

Instant™

INSTANT POT 5.7L MULTI-COOKER



Getting Started Guide

- 1 Welcome
- 2 What's in the Box
- 3 Using your Instant Pot
- 4 Initial Setup
- 5 Functions
- 7 Warranty
- 8 Important Safeguards

Welcome to your new Instant Pot!

This Instant Pot Multi-Cooker can help you cook healthy, delicious meals more easily and in less time. We hope you fall in love with Instant Pot cooking and enjoy it in your kitchen for years to come!



Get started with your new Instant Pot!

To make your cooking experience with Instant as easy as possible, we have created simple steps with how to videos to guide you.

www.instantbrands.co.uk/get-started



Download the full User Manual

For more detailed instructions and information, scan the QR code to download the full User Manual.

uk.instantbrands.com/product-manuals/



Need Inspiration?

Download the Instant Brands® Connect app to access 1000+ recipe ideas.

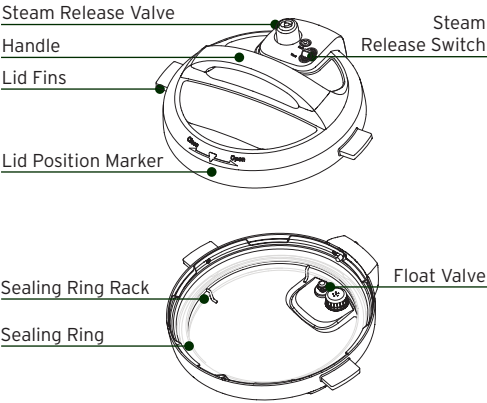
Product specifications

Product specifications

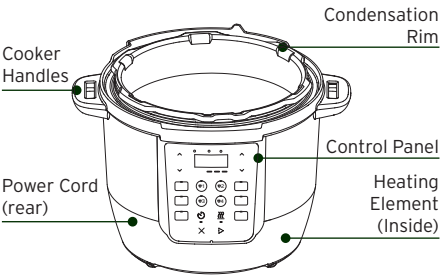
Model	Volume	Wattage	Power
DUPC601BKEU	5.7 Litres	1000 Watts	220-240V ~ 50/60 Hz

WHAT'S IN THE BOX

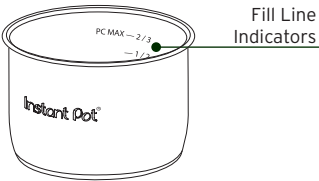
Lid



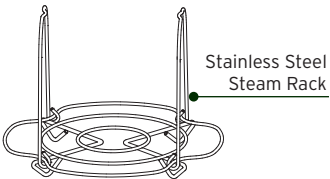
Cooker Base



Stainless Steel Cooking Pot



Parts + Accessories



Illustrations are for reference only and may differ from the actual product.

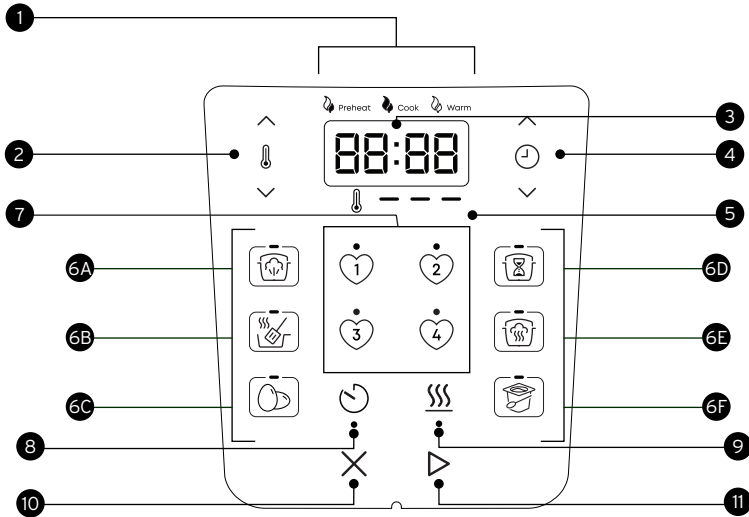
Remember to recycle! We designed this packaging with sustainability in mind.

Please recycle everything that can be recycled where you live.

USING YOUR INSTANT POT

Control panel

We've designed the Instant Pot control panel to be simple to use and easy to read.



1. Guided Cooking Indicator

- Cooking stages are active when lit

2. Temperature Controls

3. Status Display

- Temperature
- Cooking time
- Delay Start time
- Keep Warm time
- Status messages

4. Time Controls

5. Temperature Level Lights

6. Smart Program Buttons

- Light shows the active Smart Program

6A. Pressure Cook

6B. Sauté

6C. Egg

6D. Slow Cook

6E. Steam

6F. Yoghurt

7. Favourites Buttons

- Light shows active

8. Delay Start

- Light shows ON

9. Keep Warm

- Light shows ON

10. Cancel

11. Start

INITIAL SETUP

Clean before use

1. Wash the inner cooking pot with hot water and dish soap. Rinse and use a soft cloth to dry the outside. You can also wash the inner cooking pot in the dishwasher.
2. Wipe the heating element inside the cooker base with a soft cloth to ensure there are no stray packaging particles.

Set up the Condensation Collector

The condensation collector sits at the back of the cooker base and accumulates overflow moisture from the condensation rim. It should be installed before cooking, then emptied and rinsed out after each use.

To install the condensation collector, align the grooves on the condensation collector with the tabs on the back of the cooker base and slide the condensation collector into place.

Check the Sealing Ring

When the pressure cooking lid is closed, the sealing ring installed on the underside of the lid creates an air-tight seal between the lid and the cooker base.

- The sealing ring comes pre-installed on the multi-cooker lid, but you should check that it's securely installed before each time you cook.
- You should clean the sealing ring after each use.
- Sealing rings stretch over time with normal use. To keep your product safe, replace the sealing ring every 12 to 18 months. Replace sooner if you notice stretching, deformation, or damage.

Familiarise yourself with the Icons

Pressure Cook	Saute	Slow Cook	Steam	Egg	Yoghurt	Delayed Start	Keep Warm
							

PERFORMING A TEST RUN

Setting up your new Instant Pot for a test run is a great way to familiarise yourself with how the unit works before you cook a meal.

To Perform A Test Run

1. Place the inner cooking pot into the cooker base.
2. Add 375ml water to the cooking pot (375ml is the minimum liquid level required to pressure cook)
3. Place the lid on top of the cooking pot and ensure it is in the locked position.
4. Select the pressure cooking function  and set the time to 5 minutes using the  up and down arrows.
5. Keep Warm  setting is ON by default. Press Keep Warm  again to turn it off.
6. Press Start . The Preheat status light is ON, the display shows On and the Instant Pot is building pressure.
7. When the pressure is ready, your Instant Pot starts cooking and the cooking timer starts counting down. When the timer reaches 00:00, cooking stops.
You can press Cancel  to stop a Smart Program at any time
8. Once cooking has ended, perform a QPR (Quick Pressure Release) by setting the steam release switch to the Vent position. The float valve drops into lid when all steam is released.
9. After steam release, turn lid anticlockwise and remove the lid.
10. Discard any remaining water, then wash and dry the inner cooking pot.

Now you're ready to cook a meal in your Instant Pot!

!WARNING

Pressure Cooking Caution

This appliance uses pressure to cook. Allow the appliance to release all excess pressure and steam before opening the lid. Opening the lid before pressure is released may result in burns, personal injury and/or property damage. Read more in the 'Important Safeguards' section.



Download the full User Manual

For more detailed information and instructions on using your Instant Pot, please read the full User Manual.

uk.instantbrands.com/product-manuals/

FUNCTIONS

PRESSURE COOK

Three of the Smart Programs use pressure to cook food: Pressure Cook, Steam and Egg. Choose from these settings in the Smart Programs that use pressure cooking.

Smart Program	Default Cook Time	Min Cook Time	Time Max Cook Time
Pressure Cook	10 minutes (00:10)	0 minutes (00:00)	4 hours (04:00)
Steam	10 minutes (00:10)	0 minutes (00:00)	4 hours (04:00)
Egg	5 minutes(00:05)	0 minutes (00:00)	1 hours (01:00)

SAUTÉ

Use Sauté in place of a frying pan or saucepan. Sautéing can deepen the flavours of your food, or can simmer, thicken or reduce sauces. Choose from these settings in the Sauté Smart Program:

Setting	Default	Low	Med	High
Temperature	High (190°C)	105°C	150°C	190°C

SLOW COOK

This program does not use pressure to cook food so you'll want to set the steam release to Vent. Choose from these settings in the Slow Cook Smart Program:

Default Cook Time	Min Cook Time	Max Cook Time	Default Temp	Temp Options
6 hours (06:00)	30 minutes (00:30)	24 hours (24:00)	Med	Low Med High

REHEAT AND KEEP WARM

You can use Keep Warm to reheat foods or keep them warm until you're ready to serve them. The Keep Warm setting turns on automatically after cooking on all Smart Programs except Sauté.

Default Cook Time	Min Cook Time	Max Cook Time	Default Temp	Temp Options
10 hours (10:00)	10 minutes (00:10)	10 hours (10:00)	High	Low Med High

YOGHURT

Easily make delicious, fermented dairy and non-dairy yoghurt.

Process	Default cook time	Default temp	Custom
Pasteurise	3 minutes (00:03)	High	N/A
Ferment (dairy)	8 hours (08:00)	Low	N/A
Ferment (non-dairy, custom)	8 hours (08:00) Adjustable	Low Adjustable	Min 30 minutes (00:30). Max 99 hours, 30 minutes (99:30)

DELAY START

You can set a Delay Start timer for a minimum of 10 minutes or a maximum of 24 hours, in 10-minute increments (the default is 6 hours).

Delay Start is not available with the Sauté Smart Program.

FAVOURITES

You can set and save 4 custom programs as Favourites for one-touch access to recipes.

WARRANTY

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 instantbrands.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 (UK only).

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

Please visit instantbrands.co.uk/product-registration/ 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

To obtain warranty service, please contact our Customer Care Department by creating a support ticket online at Instantbrands.co.uk/support/. If we are unable to resolve the problem, you may be asked to send your appliance to the Service Department for quality inspection. Instant Brands is not responsible for shipping costs related to warranty service. When returning your appliance,

please include your name, mailing address, email address, phone number, and proof of the original purchase date as well as a description of the problem you are encountering with the appliance.

Within the UK

Instant Brands (EMEA) Limited, 1 Christchurch Way,
Woking, Surrey, GU21 6JG, UK.
Email: UKSupport@instantbrands.com
Telephone: +44 (0) 3331 230051

Within the EU

Instant Brands (Ireland) Limited, Suite
6, Rineanna House, Shannon Free
Zone, Shannon, Co Clare, Ireland,
V14 CA36.
Email: EUSupport@instantbrands.com
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 UK and 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.





IMPORTANT SAFEGUARDS

Failure to follow safety instructions may result in personal injury and/or property damage and may void your warranty.

READ ALL INSTRUCTIONS

Before using your new appliance, please read all instructions, including the Safety Information below. Keep this manual for reference.

Placement

DO place the appliance on a countertop only. Always operate the appliance on a stable, non-combustible, level surface.

DO make sure all parts are dry and free of food debris before placing the inner cooking pot on the cooker base.

DO NOT place the appliance or power cord on or close to a gas or electric stovetop or oven. NEVER use the appliance on your stove.

DO NOT use the appliance near water, an external heat source or flame.

DO NOT use outdoors. Keep out of direct sunlight.

DO NOT place on anything that may block the vents on the appliance.

General Use

The removable inner cooking pot is extremely hot during use and can be extremely heavy when full of ingredients.

DO use oven mitts when handling the inner cooking pot and removing accessories.

DO place hot accessories on a heat-resistant surface or cooking plate.

DO use care when lifting the cooking pot from the cooker base to avoid burn injury.

DO use extreme caution when the cooking pot contains hot food, hot oil or other hot liquids.

DO use only the Instant Pot lid that came with this cooker base. Using any other pressure cooker lids may cause personal injury and/ or property damage.

DO NOT use the appliance without the removable inner cooking pot installed.

DO NOT touch the appliance's hot surfaces, or any accessories during or immediately after cooking because they will be hot. Only use the appliance's side handles for carrying or moving.

DO NOT use this appliance for deep frying or pressure frying with oil.

DO NOT move the appliance while it is in use and use extreme caution when disposing of hot grease.

⚠ WARNING

DO NOT allow children under 8 years old or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities to operate this appliance. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities. Children should not play with this appliance.

DO NOT use the appliance for anything other than household use. It is not intended for commercial use.

DO NOT leave the appliance unattended while in use.

Pressure Cooking

This appliance cooks under pressure. Allow the appliance to depressurise naturally or release all excess pressure before opening. Failure to follow these instructions may result in burns, personal injury and/or property damage.

DO make sure the appliance is properly closed before operating.

DO check that the steam release valve is installed properly.

DO use the pressure cooking lid when pressure cooking.

DO 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. If steam escapes from the sides of the lid, turn the appliance off. Once steam stops, pressure is released and the cooker has cooled, carefully make sure the sealing ring is properly installed.

DO ensure the sealing ring is in good condition and installed properly.

DO check the steam release valve, steam release pipe, anti-block shield and float valve for clogging before use.

DO NOT remove the pressure cooking lid with unprotected hands.

DO NOT attempt to force the lid off the Instant Pot cooker base.

DO NOT move the appliance when it is pressurised.

DO NOT cover or obstruct the steam release valve and/or float valve with cloth 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, personal injury and/or property damage.

DO NOT place your face, hands or exposed skin over the steam release valve or float valve when the appliance is in operation or has residual pressure, and do not lean over the appliance when removing the lid.

Overfill During Pressure Cooking

Overfilling may cause a risk of clogging the steam release pipe and valve, developing excess pressure.

DO NOT fill the inner cooking pot over the line labeled 'PC MAX' or 'Max PC Fill'.

⚠ WARNING

DO NOT fill the inner cooking pot over the line labeled '1/2' when cooking foods that expand during cooking such as rice, dried beans or dried vegetables.

DO be aware that certain foods, such as apple sauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti can foam, froth and sputter, and clog the steam release pipe and valve.

DO NOT fill the inner cooking pot over the line labeled '1/2' when cooking foods that expand during cooking such as rice, dried beans or dried vegetables.

DO NOT place oversized foods into the inner cooking pot as they may cause risk of fire, personal injury and/or property damage.

Accessories

DO use only accessories or attachments authorized by Instant Brands. The use of parts, accessories or attachments not recommended by the manufacturer may cause a risk of electric shock or other personal injury, fire and/or property damage.

DO use only an authorized Instant Pot inner cooking pot to reduce the risk of pressure leakage.

DO only replace the sealing ring with an authorized Instant Pot sealing ring to prevent personal injury, property damage, and/or damage to the appliance.

DO NOT use the included accessories in a microwave, toaster oven, convection or conventional oven, on a ceramic, electric or gas cooktop, or with an outdoor grill.

Care and Storage

DO let the appliance cool to room temperature before cleaning or storage.

DO NOT store any materials, other than the inner cooking pot, in the cooker base when not in use.

DO NOT place any combustible materials in the cooker base, such as paper, cardboard, plastic, Styrofoam or wood.

Power Cord

A short power-supply cord is used to reduce the hazards resulting from grabbing, entanglement or tripping.

WARNING: Hot spilled food can cause serious burns.

DO keep appliance and power cord away from children.

DO NOT let the power cord hang over edges of tables or counters.

DO NOT let the power cord touch hot surfaces or open flame, including a stovetop.

DO NOT use below-counter power outlets. This appliance has a 3-prong grounding plug. To reduce the risk of electric shock.

⚠ WARNING

ONLY plug the power cord into a grounded electrical outlet.

DO NOT remove the grounding prong on the electrical plug.

DO NOT use with extension cords, power converters or adapters, timer switches or separate remote-control systems.

