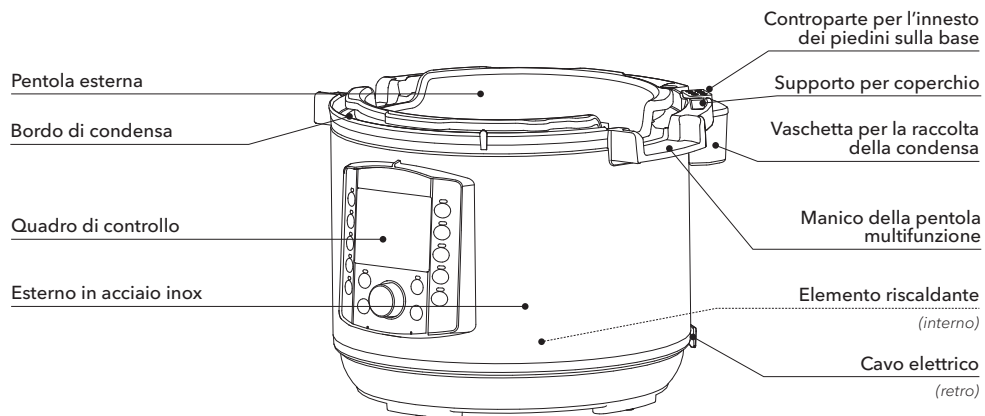


💡 Suggerimento: adatta all'uso sui piani cottura e in forno fino a una temperatura di 232 °C / 450 °F! La pentola interna è dotata di un fondo a tre strati con tecnologia "Impact Bonding"; nonostante il nome faccia pensare a qualcosa di complicato, in realtà significa solo che l'apparecchio è estremamente versatile e adatto all'utilizzo con la base della pentola multifunzione, su piani cottura elettrici, in ceramica, a gas o a induzione.

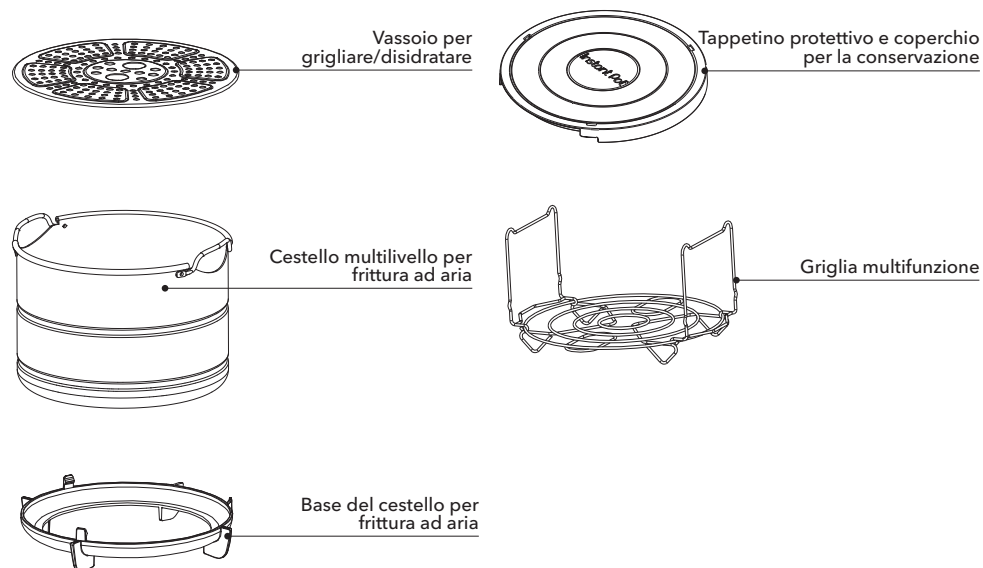
Le immagini sono fornite a scopo puramente illustrativo, pertanto potrebbero notarsi differenze rispetto al prodotto effettivamente acquistato. Fare sempre riferimento al prodotto effettivo.

Prodotto, componenti e accessori

Base della pentola multifunzione



Accessori



Le immagini sono fornite a scopo puramente illustrativo, pertanto potrebbero notarsi differenze rispetto al prodotto effettivamente acquistato. Fare sempre riferimento al prodotto effettivo.

Operazioni preliminari

Configurazione iniziale

È proprio alla portata di tutti! (Non è niente di complicato!)

 ***“L’unico ostacolo insormontabile è la paura di non riuscire. In cucina bisogna essere spregiudicati”. – Julia Child***

- 01** Se è ancora nella sua confezione, estrarre la Instant Pot Pro Crisp dalla scatola.
- 02** Rimuovere il materiale di imballaggio e gli accessori all'interno e intorno alla pentola multifunzione e accertarsi della presenza di tutti i componenti. Consultare la sezione **Prodotto, componenti e accessori** per un elenco completo dei componenti.
 Assicurarsi di controllare anche sotto alla pentola interna!
- 03** Lavare la pentola interna in lavastoviglie o in acqua calda e detersivo per i piatti. Sciacquarla bene con acqua calda e pulita, quindi asciugare accuratamente la parte esterna della pentola interna con un panno morbido.
- 04** Strofinare l'elemento riscaldante con un panno morbido e asciutto per assicurarsi che non vi siano particelle dell'imballaggio residue nella base della pentola multifunzione.
 Non togliere gli adesivi con le avvertenze di sicurezza dal coperchio, salvo indicazione contraria, né l'etichetta identificativa dal retro della base della pentola multifunzione.
- 05** Non utilizzare *mai* la pentola Pro Crisp su un piano cottura. Collocare la base della pentola multifunzione su una superficie stabile e piana, *lontano* da materiali combustibili e fonti esterne di calore.

Ci sono componenti mancanti o danneggiati?

Contattare l'Assistenza inviando un'e-mail all'indirizzo support@instantpot.co.uk oppure chiamando il numero **+44 (0) 3331 230051** e ci prenderemo cura di ogni richiesta.

Voglia di saperne di più?

- Consultare la sezione **Prodotto, componenti e accessori** per acquisire dimestichezza con i componenti della Instant Pot, e la sezione **Caratteristiche di controllo della pressione** in cui sono spiegati in dettaglio i meccanismi del funzionamento.
- Durante l'esecuzione della **Prova iniziale (prova con l'acqua)**, leggere la sezione **Introduzione alla cottura a pressione** per scoprire tutti i segreti di questo apparecchio prodigioso.

Operazioni preliminari

⚠ ATTENZIONE		
Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere tutte le Importanti misure di sicurezza . La mancata lettura e osservanza di tali istruzioni può provocare danni all'apparecchio, danni alle cose o lesioni personali.	Non collocare la pentola su un piano cottura o su un altro apparecchio. Il calore emesso da una fonte esterna danneggerebbe l'apparecchio.	Non collocare alcun oggetto sopra la pentola, né coprire o bloccare il gruppo per lo scarico del vapore o il dispositivo antibloccaggio sul coperchio dell'apparecchio, per scongiurare il rischio di lesioni personali e/o danni alle cose.

Prova iniziale (prova con l'acqua)

È *proprio* necessaria? No, ma acquisire dimestichezza con la Pro Crisp è il primo passo per portare in tavola piatti irresistibili! Basterà qualche minuto per scoprire tutti i segreti di questo apparecchio.

Fase 1: preparazione della Pro Crisp per la cottura a pressione

- 01** Estrarre la pentola interna dalla base dell'apparecchio e aggiungerci 750 ml di acqua, quindi rimetterla nella base.
- 02** Collegare il cavo elettrico a una fonte di alimentazione da 220-240 V. Il display indicherà **OFF**.
- 03** Posizionare e chiudere il coperchio per la cottura a pressione come da istruzioni nella sezione **Caratteristiche di controllo della pressione: coperchio per la cottura a pressione**.

 Il coperchio si chiude automaticamente per la cottura a pressione.

Fase 2: "cottura" (ma in realtà è solo un test!)

- 01** Selezionare **Pressure Cook** (Cottura a pressione).

- 02** Ruotare la manopola per impostare un tempo di cottura di 5 minuti (**00:05**).

Premere la manopola per confermare la modifica e passare al campo successivo.

Lasciare il livello della pressione su **High** (Alta).

 Eventuali personalizzazioni di tempi di cottura, temperatura e livello di pressione saranno salvate nel programma intelligente a inizio cottura.

- 03** Premere **Start** (Avvio) per iniziare la procedura.

Sul display compare **On** e la barra di avanzamento indica **Pre-heating** (Preriscaldamento).

 Mentre la pentola è in funzione, leggere la sezione **Introduzione alla cottura a pressione** per scoprire tutti i segreti di questo apparecchio prodigioso.

Operazioni preliminari

- 04** Al termine del programma intelligente, la pentola multifunzione avvierà la funzione **Keep Warm** (Tenuta in caldo).

Premere **Cancel** (Annulla) per terminare la modalità Keep Warm (Tenuta in caldo) e tornare alla modalità Standby.

Fase 3: decompressione

- 01** Seguire le istruzioni sulla Decompressione rapida nella sezione **Decompressione: metodi di sfiato**.

- 02** Attendere che la valvola di sicurezza si abbassi, quindi aprire e togliere con attenzione il coperchio come da istruzioni nella sezione **Caratteristiche di controllo della pressione: coperchio per la cottura a pressione**.

- 03** Indossando le adeguate protezioni per le mani, estrarre la pentola interna dalla base della pentola multifunzione, eliminare l'acqua e asciugare completamente la pentola interna.

Tutto qui! Non resta che mettersi all'opera :)

PERICOLO

NON tentare di togliere il coperchio se la valvola di sicurezza è sollevata e NON aprire mai il coperchio forzandolo. I contenuti sono sottoposti a fortissima pressione. La valvola di sicurezza deve essersi abbassata, prima di tentare di togliere il coperchio. Il mancato rispetto delle presenti istruzioni può causare gravi lesioni personali e/o danni alle cose.

Introduzione alla cottura a pressione

Nella cottura a pressione si utilizza il vapore per portare il punto di ebollizione dell'acqua a oltre 100 °C. Grazie a queste temperature elevate, i tempi di cottura vengono notevolmente accorciati.

Tutto quello che c'è da sapere

Durante la cottura a pressione si susseguono 3 stadi.

Preriscaldamento

Cosa si vede	Cosa non si vede	Suggerimenti
La barra di avanzamento indica Pre-heating (Preriscaldamento). Il display indicherà On .	Durante il preriscaldamento, l'apparecchio fa evaporare i liquidi per creare vapore. Quando si è accumulato abbastanza vapore, la valvola di sicurezza si solleva e fa scattare il coperchio in posizione.	Il tempo necessario alla pentola per pressurizzarsi dipende da una serie di fattori, per esempio la temperatura e il volume degli alimenti e del liquido. Gli alimenti surgelati hanno il tempo di preriscaldamento maggiore. Per velocizzare il procedimento, scongelare gli ingredienti surgelati prima di cuocerli. Non c'è bisogno di sorvegliare la pentola durante la fase di preriscaldamento.

Cottura

Cosa si vede	Cosa non si vede	Suggerimenti
La barra di avanzamento indica Cooking (Cottura). Sul display compare il timer per il conto alla rovescia del tempo di cottura.	La cottura ha inizio quando la Instant Pot raggiunge il necessario livello di pressione. Durante la cottura, l'apparecchio mantiene automaticamente la pressione su High (Alta) o Low (Bassa).	Una pressione maggiore determina una temperatura superiore. È possibile modificare i parametri dei programmi intelligenti in qualsiasi momento durante la cottura (per esempio il tempo di cottura, il livello di pressione, ecc.).

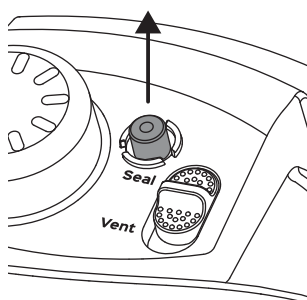
Depressurizzazione

Cosa si vede	Cosa non si vede	Suggerimenti
Se, al termine della cottura, parte l'impostazione Keep Warm (Tenuta in caldo), la barra di avanzamento passa su Keep Warm (Tenuta in caldo) e il timer avanza da 00:00 . In caso contrario, la pentola multifunzione tornerà in standby e comparirà la scritta End (Fine).	Anche se la cottura degli alimenti è terminata, la pentola è ancora pressurizzata e molto calda. La decompressione abbassa la temperatura, consentendo di rimuovere il coperchio in tutta sicurezza.	Scegliere il metodo di decompressione previsto dalle istruzioni della ricetta. Consultare Decompressione: metodi di sfiato alla pagina seguente per maggiori informazioni su metodi di sfiato sicuri.  Suggerimento: Instant Pot si raffredda più rapidamente se la funzione Keep Warm (Tenuta in caldo) è disattivata.

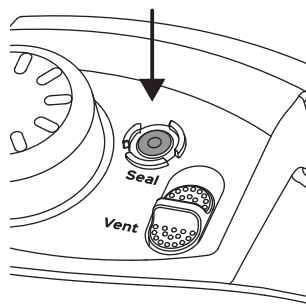
Decompressione

Bisogna scaricare la pressione dopo la cottura a pressione prima di tentare di aprire il coperchio.

Attenersi alle istruzioni della ricetta per scegliere il metodo di sfiato più idoneo, e aspettare sempre che la valvola di sicurezza sia rientrata nel coperchio prima di aprirlo.



Pressurizzata



Depressurizzata

⚠ ATTENZIONE

Il vapore pressurizzato sarà scaricato attraverso la parte superiore della valvola di sfogo. Per evitare ustioni, non esporre porzioni di pelle nuda sopra la valvola di sfogo.

Al termine della cottura, la pentola interna sarà calda. Per evitare ustioni, quando si sposta una pentola interna calda utilizzare sempre le apposite protezioni per le mani.

⚠ AVVERTENZA

Il vapore emesso dalla valvola di sfogo è molto caldo. Per evitare lesioni, **NON** esporre mani, viso o qualsiasi porzione di pelle nuda sopra il gruppo per lo scarico del vapore quando si effettua la decompressione.

Non coprire e non ostruire la valvola di sfogo o la sua copertura per scongiurare il rischio di lesioni personali e/o danni alle cose.

⚠ PERICOLO

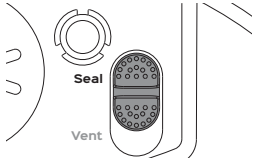
NON tentare di togliere il coperchio se la valvola di sicurezza è sollevata e NON aprire mai il coperchio forzandolo. I contenuti sono sottoposti a fortissima pressione. La valvola di sicurezza deve essersi abbassata, prima di tentare di togliere il coperchio. Il mancato rispetto delle presenti istruzioni può causare gravi lesioni personali e/o danni alle cose.

Decompressione

Metodi di sfiato

Decompressione naturale

La cottura si arresta gradualmente. Man mano che si abbassa la temperatura all'interno della pentola, Instant Pot Pro Crisp scarica la pressione in modo naturale e graduale.

Cosa fare	Cosa aspettarsi
Al termine della cottura, lasciare il pulsante di decompressione rapida nella posizione Seal (Tenuta) fino a quando la valvola di sicurezza rientrerà nel coperchio.  Posizione Seal (Tenuta)	La cottura della pietanza continua anche dopo il termine del programma intelligente.  Suggestimento: si tratta della fase di "riposo" che sfrutta il calore residuale, ed è ideale per i grossi tagli di carne. Il tempo di depressurizzazione varia in base al volume, al tipo e alla temperatura di alimenti e liquidi. A meno che non si utilizzi la tecnologia QuickCool™, per alcune pietanze possono servire fino a 40 minuti per la decompressione naturale, quindi è necessario programmare bene i tempi, ma ne varrà la pena! Consultare la sezione QuickCool per scoprire come effettuare la decompressione naturale più rapidamente che mai!

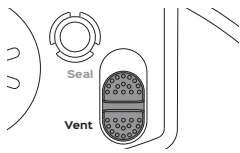
NOTA BENE

Utilizzare la decompressione naturale per scaricare la pressione della pentola multifunzione dopo avere cucinato alimenti ad alto tenore di amido (quali zuppe, stufati, chili, pasta, pappa d'avena e congee) o che aumentano di volume con la cottura (per esempio legumi e cereali).

Decompressione

Decompressione rapida

Arresta la cottura in tempi brevi evitando una cottura eccessiva. Perfetta per una cottura rapida di verdure e frutti di mare delicati!

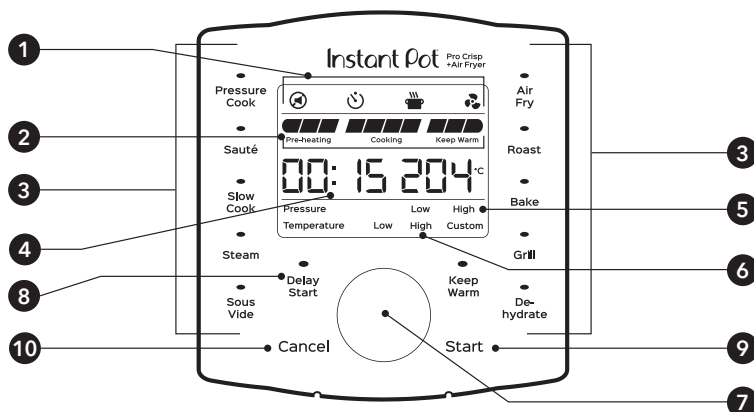
Cosa fare	Cosa aspettarsi
Spostare il pulsante di decompressione rapida da Seal (Tenuta) a Vent (Sfiato) e attendere che la valvola di sicurezza rientri nel coperchio.  Posizione Vent (Sfiato)	Quando la copertura della valvola di sfogo è installata correttamente, si sente un leggero fischio causato dal vapore che si disperde passando per la copertura. In caso di installazione scorretta, attraverso la parte superiore della valvola di sfogo fuoriuscirà un flusso di vapore molto rumoroso.

NOTA BENE

Non utilizzare la decompressione rapida quando si cucinano alimenti grassi, oleosi, densi o ad alto tenore di amido (quali stufati, chili, pasta e congee) o che aumentano di volume con la cottura (per esempio legumi e cereali).

In caso di continui schizzi durante lo sfiato, spostare il pulsante di decompressione rapida dalla posizione **Vent** (Sfiato) a **Seal** (Tenuta), e aspettare alcuni minuti prima di procedere a una nuova decompressione. Se il contenuto continua a schizzare, utilizzare la decompressione naturale per scaricare in sicurezza la pressione residua.

Quadro di controllo



1	Icone di stato	Indicano lo stato di varie impostazioni. Consultare la sezione Quadro di controllo: icone di stato per maggiori informazioni.	
2	Barra di avanzamento	Indica se la pentola multifunzione è in fase Pre-heating (Periscaldamento), Cooking (Cottura) o Keep Warm (Tenuta in caldo). Consultare la sezione Quadro di controllo: barra di avanzamento per maggiori informazioni.	
3	Programmi intelligenti	Coperchio della pentola a pressione • Pressure Cook (Cottura a pressione) • Slow Cook (Cottura lenta) • Sauté (Rosolatura) • Sous Vide (Sottovuoto a bassa temperatura) • Steam (Vapore)	Coperchio della friggitrice ad aria • Air Fry (Frittura ad aria) • Roast (Arrosti) • Bake (Prodotti da forno e torte) • Grill (Cottura alla griglia) • Dehydrate (Disidratazione)
4	Timer	Indica il tempo con il formato HH:MM. A seconda del programma intelligente, il contatore avanza oppure avvia un conto alla rovescia.  Inoltre, mostra la temperatura in gradi °C (Celsius) o °F (Fahrenheit) durante il programma Sous Vide (Sottovuoto a bassa temperatura).	
5	Pressure (Pressione)	È possibile impostare Low (Pressione bassa) o High (Pressione alta).	
6	Temperature (Temperatura)	È possibile selezionare Low (Bassa), High (Alta) o Custom (Personalizzata).	