If the unit includes a detachable power cord: always attach the power cord to the appliance first, then plug the power cord into the wall outlet.

Electrical Cautions

The cooker base contains electrical components that are an electrical shock hazard. Failure to follow these instructions may result in electric shock and/or death.

To protect against electrical shock:

To disconnect, select Cancel, then remove plug from power source. Always unplug when not in use, as well as before adding or removing parts or accessories, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. **NEVER** pull from the power cord.

DO regularly inspect the appliance and power cord for any signs of damage or fraying.

DO NOT operate the appliance if the power cord or plug is damaged, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. For assistance, contact Consumer Care by email at UKSupport@instantbrands.com (if located in the UK) or EUSupport@instantbrands.com (if located in the EU) or by phone on: +44 (0) 3331 230051.

DO NOT attempt to repair, replace or modify components of the appliance, as this may cause electric shock or other personal injury, fire and/or property damage, and will void the warranty.

DO NOT tamper with any of the safety mechanisms, as this may result in personal injury and/or property damage.

DO NOT tamper with any of the safety mechanisms, as this may result in personal injury and/or property damage.

DO NOT immerse the power cord, plug or the appliance in water or other liquid.

DO NOT clean the appliance by rinsing it under a faucet.

DO NOT use the appliance in electrical systems other than 220- 240 V ~ 50/60 Hz.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

⚠ WARNING

Failure to follow safety instructions may result in personal injury and/or property damage and may void your warranty.

Get the full User Manual

uk.instantbrands.com/product-manuals/



Recipes

Download the Instant Brands Connect App



Replacement parts and accessories

instantbrands.co.uk/product-category/instant/

Contact Customer Care

Instantbrands.co.uk/support/

UKSupport@instantbrands.com

EUSupport@instantbrands.com

+44 (0) 3331 230051

Instant Brands (EMEA) Limited

1 Christchurch Way, Woking,
Surrey, GU21 6JG, UK

Instant Brands (Ireland) Limited

Suite 6, Rineanna House,
Shannon Free Zone, Shannon,
Co Clare, Ireland, V14 CA36

Instant Brands and Instant Pot are registered
trademarks of Instant Brands Holdings Inc.

© 2024 Instant Pot Brands

Instant™

INSTANT POT MULTIKOCHER (5,7 L)



Kurzanleitung

- 1 Herzlich willkommen
- 2 Verpackungsinhalt
- 3 Gebrauch Ihres Instant Pot
- 4 Inbetriebnahme
- 5 Funktionen
- 7 Garantie
- 8 Wichtige Sicherheitsvorkehrungen

Herzlich willkommen zu Ihrem neuen Instant Pot!

Vous allez plonger dans l'univers des chefs Instant depuis votre cuisine. Nous avons hâte de commencer avec vous l'aventure culinaire Instant Brands ! Nous espérons que votre Instant Pot comblera toutes vos attentes pendant de nombreuses années



Scannen und loslegen!

Um Ihr Kocherlebnis mit Instant so einfach wie möglich zu gestalten, haben wir für Sie 4 einfache Schritte mit Anleitungsvideos zusammengestellt. Scannen Sie den QR-Code und folgen Sie den Schritten, um im Handumdrehen ein Instant-Chef zu werden!

www.instantbrands.co.uk/get-started



Laden Sie das vollständige Benutzerhandbuch herunter

Um detailliertere Anweisungen und Informationen zu erhalten, scannen Sie den QR-Code, um das vollständige Benutzerhandbuch herunterzuladen.

uk.instantbrands.com/product-manuals/



Brauchen Sie Inspiration?

Laden Sie die Instant Brands® Connect App herunter, um auf über 1000 Rezeptideen zuzugreifen

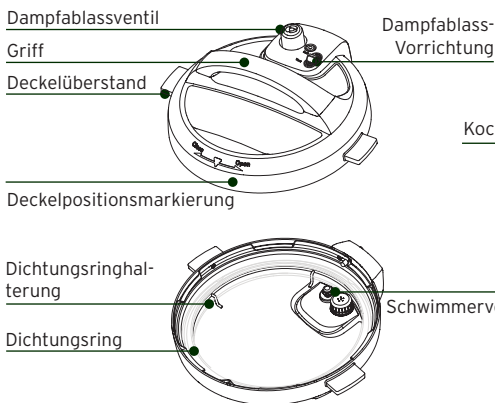
Produktspezifikationen

Produktspezifikationen

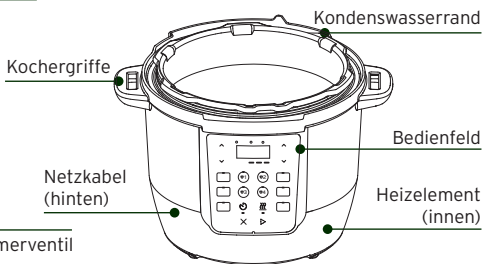
Modell	Füllvermögen	Leistungsaufnahme	Leistung
DUPC601BKEU	5.7 Liter	1000 Watt	220-240V ~ 50/60 Hz

VERPACKUNGSIHALT

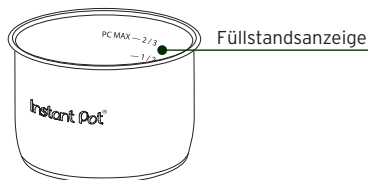
Deckel



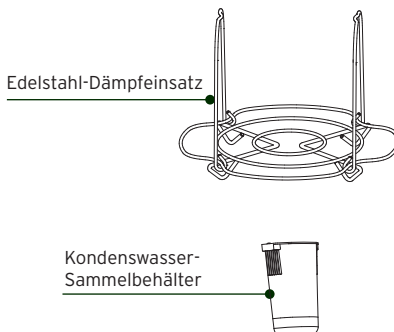
Kocherunterteil



Edelstahl-Kochtopf



Teile + Zubehör



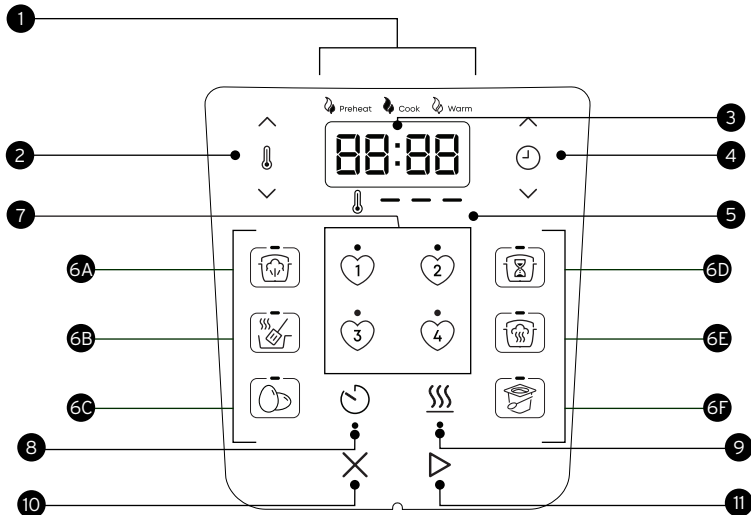
Die Abbildungen dienen nur zur Veranschaulichung und können vom tatsächlichen Produkt abweichen.

Denken Sie ans Recyceln! Wir haben diese Verpackung im Hinblick auf Nachhaltigkeit entworfen. Bitte recyceln Sie alles, was an Ihrem Wohnort recycelt werden kann.

GEBRAUCH DES INSTANT POT

Bedienfeld

Dank seines Designs ist das Bedienfeld des Instant Pot einfach zu benutzen und abzulesen.



1. Garanzeige mit Hinweisen

- Bei Beleuchtung sind Garphasen aktiv

2. Temperatureinstellung

3. Status-Anzeige

- Temperatur
- Garzeit
- Verzögerung der Startzeit
- Warmhaltezeit
- Statusmeldungen

4. Zeiteinstellung

5. Temperaturstufenlampen

6. Smart-Programmtasten

- Licht zeigt das aktive Smart-Programm

6A an. Druckgaren

6B. Sautieren

6C. Ei

6D. Schongaren

6E. Dampfgaren

6F. Joghurt

7. Favoritentasten

- Licht zeigt die Nutzung an

8. Start verzögern

- Licht zeigt die Nutzung an

9. Warmhalten

- Licht zeigt die Nutzung an

10. Abbrechen

11. Start

INBETRIEBNAHME

Reinigung vor dem Gebrauch

1. Waschen Sie den Innenkochtopf mit heißem Wasser und Spülmittel aus. Spülen Sie ihn ab und trocknen Sie die Außenseite mit einem weichen Tuch. Sie können den Kochtopf auch in der Spülmaschine reinigen.
2. Wischen Sie das Heizelement im Inneren des Kocherunterteils mit einem weichen Tuch ab, um sicherzustellen, dass sich keine Verpackungsreste darin befinden.

Einsetzen des Kondenswasser-Sammelbehälters

Der Kondenswasser-Sammelbehälter sitzt an der Rückseite des Kocherunterteils und fängt die aus dem Kondenswasserrand überlaufende Feuchtigkeit auf. Er sollte vor dem Garen eingesetzt und nach jedem Gebrauch entleert und ausgespült werden.

Um den Kondenswasser-Sammelbehälter einzusetzen, richten Sie die Rillen an den Kerben an der Rückseite des Kocherunterteils aus und schieben Sie den Kondenswasser-Sammelbehälter hinein.

Prüfen des Dichtungsring

Beim Schließen des Druckgardeckels sorgt der an der Unterseite des Deckels angebrachte Dichtungsring für eine luftdichte Abdichtung zwischen Deckel und Kocherunterteil.

- Der Dichtungsring ist bereits am Multikocherdeckel eingesetzt, Sie sollten jedoch vor jedem Garen prüfen, dass er sicher sitzt.
- Reinigen Sie den Dichtungsring nach jedem Gebrauch.
- Dichtungsringe dehnen sich bei normalem Gebrauch mit der Zeit aus. Um die Sicherheit Ihres Produkts zu gewährleisten, sollten Sie den Dichtungsring alle 12 bis 18 Monate austauschen. Tauschen Sie ihn früher aus, wenn Sie eine Dehnung, Verformung oder Beschädigung feststellen.

Machen Sie sich mit den Symbolen vertraut

Druckgaren	Sautieren	Schongaren	Dampfgaren	Ei	Joghurt	Start verzögern	Warmhalten
							

DURCHFÜHREN EINES TESTLAUFS

Wenn Sie Ihren neuen Instant Pot für einen Testlauf einrichten, können Sie sich mit der Funktionsweise des Geräts vertraut machen, bevor Sie tatsächlich eine Mahlzeit zubereiten.

Führen Sie einen Testlauf durch

1. Setzen Sie den Innenkochtopf in das Kocherunterteil.
 2. Geben Sie 375 ml Wasser in den Kochtopf (375 ml ist das für das Druckgaren erforderliche Minimum an Flüssigkeit).
 3. Setzen Sie den Deckel auf den Kochtopf und stellen Sie sicher, dass er arretiert ist.
 4. Wählen Sie die Druckgarfunktion  und stellen Sie mit den Pfeiltasten 5 Minuten ein .
 5. Die Warmhaltefunktion (Keep Warm)  ist standardmäßig eingeschaltet. Drücken Sie erneut die Warmhaltefunktion  um sie auszuschalten.
 6. Drücken Sie auf „Start“ . Die „Preheat“-Leuchte (Vorheizen) ist an, das Display zeigt ON (an) und im Instant Pot entsteht Druck.
 7. Wenn der Druck ausreicht, beginnt der Instant Pot den Garvorgang und die Garzeit beginnt herunter zu zählen. Wenn der Timer 00:00 erreicht, wird der Garvorgang beendet.
- Sie können ein Smart-Programm jederzeit beenden, indem Sie Cancel (Abbrechen)  drücken.*
8. Nach Ende des Garvorgangs lassen Sie mit QPR (Quick Pressure Release) Dampf ab, indem Sie den Dampfablassschalter auf die „Vent“-Position (Entlüften) stellen. Das Schwimmerventil fällt in den Deckel, wenn der gesamte Dampf abgelassen wurde.
 9. Nach dem Dampfablass drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
 10. Gießen Sie das restliche Wasser aus und waschen und trocknen Sie dann den Innenkochtopf.

Jetzt sind Sie bereit, mit Ihrem Instant Pot ein Essen zuzubereiten!

⚠ WARNING

Vorsicht beim Druckgaren

Dieses Gerät nutzt Druck zum Garen. Lassen Sie den überschüssigen Druck und Dampf aus dem Gerät ab, bevor Sie den Deckel öffnen. Wenn Sie den Deckel öffnen, bevor der Druck abgelassen ist, kann es zu Verbrennungen, Verletzungen und/oder Sachschäden kommen. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Wichtige Sicherheitsvorkehrungen“.



Laden Sie die vollständige Bedienungsanleitung herunter

Um ausführlichere Informationen und Gebrauchshinweise zu Ihrem Instant Pot zu erhalten, lesen Sie bitte die gesamte Bedienungsanleitung.

www.instantbrands.com/product-manuals

FUNKTIONEN

DRUCKGAREN

Drei der Smart-Programme setzen Druck beim Garen ein: Pressure Cook, Steam und Egg (Druckgaren, Dämpfen und Ei). Wählen Sie eine dieser Einstellungen aus den Smart-Programmen, die Druckgaren einsetzen.

Smart-Programm	Standard-Garzeit	Min. Garzeit	Max. Garzeit
Druckgaren	10 Minuten (00:10)	0 Minuten (00:00)	4 Stunden (04:00)
Dampfparen	10 Minuten (00:10)	0 Minuten (00:00)	4 Stunden (04:00)
Ei	5 Minuten (00:10)	0 Minuten (00:00)	1 Stunden (01:00)

SAUTIEREN

Ersetzen Sie mit der Funktion „Sautieren“ (Anbraten) eine Bratpfanne oder einen Kochtopf. Sautieren kann die Aromen Ihrer Speisen intensivieren oder Soßen köcheln, andicken oder reduzieren. Wählen Sie eine dieser Einstellungen im Smart Programm „Sauté“:

Einstellung	Standard	Niedrig	Mittel	Hoch
Temperatur	Hoch (190°C)	105°C	150°C	190°C

SCHONGAREN

Dieses Programm setzt kein Druckgaren ein, daher sollte der Dampfablass auf Vent (Entlüften) gestellt werden. Treffen Sie Ihre Wahl aus diesen Smart-Programmen zum Schongaren:

Standard-Garzeit	Min. Garzeit	Max. Garzeit	Standard-Temperatur	Temp.-Optionen
6 Stunden (06:00)	30 Minuten (00:30)	24 Stunden (24:00)	Mittel	Niedrig Mittel Hoch

AUFWÄRMEN UND WARMHALTEN

Sie können „Warmhalten“ verwenden, um Speisen aufzuwärmen oder sie bis zum Servieren warmzuhalten. Die Warmhalte-Einstellung schaltet sich nach allen Smart-Programmen automatisch ein, außer nach dem Sautieren.

Standard-Garzeit	Min. Garzeit	Max. Garzeit	Standard-Temperatur	Temp.-Optionen
10 Stunden (10:00)	10 Minuten (00:10)	10 Stunden (10:00)	Hoch	Niedrig Mittel Hoch

JOGHURT

Mit Ihrem Instant Pot können Sie ganz einfach köstlichen fermentierten Joghurt mit und ohne Milch herstellen.

Processus	Standard-Garzeit	Standard-Temperatur	Brauch
Pastieren	3 Minuten (00:03)	Hoch	N/A
Fermentieren (Milchprodukte)	8 Stunden (08:00)	Niedrig	N/A
Ferment (milchfrei, benutzerdefiniert)	8 Stunden (08:00) Einstellbar	Niedrig Einstellbar	Min 30 Minuten (00:30). Max 99 heures, 30 Minuten (99:30)

START VERZÖGERN

Sie können eine Startverzögerung von mindestens 10 Minuten bis maximal 24 Stunden in 10-Minuten-Schritten einstellen (die Standardeinstellung beträgt 6 Stunden).