Quadro di controllo

7	Manopola di comando	Ruotare la manopola per scorrere tra i programmi intelligenti, modificare le icone di stato o regolare il tempo, la temperatura e i livelli di pressione.  La manopola è anche un pulsante. Premere la manopola per confermare la selezione.
8	Delay Start (Avvio ritardato)	Posticipa l'avvio della cottura. Può essere utilizzato anche come timer da cucina.
9	Start (Avvio)	Fa partire il programma intelligente selezionato.
10	Cancel (Annulla)	Interrompe un programma intelligente in qualsiasi momento e riporta la pentola multifunzione in modalità standby.

Quadro di controllo

Icone di stato

-  Suono attivato.
-  Suono disattivato.
-  Funzione Delay Start (Avvio ritardato) attiva.
-  Compare quando la funzione Keep Warm (Tenuta in caldo) è attiva o è stata impostata in modo che parta al termine della cottura.
-  È stato selezionato un programma intelligente per la frittura ad aria.

Barra di avanzamento



Quando viene avviato un programma intelligente, la barra di avanzamento lampeggia su **Pre-heating**, per indicare che è in corso il preriscaldamento. In questa fase sul display compare **On** per indicare che l'apparecchio è in funzione e si sta riscaldando.



Quando Pro Crisp raggiunge la temperatura o il livello di pressione impostati, la barra di avanzamento lampeggia su **Cooking**, per indicare che è iniziata la cottura. Il display mostra il tempo di cottura residuo, oltre al livello di pressione e di temperatura selezionati.



Sulla barra di avanzamento si accende **Keep Warm** (Tenuta in caldo) quando si avvia questa funzione al termine della cottura; il timer mostra il tempo trascorso fino a un massimo di 10 ore (**10:00**). Al termine di Keep Warm (Tenuta in caldo), sul display comparirà la scritta **End** (Fine).

Se al termine della cottura la funzione Keep Warm (Tenuta in caldo) è disattivata, la pentola multifunzione torna in standby e sul display comparirà la scritta **End** (Fine).

Le istruzioni per l'uso complete sono consultabili online all'indirizzo instantpot.co.uk.

Le immagini sono fornite a scopo puramente illustrativo, pertanto potrebbero notarsi differenze rispetto al prodotto effettivamente acquistato. Fare sempre riferimento al prodotto effettivo.

Quadro di controllo

Messaggi di stato

OFF	Modalità standby: Pro Crisp attende solo che vengano digitati i comandi!
On	Pro Crisp è in fase Pre-heating (Preriscaldamento).
Hot	Sul display compare Hot (Caldo) quando Pro Crisp raggiunge la temperatura ideale durante il programma Sauté (Rosolatura).  Quando il messaggio scompare, il timer comincia a contare il tempo di cottura.
00:15	Il display visualizza una delle opzioni seguenti: • il conto alla rovescia del tempo di cottura in ore e minuti (hh:mm); • se è attivo Delay Start (Inizio ritardato), quanto manca all'inizio della cottura; • al termine della cottura, da quanto tempo è attiva la funzione Keep warm (Tenuta in caldo).
End	Al termine della cottura sul display comparirà la scritta End (Fine).

Sul display compare un messaggio diverso? Consultare la sezione Problemi e soluzioni nel manuale completo online all'indirizzo instantpot.co.uk.

Caratteristiche di controllo della pressione (tutti i segreti per un utilizzo impeccabile!)

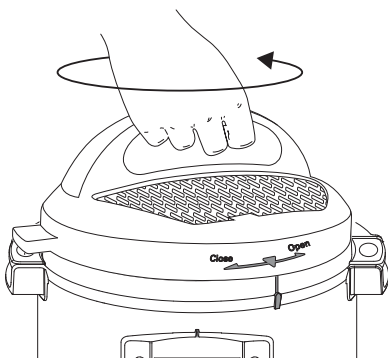
Consultare **Cura, pulizia e conservazione** per maggiori informazioni sull'installazione e la rimozione di componenti.

Coperchio della pentola a pressione

Caratteristiche utili	Consigli per un utilizzo ottimale
Quando si chiude il coperchio (agganciandolo sui manici della nuova pentola interna!), va automaticamente in posizione Seal (Tenuta), rendendo la cottura a pressione davvero <i>un gioco da ragazzi</i>. Il manico del coperchio consente una presa agevole sia ai mancini sia ai destrorsi e può essere riposto in verticale nella base della pentola multifunzione! Quando la spina è inserita, Pro Crisp emette una musicchetta all'apertura e alla chiusura del coperchio :)	Il coperchio può essere rimosso quando si cucina senza pressione in modo da assaggiare la pietanza durante la preparazione. Durante la cottura a pressione il coperchio si blocca solo quando la pentola multifunzione è pressurizzata. Evitare di togliere il coperchio quando non ce n'è bisogno!

Apertura del coperchio

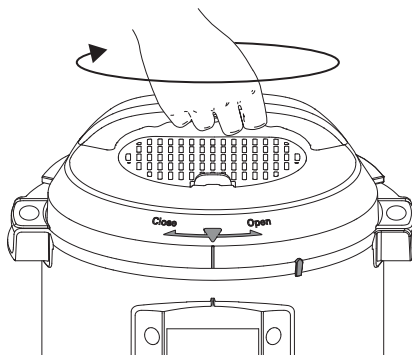
- 01** Afferrare il manico del coperchio e ruotarlo in senso antiorario per allineare il simbolo ▼ sul coperchio con quello sul bordo della base della pentola multifunzione.
- 02** Sollevare il coperchio dalla base della pentola, spingendolo verso di sé.



Consultare **Decompressione: metodi di sfiato** per le tecniche da seguire per scaricare il vapore in sicurezza.

Chiusura del coperchio

- 01** Allineare il simbolo ▼ sul coperchio con quello sulla base della pentola multifunzione, quindi abbassare il coperchio sul binario guida.
- 02** Ruotare il coperchio in senso orario fino ad allineare il simbolo ▼ sul coperchio con il centro del quadro di controllo.



Le immagini sono fornite a scopo puramente illustrativo, pertanto potrebbero notarsi differenze rispetto al prodotto effettivamente acquistato. Fare sempre riferimento al prodotto effettivo.

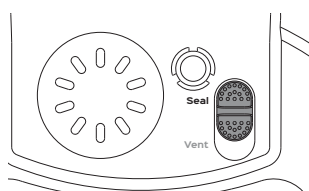
Caratteristiche di controllo della pressione

Pulsante di decompressione rapida

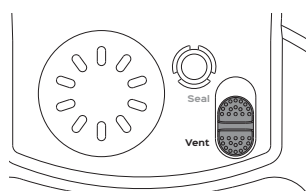
Il pulsante di decompressione rapida controlla la valvola di sfogo, il componente che scarica la pressione.

Caratteristiche utili	Consigli per un utilizzo ottimale
È semplicissimo da utilizzare e consente di tenere le mani lontano dal vapore durante la decompressione.	Passa automaticamente su Seal (Tenuta) alla chiusura del coperchio, quindi accertarsi di posizionarlo su Vent (Sfiato) quando non si effettua la cottura a pressione.

Consultare **Decompressione: metodi di sfiato** per le tecniche da seguire per scaricare il vapore in sicurezza.



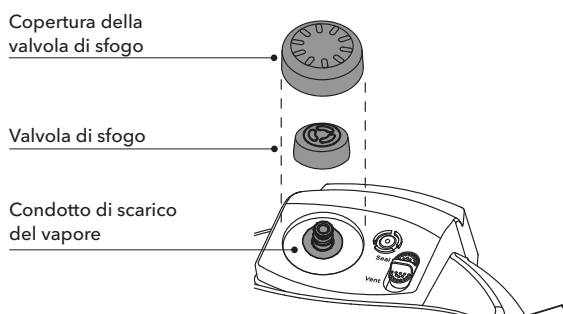
Posizione **Seal** (Tenuta)



Posizione **Vent** (Sfiato)

Gruppo per lo scarico del vapore

Prima dell'utilizzo devono essere inseriti tutti i componenti del gruppo per lo scarico del vapore.



Caratteristiche utili	Consigli per un utilizzo ottimale
Grazie alla copertura della valvola di sfogo il vapore viene disperso, così la decompressione rapida avviene senza getti violenti.	Quando viene scaricata la pressione, il vapore sale dalla pentola interna attraverso il condotto di scarico del vapore, per poi fuoriuscire dall'estremità della valvola di sfogo: è importante non ostruirne il passaggio lasciando l'area libera da ingombri. La valvola di sfogo risulterà allentata sul condotto di scarico del vapore.

⚠ AVVERTENZA

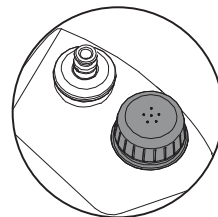
Non coprire o bloccare in alcun modo il gruppo per lo scarico del vapore, per scongiurare il rischio di lesioni personali e/o danni alle cose.

Caratteristiche di controllo della pressione

Dispositivo antibloccaggio

Il dispositivo antibloccaggio impedisce alle particelle di cibo di uscire attraverso il condotto di scarico del vapore, agevolando la regolazione della pressione.

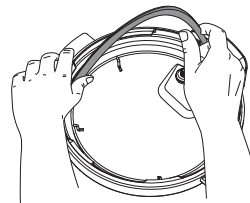
Il dispositivo antibloccaggio è fondamentale per la sicurezza del prodotto e necessario per eseguire la cottura a pressione, quindi deve essere installato prima dell'uso.



Guarnizione

Quando il coperchio della pentola a pressione è chiuso, la guarnizione crea una tenuta ermetica tra il coperchio e la pentola interna.

La guarnizione deve essere installata prima dell'uso.



 Nel coperchio deve essere inserita una sola guarnizione alla volta.

 **Suggerimento:** il silicone è poroso, pertanto può assorbire forti aromi e determinati sapori. Tenere a portata di mano guarnizioni di scorta, per evitare di trasferire tali odori e aromi alle portate. Nel nostro store abbiamo a disposizione guarnizioni di diversi colori, per dare ogni volta un nuovo tocco di estro e vivacità in cucina!

ATTENZIONE

Prima di procedere alla cottura, verificare sempre l'eventuale presenza di tagli o deformazioni nella guarnizione, e accertarsi che sia installata correttamente. Con il tempo, in condizioni normali di utilizzo le guarnizioni tendono ad allungarsi. Qualora si notino segni di allungamento, deformazione o danni alla guarnizione, **NON** utilizzarla.

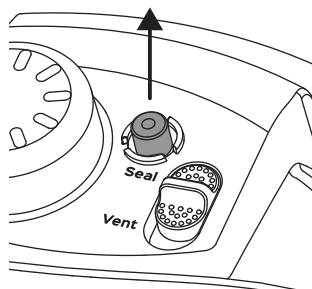
La guarnizione va sostituita ogni 12-18 mesi o anche prima. Utilizzare esclusivamente guarnizioni autorizzate Instant Pot.

L'inosservanza delle presenti istruzioni potrebbe causare la fuoriuscita di cibo, con il rischio di lesioni personali o danni alle cose.

Caratteristiche di controllo della pressione

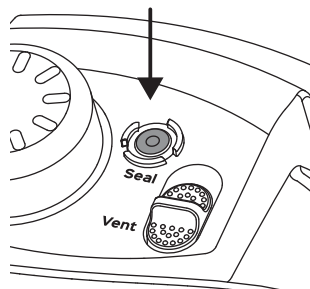
Valvola di sicurezza

La valvola di sicurezza indica se c'è pressione nella pentola multifunzione (pressurizzata) o no (depressurizzata), a seconda della posizione:



Pressurizzata

La valvola di sicurezza si solleva visibilmente sulla superficie del coperchio.



Depressurizzata

La valvola di sicurezza scende e la parte superiore è allineata con il coperchio.

Insieme, la valvola di sicurezza e il tappo in silicone trattengono il vapore sotto pressione. Questi componenti devono essere installati prima dell'uso. Non tentare di utilizzare Instant Pot senza prima avere correttamente installato la valvola di sicurezza. **Non toccare la valvola di sicurezza durante l'utilizzo.**

⚠ PERICOLO

NON tentare di togliere il coperchio se la valvola di sicurezza è sollevata e NON aprire mai il coperchio forzandolo. I contenuti sono sottoposti a fortissima pressione. La valvola di sicurezza deve essersi abbassata, prima di tentare di togliere il coperchio. Il mancato rispetto delle presenti istruzioni può causare gravi lesioni personali e/o danni alle cose.

QuickCool™

Per maggiori informazioni, consultare la sezione QuickCool nel manuale completo online all'indirizzo instantpot.co.uk.

⚠ ATTENZIONE

Il coperchio diventa molto caldo durante e dopo la cottura. Per evitare lesioni, non toccare le parti metalliche con la pelle nuda.

Utilizzo con il coperchio per la cottura a pressione

Instant Pot Pro Crisp è un apparecchio incredibilmente versatile, che si presta a mille usi in cucina. Con qualsiasi tipo di cottura ci si voglia cimentare, Pro Crisp ha la funzione adatta!

Si possono persino modificare il tempo di cottura, il livello di pressione e la temperatura dopo l'avvio di un programma. Basta premere la manopola per inserire le modifiche desiderate nei campi appositi, e poi premere **Start** (Avvio).

Le istruzioni per l'uso complete sono consultabili online all'indirizzo instantpot.co.uk, mentre la sezione del nostro sito dedicata alle ricette (alla pagina instantpot.co.uk) propone tanti piatti sfiziosi e di semplice realizzazione. L'app di Instant Pot, inoltre, scaricabile gratuitamente all'indirizzo instantpot.com/app, consente di cercare ricette, salvare quelle preferite, e tanto altro.

⚠ ATTENZIONE

Prima dell'utilizzo, ispezionare sempre con attenzione **il coperchio e la pentola interna** per assicurarsi che siano puliti e in buone condizioni.

- Sostituire la pentola interna qualora sia ammaccata, deformata o danneggiata, per scongiurare il rischio di lesioni personali o danni all'apparecchio.
- Per cucinare, utilizzare soltanto una pentola interna autorizzata Instant Pot specifica per questo modello.

Verificare che l'elemento riscaldante sia asciutto e pulito prima di inserire la pentola interna nella base della pentola multifunzione.

L'inosservanza delle presenti istruzioni potrebbe danneggiare la pentola multifunzione. Sostituire i componenti danneggiati per garantire un funzionamento sicuro.

Che la magia abbia inizio!

Avere sempre cura di inserire gli alimenti e i liquidi nella pentola interna in acciaio inox, e NON direttamente nella base della pentola multifunzione!

Pressure level (Livello della pressione)	Utilizzo consigliato	Note
Low (Bassa) 35 - 55 kPa (5,1 - 8,0 psi)	Pesce e frutti di mare, verdure morbide, riso.	Durante la cottura a pressione, il livello di pressione controlla la temperatura di cottura. Una pressione maggiore determina una temperatura superiore.
High (Alta) 65 - 85 kPa (9,4 - 12,3 psi)	Uova, carne, pollame, tuberi, avena, legumi, cereali, brodo di ossa, stufato, chili.	

Utilizzo con il coperchio per la cottura a pressione

I liquidi per la cottura a pressione devono essere a base d'acqua, per esempio brodi, zuppe o succhi. Nel caso di zuppe in scatola cremose o a base di panna, aggiungere liquidi come da indicazioni seguenti.

Dimensioni della pentola Instant Pot	Quantità minima di liquido per la cottura a pressione*
7,6 litri	500 ml

*Salvo indicazione diversa nella ricetta.

ATTENZIONE

Per scongiurare il rischio di bruciature o ustioni, prestare attenzione quando, durante la cottura a pressione, si utilizzano più di 60 ml di olio, salse a base di olio, zuppe cremose e salse dense. Aggiungere il liquido necessario per diluire le salse. Evitare le ricette che prevedono più di 60 ml di olio o grassi.

Pressure Cook (Cottura a pressione)

L'utilizzo del vapore pressurizzato assicura una cottura uniforme e completa delle pietanze in tempi rapidi, così da portare sempre in tavola piatti squisiti.

Per risultati ottimali, attenersi alle ricette ufficiali di Instant Pot, consultabili all'indirizzo instantpot.co.uk, oppure alle affidabili e collaudate tabelle con i tempi di cottura a pressione, disponibili alla pagina instantpot.co.uk.

Intervallo di tempo	Tempo predefinito	Pressione predefinita
Da 0 minuti a 8 ore (00:00 - 08:00)	35 minuti (00:35)	High (Alta)

Utilizzo con il coperchio per la cottura a pressione

Slow Cook (Cottura lenta)

Questa funzione è perfetta per realizzare in poche semplici mosse succulenti piatti casalinghi che richiedono una lunga cottura nello stesso recipiente. Basta premere un tasto per preparare mac 'n' cheese, costine che si staccano facilmente dall'osso, un tenerissimo brasato di maiale e tante altre irresistibili pietanze.

Livello di temperatura	Utilizzo consigliato	Note
Low (Bassa)	Per una cottura lenta a bassa temperatura, che si prolunga per l'intera giornata. Impostare per minimo 6 ore (06:00) per ottenere risultati ottimali.	Si può utilizzare il coperchio per la cottura a pressione oppure, se si desidera vedere come procede la cottura, va bene anche un normale coperchio di vetro, purché dotato di un foro di sfato.
High (Alta)	Cottura lenta a temperatura bassa, ma in tempi leggermente ridotti.	Visitare il nostro store per scoprire l'intera gamma di accessori! Le pietanze devono cuocere per minimo 3 ore (03:00), salvo indicazione diversa della ricetta.

 Suggerimento: le due impostazioni di temperatura di questo programma intelligente, paragonabili a una tradizionale pentola per la cottura lenta, consentono di continuare a preparare tutte le ricette tradizionali e di famiglia.

Tempo predefinito	Intervallo di tempo	Temperatura predefinita
4 ore (04:00)	Da 30 minuti a 24 ore (00:30 - 24:00)	High (Alta)

NOTA BENE

Durante il programma Slow Cook (Cottura lenta), la valvola di sicurezza non deve sollevarsi. Sarà possibile togliere il coperchio durante la cottura per accedere alla pentola. Se la valvola di sicurezza si solleva, assicurarsi che il pulsante di decompressione rapida sia posizionato su **Vent** (Sfiato). Consultare **Decompressione: metodi di sfato** per le tecniche da seguire per scaricare il vapore in sicurezza.

Steam (Vapore)

Il programma Steam (Vapore) funziona come una normale vaporiera: il liquido viene portato a ebollizione nella pentola interna per cuocere i cibi con il vapore caldo. Quando si cuoce a vapore, utilizzare la griglia multifunzione per evitare che gli alimenti cuociano nel liquido bollente.

Tempo predefinito	Intervallo di tempo	Temperatura predefinita
30 minuti (00:30)	Da 1 a 30 minuti (00:01 - 00:30)	100 °C Non regolabile.

Utilizzo con il coperchio per la cottura a pressione

NOTA BENE

Durante il programma Steam (Vapore), la valvola di sicurezza non deve sollevarsi. Sarà possibile togliere il coperchio durante la cottura per accedere alla pentola. Se la valvola di sicurezza si solleva, assicurarsi che il pulsante di decompressione rapida sia posizionato su **Vent** (Sfiato). Consultare **Decompressione: metodi di sfiato** per le tecniche da seguire per scaricare il vapore in sicurezza.