Die Startverzögerung ist für das Sauté-Smart-Programm nicht verfügbar.

FAVORITEN

Sie können 4 individuelle Programme einstellen, als Favoriten speichern und mit einem Tastendruck abrufen.

GARANTIE

Eingeschränkte Garantie

Instant Brands (Irland) Limited und Instant Brands Inc. (zusammen das „Unternehmen“) garantieren, dass dieses Gerät bei normalem haushaltsüblichem Gebrauch über einen Zeitraum von einem (1) Jahr ab dem ursprünglichen Kaufdatum frei von Verarbeitungs- und Materialfehlern ist. Diese eingeschränkte Garantie besteht nur gegenüber dem Erstkäufer und bei Verwendung des Geräts in der EU.

Diese Garantie gilt nicht für die Verwendung des Geräts außerhalb der EU. Der Nachweis des ursprünglichen Kaufdatums und gegebenenfalls die Rücksendung Ihres Geräts sind erforderlich, um Serviceleistungen unter dieser eingeschränkten Garantie zu erhalten.

Vorausgesetzt, dieses Gerät wird in Übereinstimmung mit der schriftlichen Anleitung, die dem Gerät beiliegt (verfügbar auch auf instantbrands.co.uk), betrieben und gewartet, wird das Unternehmen nach eigenem Ermessen entweder: (i) Material- und Verarbeitungsfehler beheben oder (ii) das Gerät ersetzen. Bei einem Ersatz des Geräts erlischt die eingeschränkte Garantie auf das Ersatzgerät 12 Monate nach dem.

Datum des ursprünglichen Kaufs durch den Verbraucher. Transportkosten, die im Rahmen der Garantie anfallen, werden vom Unternehmen nicht übernommen. Beschränkungen und Ausschlüsse Jede Modifikation oder versuchte Modifikation an Ihrem Gerät kann den sicheren Betrieb des Geräts beeinträchtigen und zu schweren Verletzungen und Schäden führen. Jede Modifikation oder versuchte Modifikation an Ihrem Gerät oder einem Geräteteil führt zum Erlöschen der Garantie, es sei denn, diese Modifikation(en) oder Änderung(en) wurde(n) vom Unternehmen ausdrücklich genehmigt. Diese Garantie gilt nicht für (1) den normalen Verschleiß; (2) Schäden, die durch einen nachlässigen, unsachgemäßen oder missbräuchlichen Umgang mit dem Gerät, eine unsachgemäße Montage oder Demontage, Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, Unterlassung angemessener und notwendiger Wartungsarbeiten, höhere Gewalt (wie Brand, Überschwemmungen, Orkane und Wirbelstürme) oder durch nicht vom Unternehmen angeordnete oder genehmigte Reparaturen oder Änderungen entstanden sind, und (3) Reparaturen am Gerät aufgrund des Gebrauchs zu anderen als den normalen, haushaltsüblichen Zwecken oder auf eine nicht der veröffentlichten Gebrauchsanweisung oder Bedienungsanleitung entsprechende Weise.

Soweit nach geltendem Recht zulässig, beschränkt sich die Haftung des Unternehmens für ein mutmaßlich defektes Gerät oder Teil auf die Reparatur oder den Austausch des Geräts oder Geräteteils und übersteigt nicht den Kaufpreis eines vergleichbaren Ersatzgeräts. Mit Ausnahme der hier ausdrücklich angegebenen Garantien und im gesetzlich zulässigen Rahmen (1) übernimmt das Unternehmen keinerlei Garantien, Bedingungen oder Zusicherungen in Bezug auf das Gerät oder Teile, die Gegenstand dieser Garantie sind, ob ausdrücklich, stillschweigend, handelsrechtlich, durch Nutzung oder Sonstiges, und (2) ist das Unternehmen 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, entgangene Einnahmen oder entgangenen Gewinn, entgangenen Genuss oder Gebrauch, Kosten für Ausbau, Einbau oder für sonstige Folgeschäden jedweder Art. Ihnen stehen unter Umständen nach geltendem Recht andere Rechte und Rechtsmittel neben den Rechten oder Rechtsmitteln aus dieser eingeschränkten Garantie zu.

GARANTIE

Bitte besuchen Sie instantbrands.co.uk/product-registration/, 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.

Garantieleistungen

Um Garantieleistungen in Anspruch zu nehmen, wenden Sie sich bitte an unsere Kundendienstabteilung, indem Sie unter Instantbrands.co.uk/support/ online ein Support-Ticket anlegen. Falls wir das Problem nicht lösen können, werden Sie möglicherweise gebeten, Ihr Gerät zur Qualitätsprüfung an das Service Department zu schicken. Instant Brands ist für Versandkosten im Zusammenhang mit der Garantieleistung nicht verantwortlich. Wenn Sie Ihr Gerät zurücksenden, legen Sie bitte Ihren Namen, Ihre Postanschrift, E-Mail-Adresse, Telefonnummer und den Nachweis des Originalkaufdatums sowie eine Beschreibung des Problems bei, auf das Sie mit dem Gerät gestoßen sind.

Instant Brands (Ireland) Limited,
Suite 6, Rineanna House,
Shannon Free Zone, Shannon, Co Clare,
Ireland, V14 CA36.
Email: EUSupport@instantbrands.com
Telephone: +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.





WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Die Nichtbeachtung der Sicherheitsanweisungen kann zu Verletzungen und/oder Sachschäden und zum Verlust Ihrer Garantieansprüche führen.

LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN

Bitte lesen Sie alle Anweisungen, einschließlich der nachstehenden Sicherheitsinformationen, bevor Sie Ihr neues Gerät benutzen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum Nachschlagen auf.

Aufstellen

Das Gerät nur auf eine Arbeitsplatte stellen. Betreiben Sie das Gerät immer auf einer stabilen, nicht brennbaren, ebenen Fläche.

Vergewissern Sie sich, dass alle Teile trocken und frei von Essensresten sind, bevor Sie den Kochtopf in das Kocherunterteil stellen.

Das Gerät oder Stromkabel **NICHT** auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder Ofens stellen bzw. legen. Das Gerät **NIEMALS** auf dem Herd verwenden.

Das Gerät **NICHT** in der Nähe von Wasser, Flammen oder einer externen Wärmequelle verwenden.

Verwenden Sie das Gerät **NICHT** im Freien. Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.

Das Gerät **NICHT** auf etwas stellen, das die Lüftungsschlitze blockieren könnte.

Allgemeiner Gebrauch

The removable inner cooking pot is extremely hot during use and can be extremely heavy when full of ingredients.

Der herausnehmbare Innenkochtopf wird während des Gebrauchs extrem heiß und kann sehr schwer sein, wenn er mit Zutaten gefüllt ist.

Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie mit dem Innenkochtopf hantieren und Zubehör entfernen.

Stellen Sie heißes Zubehör auf eine hitzebeständige Oberfläche oder Kochplatte.

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Kochtopf aus dem Kocherunterteil nehmen, um Verbrennungen zu vermeiden.

Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn der Kochtopf heiße Lebensmittel, heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.

Verwenden Sie nur den mit dem Kocherunterteil gelieferten Instant-Pot-Deckel. Die Verwendung anderer Schnellkochtopfdeckel kann zu Verletzungen und/oder Sachschäden führen.

Das Gerät **NICHT** ohne eingesetzten herausnehmbaren Innenkochtopf verwenden.

Während oder unmittelbar nach dem Garen **NICHT** die heißen Oberflächen des Geräts oder die Zubehöerteile berühren, die ebenfalls heiß sind. Fassen Sie zum Tragen oder Bewegen nur die seitlichen Griffe des Geräts an.

WARNING

Dieses Gerät **NICHT** zum Frittieren oder Frittieren unter Druck verwenden.

Das Gerät **NICHT** bewegen, wenn es in Betrieb ist. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie heißes Fett entsorgen.

Kindern unter 8 Jahren oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten **NICHT** erlauben, dieses Gerät zu bedienen. Wenn sich irgendein Gerät in der Nähe von Kindern und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten befindet oder von ihnen verwendet wird, ist eine strenge Aufsicht notwendig. Kinder dürfen nicht mit diesem Gerät spielen.

Benutzen Sie das Gerät ausschließlich im Haushalt. Es ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Das Gerät während des Betriebs **NICHT** unbeaufsichtigt lassen.

Druckgaren

This appliance cooks under pressure. Allow the appliance to depressurise naturally or release all excess pressure before opening. Failure to follow these instructions may result in burns, personal injury and/or property damage.

Dieses Gerät steht beim Garen unter Druck. Erlauben Sie dem Gerät vor dem Öffnen auf natürliche Weise Druck abzulassen oder lassen Sie den gesamten Überdruck ab. Bei Zuwiderhandlung kann es zu Verbrennungen, Verletzungen und/oder Sachschäden kommen.

Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor dem Betrieb ordnungsgemäß geschlossen wird.

Überprüfen Sie, ob das Dampfablassventil richtig installiert ist.

Verwenden Sie beim Druckgaren den Druckgardeckel.

Schalten Sie das Gerät aus, wenn aus dem Dampfablassventil oder aus dem Schwimmerventil länger als 3 Minuten lang Dampf in einem stetigen Strom austritt. Falls Dampf von den Deckelseiten austritt, schalten Sie das Gerät aus. Sobald kein Dampf mehr austritt, der Druck abgelassen wurde und sich der Garer abgekühlt hat, stellen Sie bitte sicher, dass der Dichtungsring richtig eingesetzt ist.

Stellen Sie sicher, dass der Dichtungsring in einem guten Zustand und richtig eingesetzt ist.

Überprüfen Sie vor dem Gebrauch den ordnungsgemäßen Zustand von Dampfablassventil, Dampfablassrohr, Antiblockierschutz und Schwimmerventil.

NICHT den Druckgardeckel mit ungeschützten Händen abnehmen.

NICHT versuchen, den Deckel vom Gehäuse des Instant Pot-Kochers mit Gewalt zu entfernen. Das Gerät **NICHT** bewegen, wenn es in Betrieb ist.

NICHT das Dampfablassventil und/oder das Schwimmerventil mit einem Tuch oder anderen Gegenständen abdecken oder blockieren.

NICHT versuchen, das Gerät zu öffnen, bevor der Druck entwichen und der gesamte Innendruck abgebaut ist. Der Versuch, das Gerät zu öffnen, während es noch unter Druck steht, kann zum plötzlichen Austreten von heißem Inhalt führen und Verbrennungen, Verletzungen und/oder Sachschäden führen.

NICHT Ihr Gesicht, Ihre Hände oder unbedeckte Haut über das Dampfablassventil halten, während das Gerät in Betrieb ist oder unter Restdruck steht. Lehnen Sie sich nicht über das Gerät, wenn Sie den Deckel abnehmen.

⚠ WARNING

Gefahr des Überfüllens beim Druckgaren

Durch Überfüllen besteht die Gefahr, dass das Dampfablassrohr und das Ventil behindert werden und ein Überdruck entsteht.

Den Innenkochtopf **NICHT** über die Linie „PC MAX“ oder „Max PC Fill“ befüllen.

Den Innenkochtopf **NICHT** über die Linie „1/2“ befüllen, wenn Lebensmittel zubereitet werden, die sich während des Garens ausdehnen, wie etwa Reis, getrocknete Bohnen oder getrocknetes Gemüse.

Beachten Sie, dass bestimmte Lebensmittel wie Apfelmus, Preiselbeeren, Graupen, Haferflocken oder andere Getreidesorten, Spalterbsen, Nudeln, Makkaroni, Rhabarber oder Spaghetti schäumen, sprudeln und das Dampfablassrohr und -ventil verstopfen können.

Den Innenkochtopf **NICHT** über die Linie „1/2“ befüllen, wenn Lebensmittel zubereitet werden, die sich während des Garens ausdehnen, wie etwa Reis, getrocknete Bohnen oder getrocknetes Gemüse.

Übergroße Lebensmittel **NICHT** in den Innenkochtopf legen, da sie einen Brand, Verletzungen und/oder Sachschäden verursachen können.

Zubehör

Verwenden Sie nur von Instant Brands autorisierte Zubehöerteile oder Einsätze. Teile, Zubehöerteile oder Einsätze zu verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden, können zu einem Stromschlag, Brand, Verletzungen und/oder Sachschäden führen.

Verwenden Sie für den Instant Pot nur den zugelassenen Innenkochtopf, um das Risiko eines Druckverlusts zu verringern.

Ersetzen Sie den Dichtungsring nur durch einen für den Instant Pot zugelassenen Dichtungsring, um Verletzungen, Sachschäden und/oder Schäden am Gerät zu vermeiden.

Das mitgelieferte Zubehör **NICHT** in einer Mikrowelle, einem Toaster, einem Umluft- oder konventionellen Ofen oder auf einem Cerankochfeld, einem Elektroherd, einem Gasherd oder einem Außengrill verwenden.

Pflege und Aufbewahrung

Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung oder Aufbewahrung auf Zimmertemperatur abkühlen.

NICHT irgendwelche anderen Materialien als den Kochtopf im Kocherunterteil aufbewahren, wenn sie nicht gebraucht werden.

NICHT brennbare Materialien wie Papier, Karton, Kunststoff, Styropor oder Holz in das Kocherunterteil legen.

Netzkabel

Ein kurzes Stromkabel verringert die Gefahr, dass jemand danach greift, sich darin verfängt oder darüber stolpert.

WARNUNG: Verschüttete heiße Lebensmittel können zu schweren Verbrennungen führen.

Halten Sie das Gerät und das Netzkabel von Kindern fern.

Das Netzkabel **NICHT** über den Tisch oder Arbeitsplatten hängen lassen.

Das Netzkabel **NICHT** in Berührung mit heißen Oberflächen oder offenen Flammen kommen lassen, dies schließt die Herdplatte mit ein.

⚠ WARNING

NICHT die Steckdosen unter der Arbeitsplatte verwenden. Dieses Gerät hat einen 3-poligen geerdeten Stecker. Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern:

Das Netzkabel **NUR** in eine geerdete Steckdose stecken.

NICHT den Erdungsstift des elektrischen Steckers entfernen.

NICHT mit Verlängerungskabeln, Stromwandlern oder Adaptern, Zeitschaltuhren oder separaten Fernbedienungssystemen verwenden.

Falls das Gerät ein abnehmbares Netzkabel hat, stecken Sie immer zuerst das Netzkabel in das Gerät ein und erst dann in die Steckdose.

Elektrische Vorsichtsmaßnahmen

Das Kocherunterteil enthält Elektrobauteile, die eine Stromschlaggefahr darstellen. Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann es zu einem Stromschlag kommen, der zum Tode führen kann.

Zum Schutz vor einem Stromschlag:

Um die **Verbindung zu trennen**, wählen Sie „Cancel“ (Abbrechen) und ziehen dann den Stecker aus der Stromquelle. Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht verwenden. Dies gilt auch für die Reinigung und wenn Sie Teile oder Zubehör entfernen oder hinzufügen. Ziehen Sie das Netzkabel am Stecker aus der Steckdose. Ziehen Sie **NIEMALS** am Netzkabel.

Überprüfen Sie das Gerät und das Netzkabel regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigung oder Bruchigkeit.

Das Gerät **NICHT** in Betrieb nehmen, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist oder wenn das Gerät eine Funktionsstörung aufweist, fallengelassen oder auf irgendeine Weise beschädigt wurde. Wenn Sie Hilfe benötigen, wenden Sie sich per E-Mail unter UKSupport@instantbrands.com an den Verbraucherservice (wenn Sie sich im Vereinigten Königreich befinden) oder an EUSupport@instantbrands.com (wenn Sie sich in der EU befinden) oder per Telefon an: +44 (0) 3331 230051.