NOTA BENE

Se nella pentola interna è presente del vapore, si può notare una certa resistenza quando si rimette il coperchio per la cottura a pressione. Inserire completamente il coperchio nel binario guida prima di chiuderlo, avendo cura di reimpostare il pulsante di scarico del vapore su **Vent** (Sfiato).

Sous Vide (Sottovuoto a bassa temperatura)

Con la cottura Sous Vide, gli alimenti vengono cotti in sacchetti sottovuoto per uso alimentare immersi in acqua per tempi molto lunghi. Gli alimenti vengono cotti nei loro succhi, per risultati deliziosi e fragranti e una consistenza incredibilmente tenera.

Tempo predefinito	Intervallo di tempo	Temperatura predefinita	Intervallo di temperatura
3 ore (03:00)	Da 30 minuti a 99 ore e 30 minuti (00:30 - 99:30)	60 °C	Da 25 a 95 °C

⚠ ATTENZIONE

Non riempire eccessivamente la pentola interna per evitare danni alla pentola multifunzione. Assicurarsi che, una volta inseriti i contenuti (acqua e sacchetti per alimenti), vi siano almeno 5 cm tra l'acqua e il bordo della pentola interna.

Quando si cuoce la carne, utilizzare sempre l'apposito termometro per assicurarsi che la temperatura interna raggiunga i livelli minimi di sicurezza. Per ulteriori informazioni, consultare il sito web dell'OMS (Organizzazione mondiale della sanità) all'indirizzo https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/43546/9788890469909_ita.pdf?sequence=6&isAllowed=y e/o fare riferimento alle raccomandazioni in materia di sicurezza alimentare emanate dalle autorità locali.

Utilizzo con il coperchio per la cottura a pressione

Keep Warm (Tenuta in caldo)

Questa funzione è perfetta per riscaldare o tenere in caldo le pietanze per lunghi periodi di tempo.

Tempo predefinito	Intervallo di tempo	Temperatura predefinita	Intervallo di temperatura
10 ore (10:00)	Da 30 minuti a 10 ore (00:30 - 10:00)	High (Alta)	Alta, Bassa, Personalizzata: da 25 a 90 °C

ATTENZIONE

Con gli alimenti più densi la distribuzione del calore può non essere uniforme, pertanto se l'apparecchio viene lasciato incustodito, gli alimenti possono guastarsi. Durante la cottura di alimenti densi come stufati e chili, mescolare i contenuti della pentola interna ogni 40-60 minuti per assicurare una distribuzione uniforme del calore.

Cottura senza coperchio

Sauté (Rosolatura)

Sauté (Rosolatura) è un programma che replica la cottura in padella, su piastra o su griglia piatta; è indicato per sobbollire, far restringere e addensare liquidi, friggere al salto e caramellare verdure e scottare la carne prima o dopo avere utilizzato altri metodi di cottura. Non utilizzare mai il coperchio con la funzione **Sauté** (Rosolatura).



Suggerimento: volendo si può utilizzare la pentola interna su piani cottura elettrici, in ceramica, a gas o a induzione. I manici in silicone consentono una presa agevole e salda anche quando si mescolano i contenuti!

Tempo predefinito	Intervallo di tempo	Temperatura predefinita	Intervallo di temperatura
30 minuti (00:30)	Da 1 minuto a 1 ora (00:01 - 01:00)	High (Alta)	Alta Bassa Personalizzata: livelli 1-6

AVVERTENZA

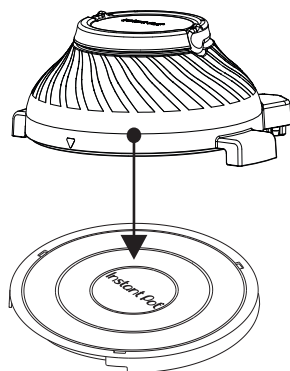
Il programma intelligente Sauté (Rosolatura) raggiunge temperature elevate. Pertanto, se non si presta attenzione, con questa impostazione gli alimenti potrebbero bruciarsi. **NON** utilizzare il coperchio e **NON** allontanarsi dalla pentola multifunzione durante il programma Sauté (Rosolatura).

Le istruzioni per l'uso complete sono consultabili online all'indirizzo instantpot.co.uk, mentre la sezione del nostro sito instantpot.co.uk dedicata alle ricette propone tanti piatti sfiziosi e di semplice realizzazione. L'app di Instant Pot, inoltre, scaricabile gratuitamente all'indirizzo instantpot.com/app, consente di cercare ricette, salvare quelle preferite, e tanto altro.

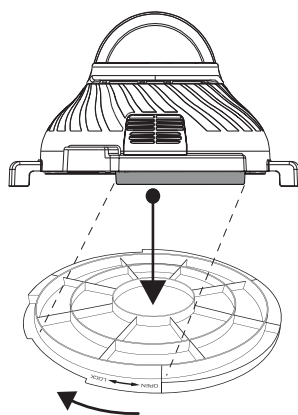
Utilizzo con il coperchio della friggitrice ad aria

Le istruzioni per l'uso complete sono consultabili online all'indirizzo instantpot.co.uk, mentre la sezione del nostro sito instantpot.co.uk dedicata alle ricette propone tanti piatti sfiziosi e di semplice realizzazione. L'app di Instant Pot, inoltre, scaricabile gratuitamente all'indirizzo instantpot.com/app, consente di cercare ricette, salvare quelle preferite, e tanto altro.

Durante la cottura con il coperchio della friggitrice ad aria, sarà necessario sollevarlo dalla pentola multifunzione di tanto in tanto. Quando il coperchio è ancora caldo, collocarlo soltanto sul tappetino protettivo in dotazione, e non direttamente sul piano di lavoro.



Poggiare il coperchio caldo sul tappetino



Capovolgerlo prima di riporlo

I risultati possono variare modificando il flusso d'aria nella pentola interna.

Seguire questi passaggi...	per ottenere questi risultati!
Per la cottura inserire gli alimenti direttamente nella pentola interna.	Gli alimenti saranno dorati e croccanti in superficie; tuttavia, dato che l'aria non potrà circolare nella parte inferiore, essa potrebbe risultare molle a causa dei liquidi emessi durante la cottura.  Ideale per il pollo, non altrettanto per gli involtini primavera!
Collocare gli alimenti sul fondo del cestello multilivello per frittura ad aria.	Alimenti dorati e croccanti in superficie e sui lati. I succhi che fuoriescono durante la cottura vengono dispersi, così il fondo risulta bello croccante.
Collocare gli alimenti sul fondo del cestello multilivello per frittura ad aria, quindi coprire con il vassoio per grigliare/disidratare.	Il flusso d'aria viene deviato, quindi il risultato sarà meno croccante. Ideale per la disidratazione!
Collocare i cibi sul vassoio per grigliare/disidratare nel cestello multilivello per frittura ad aria.	Gli alimenti sono a stretto contatto con l'elemento riscaldante e diventano croccanti molto prima. Ideale per fondere il formaggio e per un'irresistibile doratura finale della pietanza.

Utilizzo con il coperchio della friggitrice ad aria

ATTENZIONE

Quando si cuoce la carne, utilizzare sempre l'apposito termometro per assicurarsi che la temperatura interna raggiunga i livelli minimi di sicurezza. Per ulteriori informazioni, consultare il sito web dell'OMS (Organizzazione mondiale della sanità) all'indirizzo https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/43546/9788890469909_ita.pdf?sequence=6&isAllowed=y e/o fare riferimento alle raccomandazioni in materia di sicurezza alimentare emanate dalle autorità locali.

Utilizzo con il coperchio della friggitrice ad aria

Air Fry (Frittura ad aria), Roast (Arrosti), Bake (Prodotti da forno e torte), Grill (Griglia) e Dehydrate (Disidratazione)

Utilizzando il coperchio della friggitrice ad aria, basta davvero poco per ottenere piatti dal gusto e dalla consistenza irresistibili.

Bisogna avere solo l'accortezza di inserire gli alimenti nella pentola interna in acciaio inox, quando si utilizza il coperchio della friggitrice ad aria.

I parametri preimpostati sono un utile punto di partenza, ma possono essere personalizzati a piacimento. I programmi intelligenti memorizzano eventuali modifiche, quindi basterà premere un tasto per recuperare le personalizzazioni.

Programma intelligente	Tempo predefinito	Intervallo di tempo	Temperatura predefinita	Intervallo di temperatura
Air Fry (Frittura ad aria)	18 minuti (00:18)	Da 1 minuto a 1 ora (00:01 - 01:00)	204 °C	Da 82 a 232 °C
	La frittura ad aria è straordinaria poiché consente di ottenere sapori intensi con pochissimo olio. Può essere utilizzata per donare croccantezza a pietanze già cotte, oppure si può utilizzare il coperchio della friggitrice ad aria per l'intera cottura. È ideale per preparare patatine fresche o surgelate, alette di pollo, gamberetti e tanto altro.			
Roast (Arrosti)	40 minuti (00:40)	Da 1 minuto a 1 ora (00:01 - 01:00)	193 °C	Da 82 a 232 °C
	Assicura una bella doratura degli arrosti, rende croccante la pelle del pollame o consente di ottenere un'invitante crosticina dorata sulle verdure. Ideale per manzo, agnello, maiale, pollame, verdure e altro.			
Bake (Prodotti da forno e torte)	30 minuti (00:30)	Da 1 minuto a 1 ora (00:01 - 01:00)	185 °C	Da 82 a 232 °C
	Proprio come un forno in miniatura, il programma intelligente Bake (Prodotti da forno e torte) consente di preparare brownie irresistibili, torte soffici, pasticcini, brioche e molte altre ricette. Le torte si possono cuocere nel cestello multilivello per frittura ad aria o in qualsiasi altra teglia da forno, come una tortiera a cerniera. Durante la cottura, collocare la teglia sulla griglia multifunzione. Salvo indicazioni diverse della ricetta, non coprire l'impasto durante la cottura.			
Grill (Griglia)	6 minuti (00:06)	Da 1 a 40 minuti (00:01 - 00:40)	232 °C	Non regolabile.
	Durante questo tipo di cottura il calore viene emanato a distanza ravvicinata dall'alto verso il basso, quindi si consiglia di collocare gli alimenti vicino all'elemento riscaldante. Ideale per fondere il formaggio sulla zuppa di cipolle.			
Dehydrate (Disidratazione)	7 ore (07:00)	Da 1 a 72 ore (01:00 - 72:00)	52 °C	Da 41 a 74 °C
	Essicca gli alimenti in tutta sicurezza esponendoli a lungo a calore ridotto. Ideale per preparare frutta disidratata, chips di verdure e qualsiasi tipo di carne secca. Seguire sempre una ricetta collaudata per essiccare la carne.			

Utilizzo con il coperchio della friggitrice ad aria

A seconda della ricetta, si può utilizzare la griglia multifunzione o qualsiasi pentola adatta per la cottura in forno per cuocere o rosolare i piatti, oppure si possono porre gli alimenti direttamente nella pentola interna. L'importante è assicurarsi di inserire sempre prima la pentola interna in acciaio inox!

Quando si cuoce una torta...	
...nel cestello multilivello per frittura ad aria , rivestire l'interno con carta stagnola o da forno, quindi versare l'impasto molle.	...in una teglia da forno , per esempio una tortiera a cerniera, collocare la griglia multifunzione sul fondo della pentola interna, quindi appoggiarvi sopra la teglia da forno.  Lasciare circa 2,5 cm su tutti i lati della teglia per consentire una circolazione uniforme del calore.

Cura, pulizia e conservazione

Lavare la pentola Instant Pot Pro Crisp e tutti i suoi componenti dopo ogni utilizzo. Il mancato rispetto delle istruzioni di pulizia può determinare gravi guasti, che possono provocare danni alle cose e/o lesioni personali gravi.

Prima di pulirla, scollegare la pentola multifunzione dalla presa elettrica e farla raffreddare fino a quando avrà raggiunto la temperatura ambiente. Non utilizzare detergenti chimici aggressivi, polveri o pagliette abrasive per pulire i componenti o gli accessori di Instant Pot.

Attendere che tutte le superfici siano completamente asciutte prima di utilizzare o riporre l'apparecchio.

Componenti	Metodo di pulizia e istruzioni
Accessori • Griglia multifunzione • Vassoio per grigliare/disidratare • Cestello multilivello per frittura ad aria • Base del cestello • Tappetino protettivo e coperchio per la conservazione	Lavabili in lavastoviglie se collocati nel cestello superiore, altrimenti lavare con un panno inumidito e detersivo per i piatti delicato e sciacquare bene con acqua calda pulita. • Smontare il cestello multilivello per frittura ad aria prima della pulizia. • Per agevolare la pulizia, prima di aggiungere gli alimenti volendo è possibile applicare un po' di olio spray al vassoio per grigliare/disidratare e/o all'interno del cestello. • Prima di riporre il coperchio della friggitrice ad aria, coprirlo con il retro del tappetino protettivo.
Coperchio e componenti della pentola a pressione • Valvola di sfogo • Copertura della valvola di sfogo • Dispositivo antibloccaggio • Guarnizione • Valvola di sicurezza • Tappo in silicone • Copertura protettiva QuickCool • Vaschetta per la raccolta della condensa	Lavabili in lavastoviglie se collocati nel cestello superiore. Prima del lavaggio, togliere dal coperchio tutti i componenti. Consultare Cura, pulizia e conservazione: rimozione e installazione dei componenti. • Dopo avere tolto la valvola di sfogo e il dispositivo antibloccaggio, pulire l'interno del condotto di scarico del vapore con uno scovolino per evitare la formazione di ostruzioni. • Per scaricare l'acqua dal coperchio dopo il lavaggio, afferrare il manico e tenere verticalmente il coperchio sopra un lavello, quindi ruotarlo di 360°, come quando si ruota un volante. • Dopo la pulizia e l'eliminazione dell'acqua residua, riporre il coperchio capovolto sulla base della pentola multifunzione per farlo asciugare completamente all'aria. • Riporre le guarnizioni in un luogo ben ventilato per ridurre l'odore residuo di pietanze particolarmente fragranti. Per eliminare gli odori, versare 250 ml d'acqua e 250 ml di aceto bianco nella pentola interna, eseguire Pressure Cook (Cottura a pressione) per 5-10 minuti, quindi procedere alla decompressione rapida. • Controllare la vaschetta per la raccolta della condensa dopo ogni utilizzo, e svuotarla e pulirla se necessario. Non lasciare che ristagni umidità o che si depositino residui di cibo nella vaschetta per la raccolta della condensa, per evitare la proliferazione dei batteri.

Cura, pulizia e conservazione

Componenti	Metodo di pulizia e istruzioni
Coperchio della friggitrice ad aria	Pulire con una spugna appena inumidita e detersivo per piatti delicato, poi passare una spugna pulita appena inumidita per rimuovere i residui di sapone. NON lavare in lavastoviglie né immergere in acqua o altri liquidi. • Verificare sempre l'eventuale presenza di schizzi di olio o residui di cibo sul rivestimento dell'elemento ed eliminarli prima di attivare il coperchio della friggitrice ad aria. • Per rimuovere residui di grasso incrostato e di cibo, applicare sul rivestimento dell'elemento una miscela di bicarbonato di sodio e aceto, quindi pulire con un panno appena inumidito. • Nel caso di macchie ostinate, far agire la miscela sull'area interessata per alcuni minuti, poi sfregarla e ripulirla.  Per pulire il rivestimento dell'elemento, non utilizzare prodotti più abrasivi di uno spazzolino. • NON asportare il rivestimento dell'elemento. • NON risciacquare né immergere il coperchio della friggitrice ad aria in acqua o altri liquidi.
Pentola interna	Lavabile in lavastoviglie. • La rimozione di macchie più ostinate di acqua calcarea (color arcobaleno, con una colorazione bluastra o uno scolorimento tendente al bianco) potrebbe richiedere un po' di sfregamento con una spugna impregnata di aceto o un prodotto non abrasivo come Smac Brilla Acciaio. • Se sono presenti incrostazioni di cibo bruciato o residui particolarmente difficili da eliminare, per facilitare la pulizia versare acqua bollente e detersivo per i piatti nella pentola interna e lasciare agire per alcune ore. • Accertarsi che tutte le superfici esterne siano asciutte prima di collocare la pentola interna nella base della pentola multifunzione.
Base della pentola multifunzione	Pulire con un panno appena inumidito e detersivo per piatti delicato, poi passare una spugna pulita appena inumidita per rimuovere i residui di sapone. NON lavare in lavastoviglie né immergere in acqua o altri liquidi. • Strofinare l'interno della pentola esterna e il bordo di condensa assicurandosi di rimuovere eventuali residui di cibo. Fare asciugare completamente prima di inserire la pentola interna. • All'occorrenza, strofinare anche il quadro di controllo. • Asciugarlo per evitare la formazione di striature.
Cavo elettrico	All'occorrenza, pulire con un panno appena inumidito. • Avvolgere il cavo elettrico attorno alla base della pentola multifunzione e inserire l'estremità nell'apposito supporto.

In seguito al lavaggio in lavastoviglie può verificarsi un leggero scolorimento, che però non pregiudica la sicurezza o le prestazioni della pentola multifunzione.

Qualsiasi altro intervento deve essere eseguito da un rappresentante dell'assistenza autorizzato.

Cura, pulizia e conservazione

AVVERTENZA

La base della pentola multifunzione contiene componenti elettrici. Per evitare il rischio di incendi, dispersioni elettriche e/o lesioni personali, accertarsi che la base della pentola multifunzione resti sempre asciutta.

- NON immergere la base della pentola multifunzione in acqua o altro liquido, né tentare di effettuare il ciclo in lavastoviglie.
- NON risciacquare l'elemento riscaldante.
- NON immergere o sciacquare il cavo elettrico o la spina.

AVVERTENZA

In caso di pulizia non adeguata, attorno all'elemento riscaldante possono accumularsi schizzi di grasso e residui di cibo, che possono causare fumo, incendi e lesioni personali.

Se si vede o si avverte odore di fumo, premere **Cancel** (Annulla) e scollegare il coperchio della friggitrice. Quando l'apparecchio si sarà raffreddato, pulire l'area interessata attenendosi alle istruzioni per evitare lesioni personali e/o danni alle cose.

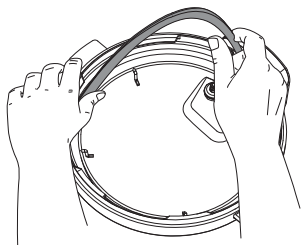
Cura, pulizia e conservazione

Rimozione e installazione dei componenti

Guarnizione in silicone

Rimozione della guarnizione

Afferrare i bordi del silicone e staccare la guarnizione da dietro il suo supporto circolare in acciaio inossidabile.



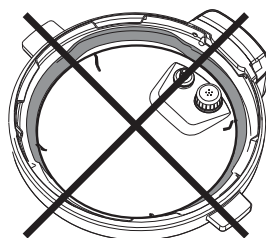
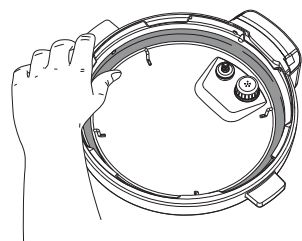
Dopo avere rimosso la guarnizione, controllare il relativo supporto: deve risultare fissato, centrato e avere un'altezza uniforme lungo tutto il coperchio. Non cercare di riparare il supporto della guarnizione se è deformato.

 Suggerimento: è più facile rimuovere o installare la guarnizione se è bagnata e insaponata.

Installazione della guarnizione

Sistemare la guarnizione sul relativo supporto e premere saldamente in sede. Assicurarci che non vi siano grinze.