Versuchen Sie **NICHT**, Bauteile des Geräts zu reparieren, auszutauschen oder zu modifizieren, da dies zu Stromschlägen oder anderen Verletzungen, Bränden und/oder Sachschäden führen könnte und die Garantie dadurch erlischt.

NICHT die Sicherheitsmechanismen manipulieren, da dies zu Verletzungen und/oder Sachschäden führen kann.

NICHT die Sicherheitsmechanismen manipulieren, da dies zu Verletzungen und/oder Sachschäden führen kann.

Das Netzkabel, den Stecker oder das Gerät **NICHT** in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

NICHT das Gerät reinigen, indem Sie es unter einem Wasserhahn abspülen.

Das Gerät **NICHT** an anderen Stromnetzen als 220-240 V ~ 50/60 Hz verwenden.

DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN

⚠ WARNING

Die Nichtbeachtung der Sicherheitsanweisungen kann zu Verletzungen und/oder Sachschäden und zum Verlust Ihrer Garantieansprüche führen.

**Holen Sie sich das vollständige
Benutzerhandbuch**
uk.instantbrands.com/product-manuals/



Rezepte



Ersatzteile und Zubehör

instantbrands.co.uk/product-category/instant/

Wenden Sie sich unter an den Kundendienst

Instantbrands.co.uk/support/
UKSupport@instantbrands.com
EUSupport@instantbrands.com
+44 (0) 3331 230051

Instant Brands (EMEA) Limited

1 Christchurch Way, Woking,
Surrey, GU21 6JG, UK

Instant Brands (Ireland) Limited

Suite 6, Rineanna House,
Shannon Free Zone, Shannon,
Co Clare, Ireland, V14 CA36

Instant Brands and Instant Pot are registered
trademarks of Instant Brands Holdings Inc.

© 2024 Instant Pot Brands

InstantTM

INSTANT POT OLLA MULTIFUNCIÓN DE 5,7 L



Guía de puesta en marcha

- 1 Bienvenido/a
- 2 Contenido de la caja
- 3 Cómo usar el Instant Pot
- 4 Configuración inicial
- 5 Funciones
- 7 Garantía
- 8 Advertencias importantes

iLe presentamos su nuevo Instant Pot!

Bienvenidos al mundo de Instant Chefs en el hogar. Estamos encantados de que inicie su viaje culinario con Instant Brands. Esperamos que se enamore de su Instant Pot y que disfrute de este producto en su cocina durante muchos años.



iAprenda a usar ya su nueva parrilla para interiores y freidora de aire!

Para que su experiencia al cocinar con Instant sea lo más sencilla posible, hemos creado cuatro simples pasos con vídeos de instrucciones que le servirán de guía.

www.instantbrands.co.uk/get-started



Descargue el manual de usuario completo

Si quiere instrucciones e información más detalladas, escanee el código QR para descargarse el manual de usuario completo.

uk.instantbrands.com/product-manuals/



¿Necesita inspiración?

Descargue la app Instant Brands® Connect para acceder a más de 1000 ideas de recetas.

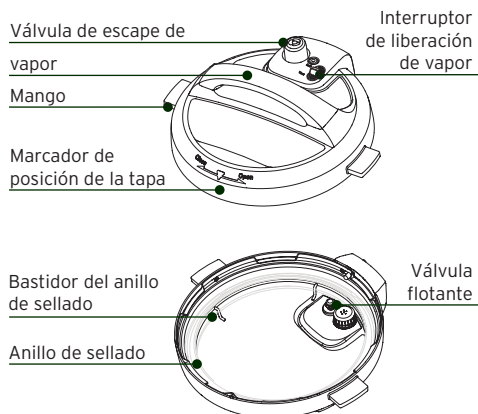
Características del producto

Características del producto

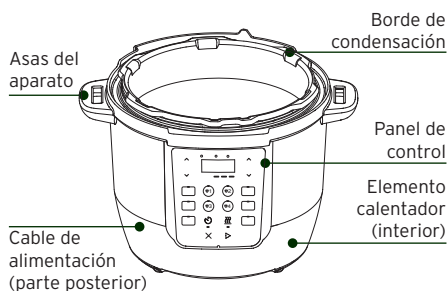
Modelo	Volumen	Voltaje	Potencia
DUPC601BKEU	5.7 Litros	1000 Watts	220-240V ~ 50/60 Hz

CONTENIDO DE LA CAJA

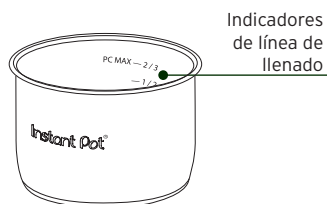
Tapa



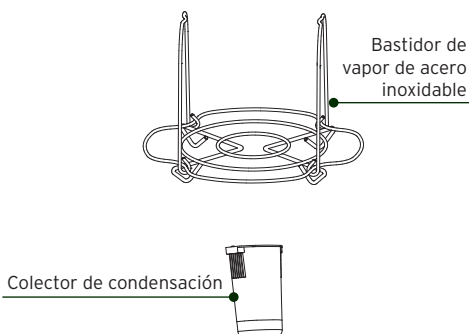
Base del aparato



Olla de cocción de acero inoxidable



Piezas + accesorios



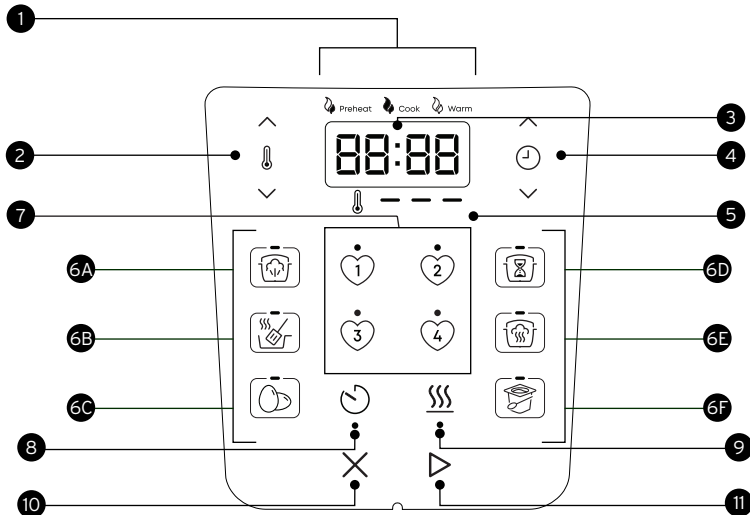
Las ilustraciones son a modo de referencia y podrían diferir del producto real.

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

CÓMO USAR EL INSTANT POT

Panel de control

Hemos diseñado el panel de control del Instant Pot para que sea simple de usar y fácil de leer.



- | | |
|--|--|
| 1. Indicador de cocción con guía | 6. Botones de programa inteligente |
| • Las fases de cocción están activas cuando está iluminado | • La luz muestra el programa inteligente |
| 2. Controles de temperatura | 6A. activo Cocción a presión |
| 3. Pantalla de estado | 6B. Saltear |
| • Temperatura | 6C. Huevo |
| • Tiempo de cocción | 6D. Cocción lenta |
| • Tiempo de retardo del inicio | 6E. Vapor |
| • Tiempo de mantenimiento del calor | 6F. Yogur |
| • Mensajes de estado | 7. Botones favoritos |
| 4. Controles del tiempo | • La luz está activa |
| 5. Luces de los niveles de temperatura | 8. Inicio retardado |
| | • La luz está activa |
| | 9. Mantener caliente |
| | • La luz está activa |
| | 10. Cancelar |
| | 11. Inicio |

CONFIGURACIÓN INICIAL

Limpiar antes de usar

1. Lave el recipiente de cocción interior con agua caliente y jabón. Aclare y use un paño suave para secar el exterior. También puede lavar el recipiente de cocción interior en el lavavajillas.
2. Limpie el elemento calentador del interior de la base del aparato con un paño suave para asegurarse de que no quedan residuos del embalaje.

Colocación del colector de condensación

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

Para instalar el colector de condensación, alinee las ranuras del colector de condensación con las pestañas en la parte posterior de la base del aparato y deslice el colector para colocarlo en su posición.

Comprobación del anillo de sellado

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

- El anillo de sellado está preinstalado en la tapa de la olla multifunción, pero debe comprobar que esté bien colocado cada vez que vaya a cocinar.
- Debe limpiar el anillo de sellado después de cada uso.
- Los anillos de sellado se dilatan con el tiempo y el uso normal. Para mantener la seguridad de su producto, sustituya el anillo de sellado cada 12-18 meses. Sustitúyalo antes si observa estiramientos, deformaciones o daños.

Familiarícese con los iconos

Cocción a presión	Saltear	Cocción lenta	Vapor	Huevo	Yogur	Inicio retardado	Mantener caliente
							

REALICE UNA PRUEBA DE FUNCIONAMIENTO

Preparar su nuevo Instant Pot para una prueba es una forma estupenda de familiarizarse con el funcionamiento de la unidad antes de cocinar.

Para hacer una prueba de funcionamiento

1. Coloque el recipiente de cocción interior en la base del aparato.
2. Añada 375 ml de agua al recipiente de cocción (375 ml es el nivel de líquido mínimo para cocinar a presión).
3. Coloque la tapa en la parte superior del recipiente de cocción y asegúrese de que queda bloqueada en su lugar.
4. Seleccione la función de cocción a presión  y ajuste el tiempo a 5 minutos utilizando  las flechas de arriba y abajo.
5. La función Mantener caliente  está activada por defecto. Vuelva a pulsar Mantener caliente)  para desactivarla.
6. Pulse Comenzar . La luz de estado de Precalentamiento se encenderá, la pantalla mostrará «ON» (Encendido) y el Instant Pot comienza a generar presión.
7. Cuando se alcance la presión correcta, el Instant Pot comienza a cocinar y el contador de cocción inicia la cuenta atrás. Cuando el contador llega a 00:00 se detiene la cocción. *Puede pulsar Cancelar  para detener el programa inteligente en cualquier momento.*
8. *Cuando haya finalizado la cocción, libere la presión rápidamente colocando el interruptor de liberación de vapor en la posición de ventilación. La válvula flotante cae hacia la tapa cuando se haya liberado todo el vapor.*
9. Tras liberar el vapor, gire la tapa en sentido contrario al de las agujas del reloj y retírela.
10. Deseche el agua restante y, a continuación, lave y seque el recipiente interior.

¡Ahora ya puede cocinar con su Instant Pot!

WARNING

Precaución al cocinar a presión

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



Descargue el manual de usuario completo

Para obtener información e instrucciones más detalladas sobre el uso del Instant Pot, lea el manual de usuario en su totalidad.

www.instantbrands.com/product-manuals

FUNCIONES

COCCIÓN A PRESIÓN

Tres de los programas inteligentes utilizan la presión para cocinar los alimentos: Cocción a presión, Vapor y Huevo. Elija alguno de estos ajustes en los programas inteligentes que usan la cocción a presión.

Programa inteligente	Tiempo de cocción predeterminado	Tiempo mín. de cocción	Tiempo máx. de cocción
Cocción a presión	10 minutos (00:10)	0 minutos (00:00)	4 horas (04:00)
Vapor	10 minutos (00:10)	0 minutos (00:00)	4 horas (04:00)
Huevo	5 minutos (00:05)	0 minutos (00:00)	1 horas (01:00)

SALTEAR

Use la opción Sauté (Saltear) en lugar de una sartén o cacerola. El proceso de salteado puede aportar más sabor a los alimentos o puede fermentar, espesar o reducir las salsas. Elija entre estos ajustes en el programa inteligente Sauté (Saltear):

Configuración	Predeterminada	Baja	Media	Alta
Temperatura	Alta (190 °C)	105°C	150°C	190°C

COCCIÓN LENTA

Con este programa, no se usa la presión para cocinar los alimentos, por lo que el interruptor de liberación de vapor debe estar en la posición de ventilación. Elija los ajustes siguientes en el programa inteligente de cocción lenta:

Tiempo de cocción predeterminado	Tiempo mín. de cocción	Tiempo máx. de cocción	Temp. prede-terminada	Opciones de temp.
6 horas (06:00)	30 minutos (00:30)	24 horas (24:00)	Media	Baja Media Alta

RECALENTAR Y MANTENER CALIENTE

Puede usar la función de mantener caliente para recalentar alimentos o para mantenerlos calientes hasta que se sirvan. El ajuste de mantener caliente se enciende automáticamente después de la cocción con todos los programas inteligentes, excepto con Saltear.

Tiempo de cocción predeterminado	Tiempo mín. de cocción	Tiempo máx. de cocción	Temp. prede-terminada	Opciones de temp.
10 hours (10:00)	10 minutes (00:10)	10 hours (10:00)	Alta	Baja Media Alta

YOGUR

Puede utilizar su Instant para preparar fácilmente delicioso yogur lácteo y no lácteo fermentado.

Proceso	Tiempo de cocción predeterminado	Temp. predeterminada	Custom
pasterizar	3 minutos (00:03)	Alta	N/A
Fermento (lácteo)	8 horas (08:00)	Baja	N/A
Fermentar (no lácteos, personalizado)	8 horas (08:00) Ajustable	Baja Ajustable	Min 30 minutos (00:30). Max 99 horas, 30 minutos (99:30)

INICIO RETARDADO

Puede configurar un contador de inicio retardado durante un mínimo de 10 minutos hasta un máximo de 24 horas, en incrementos de 10 minutos (el tiempo predeterminado es de 6 horas).

El inicio retardado no está disponible con el programa inteligente Saltear.

FAVORITOS

Puede configurar y guardar cuatro programas personalizados como Favoritos para acceder a las recetas con un solo toque.

GARANZIA

Garanzia Limitata

Instant Brands (Ireland) Limited e Instant Brands Inc. (congiuntamente, l'“Azienda”) garantiscono che questo prodotto è esente da difetti di fabbricazione e di materiali, in normali condizioni di uso domestico, per un (1) anno dalla data d'acquisto originale. La presente Garanzia Limitata è valida solo per l'acquirente originario e per l'uso nell'UE. La presente garanzia non copre gli apparecchi usati al di fuori dell'UE. Per ricevere assistenza nell'ambito di questa Garanzia Limitata occorre presentare la prova della data di acquisto originale e, su richiesta, restituire l'apparecchio. A condizione che il prodotto venga usato e ne sia eseguita la manutenzione secondo le istruzioni con esso fornite (disponibili anche all'indirizzo instantbrands.co.uk) l'Azienda provvederà, a sua esclusiva discrezione, a: (i) riparare i difetti di fabbricazione e materiali; o (ii) sostituire l'apparecchio. Qualora l'apparecchio venga sostituito, la Garanzia Limitata sull'apparecchio sostitutivo scadrà entro 12 mesi dalla data dell'acquisto originario. L'Azienda non si fa carico dei costi di spedizione per gli interventi coperti da garanzia.

Limitazioni ed esclusioni

Qualsiasi modifica o tentata modifica dell'apparecchio può inficiarne il funzionamento sicuro e causare seri danni a persone o cose. Qualsiasi modifica o tentata modifica dell'apparecchio o di un suo componente renderà nulla la garanzia, salvo nel caso in cui tale modifica o alterazione sia stata espressamente autorizzata dall'Azienda.