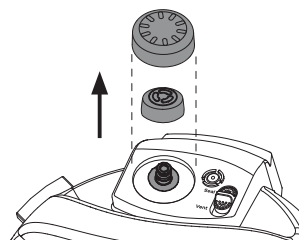
 Deve aderire bene al relativo supporto. Potrebbe spostarsi leggermente, ma l'importante è che non cada quando il coperchio viene ribaltato.



Gruppo per lo scarico del vapore

Rimozione del gruppo per lo scarico del vapore

Rimuovere la copertura della valvola di sfogo, quindi tirare verso l'alto la valvola di sfogo staccandola dal condotto di scarico del vapore.



Installazione del gruppo per lo scarico del vapore

Collocare la valvola di sfogo sul condotto di scarico del vapore e premere saldamente verso il basso.

 La valvola di sfogo risulta allentata sul condotto di scarico del vapore, ma deve restare in sede quando viene ribaltato il coperchio.

Collocare la copertura della valvola di sfogo sulla relativa valvola e premere verso il basso. Esercitando una pressione, la copertura si incastra nella sua sede.

Cura, pulizia e conservazione

Copertura protettiva QuickCool

Rimozione della copertura protettiva

Afferrare la linguetta, spingerla verso il manico del coperchio, tirare verso l'alto, quindi verso di sé e staccarla.

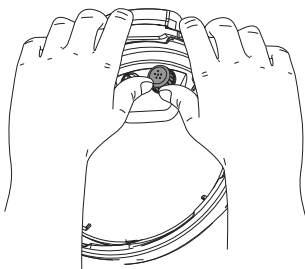
Installazione della copertura protettiva

Afferrare la linguetta, far scorrere la copertura verso il manico del coperchio, quindi premere verso il basso fino a quando scatta.

Dispositivo antibloccaggio

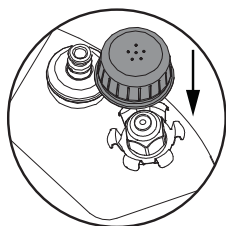
Rimozione del dispositivo antibloccaggio

Afferrare il coperchio come se fosse un volante e premere saldamente con i pollici sul lato del dispositivo antibloccaggio (premendo verso il lato del coperchio, quindi verso l'alto) fino a quando si staccherà dai denti sottostanti.



Installazione del dispositivo antibloccaggio

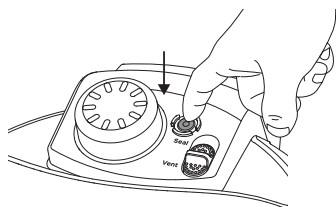
Collocare il dispositivo antibloccaggio sopra i denti e premere verso il basso fin quando scatterà in posizione.



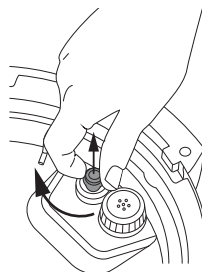
Valvola di sicurezza e tappo in silicone

Rimozione della valvola di sicurezza dal coperchio

Mettere un dito sulla parte superiore piatta della valvola di sicurezza, quindi capovolgere il coperchio. Staccare il tappo in silicone dal fondo della valvola di sicurezza, quindi rimuoverla dalla parte superiore del coperchio.



Parte superiore



Parte inferiore

 Non eliminare la valvola di sicurezza o il tappo in silicone.

Installazione della valvola di sicurezza

Inserire l'estremità più piccola della valvola di sicurezza nell'apposito foro sulla parte superiore del coperchio. Mettere un dito sulla parte superiore piatta della valvola di sicurezza, quindi ribaltare il coperchio. Applicare saldamente il tappo in silicone al fondo della valvola di sicurezza.

Cura, pulizia e conservazione

Vaschetta per la raccolta della condensa

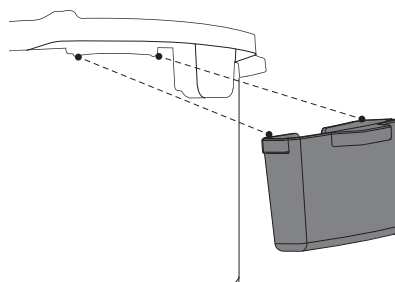
La vaschetta per la raccolta della condensa si trova sul retro della base della pentola multifunzione e raccoglie l'acqua di condensazione in eccesso dal bordo di condensa.

Rimozione della vaschetta per la raccolta della condensa

Estrarre la vaschetta per la raccolta della condensa dalla base della pentola multifunzione; non tirare verso il basso. Prestare attenzione alle linguette sulla base della pentola multifunzione e alle scanalature sulla vaschetta per la raccolta della condensa.

Installazione della vaschetta per la raccolta della condensa

Allineare le scanalature sulla vaschetta per la raccolta della condensa alle linguette sul retro della base della pentola multifunzione, quindi far scorrere la vaschetta in posizione come se si chiudesse un cassetto.



Garanzia

Garanzia limitata

Earlyview Ltd., distributore autorizzato di Instant Brands, Inc., e Instant Brands Inc. (insieme, "l'Azienda") garantiscono che questo prodotto è esente da difetti di fabbricazione e materiali, in normali condizioni di uso domestico, per un (1) anno dalla data effettiva d'acquisto. La presente Garanzia limitata è valida solo per l'acquirente originario e per l'uso nel Regno Unito. La presente garanzia non copre gli apparecchi utilizzati al di fuori del Regno Unito.

Per ottenere l'assistenza nell'ambito della presente Garanzia limitata, occorrono la prova della data effettiva d'acquisto e, su richiesta, la restituzione dell'apparecchio. A condizione che il funzionamento e la manutenzione di questo prodotto avvengano in conformità con le istruzioni scritte accluse all'apparecchio stesso (consultabili anche all'indirizzo instantpot.co.uk), l'Azienda provvederà, a propria esclusiva discrezione, a: (i) riparare i difetti di fabbricazione e materiali; oppure (ii) sostituire l'apparecchio. Nel caso di sostituzione dell'apparecchio, la Garanzia limitata sul prodotto sostitutivo scadrà al termine dei 12 mesi dalla data effettiva d'acquisto del consumatore.

L'Azienda non si fa carico dei costi di spedizione per gli interventi coperti da garanzia.

Limiti ed esclusioni

Qualsiasi modifica all'apparecchio o qualsiasi tentativo di alterare l'apparecchio potrebbe interferire con la sicurezza del suo funzionamento e determinare gravi lesioni personali e danni alle cose. Qualsiasi modifica all'apparecchio o qualsiasi tentativo di alterare l'apparecchio o un suo componente renderà nulla la garanzia, salvo che tale modifica o alterazione sia stata espressamente autorizzata dall'Azienda.

La presente garanzia non copre (1) la normale usura dei componenti; (2) i danni causati dall'uso negligente, irragionevole o improprio del prodotto, dal montaggio o dallo smontaggio scorretti, dall'uso contrario alle istruzioni, dalla mancata manutenzione ragionevolmente necessaria, da eventi di forza maggiore (come incendi, alluvioni, uragani e tornado) o da riparazioni o modifiche effettuate da chiunque, a meno che l'intervento sia stato espressamente indicato e autorizzato dall'Azienda; e (3) le riparazioni laddove l'apparecchio sia sottoposto a un uso diverso dal normale uso domestico, o qualora venga usato in modo contrario alle istruzioni pubblicate per l'utente o l'operatore.

Nei limiti ammessi dalla legge applicabile, l'eventuale responsabilità civile dell'Azienda per prodotti o componenti che appaiano difettosi si limiterà alla riparazione o sostituzione del prodotto o componente dello stesso e non supererà il prezzo d'acquisto di un prodotto sostitutivo comparabile. Fatte salve le disposizioni riportate in questo documento e nella misura consentita dalla legge, (1) l'Azienda non fornisce alcuna garanzia, condizione o attestazione, espressa o implicita, derivante da usi, consuetudini commerciali o altro, in relazione all'apparecchio o ai componenti rientranti nella presente garanzia e (2) l'Azienda declina ogni responsabilità per danni indiretti, incidentali o consequenziali derivanti da o connessi all'uso o alle prestazioni del prodotto, danni relativi a qualsiasi perdita economica, perdita di beni, mancato guadagno o profitto, mancato godimento o utilizzo, spese di rimozione, installazione o altri danni consequenziali di qualsiasi natura.

L'acquirente può godere di diritti e rimedi ai sensi della legge applicabile, in aggiunta a quelli previsti dalla presente garanzia limitata.

Garanzia

Registrazione della garanzia

Visitare instantpot.co.uk/support/register-your-product/ per registrare l'apparecchio. Verrà chiesto di indicare il proprio nome, indirizzo e-mail, il nome del negozio, la data d'acquisto, il numero del modello e il numero di serie (entrambi riportati sull'apparecchio). La registrazione permette di essere informati su novità e ricette, nonché di essere contattati per eventuali avvisi di sicurezza relativi al prodotto. Con la registrazione si riconosce di avere letto e compreso le istruzioni per l'uso e le avvertenze accluse all'apparecchio.

Assistenza sotto garanzia

- Nome, indirizzo e-mail o numero di telefono.
- Una copia della ricevuta d'acquisto originale con il numero d'ordine, il modello e il numero di serie.
- Descrizione del difetto del prodotto, con foto o video se possibile.

Informazioni di contatto

Instant Pot / Earlyview Ltd
Unit 5 Hersham Farm Business Park
Kitsmead Lane
Chertsey, Surrey KT16 0DN, Regno Unito

E-mail: support@InstantPot.co.uk

Tel.: **+44 (0)3331 230051**

L'ultimo aggiornamento della presente garanzia risale al 1° settembre 2019 e si applica a tutti i prodotti venduti a partire dal 1° novembre 2019. Se il prodotto acquistato è coperto da una versione precedente della garanzia, essa continuerà a essere applicata.

Riciclaggio

Questo prodotto è conforme alla Direttiva RAEE 2012/19/UE sullo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Questo prodotto è conforme alla direttiva europea sulla compatibilità elettromagnetica (EMC) 2014/30/UE e relativi emendamenti e alla direttiva sulla bassa tensione (LVD) 2014/35/UE e relativi emendamenti.

Questa marcatura indica che in tutta l'UE questo prodotto non va smaltito con gli altri rifiuti domestici. Per evitare che lo smaltimento incontrollato dei rifiuti causi possibili danni all'ambiente o alla salute degli esseri umani, riciclare l'apparecchio in modo responsabile, così da promuovere il riutilizzo sostenibile delle materie prime. Per restituire il vecchio apparecchio, servirsi dei sistemi di reso e raccolta oppure contattare l'Assistenza per ottenere ulteriori informazioni sul riciclo e sulla RAEE.





Instant Brands Inc.

11–300 Earl Grey Dr., Suite 383
Ottawa, Ontario K2T 1C1, Canada

Distribuito da
Earlyview Ltd (distributore ufficiale di Instant Brands)
Unit 5 Hersham Farm Business Park
Kitsmead Lane
Chertsey, Surrey KT16 0DN, Regno Unito

Registra il prodotto oggi stesso alla pagina:

instantpot.co.uk/support/register-your-product/

Recapiti

+44 (0) 3331 230051
support@instantpot.co.uk
instantpot.co.uk
instantpot.co.uk/instant-pot-shop

Per unirsi alla community ufficiale Instant Pot:

www.facebook.com/groups/InstantPotUKCommunity

Scarica gratuitamente l'app



 @instantpotUK

 @InstantPotUK

 @instantpotuk

Fabbricato in Cina

Copyright © 2020 Instant Brands™ Inc.
833-0304-01

Instant Pot®

PRO CRISP™

OLLA A PRESIÓN MULTIUSOS Y FREIDORA DE AIRE



Guía de inicio

- 2** Instrucciones importantes de seguridad
- 11** Producto, piezas y accesorios
- 14** Primeros pasos
- 16** Introducción a la cocción a presión
- 17** Salida de la presión
- 19** Panel de control
- 22** Funciones de control de la presión
- 26** Cocinar con la tapa para cocción a presión
- 30** Cocinar sin tapa
- 31** Cocinar con la tapa para freír con aire
- 33** Cuidado, limpieza y almacenamiento
- 40** Contacto

Dispone del manual completo, vídeos explicativos, preguntas frecuentes y demás información en instantpot.co.uk.
Descargue la aplicación Instant Pot con más de 1000 recetas en instantpot.com/app.



INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

(Sí, es nuestra obligación).

Para Instant Brands™, la seguridad del consumidor siempre es lo primero. Al diseñar la familia Instant Pot® Pro, hemos tenido en mente su seguridad en todo momento, y no lo decimos por decir. Consulte la larga lista de mecanismos de seguridad de esta Instant Pot en instantpot.co.uk y verá por qué lo decimos.

Como siempre, tenga cuidado al utilizar aparatos eléctricos y adopte ciertas precauciones básicas de seguridad.

- 01** LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES GENERALES Y DE SEGURIDAD Y LAS ADVERTENCIAS ANTES DE UTILIZAR EL APARATO. SI NO SIGUE ESTAS INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD Y EL RESTO DE LAS INSTRUCCIONES, PODRÍAN PRODUCIRSE LESIONES O DAÑOS MATERIALES.
- 02** Utilice solamente la tapa para cocción a presión o la tapa para freír con aire Instant Pot Pro Crisp con la base de la olla multiusos Instant Pot Pro Crisp. El uso de cualquier otra tapa podría provocar lesiones o daños.
- 03** La tapa para freír con aire Pro Crisp solo es compatible con el recipiente interior de la serie Instant Pot Pro Crisp con asas de fácil agarre. Utilice siempre un recipiente interior del tamaño adecuado. No seguir estas instrucciones puede dar lugar a quemaduras u otras lesiones o daños.
- 04** Para uso doméstico exclusivamente. No es para uso comercial. No utilice el aparato para ningún fin distinto al que está destinado.
- 05** Únicamente para su uso en encimeras. Utilice siempre el aparato sobre una superficie plana, estable y no combustible.
 - NO coloque la base de la olla multiusos sobre ningún objeto que pueda bloquear las salidas de aire de la parte inferior de la base.

ADVERTENCIA

Lea atentamente este manual en su totalidad y guárdelo para futuras consultas. De no seguir las instrucciones de seguridad, podrían producirse daños materiales o lesiones graves.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- NO cubra ni obstruya las salidas de aire de la tapa para freír con aire mientras esté en uso. Si lo hace, no se realizará una cocción uniforme y se podrían producir daños en el aparato. Deje un espacio de al menos 13 cm en torno a la tapa para freír con aire cuando esté en uso.
 - NO utilice la tapa para freír con aire encima o cerca de materiales combustibles como manteles y cortinas.
- 06** El calor de una fuente externa dañará el aparato.
- NO coloque el aparato encima ni cerca de un fogón encendido, un horno caliente, ni sobre otro aparato o electrodoméstico.
 - NO utilice el aparato cerca de agua ni de una llama.
 - NO utilice el aparato en exteriores. Mantener alejado de la luz directa del sol.
- 07** NO toque las superficies calientes del aparato. Utilice solo las asas de la base de la olla multiusos para trasladar o mover el aparato, o el asa de la tapa para freír con aire cuando mueva la tapa.
- NO mueva la olla multiusos cuando esté presurizada.
 - NO toque la parte de metal de la tapa para cocción a presión cuando el aparato esté en funcionamiento, ya que podrían producirse lesiones.
- 08** NO toque los accesorios calientes durante la cocción ni justo después de terminar.
- Utilice siempre protección para las manos adecuada y extreme la precaución al manipular accesorios calientes o el recipiente interior caliente.

PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE

- Coloque siempre los accesorios calientes sobre una superficie resistente al calor o una placa de cocina.

ADVERTENCIA

Lea atentamente este manual en su totalidad y guárdelo para futuras consultas. De no seguir las instrucciones de seguridad, podrían producirse daños materiales o lesiones graves.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- 09** El recipiente interior puede resultar extremadamente pesado cuando está lleno de ingredientes. Lleve cuidado al sacar el recipiente interior de la base de la olla multiusos para evitar quemaduras o lesiones.
- Extreme las precauciones cuando el recipiente interior contenga alimentos calientes, aceite caliente u otros líquidos calientes.
 - NO mueva el aparato mientras esté en uso y extreme la precaución al eliminar la grasa caliente.
- 10** **⚠ PRECAUCIÓN** Durante la cocción a presión, si llena excesivamente el recipiente interior, existe el riesgo de que se atasque el tubo de salida de vapor. Esto puede hacer que se genere una presión excesiva, lo que puede dar lugar a quemaduras, lesiones personales o daños materiales.
- NO llene el recipiente por encima de la línea **Max PC Fill** (llenado máximo de la olla a presión) que figura en el recipiente interior.
 - Cuando cocine alimentos que se expanden durante la cocción, como el arroz o las verduras deshidratadas, NO llene el recipiente interior por encima de la línea **Half Fill** (llenado a la mitad) que figura en el recipiente interior.
- 11** **⚠ ADVERTENCIA** Este aparato cocina a presión. Cualquier presión en el aparato puede ser peligrosa. Deje que el aparato se despresurice naturalmente o elimine todo el exceso de presión antes de abrir la tapa. Su uso indebido puede dar lugar a quemaduras, lesiones personales o daños materiales. Consulte la sección **Salida de la presión** para conocer las técnicas seguras para dejar salir la presión.
- Asegúrese de que el aparato está bien cerrado antes de utilizarlo. Consulte la sección **Funciones de control de la presión: tapa para cocción a presión**.
 - NO cubra ni obstruya la válvula de salida de vapor ni la válvula de flotador con un trapo u otros objetos.

⚠ ADVERTENCIA

Lea atentamente este manual en su totalidad y guárdelo para futuras consultas. De no seguir las instrucciones de seguridad, podrían producirse daños materiales o lesiones graves.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- NO intente abrir el aparato hasta que se haya despresurizado y toda la presión interna se haya disipado. Si intenta abrir el aparato mientras aún está presurizado puede hacer que salga despedido el contenido caliente de forma repentina y provocar quemaduras u otras lesiones.
 - NO coloque la cara, las manos ni la piel descubierta sobre la válvula de salida de vapor o válvula de flotador cuando el aparato esté en funcionamiento o aún contenga presión residual.
 - NO se incline sobre el aparato al retirar las tapas, puesto que pueden salir calor y vapor al quitar la tapa.
 - Apague el aparato si sale vapor por la válvula de salida de vapor o la válvula de flotador en un flujo continuo durante más de tres minutos durante el **precalentamiento** o la **cocción**.
 - Si sale vapor por los laterales de la tapa de cocción a presión, apague el aparato y cerciórese de que la junta de cierre esté bien colocada. Consulte la sección **Funciones de control de la presión: junta de cierre**.
 - NO intente quitar por la fuerza la tapa de cocción a presión de la base de la olla multiusos Instant Pot.
- 12** Cuando cocine a presión alimentos con una textura pastosa o espesa, o con un alto contenido en grasas o aceites, estos podrían salpicar al abrir la tapa de cocción a presión. Siga las instrucciones de la receta para conocer el método seguro de eliminación de la presión. Consulte la sección **Salida de la presión**.
- 13** Al cocinar carne con piel (por ejemplo, salchichas con tripa), la piel puede hincharse al calentarse. No pinche la piel mientras esté hinchada, ya que podría escaldarse.
- 14** Cuando utilice la tapa para freír con aire, no llene demasiado la cesta para freír con aire. Si los llena demasiado, es posible que los alimentos entren en contacto con la placa calefactora, lo que podría provocar un incendio o lesiones personales.