La presente garanzia non copre (1) la normale usura dei componenti; (2) i danni risultanti da un uso negligente, irragionevole o improprio del prodotto, da un montaggio o uno smontaggio scorretti, da un uso contrario alle istruzioni, da una mancata manutenzione ragionevolmente necessaria, da danni causati da forza maggiore (come incendi, alluvioni, uragani e tornado) o da eventuali riparazioni o modifiche effettuate, salvo nel caso in cui l'intervento sia stato espressamente indicato e autorizzato dall'Azienda; e (3) le riparazioni necessarie a seguito di un uso diverso dal normale uso domestico oppure contrario alle istruzioni pubblicate per l'utente o l'operatore. Nei limiti ammessi dalla legge vigente, l'eventuale responsabilità civile dell'Azienda per prodotti o componenti che appaiano difettosi si limita alla riparazione o sostituzione del prodotto o di un suo componente e non può superare il prezzo d'acquisto di un prodotto sostitutivo paragonabile. Salvo per quanto espressamente ivi disposto e nella misura permessa dalla legge, (1) l'Azienda non fornisce garanzie, condizioni o dichiarazioni, esplicite o implicite, uso, uso commerciale o diverso rispetto all'apparecchio o a sue parti coperte da questa garanzia e (2) l'Azienda declina ogni responsabilità per danni indiretti, incidentali o consequenziali derivanti da o connessi all'uso o alle prestazioni dell'apparecchio o danni derivanti da perdite economiche, perdite di proprietà, perdite di ricavi o profitti, perdite di godimento o uso, costi per la rimozione, installazione o altri danni consequenziali di qualsiasi tipo o natura. L'utente può usufruire di diritti e rimedi in base alle leggi applicabili, in aggiunta a eventuali diritti o rimedi che possano essere disponibili nell'ambito di questa garanzia limitata.

GARANZIA

Per registrare l'apparecchio, instantbrands.co.uk/product-registration/. È richiesto il nome, un indirizzo e-mail, il nome del negozio, la data di acquisto, il numero e il codice seriale del modello (riportati entrambi sull'apparecchio). La registrazione permette di rimanere informati su novità e ricette, nonché di essere contattati per eventuali avvisi di sicurezza relativi al prodotto.

Effettuando la registrazione, l'utente riconosce di avere letto e compreso le istruzioni per l'uso e le avvertenze fornite con l'apparecchio.

Assistenza in garanzia

Per avvalersi della garanzia, contattare il nostro Servizio Clienti creando un ticket di assistenza online all'indirizzo [Instantbrands.co.uk/support/](https://instantbrands.co.uk/support/). Se non siamo in grado di risolvere il problema, potremmo richiedere di inviare l'apparecchio al reparto di assistenza per un'ispezione. Instant Brands non si fa carico dei costi di spedizione relativi al servizio di garanzia. Quando si restituisce l'apparecchio, inserire il proprio nome, indirizzo postale, indirizzo e-mail, numero di telefono e un documento che dimostri la data di acquisto originale, nonché una descrizione del problema riscontrato con l'apparecchio.

Instant Brands (Ireland) Limited,
Suite 6, Rineanna House,
Shannon Free Zone,
Shannon, Co Clare, Ireland, V14 CA36.
Email: EUSupport@instantbrands.com
Telephone: +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]. Ai prodotti acquistati prima di tale data, si applica la versione della garanzia precedente.

Smaltimento

Questo apparecchio è conforme alla direttiva RAEE 2012/19/UE sullo smaltimento di apparecchi elettrici ed elettronici (RAEE). Inoltre, 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 il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici all'interno dell'UE. Per evitare che lo smaltimento incontrollato dei rifiuti causi possibili danni all'ambiente o alla salute dell'uomo, smaltire l'apparecchio in modo responsabile al fine di promuovere il riutilizzo sostenibile delle materie prime. Per restituire il vecchio apparecchio, servirsi dei sistemi di reso e raccolta oppure contattare il Centro assistenza per ottenere maggiori informazioni sullo smaltimento e su RAEE.





ADVERTENCIAS IMPORTANTES

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

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

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

Ubicación

COLOQUE el aparato únicamente sobre una encimera. Utilice siempre el aparato sobre una superficie nivelada, estable y no combustible.

ASEGÚRESE de que todos los componentes estén secos y sin restos de alimentos antes de colocar el recipiente interior en la base de cocción.

NO COLOQUE el aparato ni el cable de alimentación sobre un quemador de gas, eléctrico o de un horno, ni cerca de ellos. No use NUNCA el aparato encima de los hornillos de su cocina.

NO USE el aparato cerca de agua, fuentes externas de calor o llamas.

NO USE el aparato en el exterior. Manténgalo alejado de la luz solar directa.

NO COLOQUE ningún objeto que pueda bloquear la ventilación del aparato.

Uso general

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

UTILICE guantes de horno para manipular el recipiente de cocción interno y para retirar los accesorios.

COLOQUE los accesorios calientes sobre una superficie resistente al calor o una placa de cocción.

TENGA cuidado al levantar el recipiente para extraerlo de la base, para evitar lesiones por quemaduras.

TENGA EXTREMO CUIDADO cuando el recipiente contenga comida caliente, aceite caliente u otros líquidos.

USE solamente la tapa Instant Pot suministrada con la base de cocción. Utilizar otras tapas de cocción a presión puede causar lesiones o daños personales o materiales.

DO USE el aparato sin que contenga el recipiente interno de cocción extraíble.

NO TOQUE las superficies calientes del aparato ni ningún accesorio mientras cocina o inmediatamente después, ya que estarán calientes. Use solamente las asas laterales del aparato para transportar o mover el producto.

NO USE este aparato para freír con aceite o a presión.

NO MUEVA el aparato mientras se esté utilizando y tenga extremo cuidado al eliminar el aceite caliente.

⚠ WARNING

NO PERMITA que los niños menores de 8 años ni las personas con habilidades físicas, sensoriales o mentales reducidas utilicen este aparato. Es necesaria una supervisión estrecha mientras se está utilizando el aparato cerca de niños y personas con habilidades físicas, sensoriales o mentales reducidas. Los niños no deben jugar con este aparato.

NO USE el aparato para otra función que no sea un uso doméstico. No está diseñado para uso comercial.

NO DEJE el aparato sin vigilancia mientras esté funcionando.

Cocción a presión

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

ASEGÚRESE de que el aparato está cerrado correctamente antes de ponerlo en funcionamiento.

COMPRUEBE que la válvula de liberación de vapor esté instalada correctamente.

USE la tapa de cocción a presión cuando cocine a presión.

APAGUE el aparato si el vapor se escapa por la válvula de liberación de vapor o por la válvula flotante de forma continua durante más de 3 minutos. Si sale vapor por los laterales de la tapa, apague el aparato. Una vez que deje de salir vapor, se haya liberado la presión y la olla se haya enfriado, asegúrese de que el anillo de sellado está instalado correctamente.

ASEGÚRESE de que el anillo de sellado está en buen estado e instalado correctamente.

COMPRUEBE la válvula de liberación de vapor, el tubo de liberación de vapor, la protección antibloqueo y la válvula flotante en busca de obstrucciones antes de su uso.

NO quite la tapa de cocción a presión con las manos sin protección. **NO trate** de forzar la tapa para extraerla de la base de cocción Instant Pot. **NO mueva** el aparato mientras se esté bajo presión.

NO cubra ni obstruya la válvula de liberación de vapor y/o la válvula flotante con un paño u otros objetos.

NO trate de abrir el aparato hasta que se haya despresurizado, y toda la presión interna haya sido liberada. Si trata de abrir el aparato mientras aún está presurizado puede producirse una liberación repentina del contenido caliente y causar quemaduras, lesiones personales o daños materiales.

NO coloque la cara, las manos o la piel desnuda sobre la válvula de liberación de vapor ni sobre la válvula flotante cuando el aparato esté funcionando o quede presión residual, y no se incline sobre el aparato cuando quite la tapa.

Llenado en exceso durante la cocción a presión

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

NO llene el recipiente de cocción interno por encima de la línea marcada con «PC MAX» o «Max PC Fill».

⚠ WARNING

NO LLENE el recipiente de cocción interno por encima de la línea marcada «1/2» al cocinar alimentos que aumenten su tamaño al cocinarlos, como el arroz, las habas secas o las verduras secas.

SEA CONSCIENTE de que ciertos alimentos, como la salsa de manzana, los arándanos, la cebada perlada, la avena u otros cereales, los guisantes partidos, los fideos, los macarrones, el ruibarbo o los espagueti pueden formar espuma y chisporrotear, por lo que se podrían bloquear el tubo y la válvula de liberación de vapor.

NO LLENE el recipiente de cocción interno por encima de la línea marcada «1/2» al cocinar alimentos que aumenten su tamaño al cocinarlos, como el arroz, las habas secas o las verduras secas.

NO COLOQUE alimentos con un tamaño excesivo en el recipiente de cocción interno ya que podría suponer un riesgo de incendio, lesión personal o daños materiales.

Accesorios

USE solamente los accesorios o acoples autorizados por Instant Brands. El uso de piezas, accesorios o acoples no recomendados por el fabricante del aparato puede suponer un riesgo de descarga eléctrica u otras lesiones personales, incendio o daños materiales.

USE solamente el recipiente de cocción interno autorizado del Instant Pot para reducir el riesgo de fugas de presión.

SUSTITUYA únicamente el anillo de sellado por un anillo de sellado Instant Pot autorizado para prevenir lesiones personales, daños materiales u otros daños en el aparato.

NO USE los accesorios incluidos en un microondas, horno tostador, horno de convección o convencional, ni en una parrilla de cerámica, eléctrica, cocina de gas o barbacoa.

Cuidado y almacenamiento

DEJE que el aparato se enfríe a temperatura ambiente antes de limpiarlo o guardarlo.

NO GUARDE ningún material que no sea el recipiente de cocción, en la base de cocción cuando no la esté utilizando.

NO COLOQUE ningún material combustible en la base, como papel, cartón, plástico, espuma de poliestireno o madera.

Cable de alimentación

El cable de alimentación es corto para reducir los riesgos derivados de engancharse, enredarse o tropezar.

ADVERTENCIA: Los alimentos calientes derramados pueden causar quemaduras graves.

MANTENGA el aparato y el cable de alimentación lejos del alcance de los niños.

NO DEJE el cable de alimentación colgando de los bordes de una mesa o encimera.

NO DEJE que el cable de alimentación entre en contacto con superficies calientes o llamas descubiertas, como las de los hornillos.

NO USE tomas de alimentación que estén por debajo de la encimera. Este aparato utiliza un enchufe de tres clavijas con toma de tierra para reducir el riesgo de descarga eléctrica.

⚠ WARNING

SOLAMENTE debe conectar el cable de alimentación a una toma eléctrica con puesta a tierra.

NO RETIRE la clavija de toma de tierra del enchufe.

NO USE el aparato con alargadores, convertidores o adaptadores, temporizadores o sistemas de control remoto independientes.

Si la unidad incluye un cable de alimentación extraíble: acople siempre el cable primero al aparato, después enchufe el cable a la toma de la pared.

Precauciones eléctricas

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

Para protegerse frente a descargas eléctricas:

Para la desconexión, seleccione Cancel (Cancelar) y retire el enchufe de la fuente de alimentación. Desenchufe siempre el aparato cuando no lo use, además de antes de poner o quitar componentes o accesorios, y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, sujete el enchufe y tire para extraerlo de la toma. **NUNCA** tire del propio cable

REVISE habitualmente el aparato y el cable de alimentación en busca de indicios de daño o deterioro.

NO UTILICE el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, o después de que el aparato haya funcionado mal o se haya caído o dañado en modo alguno. Para recibir asistencia, póngase en contacto con Atención al cliente por correo electrónico escribiendo a UKSupport@instantbrands.com (si se encuentra en el Reino Unido) o a EUSupport@instantbrands.com (si se encuentra en la UE), o llamando por teléfono al: +44 (0) 3331 230051.

NO TRATE de reparar, reemplazar o modificar los componentes del aparato, ya que podría producirse una descarga eléctrica u otra lesión personal, un incendio y/o daños materiales, y se anulará la garantía.

NO MANIPULE ninguno de los mecanismos de seguridad, ya que podrían producirse lesiones personales y/o daños materiales.

NO MANIPULE ninguno de los mecanismos de seguridad, ya que podrían producirse lesiones personales y/o daños materiales.

NO SUMERJA el cable de alimentación, el enchufe o el aparato en agua u otro líquido.

NO LIMPIE el aparato mojándolo bajo el grifo.

NO USE el aparato en sistemas eléctricos que no sean de 220 - 240 V ~ 50/60 Hz.

⚠ WARNING

SAVE THESE INSTRUCTION

Failure to follow safety instructions may result in personal injury and/or property damage and may void your warranty.

Consiga el manual de usuario completo
uk.instantbrands.com/product-manuals/



Recetas



Sustitución de piezas y accesorios
instantbrands.co.uk/product-category/instant/

Póngase en contacto con Atención al cliente

Instantbrands.co.uk/support/
UKSupport@instantbrands.com
EUSupport@instantbrands.com
+44 (0) 3331 230051

Instant Brands (EMEA) Limited

1 Christchurch Way, Woking,
Surrey, GU21 6JG, UK

Instant Brands (Ireland) Limited

Suite 6, Rineanna House,
Shannon Free Zone, Shannon,
Co Clare, Ireland, V14 CA36

Instant Brands and Instant Pot are registered
trademarks of Instant Brands Holdings Inc.

© 2024 **Instant Pot Brands**

INSTANT POT AUTOCUISEUR 5,7 L



- 1 Voici
- 2 Contenu de l'emballage
- 3 Utilisation de votre Instant Pot
- 4 Configuration initiale
- 5 Fonctions
- 7 Garantie
- 8 Précautions essentielles

Voici votre nouvel Instant Pot !

Vous allez plonger dans l'univers des chefs Instant depuis votre cuisine. Nous avons hâte de commencer avec vous l'aventure culinaire Instant Brands ! Nous espérons que votre Instant Pot comblera toutes vos attentes pendant de nombreuses années



Scannez pour commencer !

Pour rendre votre expérience culinaire avec Instant aussi facile que possible, nous avons créé quatre étapes simples, accompagnées de vidéos explicatives pour vous guider. Scannez le code QR et suivez les étapes pour devenir un chef Instant en un tour de main.

www.instantbrands.co.uk/get-started



Téléchargez le manuel de l'utilisateur complet

Pour des informations et des instructions plus détaillées, scannez le code QR pour télécharger le manuel de l'utilisateur complet.

uk.instantbrands.com/product-manuals/



Besoin d'inspiration?

Téléchargez l'application Instant Brands® Connect pour accéder à plus de 1000 idées de recettes.

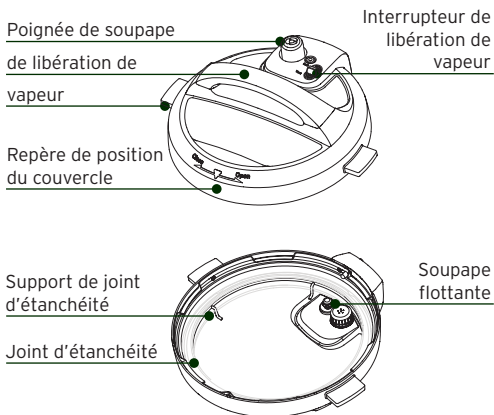
Caractéristiques du produit

Caractéristiques du produit

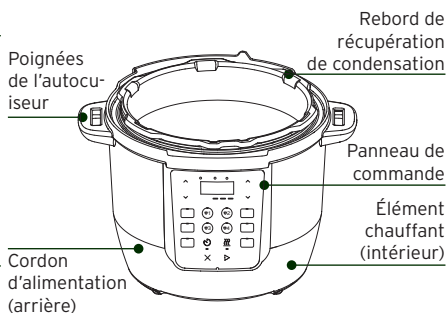
Modèle	Volume	Puissance	Alimentation
DUPC601BKEU	5.7 Litres	1000 Watts	220-240V ~ 50/60 Hz

CONTENU DE L'EMBALLAGE

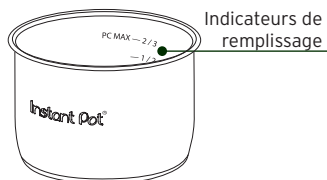
Couvercle



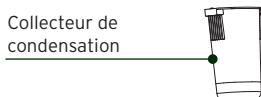
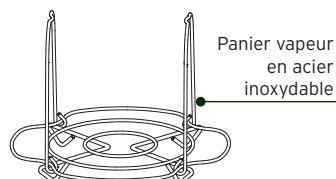
Cooker Base



Récipient de cuisson en acier inoxydable



Pièces + accessoires



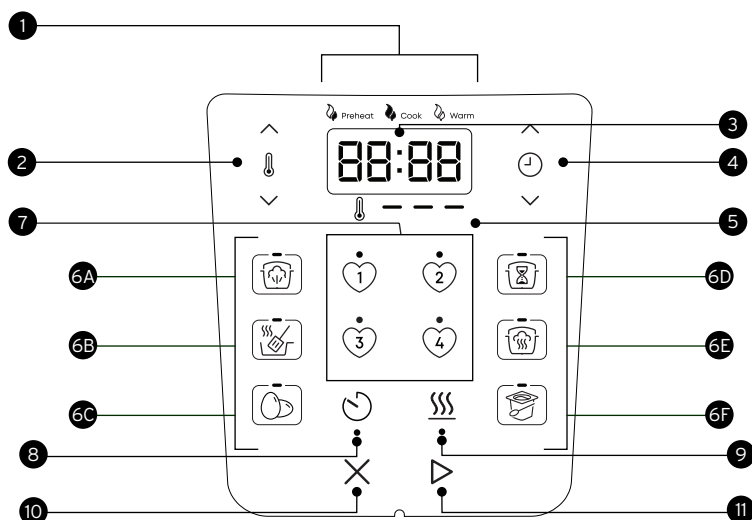
Les illustrations sont fournies à titre indicatif et peuvent différer du produit réel.

N'oubliez pas de recycler ! Nous avons conçu cet emballage en tenant compte de l'environnement. Veuillez recycler tout ce qui peut l'être dans votre zone

UTILISATION DE VOTRE INSTANT POT

Panneau de commande

Le panneau de commande Instant Pot est spécialement conçu pour simplifier l'utilisation et la lecture.



1. Indicateur de cuisson guidée

- Les étapes de cuisson sont actives lorsqu'elles sont allumées

2. Commandes de la température

3. Affichage de l'état

- Température
- emps de cuisson
- Temps de démarrage différé
- Temps de maintien au chaud
- Messages d'état

4. Contrôle de la durée

5. Voyants de niveau de température

6. Boutons de programme intelligent

- Le voyant indique le programme intelligent actif

6A. Cuisson sous pression

6B. Sauter

6C. Œufs

6D. Cuisson basse température

6E. Vapeur

6F. Yaourt

7. Boutons Favoris

- Le voyant indique que le programme est actif

8. Démarrage différé

- Le voyant indique l'état ALLUMÉ

9. Maintenir au chaud

- Le voyant indique l'état ALLUMÉ

10. Annuler

11. Démarrer

CONFIGURATION INITIALE

Nettoyage avant utilisation

1. Lavez le récipient de cuisson intérieur à l'eau chaude avec du liquide vaisselle. Rincez et séchez l'extérieur avec un chiffon. Vous pouvez également laver le récipient de cuisson intérieur au lave-vaisselle.
2. Essuyez l'élément chauffant à l'intérieur de la base de l'autocuiseur avec un chiffon doux pour vous assurer qu'il n'y a pas de particules d'emballage éparées.

Installation du collecteur de condensation

Le collecteur de condensation se trouve à l'arrière de la base de l'autocuiseur et recueille l'excès d'humidité via le rebord de récupération de la condensation. Installez-le avant de cuisiner, puis videz-le et rincez-le après chaque utilisation.

Pour installer le collecteur de condensation, alignez les rainures du collecteur de condensation avec les onglets à l'arrière de la base de l'autocuiseur, puis faites glisser le collecteur de condensation en place.

Vérification du joint d'étanchéité

Lorsque le couvercle de cuisson sous pression est fermé, le joint d'étanchéité installé sur la face inférieure du couvercle assure la fermeture hermétique entre le couvercle et la base de l'autocuiseur.

- Le joint d'étanchéité est préinstallé sur le couvercle de l'autocuiseur, mais vous devez vérifier qu'il est bien installé avant chaque cuisson.
- Le joint d'étanchéité doit être nettoyé après chaque utilisation.
- Les joints d'étanchéité s'étirent avec le temps en utilisation normale. Pour préserver la sécurité de votre produit, remplacez le joint d'étanchéité tous les 12 à 18 mois. Remplacez-le plus tôt si vous constatez une élongation, des déformations ou une détérioration.

Se familiariser avec les icônes

Cuisson sous pression	Sauter	Cuisson basse température	Vapeur	Œufs	Yaourt	Démarrage différé	Maintenir au chaud
							

EFFECTUER UN TEST DE FONCTIONNEMENT

L'essai de votre nouvel Instant Pot est un excellent moyen de vous familiariser avec le fonctionnement de l'appareil avant de préparer un repas.

Effectuer un test de fonctionnement

1. Placez le récipient de cuisson intérieur dans la base de l'autocuiseur.
2. Ajoutez 375 ml d'eau dans le récipient de cuisson (375 ml est le niveau minimum de liquide requis pour la cuisson sous pression).
3. Placez le couvercle sur le récipient de cuisson et assurez-vous qu'il est en position verrouillée.
4. Sélectionnez la fonction de cuisson sous pression  et réglez la durée sur 5 minutes à l'aide des  flèches vers le haut et vers le bas.
5. Le maintien au chaud est ACTIVÉ  par défaut. Appuyez sur Maintenir au chaud  pour l'éteindre.
6. Appuyez sur Démarrer . Le voyant du préchauffage est allumé, l'écran affiche que l'Instant Pot est en marche et la pression augmente.
7. Lorsque la pression a atteint son maximum, l'Instant Pot commence la cuisson et la minuterie commence le décompte. Lorsque le minuteur atteint 00:00, la cuisson s'arrête.
Vous pouvez appuyer sur Annuler  pour arrêter un programme intelligent à tout moment.
8. Une fois la cuisson terminée, effectuez une libération rapide de la pression (QPR) en plaçant l'interrupteur de libération de vapeur sur la position Libération. La soupape flottante tombe dans le couvercle lorsque toute la vapeur est libérée.
9. Une fois la vapeur libérée, tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le.
10. Jetez l'eau restante, puis lavez et séchez le récipient de cuisson intérieur.

Vous pouvez à présent préparer un repas avec votre Instant Pot !

⚠ WARNING

Attention à la cuisson sous pression

Cet appareil utilise la pression pour la cuisson. Laissez l'appareil évacuer toute la pression et la vapeur avant d'ouvrir le couvercle. Si vous ouvrez le couvercle avant l'évacuation de la pression, vous vous exposez à des blessures, des brûlures et/ou des dégâts matériels. Pour en savoir plus, consultez la section « Mesures de sécurité importantes ».



Téléchargez le manuel de l'utilisateur complet

Pour obtenir des informations et des instructions plus détaillées sur l'utilisation de votre Instant Pot, veuillez lire le manuel de l'utilisateur dans son intégralité.

www.instantbrands.com/product-manuals

FONCTIONS

CUISSON SOUS PRESSION

Trois des programmes intelligents utilisent la pression pour cuire les aliments : Cuisson sous pression, Vapeur et Œufs. Choisissez parmi ces réglages dans les programmes intelligents qui utilisent la cuisson sous pression.

Programme intelligent	Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson minimal	Temps de cuisson maximal
Cuisson sous pression	10 minutes (00:10)	0 minute (00:00)	4 heures (04:00)
Œufs	10 minutes (00:10)	0 minute (00:00)	4 heures (04:00)
Egg	5 minutes (00:05)	0 minute (00:00)	1 heures (01:00)

SAUTER

Utilisez Sauter à la place d'une poêle ou d'une casserole. Ce mode de cuisson peut intensifier les saveurs des ingrédients ou permettre de faire mijoter, d'épaissir ou de réduire les sauces. Choisissez parmi ces paramètres dans le programme intelligent Sauter :

Réglage	Par défaut	Faible	Moyenne	Élevée
Température	High (190°C)	105°C	150°C	190°C

CUISSON BASSE TEMPÉRATURE

Ce programme n'utilise pas la pression pour cuire les aliments, vous devrez donc régler la libération de vapeur sur Libération. Choisissez parmi ces réglages dans le programme intelligent Cuisson basse température :

Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson minimal	Temps de cuisson maximal	Temp. par défaut	Options de température
6 heures (06:00)	30 minutes (00:30)	24 heures (24:00)	Moyenne	Faible Moyenne Élevée

RÉCHAUFFER ET MAINTENIR AU CHAUD

Vous pouvez utiliser la fonction Maintenir au chaud pour réchauffer les aliments ou les garder au chaud jusqu'à ce qu'il soit l'heure de les servir. Le réglage Maintenir au chaud s'active automatiquement après la cuisson pour tous les programmes intelligents à l'exception de Sauter.

Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson minimal	Temps de cuisson maximal	Temp. par défaut	Options de température
10 hours (10:00)	10 minutes (00:10)	10 hours (10:00)	Élevée	Faible Moyenne Élevée

YAOURT

Vous pouvez utiliser votre Instant Pot pour préparer facilement de délicieux yaourts fermentés laitiers et non laitiers

processus	Temps de cuisson par défaut	Temp. par défaut	Coutume
Pastériser	3 minutes (00:03)	Élevée	N/A
Ferment (laitier)	8 heures (08:00)	Faible	N/A
Fermenter (non laitier, personnalisé)	8 heures (08:00) Adjustable	Faible Adjustable	Min 30 minutes (00:30). Max 99 heures, 30 minutes (99:30)

DÉMARRAGE DIFFÉRÉ

Vous pouvez régler un démarrage différé pour 10 minutes au minimum ou 24 heures au maximum, par incréments de 10 minutes (la valeur par défaut est de 6 heures).

Le démarrage différé n'est pas disponible pour le programme intelligent Sauter

FAVORIS

Vous pouvez définir et mémoriser 4 programmes personnalisés en tant que Favoris pour accéder aux recettes d'une seule touche.

GARANTIE

Garantie limitée

Instant Brands (Ireland) Limited et Instant Brands Inc. (collectivement « l'Entreprise ») garantissent cet appareil contre tout défaut de pièces ou de main-d'oeuvre, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période d'un (1) an à compter de la date d'achat initial. Cette garantie limitée concerne uniquement l'acheteur initial et l'utilisation de l'appareil au sein de l'UE. Cette garantie ne couvre pas l'utilisation de l'appareil en dehors de l'UE.

Pour faire valoir cette garantie limitée, vous devrez fournir une preuve de la date de l'achat initial et, à la demande, retourner votre appareil. Sous réserve que cet appareil ait été utilisé et entretenu conformément aux instructions écrites fournies avec l'appareil (qui sont également disponibles sur instantbrands.co.uk), l'Entreprise s'engage, à son entière discrétion, à : (i) réparer les vices de fabrication (pièces et main d'oeuvre) ; ou (ii) remplacer l'appareil. En cas de remplacement de l'appareil, la garantie limitée de l'appareil de remplacement expirera 12 mois après la date de l'achat initial.

L'Entreprise n'est pas responsable des frais d'expédition résultant du service de garantie.

Limitation et Exclusions

Toute modification ou tentative de modification de votre appareil risque de nuire à l'utilisation sécurisée de l'appareil et d'entraîner des blessures ou dommages matériels graves. Toute modification ou tentative de modification de votre appareil ou d'une partie quelconque annulera la garantie, à moins que ces modifications ou altérations aient été approuvées expressément par l'Entreprise.

Cette garantie ne couvre pas (1) l'usure normale, (2) les dommages résultant d'une utilisation négligente, déraisonnable ou abusive de l'appareil, d'un montage ou démontage inadéquat, d'une utilisation contraire aux instructions d'utilisation, d'un manque d'entretien raisonnable et nécessaire, de catastrophes naturelles (comme les incendies, inondations, ouragans et tornades), ou d'une réparation ou altération réalisée par toute personne, sauf instructions et autorisation expresse de l'Entreprise ; et (3) les réparations effectuées sur votre appareil en raison d'une utilisation contraire aux instructions d'utilisation publiées et à une fin autre que l'usage domestique normal.

Dans la limite autorisée par la loi, la responsabilité éventuelle de l'Entreprise vis-à-vis de tout appareil ou pièce supposé(e) défectueux(-euse) 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 limite autorisée par la loi, (1) l'Entreprise n'offre aucune garantie, condition ou déclaration, expresse ou implicite, qu'elle découle ou non de l'usage ou de la pratique commerciale, par rapport à l'appareil ou aux pièces couvertes par cette garantie, et (2) l'Entreprise 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 les frais d'enlèvement ou d'installation, ni de tous les autres dommages consécutifs, de quelque nature qu'ils soient. Aux termes de la législation en vigueur, vous pouvez disposer de droits et de recours supplémentaires à ceux que vous octroie cette garantie limitée.

GARANTIE

Allez sur le site instantbrands.co.uk/product-registration/ pour enregistrer votre appareil. Vous devrez indiquer votre nom, votre adresse électronique, le nom du magasin, la date d'achat, le numéro de modèle et le numéro de série (tous deux indiqués sur l'appareil). Cet enregistrement nous permettra de vous informer régulièrement du développement des 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 qui accompagnent l'appareil.

Warranty Service

Pour faire appel au service de garantie, veuillez contacter notre service client en créant un ticket de demande d'assistance en ligne à l'adresse Instantbrands.co.uk/support/. Si nous ne parvenons pas à résoudre le problème, nous pouvons vous demander d'envoyer votre appareil au service après-vente pour un contrôle qualité. Instant Brands n'est pas responsable des coûts d'expédition associés au service de garantie. Lorsque vous nous renvoyez votre appareil, veuillez à inclure votre nom, votre adresse postale, votre adresse e-mail, votre numéro de téléphone et une preuve de la date d'achat initial, ainsi qu'une description du problème rencontré avec l'appareil.

Instant Brands (Ireland) Limited,
Suite 6, Rineanna House,
Shannon Free Zone,
Shannon, Co Clare, Ireland, V14 CA36.
Email: EUSupport@instantbrands.com
Telephone: +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 produit 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/EU 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 (CEM), telle que modifiée, et à la Directive n° 2014/35/UE relative à la basse tension, telle que modifiée. Ce marquage indique que, au sein de l'UE, ce produit ne doit pas être mis au rebut avec les autres ordures ménagères. Pour éviter l'élimination incontrôlée des déchets pouvant porter préjudice à l'environnement et à la santé humaine, veuillez le 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.





PRÉCAUTIONS ESSENTIELLES

Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner des blessures et/ou des dégâts matériels et annuler votre garantie.

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

Avant d'utiliser votre nouvel appareil, veuillez lire toutes les instructions, y compris les informations de sécurité ci-dessous. Conservez ce manuel à titre de référence.

Positionnement

POSEZ l'appareil sur un plan de travail uniquement. Utilisez toujours l'appareil sur une surface plane, stable et non combustible.

ASSUREZ-VOUS que toutes les pièces sont sèches et ne présentent aucun résidu alimentaire avant d'installer le récipient de cuisson intérieur sur la base de l'autocuiseur.

Ne placez PAS l'appareil ou le cordon d'alimentation sur ou à proximité d'une cuisinière ou d'un four à gaz ou électrique. N'utilisez JAMAIS l'appareil sur votre cuisinière.

N'utilisez PAS l'appareil à proximité d'eau, d'une source de chaleur externe ou d'une flamme.

N'utilisez PAS l'appareil en extérieur. N'exposez pas l'appareil à la lumière solaire directe.

Ne placez PAS l'appareil sur quoi que ce soit qui puisse obstruer ses aérations.

Usage général

Le récipient de cuisson intérieur amovible est brûlant pendant l'utilisation et peut peser très lourd lorsqu'il est rempli d'ingrédients.

UTILISEZ des maniques lorsque vous manipulez le récipient de cuisson intérieur et retirez les accessoires.