⚠ ADVERTENCIA

Lea atentamente este manual en su totalidad y guárdelo para futuras consultas. De no seguir las instrucciones de seguridad, podrían producirse daños materiales o lesiones graves.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

15 NO toque los accesorios durante la cocción ni inmediatamente después de terminar. Para evitar lesiones personales:

- Utilice siempre protección para las manos adecuada para retirar los accesorios y manipular el recipiente interior.
- Coloque siempre los accesorios calientes sobre una superficie resistente al calor o una placa de cocina.
- Coloque la tapa para freír con aire únicamente sobre la almohadilla protectora provista; no la coloque en la encimera.
- Extreme la precaución al eliminar la grasa caliente.

De lo contrario, podrían producirse daños materiales o lesiones personales de gravedad.

16 Durante el uso de la tapa para freír con aire, la temperatura interna de la cámara de cocción alcanza varios cientos de grados. Para evitar lesiones personales, no coloque nunca las manos desprotegidas en el interior de la cámara de cocción hasta que se haya enfriado y haya alcanzado la temperatura ambiente.

17 NO utilice este aparato para freír con abundante aceite ni para freír a presión.

18 **⚠ PRECAUCIÓN** Cuando la tapa para freír con aire está en funcionamiento, sale aire caliente por las salidas de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia de seguridad de las salidas de aire y extreme las precauciones al quitar los accesorios calientes del aparato. De lo contrario, podrían producirse lesiones personales o daños materiales.

19 Si la unidad genera humo negro al utilizarse la tapa para freír con aire, presione **Cancel** (cancelar) y desenchufe el aparato de inmediato. Antes de retirar la tapa, espere a que deje de salir humo y, luego, limpie bien el aparato. Para obtener más información, consulte la sección **Resolución de problemas**.

⚠ ADVERTENCIA

Lea atentamente este manual en su totalidad y guárdelo para futuras consultas. De no seguir las instrucciones de seguridad, podrían producirse daños materiales o lesiones graves.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

20 Se recomienda realizar tareas adecuadas de mantenimiento antes y después de cada uso:

- Inspeccione la válvula de salida de vapor, el tubo de salida de vapor, la cubierta antibloqueo y la válvula de flotador de la tapa para cocción a presión por si estuvieran obstruidos.
- Inspeccione la placa calefactora y la cubierta de la placa calefactora de la tapa para freír con aire por si quedaran grasa o restos de comida.
- Antes de meter el recipiente interior en la base de la olla multiusos, asegúrese de que ambas partes estén secas y sin restos de comida.
- Deje que el aparato se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente antes de limpiarlo o almacenarlo.
- No deje que los niños realicen la limpieza ni el mantenimiento de la unidad.

Consulte la sección **Cuidado, limpieza y almacenamiento** para obtener más información.

21 Para apagar el aparato, seleccione **Cancel** (cancelar), y retire el enchufe de la toma de corriente. Desenchufe siempre el aparato cuando no esté en uso, antes de instalar o desinstalar piezas o accesorios y antes de limpiarlo. Para desenchufar el aparato, agarre el enchufe y extráigalo de la toma de corriente. Nunca tire del propio cable de alimentación.

22 El derrame de alimentos puede provocar quemaduras graves. El aparato incorpora un cable de alimentación de corta longitud a fin de reducir el riesgo de enganches, tropiezos y enredos.

- NO deje que el cable de alimentación cuelgue por el borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes ni llamas desnudas, incluidos los fogones.
- NO utilice tomas de corriente situadas debajo de la encimera y no use nunca un cable alargador.

ADVERTENCIA

Lea atentamente este manual en su totalidad y guárdelo para futuras consultas. De no seguir las instrucciones de seguridad, podrían producirse daños materiales o lesiones graves.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Mantenga el aparato y los cables fuera del alcance de los niños.
- 23** Inspeccione el aparato y el cable de alimentación de manera periódica. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados, ni si el aparato funciona incorrectamente o si se ha caído o dañado de alguna manera. Para obtener asistencia, póngase en contacto con el departamento de atención al cliente por correo electrónico **support@instantpot.co.uk** o por teléfono llamando al **+44 (0) 3331 23005**.
- 24** NO utilice ninguna pieza ni accesorio no autorizados por Instant Brands Inc. El uso de piezas o accesorios no recomendados por el fabricante puede suponer un riesgo de lesiones, incendio o descarga eléctrica. Para evitar lesiones personales y daños al aparato, utilice únicamente juntas de cierre Instant Pot autorizadas para sustituir la junta de cierre.
- 25** Evite el contacto con las piezas móviles, ya que esto puede provocar lesiones.
- 26** NO intente reparar, sustituir ni modificar componentes del aparato, ya que esto podría provocar descargas eléctricas, incendios o lesiones, y anulará la garantía.
- 27** NO altere ningún mecanismo de seguridad, ya que esto podría provocar lesiones personales o daños materiales.
- 28** La base de la olla multiusos y la tapa para freír con aceite contienen componentes eléctricos. Para evitar descargas eléctricas:
 - NO vierta líquido de ningún tipo en la base de la olla si no está dentro el recipiente interior.
 - NO sumerja la base de la olla, la tapa para freír con aire, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
 - NO enjuague la base de la olla multiusos ni la tapa para freír con aire debajo del grifo.
- 29** NO utilice el aparato en sistemas eléctricos que no sean de 220-240 V ~ 50-60 Hz. No utilice convertidores ni adaptadores

ADVERTENCIA

Lea atentamente este manual en su totalidad y guárdelo para futuras consultas. De no seguir las instrucciones de seguridad, podrían producirse daños materiales o lesiones graves.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

de corriente.

- 30 El uso de este aparato NO está indicado para niños o personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas. Vigile atentamente el aparato cuando lo utilice cerca de niños y de este tipo de personas. Los niños no deben utilizar este electrodoméstico ni jugar con él.
- 31 NO deje el aparato sin supervisión mientras está en uso. No conecte nunca este aparato a un temporizador externo ni a un sistema de control remoto independiente.
- 32 NO almacene ningún material en la base de la olla multiusos ni en el recipiente interior cuando el aparato no esté en uso.
- 33 NO coloque ningún material combustible, como papel, cartón, plástico, poliestireno extruido o madera, en la base de la olla multiusos ni en el recipiente interior.
- 34 NO utilice los accesorios incluidos en microondas, hornos-tostadoras, hornos por convección o convencionales, placas vitrocerámicas, resistencias eléctricas, fogones de gas o parrillas para exteriores.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica. Utilice únicamente una toma con puesta a tierra.

- NO desconecte la puesta a tierra.
- NO utilice un adaptador.
- NO utilice un cable alargador.

De no seguir estas instrucciones, podrían producirse una descarga eléctrica o lesiones personales graves.

ADVERTENCIA

Lea atentamente este manual en su totalidad y guárdelo para futuras consultas. De no seguir las instrucciones de seguridad, podrían producirse daños materiales o lesiones graves.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

⚠ ADVERTENCIA

SI NO SIGUE CUALQUIERA DE LAS INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD Y/O LAS INSTRUCCIONES PARA REALIZAR UN USO SEGURO, SE CONSIDERARÁ UN USO INCORRECTO DEL ELECTRODOMÉSTICO QUE PUEDE ANULAR LA GARANTÍA Y SUPONER UN RIESGO DE LESIONES GRAVES.

Instrucciones especiales de configuración del cable

Con arreglo a los requisitos de seguridad, se proporciona un cable de alimentación de corta longitud a fin de reducir el riesgo de tropiezos y enredos.

El aparato tiene un enchufe con conexión a tierra. Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, enchufe el cable de alimentación en una toma eléctrica con puesta a tierra de fácil acceso.

Especificaciones del producto

				
Modelo: Pro Crisp AF 8	1500 W	220-240 V ~ 50-60 Hz	7,6 litros	11,88 kg
	Pro Crisp AF 8			
	Con la tapa para cocción a presión: cm: 37,55 (la.) × 36,16 (an.) × 36 (al.)			
	Con la tapa para freír con aire: cm: 37,55 (la.) × 36,16 (an.) × 39 (al.)			

Ubicación del nombre del modelo y del número de serie

Nombre del modelo: Figura en la etiqueta de clasificación situada en la parte posterior de la base de la olla multiusos, cerca del cable de alimentación.

Número de serie: El número de serie está en el adhesivo blanco que hay junto a la etiqueta de clasificación.

⚠ ADVERTENCIA

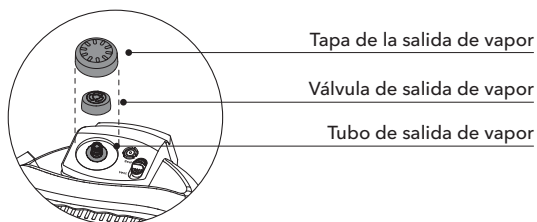
Lea atentamente este manual en su totalidad y guárdelo para futuras consultas. De no seguir las instrucciones de seguridad, podrían producirse daños materiales o lesiones graves.

Producto, piezas y accesorios

Consulte la sección **Cuidado, limpieza y almacenamiento: Extracción e instalación de piezas** para saber dónde va cada pieza.

Parte superior de la tapa para cocción a presión

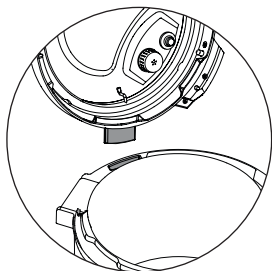
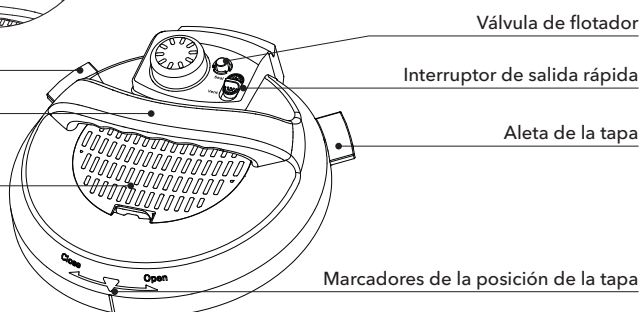
Conjunto de salida de vapor



Aleta de la tapa

Asa de la tapa

Cubierta protectora QuickCool™

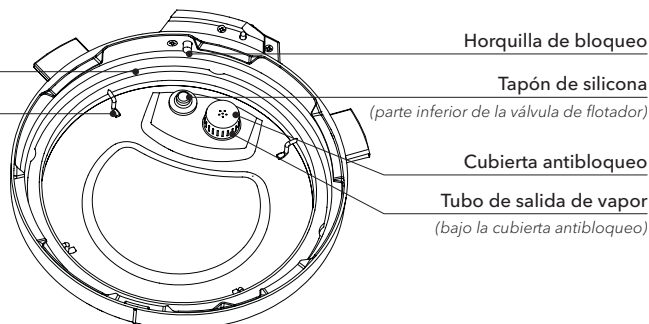


Consejo rápido: Ponga de pie la tapa para cocción a presión para no dejarla sobre la encimera. Introduzca la aleta derecha o izquierda de la tapa en los soportes correspondientes de la base para ponerla de pie y ahorrar espacio.

Parte inferior de la tapa para cocción a presión

Junta de cierre

Ranura para la junta de cierre

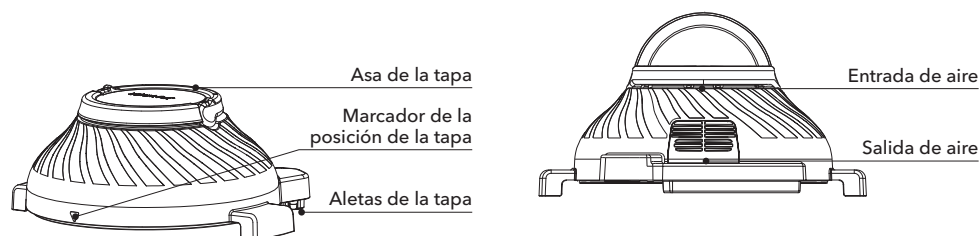


Las ilustraciones de este documento se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real. Examine siempre el producto para conocer sus características con exactitud.

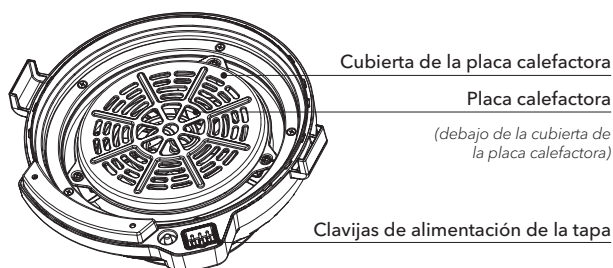
Producto, piezas y accesorios

Tapa para freír con aire

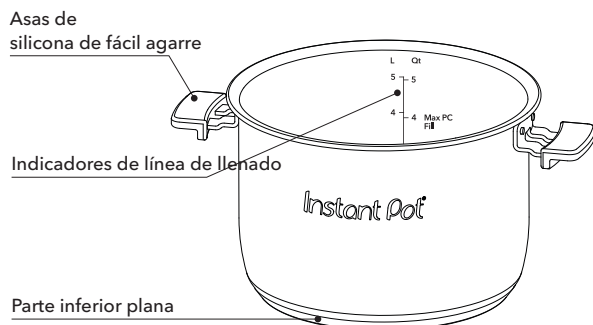
Parte superior de la tapa para freír con aire



Parte inferior de la tapa para freír con aire



Recipiente interior

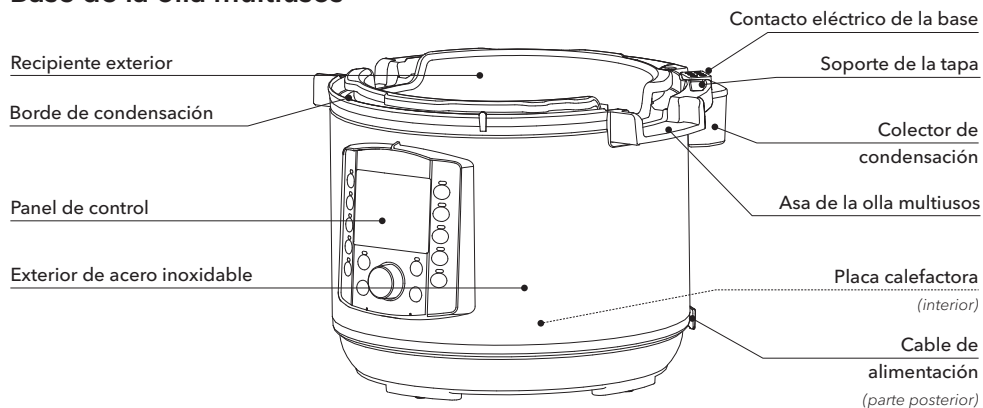


Consejo rápido: Se puede utilizar en el fogón y en el horno hasta una temperatura máxima de 230 °C/450 °F. La parte inferior del recipiente interior consta de tres capas adheridas por impacto especiales para baterías de cocina, que suena complicado, pero en realidad quiere decir que se puede utilizar casi en cualquier parte: tanto con la base de la olla multiusos, como con placas eléctricas, vitrocerámicas, de gas y de inducción.

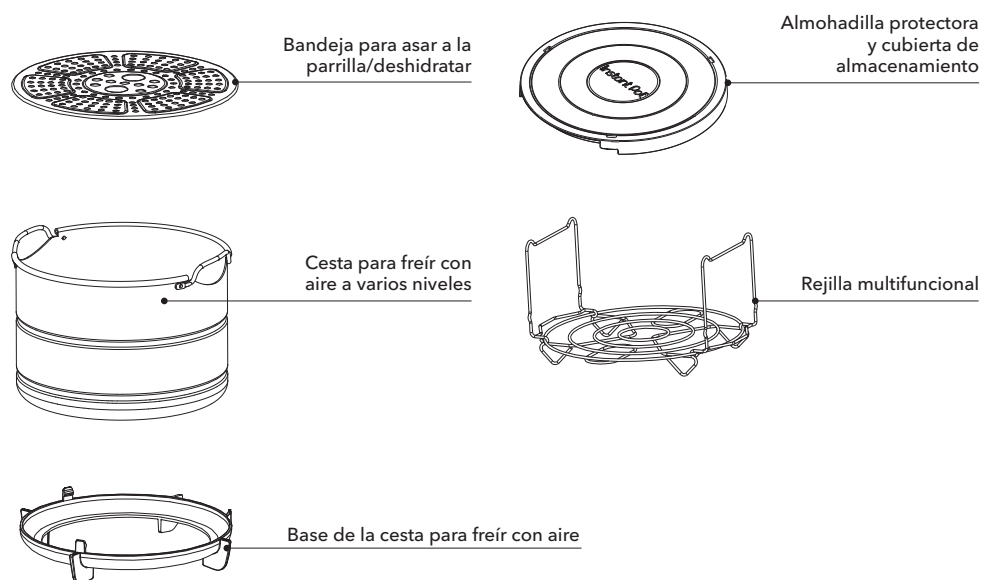
Las ilustraciones de este documento se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real. Examine siempre el producto para conocer sus características con exactitud.

Producto, piezas y accesorios

Base de la olla multiusos



Accesorios



Las ilustraciones de este documento se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real. Examine siempre el producto para conocer sus características con exactitud.

Primeros pasos

Configuración inicial

¡Adelante, tú puedes! (No muerde).



«El único obstáculo es el miedo a fracasar. En la cocina la mejor actitud es pensar que siempre vas a poder con lo que te echen». – Julia Child

- 01** Saque la Instant Pot Pro Crisp de la caja (si es que se había resistido a sacarla).
- 02** Retire todo el material de embalaje y los accesorios que hay dentro y en torno a la olla multiusos, y compruebe que estén presentes todas las piezas. Consulte la sección **Producto, piezas y accesorios** para ver un desglose de todas las piezas.
 No se olvide de mirar debajo del recipiente interior.
- 03** Lave el recipiente interior en el lavaplatos o con agua caliente y lavavajillas líquido. Enjuáguelo con agua limpia y tibia y seque la parte exterior del recipiente interior con un paño suave.
- 04** Pase un paño suave y seco por la placa calefactora para asegurarse de que no queden partículas de material de embalaje adheridas a la base de la olla.
 No quite las pegatinas de advertencia de seguridad de la tapa (a menos que lo indique la pegatina misma) ni la etiqueta de identificación de la parte posterior de la base de la olla multiusos.
- 05** Si tiene la tentación de poner la Pro Crisp sobre un fogón, *¡no lo haga!* Coloque la base de la olla multiusos sobre una superficie plana y estable, *alejada* de materiales combustibles y fuentes de calor externas.

¿Falta algo o hay algún elemento dañado?

Póngase en contacto con un asesor de atención al cliente por correo electrónico escribiendo a la dirección support@instantpot.co.uk o por teléfono llamando al **+44 (0) 3331 230051**, y con sumo gusto le ayudaremos; como por arte de magia.

¿Tiene ganas de ponerse manos a la obra?

- Consulte la sección **Producto, piezas y accesorios** para familiarizarse con los componentes de su Instant Pot, y a continuación lea la sección **Funciones de control de la presión** para obtener información completa sobre el producto.
- Mientras hace la **prueba de funcionamiento inicial (prueba con agua)**, lea la sección **Introducción a la cocción a presión** para averiguar cómo se produce la magia.