POSEZ les accessoires chauds sur une surface résistante à la chaleur ou une plaque de cuisson.

Faites preuve de **VIGILANCE** lorsque vous soulevez le récipient de cuisson de la base de l'autocuiseur afin d'éviter de vous brûler.

Faites preuve d'une **GRANDE PRUDENCE** lorsque le récipient de cuisson contient des ingrédients brûlants ou de l'huile ou d'autres liquides très chauds.

UTILISEZ uniquement le couvercle Instant Pot fourni avec la base de l'autocuiseur. L'utilisation d'autres couvercles d'autocuiseur peut provoquer des blessures et/ou des dommages.

N'utilisez PAS l'appareil sans avoir installé le récipient de cuisson intérieur amovible.

Ne touchez PAS les surfaces chaudes de l'appareil ou les accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson, car vous risquez de vous brûler. Ne tenez que les poignées latérales pour déplacer l'appareil.

N'utilisez PAS cet appareil pour une friture classique ou sous pression à l'huile.

Ne déplacez PAS l'appareil alors qu'il fonctionne et faites preuve d'une grande prudence lorsque vous éliminez la graisse brûlante.

⚠ WARNING

Ne laissez PAS les enfants de moins de 8 ans ou les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites utiliser cet appareil. Faites preuve de vigilance lorsqu'un appareil, quel qu'il soit, est utilisé à proximité ou par des enfants ou des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.

N'utilisez PAS cet appareil dans un but autre que domestique. Il n'est pas destiné à un usage commercial.

Ne laissez PAS l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.

Cuisson sous pression

Cet appareil cuit sous pression. Laissez cet appareil évacuer la pression naturellement ou libérez tout surplus de pression avant l'ouverture. Dans le cas contraire, vous vous exposeriez à des brûlures, des blessures et/ou des dégâts matériels.

ASSUREZ-VOUS que l'appareil est correctement fermé avant de le mettre en marche.

VÉRIFIEZ que la soupape de libération de vapeur est installée correctement.

UTILISEZ le couvercle de cuisson sous pression lors de la cuisson sous pression.

ARRÊTEZ l'appareil si un flux de vapeur constant s'échappe de la soupape de libération de vapeur et/ou de la soupape flottante pendant plus de 3 minutes. Si de la vapeur s'échappe des côtés du couvercle, éteignez l'appareil. Une fois que la vapeur s'est arrêtée, que la pression a été libérée et que l'autocuiseur a refroidi, vérifiez avec soin que le joint d'étanchéité est correctement installé.

ASSUREZ-VOUS que le joint d'étanchéité est en bon état et installé correctement.

VÉRIFIEZ avant l'utilisation que la soupape de libération de vapeur, la conduite de libération de vapeur, la protection antiblocage et la soupape flottante ne sont pas obstruées.

Ne retirez PAS le couvercle de cuisson sous pression à mains nues.

Ne forcez PAS le retrait du couvercle de la base de l'autocuiseur Instant Pot.

Ne déplacez PAS l'appareil lorsqu'il est sous pression.

Ne couvrez et n'obstruez PAS la soupape de libération de vapeur et/ou la soupape flottante avec un chiffon ou d'autres objets.

Ne tentez PAS d'ouvrir l'appareil tant que la dépressurisation n'est pas terminée et que toute la pression interne n'a pas été évacuée. Si vous ouvrez l'appareil alors qu'il est encore sous pression, il risque de libérer un contenu brûlant et provoquer des brûlures, des blessures et/ou des dégâts matériels.

Ne placez PAS le visage, les mains ou toute partie du corps non protégée au-dessus de la soupape de libération de vapeur ou de la soupape flottante lorsque l'appareil fonctionne ou contient une pression résiduelle, et ne vous penchez pas sur l'appareil lorsque vous retirez le couvercle.

Remplissage excessif lors de la cuisson sous pression

Un remplissage excessif peut entraîner un risque d'obstruction du tuyau de libération de la vapeur et de la soupape, ce qui entraîne une surpression.

Ne remplissez PAS le récipient de cuisson intérieur au-delà de la ligne « PC MAX » ou « Max PC Fill ».

⚠ WARNING

Ne remplissez PAS le récipient de cuisson intérieur au-delà de la ligne « 1/2 » lorsque vous préparez des ingrédients qui gonflent pendant la cuisson, comme le riz, les haricots secs ou les légumes secs.

Attention, certains aliments, tels que la compote de pommes, les airelles, l'orge perlé, les flocons d'avoine ou d'autres céréales, les pois cassés, les nouilles, les macaronis, la rhubarbe ou les spaghettis peuvent mousser, faire de l'écume et crachoter, et obstruer le tuyau et la soupape de libération de vapeur.

Ne remplissez PAS le récipient de cuisson intérieur au-delà de la ligne « 1/2 » lorsque vous préparez des ingrédients qui gonflent pendant la cuisson, comme le riz, les haricots secs ou les légumes secs.

Ne placez PAS d'ingrédients trop grands dans le récipient de cuisson intérieur, car ils risquent de provoquer un incendie, des blessures et/ou des dégâts matériels.

Accessoires

UTILISEZ uniquement les accessoires ou pièces autorisés par Instant Brands. L'utilisation de pièces ou d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner un risque de chocs électriques, de blessures, d'incendie et/ou des dégâts matériels.

UTILISEZ uniquement le récipient de cuisson intérieur Instant Pot autorisé afin de réduire le risque de fuite de pression.

REPLACEZ uniquement le joint d'étanchéité par un joint d'étanchéité Instant Pot autorisé afin d'éviter les blessures, les dégâts matériels et/ou des dommages à l'appareil.

N'utilisez PAS les accessoires inclus dans un four à micro-ondes, un toaster, un four à convection ou traditionnel, sur une cuisinière en céramique, électrique ou à gaz ou un barbecue.

Entretien et stockage

LAISSEZ l'appareil refroidir à température ambiante avant de le nettoyer ou de le ranger.

Ne stockez PAS de matériaux, à l'exception du récipient de cuisson intérieur, dans la base de l'autocuiseur lorsque vous ne l'utilisez pas.

Ne placez AUCUN matériau combustible dans la base de l'autocuiseur, par exemple du papier, du carton, du plastique, du polystyrène ou du bois.

Cordon d'alimentation

L'appareil est équipé d'un cordon d'alimentation court pour réduire les risques de s'y accrocher/s'y emmêler et de trébucher dessus.

AVERTISSEMENT : Renverser des aliments chauds peut provoquer de graves brûlures.

Ne placez AUCUN matériau combustible dans la base de l'autocuiseur, par exemple du papier, du carton, du plastique, du polystyrène ou du bois.

GARDEZ l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants.

Ne laissez PAS le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un plan de travail.

Le cordon d'alimentation ne doit **PAS** toucher de surfaces chaudes ni de flamme nue, y compris sur une cuisinière.

⚠ WARNING

N'utilisez PAS de prises d'alimentation situées sous le plan de travail. Cet appareil est équipé d'une prise de terre à trois broches. Afin de réduire les risques de choc électrique :

Branchez **UNIQUEMENT** le cordon d'alimentation sur une prise secteur mise à la terre.

Ne retirez PAS la broche de mise à la terre de la prise électrique.

N'utilisez PAS de rallonges, de convertisseurs ou d'adaptateurs d'alimentation, de minuteriers ou de systèmes de contrôle à distance indépendants.

Si l'appareil est équipé d'un cordon d'alimentation amovible, branchez d'abord le cordon d'alimentation à l'appareil, puis branchez le cordon d'alimentation à la prise murale.

Précautions électriques

La base de l'autocuiseur contient des composants électriques présentant un risque de choc électrique. Si vous ne respectez pas ces instructions, vous vous exposez à un choc électrique et/ou à des blessures mortelles.

Afin d'éviter les chocs électriques :

Déconnectez l'appareil en sélectionnant Annuler, puis retirez la fiche de la source d'alimentation. Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant d'installer ou de retirer des pièces ou des accessoires, ainsi qu'avant le nettoyage. Pour débrancher l'appareil, empoignez la fiche et retirez-la de la prise. Ne tirez **JAMAIS** sur le cordon d'alimentation.

INSPECTEZ régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation pour vérifier qu'ils ne montrent aucun signe d'usure ou de détérioration.

N'utilisez PAS l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés, ou après un dysfonctionnement ou une chute/des dommages de l'appareil. Si vous avez besoin d'aide, contactez le service client par e-mail à l'adresse UKSupport@instantbrands.com (si vous résidez au Royaume-Uni) ou à l'adresse EUSupport@instantbrands.com (si vous résidez dans l'UE), ou par téléphone au : +44 (0) 3331 230051.

Ne tentez PAS de réparer, de remplacer ou de modifier des composants de l'appareil, car vous vous exposeriez à un risque de choc électrique, de blessures, d'incendie et/ou de dégâts matériels, et cela annulerait la garantie.

Ne modifiez AUCUN des mécanismes de sécurité, car cela pourrait entraîner des blessures et/ou des dégâts matériels.

Ne modifiez AUCUN des mécanismes de sécurité, car cela pourrait entraîner des blessures et/ou des dégâts matériels.

Ne plongez PAS le cordon d'alimentation, la prise ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

Ne nettoyez PAS l'appareil en le rinçant sous un robinet.

N'utilisez PAS l'appareil sur des systèmes électriques autres que 220 - 240 V ~ 50/60 Hz.

⚠ WARNING

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner des blessures et/ou des dégâts matériels et annuler votre garantie.

Obtenir le manuel de l'utilisateur complet
uk.instantbrands.com/product-manuals/



Recettes



Pièces et accessoires de rechange

instantbrands.co.uk/product-category/instant/

Contacter le service client

Instantbrands.co.uk/support/
UKSupport@instantbrands.com
EUSupport@instantbrands.com
+44 (0) 3331 230051

Instant Brands (EMEA) Limited

1 Christchurch Way, Woking,
Surrey, GU21 6JG, UK

Instant Brands (Ireland) Limited

Suite 6, Rineanna House,
Shannon Free Zone, Shannon,
Co Clare, Ireland, V14 CA36

Instant Brands and Instant Pot are registered
trademarks of Instant Brands Holdings Inc.

© 2024 Instant Pot Brands

Instant™

INSTANT POT MULTI-COOKER 5,7 L



Guida rapida

- 1** Benvenuto
- 2** Contenuto della confezione
- 3** Uso dell'Instant Pot
- 4** Configurazione iniziale
- 5** Funzioni
- 7** Garanzia
- 8** Avvertenze di sicurezza

Benvenuto nel nuovo Instant Pot!

Ti diamo il benvenuto nel mondo Instant Chefs a casa. Siamo entusiasti di dare il via alla tua esperienza in cucina con Instant Brands!

Speriamo ti innamorerai del tuo Instant Pot e lo userai per molti anni.



Scansiona per iniziare!

Per rendere la tua esperienza in cucina con Instant il più semplice possibile, abbiamo creato 4 video dimostrativi. Scansiona il codice QR e segui le indicazioni per diventare Instant Chef in pochissimo tempo!

www.instantbrands.co.uk/get-started



Scarica il manuale d'uso completo

Per istruzioni e informazioni più dettagliate, scansionare il codice QR per scaricare il manuale d'uso completo.

uk.instantbrands.com/product-manuals/



Serve ispirazione?

Scarica l'app Instant Brands® Connect per sfogliare più di 1000 ricette.

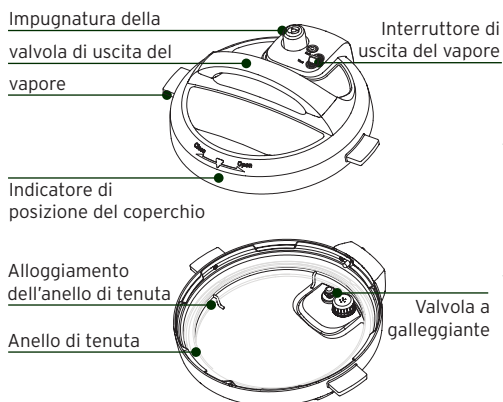
Specifiche del prodotto

Specifiche del prodotto

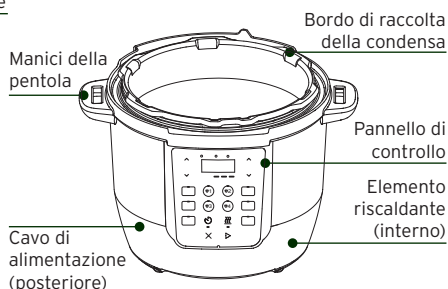
Modello	Volume	Potenza	Alimentazione
DUPC601BKEU	5.7 Litri	1000 Watts	220-240V ~ 50/60 Hz

CONTENUTO DELLA CONFEZIONE

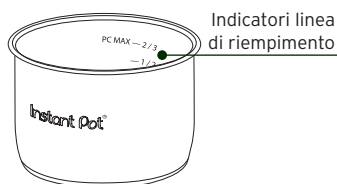
Coperchio



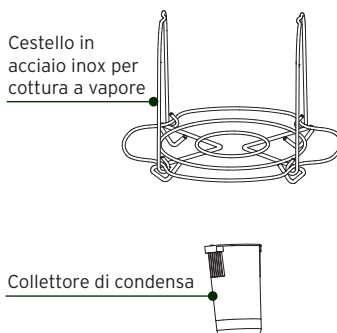
Pentola di base



Recipiente di cottura in acciaio inox



Parti e accessori



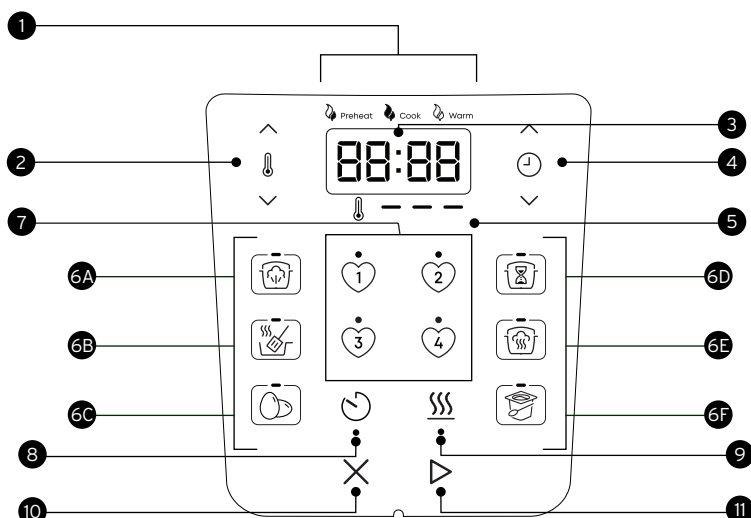
Le immagini hanno carattere puramente indicativo e potrebbero differire dal prodotto reale.

Ricorda di riciclare! Abbiamo ideato questo imballaggio pensando alla sostenibilità. Si prega di riciclare tutto ciò che è riciclabile nella rispettiva località.

USO DELL'INSTANT POT

Pannello di controllo

Abbiamo progettato il pannello di controllo dell'Instant Pot in modo che sia semplice da usare e facile da leggere.



1. Indicatore di cottura guidata

- Le fasi della cottura sono attive quando l'elettrodomestico è acceso

2. Controlli della temperatura

3. Display di stato

- Temperatura
- Tempo di cottura
- Ritardo di avvio
- Tempo di mantenimento in caldo
- Messaggi di stato

4. Controlli del tempo

5. Spie del livello della temperatura

6. Indicatori dei programmi intelligenti

- La luce mostra il programma intelligente attivo

6A. Cottura a pressione

6B. Sauté (Soffriggere)

6C. Uova

6D. Cottura lenta

6E. Vapore

6F. Yogurt

7. Pulsanti preferiti

- La spia accesa indica che è attivo

8. Ritarda avvio

- La spia accesa indica che è attivo

9. Tenere in caldo

- La spia accesa indica che è attivo

10. Annullamento

11. Avvio

CONFIGURAZIONE INIZIALE

Pulire prima dell'uso

1. Lavare con acqua calda e detersivo per piatti il recipiente interno di cottura. Risciacquare, poi utilizzare un panno morbido per asciugare l'esterno. Oppure, il recipiente interno di cottura può essere lavato in lavastoviglie.
2. Pulire con un panno morbido l'elemento riscaldante all'interno della pentola di base, per assicurare che non vi siano frammenti di imballaggio sparsi.