⚠ PRECAUCIÓN

Lea las Instrucciones importantes de seguridad antes de utilizar este aparato. De no leer y obedecer esas instrucciones de seguridad, podrían producirse daños al aparato, daños materiales o lesiones personales.	No coloque el aparato sobre un fogón ni sobre otro aparato o electrodoméstico. El calor de una fuente externa dañará el aparato.	Para evitar el riesgo de lesiones personales o daños materiales, no coloque nada encima del aparato, y no cubra ni bloquee el conjunto de salida de vapor ni la cubierta antibloqueo, situadas en la tapa de la olla.
---	--	---

Primeros pasos

Prueba de funcionamiento inicial (prueba con agua)

¿Es obligatorio hacer la prueba de funcionamiento con agua? No. Pero conocer los pormenores de la Pro Crisp es la base para triunfar en la cocina. Dedique unos minutos a familiarizarse con este pequeño gran compañero de cocina.

1.ª etapa: Preparar la Pro Crisp para la cocción a presión

- 01** Retire el recipiente interior de la base de la olla multiusos, agregue 750 ml de agua al recipiente interior, y vuelva a colocarlo en la base.
- 02** Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente de 220-240 V. La pantalla indica **OFF** (apagado).
- 03** Coloque y cierre la tapa para cocción a presión tal y como se describe en la sección **Funciones de control de la presión: tapa para cocción a presión**.



La tapa se sella automáticamente para la cocción a presión.

2.ª etapa: «Cocinar» (... no literalmente, que esto solo es una prueba)

- 01** Seleccione **Pressure Cook** (cocción a presión).
 - 02** Gire el dial para ajustar el tiempo de cocción en 5 minutos (**00:05**).
Pulse el dial para confirmar el cambio y pasar al campo siguiente.
Deje el nivel de presión en **High** (alto).
-  Los ajustes personalizados realizados al tiempo y la temperatura de cocción y al nivel de presión se guardan en el programa inteligente cuando comienza el proceso de cocción.
- 03** Presione **Start** (comenzar) para comenzar.

La pantalla muestra la palabra **On** (encendido) y la barra de progreso de cocción indica **Pre-heating** (precalentamiento).



Mientras la olla multiusos hace lo suyo, lea la sección **Introducción a la cocción a presión** para ver cómo se produce la magia.

- 04** Una vez finalizado el programa inteligente, la olla multiusos empieza el proceso de mantenimiento del calor (**Keep Warm**).

Pulse **Cancel** (cancelar) para finalizar el modo Keep Warm (mantenimiento del calor) y volver al modo de espera.

3.ª etapa: Salida de la presión

- 01** Siga las instrucciones para utilizar la función de salida rápida que aparecen en la sección **Salida de la presión: Métodos de ventilación**.
- 02** Espere a que baje la válvula de flotador, y después abra la tapa con cuidado y retírela tal y como se describe en la sección **Funciones de control de la presión: Tapa para cocción a presión**.
- 03** Protegiéndose bien las manos, saque con cuidado el recipiente interior de la base de la olla, tire el agua y seque bien el recipiente interior.

¡Ya está! Todo listo :)

PELIGRO

NO intente quitar la tapa si la válvula de flotador está levantada y NUNCA intente abrir la tapa por la fuerza. El contenido está sometido a una presión extrema. La válvula de flotador debe estar bajada antes de intentar quitar la tapa. De no seguir estas instrucciones, podrían producirse daños materiales o lesiones personales de gravedad.

Introducción a la cocción a presión

La cocción a presión consiste en utilizar vapor para elevar el punto de ebullición del agua por encima de los 100 °C. Estas altas temperaturas le permiten cocinar alimentos mucho más rápidamente de lo normal.

(Hágase la magia)

La olla Instant Pot Pro Crisp pasa por tres etapas durante la cocción a presión.

Pre calentamiento

Lo que se ve	Lo que no se ve	Consejos
La barra de progreso de la cocción indica Pre-heating (pre calentamiento). La pantalla indica On (encendido).	Durante el pre calentamiento, la olla vaporiza el líquido del recipiente interior para crear vapor. Una vez se ha acumulado suficiente vapor en el recipiente interior, la válvula de flotador se levanta y bloquea la tapa de la olla en su sitio.	El tiempo que tarda la olla en presurizarse depende de varios factores, entre ellos el volumen y la temperatura de los alimentos y el líquido. Los alimentos congelados son los que más tardan en pre calentarse. Para lograr una cocción más rápida, descongele los ingredientes congelados antes de cocinar. No es necesario esperar: confíe en la magia de Instant Pot.

Cocción

Lo que se ve	Lo que no se ve	Consejos
La barra de progreso de la cocción avanza hasta Cooking (cocción). La pantalla pasa al temporizador de cuenta atrás de la cocción.	Cuando la Instant Pot alcanza el nivel de presión adecuado, comienza el proceso de cocción. Mantiene automáticamente la presión de cocción High (alta) o Low (baja) durante todo el proceso de cocción.	Cuanto más alta sea la presión, más alta será la temperatura. Los parámetros de los programas inteligentes (p. ej., el tiempo de cocción, el nivel de presión, etc.) se pueden ajustar en cualquier momento durante el proceso de cocción.

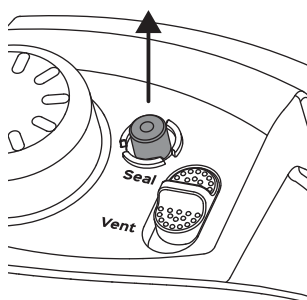
Despresurización

Lo que se ve	Lo que no se ve	Consejos
Si está activada la función Keep Warm (mantenimiento del calor), cuando la barra de progreso de cocción avanza hasta Keep Warm , el temporizador empezará a contar hacia delante desde 00:00 . Si no está activada esta función, la olla multiusos vuelve al modo de espera y muestra End (finalizado) en la pantalla.	Aunque ya ha terminado el proceso de cocción, la olla aún está presurizada y caliente. Al salir la presión baja la temperatura, lo que le permite quitar la tapa de forma segura.	Siga las instrucciones de la receta para elegir un método de alivio de la presión. Consulte la sección Salida de la presión: Métodos de ventilación en la página siguiente para obtener información sobre técnicas seguras de ventilación.  Consejo rápido: La Instant Pot se enfría más rápidamente si está desactivada la función de mantenimiento del calor (Keep Warm).

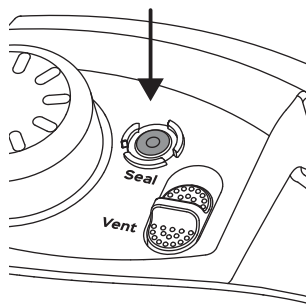
Salida de la presión

Una vez completada la cocción a presión, debe aliviar la presión antes de intentar quitar la tapa.

Siga las instrucciones de la receta para elegir un método de ventilación, y espere siempre hasta que haya bajado la válvula de flotador antes de abrir la tapa.



Presurizada



Despresurizada

⚠ PRECAUCIÓN

Sale vapor a presión por la parte superior de la válvula de salida de vapor. No acerque la piel descubierta a la válvula de salida de vapor para evitar quemaduras.

El recipiente interior estará caliente después de haber cocinado. Utilice una protección para las manos adecuada para manejar el recipiente interior cuando esté caliente a fin de evitar quemaduras.

⚠ ADVERTENCIA

El vapor que se expulsa por la válvula de salida de vapor está caliente. **NO** coloque las manos, la cara ni la piel al descubierto sobre el conjunto de salida de vapor al eliminar la presión para evitar lesiones.

No cubra ni obstruya la válvula de salida de vapor ni la cubierta, para evitar lesiones y daños materiales.

⚠ PELIGRO

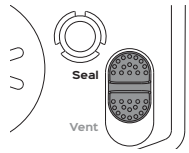
NO intente quitar la tapa si la válvula de flotador está levantada y NUNCA intente abrir la tapa por la fuerza. El contenido está sometido a una presión extrema. La válvula de flotador debe estar bajada antes de intentar quitar la tapa. De no seguir estas instrucciones, podrían producirse daños materiales o lesiones personales de gravedad.

Salida de la presión

Métodos de ventilación

Salida natural (NR o NPR)

La cocción se detiene gradualmente. Conforme baja la temperatura de dentro de la olla, la Instant Pot Pro Crisp se va despresurizando de forma natural con el tiempo.

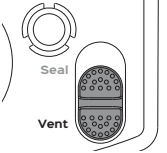
Qué hay que hacer	Qué cabe esperar
Una vez finalizada la cocción, deje el interruptor de salida rápida en la posición Seal (sellado) hasta que la válvula de flotador baje en la tapa.  Posición Seal (sellado)	La comida sigue cocinándose incluso una vez finalizado el programa inteligente.  Consejo rápido: Esto se conoce como «cocción residual» o «reposo», y es ideal para piezas de carne grandes. El tiempo de despresurización varía en función del volumen, el tipo y la temperatura de los alimentos y el líquido. A menos que utilice la tecnología QuickCool™, con algunos platos el método de salida natural puede tardar hasta 40 minutos, así que planéelo con tiempo: ¡la espera merece la pena! Consulte la sección QuickCool para averiguar cómo despresurizar la olla de forma natural más rápidamente que nunca.

AVISO

Utilice el método de salida natural para despresurizar la olla multiusos tras cocinar alimentos con un alto contenido en almidón (como sopas, estofados, chile, pasta, avena y gachas) o alimentos que se expanden al cocerse (como legumbres y cereales).

Salida rápida (QR o QPR)

Detiene la cocción rápidamente y evita que los alimentos se cocinen en exceso. Perfecto para cocer rápidamente verduras y delicados pescados y mariscos.

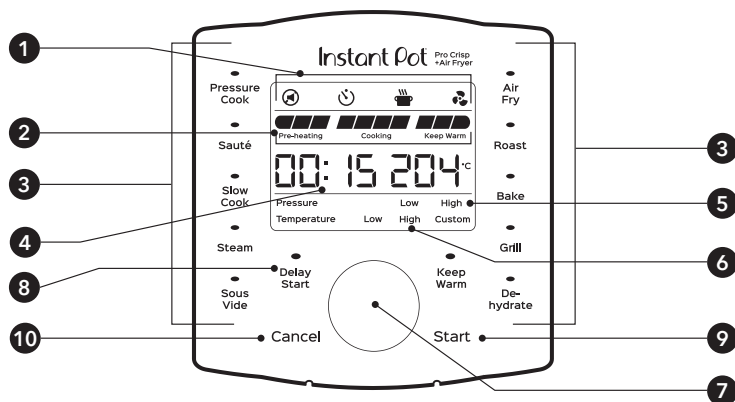
Qué hay que hacer	Qué cabe esperar
Mueva el interruptor de salida rápida de la posición Seal (sellado) a la posición Vent (ventilación), y espere hasta que la válvula de flotador baje en la tapa.  Posición Vent (ventilación)	Cuando la cubierta de salida de vapor está bien ajustada, se oír un suave silbido, emitido por el vapor al chocar contra la cubierta y dispersarse. Si la cubierta no está bien ajustada, saldrá un chorro continuo de vapor con mucho ruido por la parte superior de la válvula de salida de vapor.

AVISO

No utilice el método de salida rápida (QR) cuando cocine alimentos con un alto contenido en almidón (p. ej., estofados, chile, pasta y gachas) o alimentos que se expanden al cocerse (como legumbres y cereales).

Si aprecia muchas salpicaduras durante la liberación de presión, mueva el interruptor de salida rápida de la posición **Vent** (ventilación) a la posición **Seal** (sellado), y espere unos minutos antes de probar a dejar salir la presión otra vez. Si continúan las salpicaduras, utilice el método de salida natural para eliminar la presión restante con seguridad.

Panel de control



1	Iconos de estado	Muestra el estado de distintos ajustes. Consulte la sección Panel de control: Iconos de estado para obtener más detalles.	
2	Barra de progreso de la cocción	Indica si la olla multiusos está en función de precalentamiento, cocción o mantenimiento del calor. Consulte la sección Panel de control: Barra de progreso de la cocción para obtener más detalles.	
3	Programas inteligentes	Tapa para cocción a presión • Pressure Cook (cocción a presión) • Slow Cook (cocción a fuego lento) • Sauté (salteado) • Sous Vide • Steam (vapor)	Tapa para freír con aire • Air Fry (freír con aire) • Roast (asar) • Bake (hornear) • Grill (asar a la parrilla) • Dehydrate (deshidrar)
4	Temporizador	Indica la hora en formato HH:MM. Cuenta adelante o atrás, en función del programa inteligente.  En la pantalla también se indica la temperatura en °C (Celsius) o °F (Fahrenheit) durante la cocción sous vide.	
5	Presión	Elegir entre los ajustes Low (baja) y High (alta).	
6	Temperatura	Elegir entre los ajustes Low (baja), High (alta) y Custom (personalizada).	
7	Dial de control	Gire el dial para desplazarse por los programas inteligentes, modificar los iconos de estado y ajustar el tiempo, la temperatura y los niveles de presión.  El dial también es un botón. Pulse el dial para confirmar su selección.	
8	Delay Start (cocción programada)	Pospone el inicio de la cocción. También se puede utilizar como temporizador de cocina.	
9	Start (comenzar)	Inicia el programa inteligente seleccionado.	
10	Cancel (cancelar)	Detiene un programa inteligente en cualquier momento y vuelve a poner la olla multiusos en modo de espera.	

Panel de control

Iconos de estado

-  El sonido está activado.
-  El sonido está desactivado.
-  Está en marcha la función Delay Start (cocción programada).
-  Aparece cuando está en marcha la función Keep Warm (mantenimiento del calor) o está programada su puesta en marcha una vez terminada la cocción.
-  Indica que se ha seleccionado un programa inteligente para freír con aire.

Barra de progreso de la cocción



Cuando empieza un programa inteligente, la barra de progreso de cocción parpadea para indicar que está en marcha la función **Pre-heating** (precalentamiento). La pantalla muestra **On** (encendido) durante la fase de precalentamiento para indicar que está preparándose.



Cuando la Pro Crisp alcanza el nivel de presión o temperatura especificado, la barra de progreso de cocción parpadea para indicar que ha empezado la cocción (**Cooking**). En la pantalla aparecerá una cuenta atrás del tiempo de cocción restante, y resaltará el nivel de presión o temperatura seleccionado.



Si está activada la función Keep Warm (mantenimiento del calor), la barra de progreso avanza hasta **Keep Warm** (mantenimiento del calor) y el temporizador empieza a contar el tiempo transcurrido hasta llegar a un máximo de 10 horas (**10:00**). Una vez completada la función de mantenimiento del calor, la pantalla indica **End** (finalizado).

Si la función de mantenimiento del calor está desactivada, una vez completada la cocción la olla multiusos vuelve al modo de espera y la pantalla indica **End** (finalizado).

Dispone de todas las instrucciones de uso en línea en instantpot.co.uk.

Las ilustraciones de este documento se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real. Examine siempre el producto para conocer sus características con exactitud.

Panel de control

Mensajes de estado

OFF	Modo de espera: la Pro Crisp está a la espera de sus órdenes.
On	La Pro Crisp está en la fase de Pre-heating (precalentamiento).
Hot	La pantalla indicará Hot (caliente) cuando la Pro Crisp alcance la temperatura perfecta durante el salteado (Sauté).  Una vez desaparece el mensaje, el temporizador empieza a contar el tiempo de cocción.
00:15	Muestra una de las siguientes opciones: • La cuenta atrás del tiempo de cocción en horas y minutos (hh:mm). • El tiempo que falta hasta que comience el proceso de cocción programada. • El tiempo que lleva activada la función de mantenimiento del calor desde que terminó la cocción.
End	Una vez completada la cocción, la pantalla indica End (finalizado).

¿Ve algo distinto? Puede consultar la sección Resolución de problemas del manual completo en línea en instantpot.co.uk.

Funciones de control de la presión (un montón de trucos útiles)

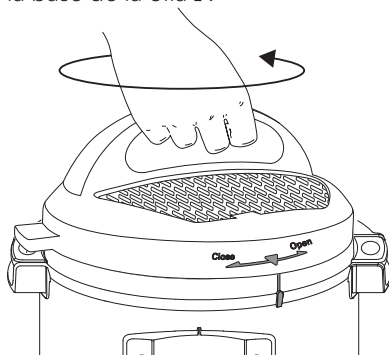
Consulte la sección **Cuidado, limpieza y almacenamiento** para obtener información sobre la instalación y extracción de piezas.

Tapa para cocción a presión

Lo que más nos gusta de ella	Lo que hay que saber sobre ella
Al cerrar la tapa (sobre las asas en el nuevo recipiente interior), se coloca automáticamente en la posición Seal (sellado) para permitir una cocción a presión <i>sumamente</i> fácil.	La tapa se puede quitar cuando se cocina sin presión, para probar la comida mientras se cuece.
El asa de la tapa es cómoda de usar tanto para zurdos como para diestros, y se pone de pie en la base de la olla multiusos.	Durante la cocción a presión, la tapa solo queda bloqueada una vez se ha presurizado la olla multiusos. Procure no quitar la tapa sin necesidad.
Cuando la Pro Crisp está enchufada, emite un sonido al abrir y cerrar la tapa. :)	

Quitar la tapa

- 01** Agarre el asa de la tapa y gírela en el sentido contrario a las agujas del reloj para alinear el símbolo de la tapa ▼ con el símbolo situado en el borde de la base de la olla ■.

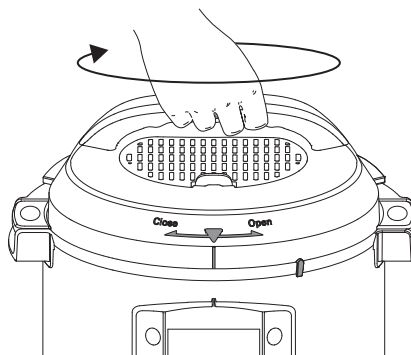


- 02** Levante la tapa y retírela de la base de la olla multiusos moviéndola hacia usted.

Consulte la sección **Salida de la presión: Métodos de ventilación** para conocer las técnicas seguras de despresurización.

Cerrar la tapa

- 01** Alinee el símbolo de la tapa ▼ con el símbolo situado en el borde de la base de la olla ■, y seguidamente coloque la tapa sobre la vía.
- 02** Gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta que el símbolo de la tapa ▼ quede alineado con el centro del panel de control.



Las ilustraciones de este documento se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real. Examine siempre el producto para conocer sus características con exactitud.

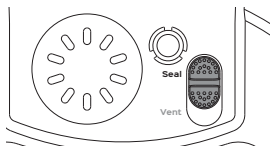
Funciones de control de la presión

Interruptor de salida rápida

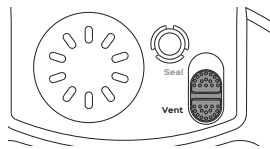
El interruptor de salida rápida controla la válvula de salida de vapor, esto es, la pieza encargada de liberar la presión.

Lo que más nos gusta de ella	Lo que hay que saber sobre ella
Es <i>muy</i> fácil de usar, y mantiene las manos alejadas del vapor cuando la olla multiusos libera la presión.	Se coloca automáticamente en la posición Seal (sellado) cuando cierra la tapa, así que procure moverlo hasta la posición Vent (ventilación) cuando no vaya a emplear la cocción a presión.

Consulte la sección **Salida de la presión: Métodos de ventilación** para conocer las técnicas seguras de despresurización.



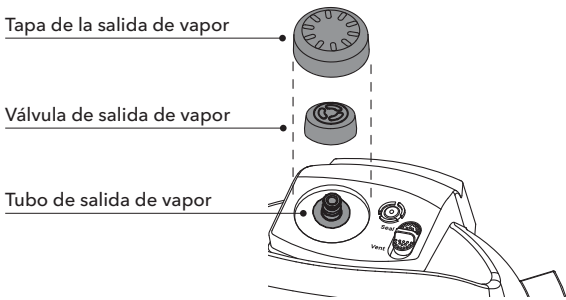
Posición Seal (sellado)



Posición Vent (ventilación)

Conjunto de salida de vapor

El conjunto de salida de vapor debe estar instalado por completo antes de usar el aparato.



Lo que más nos gusta de ella	Lo que hay que saber sobre ella
Cuando la válvula está dejando salir la presión, la tapa de la salida de vapor dispersa el vapor, por lo que la salida rápida de presión es suave y gradual.	Al salir la presión, el vapor sube desde el recipiente interior, pasa por el tubo de salida de vapor, y sale por la parte superior de la válvula de salida de vapor, por lo que es importante mantener toda esa zona limpia y sin obstrucciones. La válvula de salida de vapor encaja holgadamente en el tubo de salida de vapor.

⚠ ADVERTENCIA

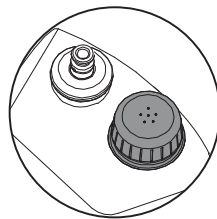
No cubra ni bloquee el conjunto de salida de vapor de ninguna manera para evitar el riesgo de lesiones o daños materiales.

Funciones de control de la presión

Cubierta antibloqueo

La cubierta antibloqueo impide que las partículas alimentarias suban a través del tubo de salida de vapor, lo cual ayuda a regular la presión.

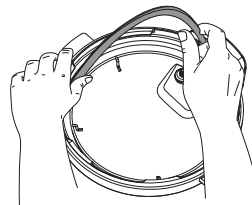
La cubierta antibloqueo es fundamental para la seguridad del producto, y necesaria para la cocción a presión, por lo que debe instalarse siempre antes de usar la olla.



Junta de cierre

Cuando está cerrada la tapa para cocción a presión, la junta de cierre crea un sello hermético entre la tapa y el recipiente interior.

La junta de cierre debe instalarse antes del uso.



 La tapa debe tener instalada una sola junta de cierre.

 Consejo rápido: La silicona es porosa, por lo que absorbe los olores fuertes y ciertos sabores. Tenga siempre a mano juntas de cierre de repuesto para limitar la transferencia de dichos olores y sabores entre comidas. Visite nuestra tienda para empezar a codificar por colores sus comidas.

PRECAUCIÓN

Antes de cocinar, inspeccione la junta de cierre por si presentara cortes o deformaciones y para comprobar que esté instalada correctamente, ya que las juntas dan de sí con el paso del tiempo y con el uso normal. Si observa que la junta de cierre está desgastada, deformada o dañada, NO la utilice.

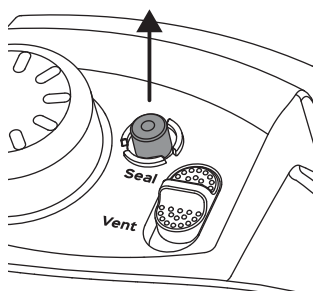
Cambie la junta de cierre cada 12 a 18 meses o antes, y utilice únicamente juntas de cierre Instant Pot autorizadas.

Si no sigue estas instrucciones, podrían producirse fugas, lo que podría provocar lesiones personales o daños materiales.

Funciones de control de la presión

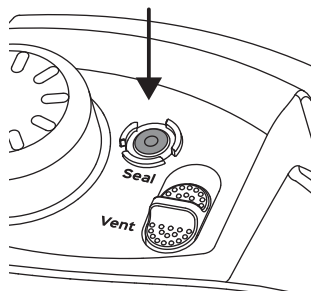
Válvula de flotador

La válvula de flotador le indica si hay presión dentro de la olla (está presurizada) o no la hay (está despresurizada). Tiene dos posiciones:



Presurizada

La válvula de flotador ha subido y está visible sobre la superficie de la tapa.



Despresurizada

La válvula de flotador ha descendido y la parte de arriba está al ras de la tapa.

La válvula de flotador y el tapón de silicona funcionan juntos para sellar el vapor presurizado. Estas piezas deben instalarse antes de utilizar la olla. No intente utilizar la Instant Pot sin estar bien instalada la válvula de flotador. **No toque la válvula de flotador mientras la olla esté en uso.**

⚠ PELIGRO

NO intente quitar la tapa si la válvula de flotador está levantada y NUNCA intente abrir la tapa por la fuerza. El contenido está sometido a una presión extrema. La válvula de flotador debe estar bajada antes de intentar quitar la tapa. De no seguir estas instrucciones, podrían producirse daños materiales o lesiones personales de gravedad.

QuickCool™

Puede consultar la sección QuickCool del manual completo en línea en instantpot.com/procrisp para obtener más información.

⚠ PRECAUCIÓN

La tapa estará caliente en el transcurso y después de la cocción. No toque el metal expuesto sin protegerse la piel para evitar lesiones.

Cocinar con la tapa para cocción a presión

La Instant Pot Pro Crisp aporta una versatilidad increíble a la cocina. Sea cual sea su estilo de cocina, con la Pro Crisp los tiene todos cubiertos.

Puede efectuar cambios al tiempo de cocción, el nivel de presión y la temperatura después de que haya empezado un programa. Basta con pulsar el dial para acceder a los campos de ajuste y hacer los cambios que desee, y seguidamente presionar **Start** (comenzar).

Dispone de todas las instrucciones de uso en línea en instantpot.co.uk, y puede visitar nuestro sitio de recetas en instantpot.co.uk para acceder a recetas divertidas y fáciles de seguir. También puede descargar la aplicación Instant Pot gratuita para buscar recetas, guardar sus platos favoritos y mucho más en instantpot.com/app.

⚠ PRECAUCIÓN

Inspeccione siempre la **tapa** y el **recipiente interior** con detenimiento para comprobar que estén limpios y en buen estado de funcionamiento antes de utilizarlos.

- Para evitar lesiones personales o daños al aparato, cambie el recipiente interior por uno nuevo si está abollado, deformado o dañado.
- Cuando vaya a cocinar, utilice exclusivamente un recipiente interior Instant Pot autorizado fabricado para este modelo.

Cerciórese siempre de que la placa calefactora esté limpia y seca antes de insertar el recipiente interior en la base de la olla multiusos.

Si no sigue estas instrucciones, podrían producirse daños a la olla. Cambie las piezas dañadas para garantizar un funcionamiento seguro.

¡La magia en marcha!

Asegúrese siempre de colocar los ingredientes y los líquidos en el recipiente interior de acero inoxidable, y NO directamente en la base de la olla multiusos.

Nivel de presión	Sugerencia de uso	Notas
Baja 5,1-8 psi (35-55 kPa)	Pescados y mariscos, verduras blandas y arroz.	En la cocción a presión, el nivel de presión controla la temperatura de cocción.
Alta 9,4-12,3 psi (65-85 kPa)	Huevos, carnes, aves, tubérculos, avena, legumbres, cereales, consomé con hueso, estofado, chile.	Cuanto más alta sea la presión, más alta será la temperatura.

Los líquidos utilizados para cocinar a presión deben ser acuosos, como, por ejemplo, consomé, caldo, sopa o zumo. Si utiliza una sopa en lata condensada o cremosa, añada líquido como se indica a continuación.

Tamaño de la olla Instant Pot	Volumen mínimo de líquido para la cocción a presión*
7,6 litros	500 ml

* A menos que la receta especifique un volumen distinto.

Cocinar con la tapa para cocción a presión

⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar quemaduras o escaldaduras, tenga cuidado al cocinar a presión con más de 60 ml de aceite, salsas con base de aceite, sopas cremosas condensadas y salsas espesas. Añada un líquido adecuado para hacer menos espesas las salsas. Evite recetas que necesiten más de 60 ml de aceite o grasa.

Pressure Cook (cocción a presión)

Utilice la presión del vapor para cocer alimentos de forma rápida, uniforme y a fondo, y obtener siempre unos resultados deliciosos.

Para obtener los mejores resultados, siga siempre recetas autorizadas para la olla en instantpot.co.uk, o los tiempos de cocción a presión probados y de confianza en instantpot.co.uk.

Rango de tiempo	Tiempo predeterminado	Presión predeterminada
De 0 minutos a 8 horas (00:00 a 08:00)	35 minutos (00:35)	High (alta)

Slow Cook (cocción a fuego lento)

Utilice la función Slow Cook (cocción a fuego lento) para hacer comidas caseras fáciles en una sola olla. Haga macarrones con queso, costillas que se desprenden del hueso y carnitas de cerdo que se deshacen en la boca con solo tocar un botón.

Nivel de temperatura	Sugerencia de uso	Notas
Low (baja)	Para la cocción lenta a baja temperatura durante todo el día. Debe ajustarse en un mínimo de seis horas (06:00) para obtener los mejores resultados.	Puede utilizar la tapa de cocción a presión o, si desea vigilar la comida mientras se cuece, cualquier tapa de vidrio con un orificio de escape del vapor.
High (alta)	Cocción lenta a baja temperatura, pero un poco más rápida.	Visite nuestra tienda para buscar accesorios. Los platos deben cocinarse durante un mínimo de tres horas (03:00) a menos que la receta indique lo contrario.

 Consejo rápido: Los ajustes de dos temperaturas del programa inteligente son parecidos a una olla a presión tradicional, para que pueda seguir cocinando los platos favoritos de toda la familia.

Tiempo predeterminado	Rango de tiempo	Temperatura predeterminada
4 horas (04:00)	De 30 minutos a 24 horas (00:30 a 24:00)	High (alta)

Cocinar con la tapa para cocción a presión

AVISO

La válvula de flotador no debería subir durante el programa Slow Cook (cocción a fuego lento). Se puede quitar la tapa durante todo el proceso de cocción para facilitar el acceso. Si se levanta la válvula de flotador, compruebe que el interruptor de salida rápida esté colocado en la posición **Vent** (ventilación). Consulte la sección **Salida de la presión: Métodos de ventilación** para conocer las técnicas seguras para dejar salir la presión.

Steam (vapor)

El programa Steam (vapor) funciona como una vaporera convencional, y permite hervir líquido en el recipiente interior para cocinar los alimentos con vapor caliente. Para cocinar al vapor, utilice la rejilla multifuncional para separar los alimentos del líquido de cocción.

Tiempo predeterminado	Rango de tiempo	Temperatura predeterminada
30 minutos (00:30)	De 1 a 30 minutos (00:01 a 00:30)	100 °C 212 °F No ajustable.

AVISO

La válvula de flotador no debería subir durante el programa Steam (cocción al vapor). Se puede quitar la tapa durante todo el proceso de cocción para facilitar el acceso. Si se levanta la válvula de flotador, compruebe que el interruptor de salida rápida esté colocado en la posición **Vent** (ventilación). Consulte la sección **Salida de la presión: Métodos de ventilación** para conocer las técnicas seguras para dejar salir la presión.

AVISO

Si hay vapor en el recipiente interior, quizás note algo de resistencia al volver a poner la tapa para cocción a presión. Deje que se asiente del todo en la vía antes de cerrarla y no olvide volver a poner el interruptor de salida rápida en la posición **Vent** (ventilación).

Cocinar con la tapa para cocción a presión

Sous Vide

La cocción al vacío (Sous vide) consiste en cocinar alimentos metidos en bolsas herméticas de uso alimentario que se sumergen en agua durante largos períodos de tiempo. Los alimentos se cocinan en sus propios jugos y quedan jugosos, sabrosos e increíblemente tiernos.

Tiempo predeterminado	Rango de tiempo	Temperatura predeterminada	Rango de temperaturas
3 horas (03:00)	De 30 minutos a 99 horas y 30 minutos (00:30 a 99:30)	60 °C 140 °F	De 25 a 95 °C 77 to 203 °F

⚠ PRECAUCIÓN

No llene en exceso el recipiente interior para evitar dañar la olla multiusos. El contenido total (agua y bolsas de alimentos) debería dejar un mínimo de 5 cm de separación entre la superficie del agua y el borde del recipiente interior.

Utilice un termómetro para carne para comprobar que la carne alcance una temperatura interna mínima de seguridad. Visite el sitio web de la Organización Mundial de la Salud (OMS) en https://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/en/5keys_en.pdf?ua=1 o consulte las recomendaciones del gobierno local en materia de seguridad alimentaria para obtener más información.

Keep Warm (mantenimiento del calor)

Perfecto para recalentar comidas o mantener la comida caliente durante mucho tiempo.

Tiempo predeterminado	Rango de tiempo	Temperatura predeterminada	Rango de temperaturas
10 horas (10:00)	De 30 minutos a 10 horas (00:30 a 10:00)	High (alta)	High (alta) Low (baja) Custom (personalizada): De 25 a 90 °C 77 a 203 °F

⚠ PRECAUCIÓN

Los alimentos más espesos pueden calentarse de forma desigual, lo que puede hacer que se estropee la comida si no se vigila. A la hora de cocinar alimentos espesos, como estofado o chile, remueva el contenido del recipiente interior cada 40 a 60 minutos, para asegurar una distribución uniforme del calor.

Cocinar con la tapa para cocción a presión

Cocinar sin tapa

Sauté (salteado)

El programa Sauté (salteado) se puede utilizar en lugar de una sartén, plancha o parrilla, para hervir a fuego lento, reducir y espesar líquidos, freír con poco aceite, y caramelizar verduras y marcar carnes antes o después de usar otros métodos de cocción. No utilice nunca la tapa con el programa **Sauté** (salteado).

 Consejo rápido: Si lo prefiere, puede utilizar el recipiente interior con placas eléctricas, vitrocerámicas, de gas y de inducción. Las asas con silicona facilitan el agarre para poder remover los alimentos sin que la olla se resbale de la mano.

Tiempo predeterminado	Rango de tiempo	Temperatura predeterminada	Rango de temperaturas
30 minutos (00:30)	De un minuto a una hora (De 00:01 a 01:00)	High (alta)	Alta Baja Personalizada: Niveles 1-6

ADVERTENCIA

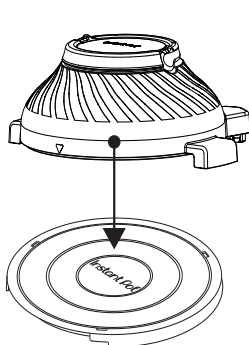
El programa inteligente Sauté (salteado) alcanza temperaturas muy altas. Si no se vigila, la comida puede quemarse en este ajuste. NO utilice la tapa y NO deje la olla multiusos sin supervisión mientras está en marcha el programa de salteado.

Dispone de todas las instrucciones de uso en línea en instantpot.co.uk, y puede visitar nuestro sitio de recetas en instantpot.co.uk para acceder a recetas divertidas y fáciles de seguir. También puede descargar la aplicación Instant Pot gratuita para buscar recetas, guardar sus platos favoritos y mucho más en instantpot.com/app.

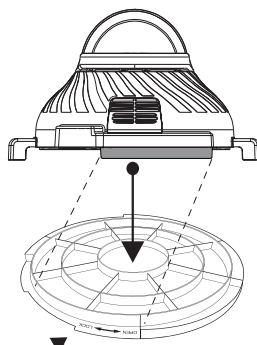
Cocinar con la tapa para freír con aire

Dispone de todas las instrucciones de uso en línea en instantpot.co.uk, y puede visitar nuestro sitio de recetas en instantpot.co.uk para acceder a recetas divertidas y fáciles de seguir. También puede descargar la aplicación Instant Pot gratuita para buscar recetas, guardar sus platos favoritos y mucho más en instantpot.com/app.

Para cocinar con la tapa para freír con aire, tendrá que retirarla de la base de la olla multiusos de vez en cuando. Asegúrese de colocar siempre la tapa para freír con aire caliente sobre la almohadilla protectora provista, y no directamente sobre la encimera.



Coloque la tapa caliente sobre la cubierta



Dele la vuelta para guardarla

Se pueden obtener distintos resultados cambiando el flujo de aire del recipiente interior.

Haga esto:	Para obtener este resultado:
Coloque los alimentos directamente en el recipiente interior para cocinar.	Dorado y crujiente por arriba, pero como el aire no pasa por debajo de los alimentos, los jugos de la cocción pueden hacer que la parte de abajo tenga una textura blanda y húmeda. Perfecto para el pollo, pero no tanto para los rollitos de primavera.
Coloque los alimentos en el fondo de la cesta para freír con aire a varios niveles.	Dorado y crujiente por arriba y por los lados. Los jugos de la cocción se escurren para que la parte de abajo quede crujiente.
Coloque los alimentos en el fondo de la cesta para freír con aire a varios niveles, y cúbralos con la bandeja para asar a la parrilla/deshidratar.	El flujo de aire se desvía, por lo que el resultado será menos crujiente. Ideal para deshidratar.
Coloque los alimentos en la bandeja para asar a la parrilla o deshidratar dentro de la cesta para freír con aire a varios niveles.	Los alimentos están más cerca de la placa calefactora y se ponen crujientes mucho más rápido. Ideal para derretir queso o dorar sus platos como toque final.

⚠ PRECAUCIÓN

Utilice un termómetro para carne para comprobar que la carne alcance una temperatura interna mínima de seguridad. Visite el sitio web de la Organización Mundial de la Salud (OMS) o consulte las recomendaciones del gobierno local en materia de seguridad alimentaria para obtener más información. .

Cocinar con la tapa para freír con aire

Air Fry (freír con aire), Roast (asar), Bake (hornear), Grill (asar a la parrilla) y Dehydrate (deshidratar)

Utilizar la tapa para freír con aire es un fantástico método para realzar los sabores y la textura de las comidas.

Asegúrese siempre de colocar los ingredientes en el recipiente interior de acero inoxidable cuando utilice la tapa para freír con aire.

Los ajustes predeterminados son un útil punto de partida para experimentar. Los programas inteligentes guardan los ajustes que efectúe, para que tenga sus nuevos métodos favoritos siempre a su disposición con solo pulsar un botón.

Programa inteligente	Tiempo predeterminado	Rango de tiempo	Temperatura predeterminada	Rango de temperaturas
Air Fry (freír con aire)	18 minutos (00:18)	De un minuto a una hora (De 00:01 a 01:00)	204 °C 400 °F	De 82 a 232 °C 180 a 450 °F
	Freír con aire es una manera excelente de lograr un gran sabor con muy poco aceite. Dé un toque crujiente a platos ya cocidos, o utilice la tapa para freír con aire para cocinar un plato de principio a fin. Ideal para patatas fritas frescas o congeladas, alitas de pollo, gambas y mucho más.			
Roast (asar)	40 minutos (00:40)	De un minuto a una hora (De 00:01 a 01:00)	193 °C 380 °F	De 82 a 232 °C 180 a 450 °F
	Deje los asados deliciosos y crujientes por fuera, dé un toque crujiente a la piel de ave, o dore las verduras. Ideal para ternera, cordero, cerdo, aves, verduras y más.			
Bake (hornear)	30 minutos (00:30)	De un minuto a una hora (De 00:01 a 01:00)	185 °C 365 °F	De 82 a 232 °C 180 a 450 °F
	El programa inteligente Bake (hornear) se puede utilizar para emular el funcionamiento de un horno pequeño y crear deliciosos brownies de chocolate, esponjosas tartas, pasteles y bollos, entre otras muchas cosas. Puede hornear tartas con la cesta para freír con aire a varios niveles o en cualquier fuente de horno, como un molde redondo. Ponga la fuente de horno en la rejilla multifuncional para cocinar. A menos que la receta indique lo contrario, no cubra la masa mientras se hornea.			
Grill (asar a la parrilla)	6 minutos (00:06)	De 1 a 40 minutos (De 00:01 a 00:40)	232 °C 450 °F	No ajustable.
	Para asar a la parrilla se utiliza calor directo que se desplaza desde arriba hacia abajo, por lo que es recomendable que los alimentos estén cerca de la placa calefactora. Perfecto para fundir queso en una sopa de cebolla francesa.			
Dehydrate (deshidratar)	7 horas (07:00)	De una a 72 horas (De 01:00 a 72:00)	52 °C 125 °F	De 41 a 74 °C 105 a 165 °F
	Aplica poco calor durante un periodo de tiempo prolongado para deshidratar los alimentos con seguridad. Prepare frutas y verduras deshidratadas y todo tipo de carnes secas. Siga siempre una receta de confianza a la hora de deshidratar carne.			

Dependiendo de la receta, puede utilizar la rejilla multiusos o cualquier menaje de cocina apto para horno para cocer o dejar crujiente la comida, o poner los alimentos directamente en el recipiente interior. Pero asegúrese siempre de haber insertado antes el recipiente interior.

Para hornear tartas...	
... en la cesta para freír con aire a varios niveles , cubra el interior con papel de aluminio o de horno y agregue la masa suelta.	... en una fuente de horno , por ejemplo un molde redondo, coloque la rejilla multifuncional en el fondo del recipiente interior y, a continuación, coloque la fuente sobre la rejilla dentro del recipiente interior.  Deje un espacio de unos 2,5 cm en todo el alrededor de la fuente para que el calor circule de manera uniforme.

Cuidado, limpieza y almacenamiento

Limpie la Instant Pot Pro Crisp y sus piezas después de cada uso. De no seguir estas instrucciones, podría producirse un fallo catastrófico, que puede dar lugar a daños materiales o lesiones personales de gravedad.

Desenchufe siempre la olla multiusos y deje que se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente antes de limpiarla. No utilice nunca estropajos metálicos, polvos abrasivos, ni detergentes químicos agresivos en ninguna de las piezas o accesorios de la Instant Pot.

Deje que todas las superficies se sequen bien antes de usar el aparato y antes de almacenarlo.

Piezas	Métodos e instrucciones de limpieza
Accesorios • Rejilla multifuncional • Bandeja para asar a la parrilla/deshidratar • Cesta para freír con aire a varios niveles • Base de la cesta • Almohadilla protectora y cubierta de almacenamiento	Aptos para el lavavajillas si se colocan en la rejilla superior, o lavar con un paño húmedo y lavavajillas suave, y enjuagar bien con agua limpia templada. • Desmontar la cesta para freír con aire a varios niveles antes de limpiarla. • Opcionalmente, puede aplicar un spray antiadherente de cocina a la bandeja para asar a la parrilla/deshidratar o al interior de la cesta antes de añadir alimentos con el fin de facilitar su posterior limpieza. • Utilice el reverso de la almohadilla protectora para cubrir la tapa para freír con aire antes de guardarla.
Tapa para cocción a presión y sus piezas • Válvula de salida de vapor • Tapa de la salida de vapor • Cubierta antibloqueo • Junta de cierre • Válvula de flotador • Tapón de silicona • Cubierta protectora QuickCool • Colector de condensación	Aptos para el lavavajillas si se colocan en la rejilla superior. Desmonte todas las piezas pequeñas de la tapa antes de lavarla. Consulte la sección Cuidado, limpieza y almacenamiento: Extracción e instalación de piezas. • Con la válvula de salida de vapor y la cubierta antibloqueo retiradas, limpie el interior del tubo de salida de vapor con un limpiapipas para evitar obstrucciones. • Para drenar el agua de la tapa después de lavarla en el lavavajillas, agarre el asa de la tapa, sostenga la tapa verticalmente sobre el fregadero y, a continuación, gírela 360°, como giraría un volante. • Después de limpiarla y escurrirla, guarde la tapa puesta al revés sobre la base de la olla multiusos para que se seque completamente al aire. • Guarde las juntas de cierre en una zona bien ventilada para reducir el olor residual de los alimentos aromáticos. Para eliminar los olores, añada 250 ml de agua y 250 ml de vinagre blanco al recipiente interior, ponga en marcha el programa Pressure Cook (cocción a presión) durante 5-10 minutos y, seguidamente, use el método de salida rápida para eliminar la presión. • Compruebe el colector de condensación después de cada uso y vacíelo y límpielo cuando sea necesario. No deje que se queden alimentos ni humedad atrapados en el colector de condensación, ya que puede dar lugar a la acumulación de bacterias perjudiciales.

Cuidado, limpieza y almacenamiento

Piezas	Métodos e instrucciones de limpieza
Tapa para freír con aire	Limpiar con una esponja un poco húmeda y lavavajillas suave, y utilice una esponja un poco húmeda para eliminar los residuos de jabón. NO lavar en el lavavajillas ni sumergir en agua ni cualquier otro líquido. • Inspeccione siempre la placa calefactora por si quedaran grasa o restos de comida, y elimínelos antes de encender la tapa para freír con aire. • Para eliminar la grasa de la cocción y los residuos de alimentos, pulverice la cubierta de la placa calefactora con una mezcla de vinagre y bicarbonato, y límpiela con un trapo humedecido. • Si las manchas se resisten, deje reposar la mezcla en la zona afectada durante unos minutos antes de frotarla para limpiarla.  No utilice nada más abrasivo que un cepillo de dientes para frotar la cubierta de la placa calefactora. • NO desinstale la cubierta de la placa calefactora. • NO enjuague ni sumerja la tapa para freír con aire en agua ni en ningún otro líquido.
Recipiente interior	Apto para el lavavajillas. • Para eliminar las manchas más difíciles ocasionadas por el agua dura (de varios colores, azuladas o blancas), puede que tenga que frotar con una esponja humedecida con vinagre o un limpiador no abrasivo como Bar Keeper's Friend®. • Si quedan residuos de alimentos incrustados o quemados en el fondo, deje el recipiente en remojo con agua caliente y lavavajillas durante varias horas para facilitar su limpieza. • Cerciérese de que todas las superficies exteriores estén secas antes de colocar el recipiente interior en la base de la olla multiusos.
Base de la olla multiusos	Limpiar con un paño apenas húmedo y lavavajillas suave, y utilice una esponja apenas húmeda para eliminar los residuos de jabón. NO lavar en el lavavajillas ni sumergir en agua ni cualquier otro líquido. • Limpie el interior de la olla exterior, así como el borde de condensación para asegurarse de eliminar las partículas de comida. Deje que se sequen del todo antes de introducir el recipiente interior. • Limpiar el panel de control según sea necesario. • Secar frotando para evitar que queden manchas.
Cable de alimentación	Limpiar según sea necesario con un paño apenas humedecido. • Enrolle el cable en torno a la base de la olla multiusos y meta el extremo en el sujetacables.

Puede darse una ligera decoloración tras el lavado en lavavajillas, pero no afectará a la seguridad ni al rendimiento de la olla multiusos.

Cualquier otra tarea de mantenimiento debe realizarla un representante autorizado.

ADVERTENCIA

La base de la olla multiusos contiene componentes eléctricos. Para evitar incendios, fugas eléctricas o lesiones personales, asegúrese de mantener siempre seca la base de la olla en todo momento.

- NO sumerja la base de la olla multiusos en agua ni en ningún otro líquido, ni intente lavarla en un lavavajillas.
- NO enjuague la placa calefactora.
- NO sumerja ni enjuague el cable de alimentación ni el enchufe.

Cuidado, limpieza y almacenamiento

⚠ ADVERTENCIA

Sin una limpieza adecuada, se pueden acumular restos de alimentos y salpicaduras de grasa alrededor de la placa calefactora, lo que puede acarrear el riesgo de que se produzca humo, un incendio y lesiones personales.

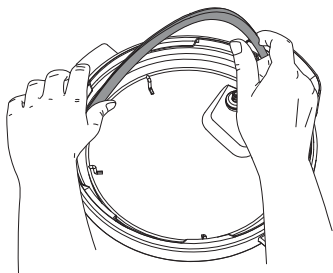
Si ve o huele humo negro, pulse **Cancel** (cancelar) y desenchufe la tapa para freír con aire. Una vez enfriada, limpie la zona afectada como se indica para evitar lesiones y daños materiales.

Extracción e instalación de piezas

Junta de cierre de silicona

Retirar la junta de cierre

Agarre el borde de la silicona y extraiga la junta de cierre de la ranura circular de acero inoxidable para la junta de cierre.



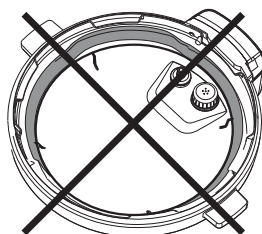
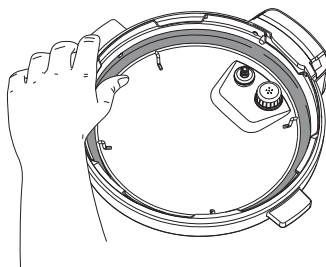
Con la junta de cierre extraída, inspeccione la ranura para asegurarse de que esté bien sujeta, centrada en la tapa y con una altura uniforme en todo su recorrido. No intente reparar una ranura para la junta que se haya deformado.

💡 Consejo rápido: Es más fácil extraer e instalar la junta de cierre cuando está mojada y jabonosa.

Instalar la junta de cierre

Coloque la junta de cierre sobre la ranura para la junta de cierre y presiónela firmemente en su sitio. Asegúrese de que no se formen arrugas.

📄 Debe quedar ajustada detrás de la ranura para la junta de cierre. Puede tener un poco de juego, pero no debe caerse al darle la vuelta a la tapa.

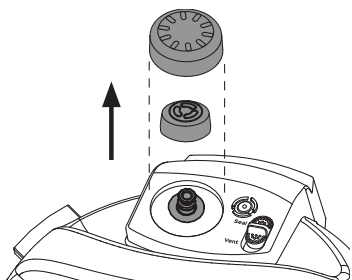


Cuidado, limpieza y almacenamiento

Conjunto de salida de vapor

Retirar el conjunto de salida de vapor

Retire la tapa de la salida de vapor, tire de la válvula de salida de vapor hacia arriba y sáquela del tubo de salida de vapor.



Instalar el conjunto de salida de vapor

Coloque la válvula de salida de vapor en el tubo de salida de vapor y presione firmemente hacia abajo.

 La válvula de salida de vapor encaja holgadamente en el tubo de salida de vapor pero debería permanecer en su sitio al darle la vuelta a la tapa.

Coloque la tapa de la salida de vapor sobre la válvula de salida de vapor y presione hacia abajo. La tapa encaja en su sitio a presión.

Cubierta protectora QuickCool

Retirar la cubierta protectora

Agarre la pestaña, empújela hacia el asa de la tapa, y después tire hacia arriba y hacia usted y retírela.

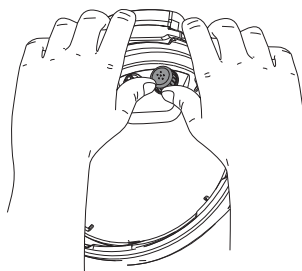
Instalar la cubierta protectora

Agarre la pestaña y deslice la cubierta hacia el asa de la tapa; a continuación, presione hacia abajo hasta que haga clic.

Cubierta antibloqueo

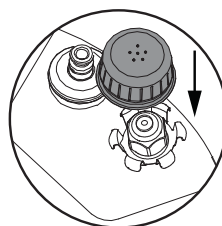
Retirar la cubierta antibloqueo

Agarre la tapa como si fuese un volante y, con los pulgares, presione firmemente contra el lateral de la cubierta antibloqueo (presionando hacia el lateral de la tapa y hacia arriba) hasta que se desenganche de los dientes de debajo.



Instalar la cubierta antibloqueo

Coloque la cubierta antibloqueo sobre los dientes y presione hacia abajo hasta que encaje en su posición.

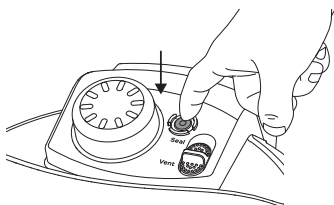


Cuidado, limpieza y almacenamiento

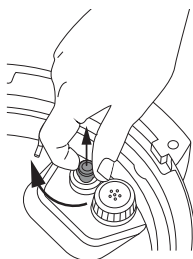
Válvula de flotador y tapón de silicona

Retirar la válvula de flotador de la tapa

Coloque un dedo en la parte superior plana de la válvula de flotador y, seguidamente, dele la vuelta a la tapa. Quite el tapón de silicona de la parte inferior de la válvula de flotador, y retire la válvula de flotador de la parte superior de la tapa.



Parte superior



Parte inferior

 No deseche la válvula de flotador ni el tapón de silicona.

Instalar la válvula de flotador

Introduzca el extremo más estrecho de la válvula de flotador en el orificio para la válvula situado en la parte superior de la tapa. Coloque un dedo en la parte superior plana de la válvula de flotador y, seguidamente, dele la vuelta a la tapa. Fije bien el tapón de silicona en la parte inferior de la válvula de flotador.

Colector de condensación

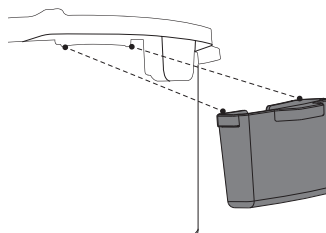
El colector de condensación está en la parte trasera de la base de la olla multiusos y recoge el exceso de humedad procedente del borde de condensación.

Desinstalar el colector de condensación

Tire del colector de condensación para separarlo de la base de la olla multiusos; no tire hacia abajo. Observe las pestañas de la base de la olla multiusos y las ranuras del colector de condensación.

Instalar el colector de condensación

Alinee las ranuras del colector de condensación sobre las pestañas de la parte posterior de la base de la olla multiusos, y deslice el colector de condensación hasta que encaje en su sitio, como un cajón al cerrarse.



Garantía

Garantía limitada

Earlyview Ltd., distribuidor autorizado de Instant Brands, Inc., e Instant Brands Inc. (en conjunto, la «Empresa») garantizan la ausencia de defectos de fabricación y de materiales en este producto, para un uso doméstico convencional, durante un periodo de un (1) año a partir de la fecha de compra original. Esta Garantía limitada cubre solamente al comprador original y el uso del aparato dentro del Reino Unido. Esta garantía no cubre el uso del aparato fuera del Reino Unido.

Para disfrutar de reparaciones con arreglo a esta Garantía limitada, es necesario que proporcione una prueba de la fecha de la compra original y, si así se le solicita, que devuelva el aparato. Siempre y cuando el aparato se haya utilizado y mantenido con arreglo a las instrucciones por escrito incluidas con el aparato (que también están disponibles en [instantpot.co.uk](https://www.instantpot.co.uk)), la Empresa podrá, a su entera y exclusiva discreción: i) reparar los defectos de material y fabricación; o ii) sustituir el aparato. En caso de sustitución del aparato, la Garantía limitada del aparato de sustitución vencerá a los 12 meses de la fecha de compra del aparato original por parte del consumidor.

La Empresa no se responsabiliza de los gastos de envío de las reparaciones en garantía.

Limitación y exclusiones

Cualquier modificación o intento de modificación en el aparato puede interferir en el funcionamiento seguro del aparato y puede provocar lesiones y daños graves. Cualquier modificación o intento de modificación en el aparato o cualquier pieza del mismo anulará la garantía, a menos que dichas modificaciones o alteraciones fueran expresamente autorizadas por la Empresa.

Esta garantía no cubre (1) el desgaste normal; (2) los daños provocados por un uso indebido, negligente o no razonable del aparato, un montaje o desmontaje inadecuados, un uso que contravenga las instrucciones de funcionamiento, la falta de mantenimiento razonable y necesario, casos de fuerza mayor (como incendios, inundaciones, huracanes y tornados), ni la reparación o la alteración por cualquier persona, a menos que haya sido por orden y autorización expresas de la Empresa; ni (3) las reparaciones en las que el aparato se haya utilizado para un uso distinto al uso normal doméstico, y de manera que contravenga las instrucciones publicadas destinadas al usuario.

En la medida de lo permitido por la ley, la responsabilidad de la Empresa, si tuviera alguna, respecto de cualquier aparato o pieza supuestamente defectuoso se limitará a la reparación o sustitución de dicho aparato o pieza del mismo y no excederá el precio de compra de un aparato de recambio de similares características. Salvo si se indica lo contrario por la presente y en la medida en que lo permita la ley, 1) la Empresa no ofrece garantías, condiciones ni representaciones, ya sean expresas o implícitas, por uso, costumbre de comercio o de cualquier otra manera con respecto al aparato o las piezas que se cubren por medio de esta garantía y 2) la Empresa no se hace responsable de los daños indirectos, especiales o consecuenciales derivados de o en relación con el uso o el rendimiento del aparato, o daños con respecto a cualquier pérdida económica, pérdida material, pérdida de ingresos o beneficios, pérdida de disfrute o uso, costes de eliminación, instalación o cualquier otro daño consecuencial de cualquier tipo.

Podría tener derechos y recursos de conformidad con las leyes vigentes, además de aquellos de los que dispone de acuerdo con lo estipulado en esta garantía.

Garantía

Registro de la garantía

Visite instantpot.co.uk/support/register-your-product/ para registrar el aparato. Se le pedirá que proporcione su nombre, su dirección de correo electrónico, el nombre del establecimiento, la fecha de compra, el número de modelo y el número de serie (estos dos figuran en el aparato). Este registro nos permitirá mantenerle informado de desarrollos de productos y recetas, y ponernos en contacto con usted en el improbable caso de que se produzca un aviso de seguridad relacionado con el producto. Al registrarse, afirma que ha leído y entendido las instrucciones de uso y las advertencias que acompañan al aparato.

Reparaciones en garantía

Su nombre, dirección de correo electrónico o número de teléfono.

Una copia del comprobante de compra original con el número de pedido, el modelo y el número de serie.

Una descripción del defecto del producto, que incluya imágenes o vídeos si fuera posible.

Información de contacto

Instant Pot/Earlyview Ltd
Unit 5 Hersham Farm Business Park
Kitsmead Lane
Chertsey, Surrey KT16 0DN (Reino Unido)

Correo electrónico: support@InstantPot.co.uk
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 el producto incluye la versión antigua de la garantía, la garantía se seguirá respetando.

Reciclaje

Este aparato dispone de conformidad con la Directiva 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Asimismo, dispone de conformidad con las Directivas europeas 2014/30/UE sobre compatibilidad electromagnética y sus revisiones, y 2014/35/UE sobre baja tensión y sus revisiones.

Este símbolo indica que el producto no debería eliminarse con los demás residuos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al medioambiente y a la salud humana provocados por la eliminación incontrolada de residuos, recíclelo responsablemente a fin de fomentar la reutilización sostenible de las fuentes de materiales. Para devolver un aparato usado, utilice los sistemas de recogida y devolución o póngase en contacto con el departamento de atención al cliente para obtener más información acerca del reciclaje y los RAEE.





Instant Brands Inc.

11-300 Earl Grey Dr., Suite 383
Ottawa, Ontario K2T 1C1 (Canadá)

Distribuidor:

Earlyview Ltd (Instant Brands Official Distributor)
Unit 5 Hersham Farm Business Park
Kitsmead Lane
Chertsey, Surrey KT16 0DN (Reino Unido)

Registre ya su producto en

instantpot.co.uk/support/register-your-product/

Contacte con nosotros:

+44 (0) 3331 230051
support@instantpot.co.uk
instantpot.co.uk
instantpot.co.uk/instant-pot-shop

Súlese a la comunidad oficial de Instant Pot

www.facebook.com/groups/InstantPotUKCommunity

Descargue la aplicación gratuita



 @instantpotUK

 @InstantPotUK

 @instantpotuk

Fabricado en China

Copyright© 2020 Instant Brands™ Inc.
833-0304-41