Configurazione del collettore di condensa

Il collettore di condensa si trova sul retro della pentola di base e raccoglie l'umidità che fuoriesce dal bordo di raccolta della condensa. Deve essere installato prima della cottura, poi svuotato e risciacquato dopo ogni utilizzo.

Per installare il collettore di condensa, allineare le scanalature sul collettore di condensa con le linguette sul retro della pentola di base e far scivolare il collettore di condensa in posizione.

Controllo dell'anello di tenuta

Quando il coperchio di cottura a pressione è chiuso, l'anello di tenuta installato sul lato inferiore del coperchio crea una tenuta ermetica tra il coperchio e la pentola di base.

- L'anello di tenuta è già preinstallato sul coperchio del multicooker, ma occorre verificare che sia installato in modo sicuro ogni volta prima dell'uso.
- L'anello di tenuta deve essere pulito dopo ogni utilizzo.
- Gli anelli di tenuta si allungano con il passare del tempo e con il normale utilizzo. Per mantenere il prodotto sicuro, sostituire l'anello di tenuta ogni 12-18 mesi. Sostituire prima se si notano stiramenti, deformazioni o danni.

Prendere confidenza con le icone

Cottura a pressione	Saltato	Cottura lenta	Vapore	Uova	Yogurt	Avvio ritardato	Tenere in caldo
							

EFFETTUARE UN TEST DI PROVA

La preparazione della nuova Instant Pot per un funzionamento di prova è un ottimo modo per capire come funziona l'unità prima di cuocere un pasto vero e proprio.

Effettuare un test di prova

1. Collocare il recipiente interno di cottura nella pentola di base.
2. Aggiungere 375 ml di acqua nel recipiente di cottura (375 ml è il livello di liquido minimo richiesto per cuocere a pressione)
3. Collocare il coperchio sul recipiente di cottura e assicurarsi che sia nella posizione di chiusura.
4. Selezionare la funzione della cottura a pressione  e impostare il tempo su 5 minuti usando le frecce  su e giù.
5. L'impostazione  Keep Warm (Tenere in caldo)  è automaticamente ON. Per disattivarla, premere nuovamente Keep Warm (Tenere in caldo) .
6. Premere Start (Avvio) . La spia dello stato Preriscaldare è ACCESA, il display mostra On e l'Instant Pot sta accumulando pressione.
7. Quando la pressione è pronta, l'Instant Pot iniziare a cucinare e il timer della cottura inizia il conto alla rovescia. Quando il timer raggiunge lo 00:00, la cottura si interrompe. *È possibile premere Cancel (Annulla)  per interrompere un programma smart in qualsiasi momento*
8. *A cottura finita, eseguire un QPR (Uscita rapida della pressione) impostando l'interruttore di uscita del vapore nella posizione Sfiato. La valvola a galleggiante scende nel coperchio quando fuoriesce tutto il vapore.*
9. Dopo l'uscita del vapore, girare il coperchio in senso antiorario e toglierlo.
10. Eliminare l'acqua residua e poi lavare e asciugare il recipiente interno di cottura.

Ora si può cucinare un pasto con l'Instant Pot!

WARNING

Cautela nella cottura a pressione

Questo apparecchio utilizza la pressione per cuocere. Prima di aprire il coperchio, lasciare che l'apparecchio scarichi tutta la pressione e il vapore in eccesso. L'apertura del coperchio prima che la pressione sia stata scaricata può provocare ustioni, lesioni personali e/o danni materiali. Per ulteriori informazioni, consultare la sezione "Salvaguardie importanti", result in burns, personal injury and/or property damage. Read more in the 'Important Safeguards' section.



Scarica il manuale d'uso completo

Per informazioni e istruzioni più dettagliate sull'uso dell'Instant Pot, consultare il manuale d'uso completo.

www.instantbrands.com/product-manuals

FUNZIONI

COTTURA A PRESSIONE

Tre dei programmi smart usano la pressione per cucinare: Cottura a pressione, Vapore e Uova. Scegliere tra queste impostazioni nei programmi smart che usano la cottura a pressione.

Programma smart	Tempo di cottura predefinito	Tempo di cottura minimo	Tempo di cottura massimo
Cottura a pressione	10 minuti (00:10)	0 minuti (00:00)	4 ore (04:00)
Vapore	10 minuti (00:10)	0 minuti (00:00)	4 ore (04:00)
Uova	5 minuti (00:05)	0 minuti (00:00)	1 ore (01:00)

SAUTÉ (SOFFRIGGERE)

Utilizzare la funzione Sauté (Soffriggere) al posto della padella per frittura o della casseruola. La funzione Sauté può esaltare i sapori degli alimenti o può servire per sobbollire, addensare o ridurre le salse. Scegliere tra queste impostazioni nel programma smart Sauté:

Impostazione	Predefinito	Bassa	Media	Alta
Temperatura	Alta (190 °C)	105°C	150°C	190°C

COTTURA LENTA

Questo programma non usa la pressione per cucinare, quindi sarà necessario impostare l'uscita del vapore su Sfiato. Scegliere da queste impostazioni nel programma smart Cottura lenta:

Tempo di cottura predefinito	Tempo di cottura minimo	Tempo di cottura massimo	Temperatura predefinita	Opzioni di temperatura
6 ore (06:00)	30 minuti (00:30)	24 ore (24:00)	Media	Bassa Media Alta

RISCALDARE E TENERE IN CALDO

È possibile usare la funzione Keep Warm (Tenere in caldo) per riscaldare i cibi e tenerli in caldo fino al momento di servirli. L'impostazione Keep Warm (Tenere in caldo) si accende automaticamente dopo la cottura in tutti i programmi smart ad eccezione di Sauté.

Tempo di cottura predefinito	Tempo di cottura minimo	Tempo di cottura massimo	Temperatura predefinita	Opzioni di temperatura
10 ore (10:00)	10 minuti (00:10)	10 ore (10:00)	Alta	Bassa Media Alta

YOGURT

Si può utilizzare l'Instant Pot per preparare facilmente deliziosi yogurt a base di latte fermentato o senza lattosio.

Processi	Tempo di cottura predefinito	Temperatura predefinita	Custom
Pasterise	3 minutes (00:03)	Alta	N/A
Ferment (dairy)	8 hours (08:00)	Bassa	N/A
Ferment (non-dairy, custom)	8 hours (08:00) Adjustable	Bassa Regolabile	Min 30 minuti (00:30). Max 99 ore, 30 minuti (99:30)

RITARDA AVVIO

È possibile impostare un timer di avvio ritardato per un minimo di 10 minuti e un massimo di 24 ore, con incrementi di 10 minuti (il valore predefinito è 6 ore).

L'avvio ritardato non è disponibile per il programma smart Sauté.

PREFERITI

È possibile impostare e salvare 4 programmi personalizzati come Preferiti per un accesso touch alle ricette.

GARANZIA

Garanzia Limitata

Instant Brands (Ireland) Limited e Instant Brands Inc. (congiuntamente, l'“Azienda”) garantiscono che questo prodotto è esente da difetti di fabbricazione e di materiali, in normali condizioni di uso domestico, per un (1) anno dalla data d'acquisto originale. La presente Garanzia Limitata è valida solo per l'acquirente originario e per l'uso nell'UE.

La presente garanzia non copre gli apparecchi usati al di fuori dell'UE. Per ricevere assistenza nell'ambito di questa Garanzia Limitata occorre presentare la prova della data di acquisto originale e, su richiesta, restituire l'apparecchio. A condizione che il prodotto venga usato e ne sia eseguita la manutenzione secondo le istruzioni con esso fornite (disponibili anche all'indirizzo instantbrands.co.uk) l'Azienda provvederà, a sua esclusiva discrezione, a: (i) riparare i difetti di fabbricazione e materiali; o (ii) sostituire l'apparecchio. Qualora l'apparecchio venga sostituito, la Garanzia Limitata sull'apparecchio sostitutivo scadrà entro 12 mesi dalla data dell'acquisto originario.

L'Azienda non si fa carico dei costi di spedizione per gli interventi coperti da garanzia.

Limitazioni ed esclusioni

Qualsiasi modifica o tentata modifica dell'apparecchio può inficiarne il funzionamento sicuro e causare seri danni a persone o cose. Qualsiasi modifica o tentata modifica dell'apparecchio o di un suo componente renderà nulla la garanzia, salvo nel caso in cui tale modifica o alterazione sia stata espressamente autorizzata dall'Azienda.

La presente garanzia non copre (1) la normale usura dei componenti; (2) i danni risultanti da un uso negligente, irragionevole o improprio del prodotto, da un montaggio o uno smontaggio scorretti, da un uso contrario alle istruzioni, da una mancata manutenzione ragionevolmente necessaria, da danni causati da forza maggiore (come incendi, alluvioni, uragani e tornado) o da eventuali riparazioni o modifiche effettuate, salvo nel caso in cui l'intervento sia stato espressamente indicato e autorizzato dall'Azienda; e (3) le riparazioni necessarie a seguito di un uso diverso dal normale uso domestico oppure contrario alle istruzioni pubblicate per l'utente o l'operatore.

Nei limiti ammessi dalla legge vigente, l'eventuale responsabilità civile dell'Azienda per prodotto componenti che appaiano difettosi si limita alla riparazione o sostituzione del prodotto o di un suo componente e non può superare il prezzo d'acquisto di un prodotto sostitutivo paragonabile. Salvo per quanto espressamente ivi disposto e nella misura permessa dalla legge, (1) l'Azienda non fornisce garanzie, condizioni o dichiarazioni, esplicite o implicite, uso, uso commerciale o diverso rispetto all'apparecchio o a sue parti coperte da questa garanzia e (2) l'Azienda declina ogni responsabilità per danni indiretti, incidentali o consequenziali derivanti da o connessi all'uso o alle prestazioni dell'apparecchio o danni derivanti da perdite economiche, perdite di proprietà, perdite di ricavi o profitti, perdite di godimento o uso, costi per la rimozione, installazione o altri danni consequenziali di qualsiasi tipo o natura. L'utente può usufruire di diritti e rimedi in base alle leggi applicabili, in aggiunta a eventuali diritti o rimedi che possano essere disponibili nell'ambito di questa garanzia limitata.

GARANZIA

Per registrare l'apparecchio, instantbrands.co.uk/product-registration/ È richiesto il nome, un indirizzo e-mail, il nome del negozio, la data di acquisto, il numero e il codice seriale del modello (riportati entrambi sull'apparecchio). La registrazione permette di rimanere informati su novità e ricette, nonché di essere contattati per eventuali avvisi di sicurezza relativi al prodotto.

Effettuando la registrazione, l'utente riconosce di avere letto e compreso le istruzioni per l'uso e le avvertenze fornite con l'apparecchio.

Servicio de Garantía

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

Instant Brands (Ireland) Limited,
Suite 6, Rineanna House,
Shannon Free Zone,
Shannon, Co Clare, Ireland, V14 CA36.
Email: EUSupport@instantbrands.com
Telephone: +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]. Ai prodotti acquistati prima di tale data, si applica la versione della garanzia precedente.

Smaltimento

Questo apparecchio è conforme alla direttiva RAEE 2012/19/UE sullo smaltimento di apparecchi elettrici ed elettronici (RAEE). Inoltre, 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 il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici all'interno dell'UE. Per evitare che lo smaltimento incontrollato dei rifiuti causi possibili danni all'ambiente o alla salute dell'uomo, smaltire l'apparecchio in modo responsabile al fine di promuovere il riutilizzo sostenibile delle materie prime. Per restituire il vecchio apparecchio, servirsi dei sistemi di reso e raccolta oppure contattare il Centro assistenza per ottenere maggiori informazioni sullo smaltimento e su RAEE.





AVVERTENZE DI SICUREZZA

L'inosservanza delle istruzioni di sicurezza può causare lesioni personali e/o danni materiali e può invalidare la garanzia.

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI

Prima di utilizzare il nuovo apparecchio, leggere tutte le istruzioni, comprese le informazioni sulla sicurezza riportate sotto. Conservare questo manuale come riferimento.

Collocazione

ASSICURARSI di appoggiare l'apparecchio esclusivamente su un piano di lavoro. Usarlo sempre su una superficie piana, stabile e non infiammabile.

ASSICURARSI che tutte le parti siano asciutte e ben pulite prima di infilare il recipiente interno nel corpo della pentola.

NON appoggiare l'apparecchio o il cavo di alimentazione sopra o vicino a un fornello a gas o elettrico o a un forno. Non utilizzare MAI l'apparecchio sui fornelli.

NON utilizzare l'apparecchio in prossimità di acqua, di una fonte di calore esterna o fiamme libere.

NON usare all'aperto. Tenere lontano dalla luce solare diretta.

NON appoggiarlo su superfici che potrebbero ostruire le ventole dell'apparecchio.

General Use

Il recipiente interno amovibile raggiunge temperature molto alte durante l'uso e può pesare molto se pieno.

ASSICURARSI di usare guanti da forno quando si maneggia il recipiente interno e si tolgono gli accessori.

ASSICURARSI di posizionare gli accessori caldi su una superficie resistente al calore o su una piastra di cottura.

ASSICURARSI di prestare attenzione quando si solleva il recipiente dal corpo della pentola per non scottarsi.

ASSICURARSI di prestare estrema attenzione quando il recipiente contiene cibi caldi, olio caldo o altri liquidi caldi.

ASSICURARSI di usare solo il coperchio di Instant Pot fornito con la pentola di base. L'uso di qualsiasi altro coperchio a pressione può causare lesioni personali e/o danni materiali.

NON usare l'apparecchio senza il recipiente interno.

NON toccare le superfici dell'apparecchio che si riscaldano o eventuali accessori durante o immediatamente dopo la cottura perché potrebbero essere caldi. Usare solo le maniglie laterali dell'apparecchio per trasportarlo o spostarlo.

NON usare l'apparecchio per frittture profonde o a pressione con l'olio.

NON spostare l'apparecchio mentre è in funzione e usare la massima cautela quando si getta il grasso caldo.

⚠ WARNING

NON permettere l'utilizzo dell'apparecchio a bambini di età inferiore a 8 anni o a persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali. Tenere sempre sotto controllo l'apparecchio quando usato in presenza di bambini e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

NON usare l'apparecchio per scopi diversi dall'uso domestico. Non è destinato all'uso commerciale.

NON lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso.

Cottura a pressione

L'apparecchio cuoce a pressione. Lasciare che l'apparecchio perda naturalmente la pressione o rilasciare tutta la pressione in eccesso prima di aprirlo. A causa della mancata osservanza di queste istruzioni potrebbero verificarsi ustioni, gravi lesioni personali e/o danni materiali.

ASSICURARSI che l'apparecchio sia chiuso correttamente prima di metterlo in funzione.

ASSICURARSI di verificare che la valvola di scarico sia installata correttamente.

ASSICURARSI di usare il coperchio a pressione durante la cottura a pressione.

ASSICURARSI di spegnere l'apparecchio se dalla valvola di scarico e/o dalla valvola a galleggiante esce un flusso costante di vapore per più di 3 minuti. Spegner l'apparecchio se il vapore fuoriesce dai lati del coperchio. Una volta che è terminato il flusso di vapore, la pressione viene rilasciata e la pentola si è raffreddata, assicurarsi con cautela che l'anello di tenuta sia installato correttamente.

ASSICURARSI che l'anello di tenuta sia in buone condizioni e installato correttamente.

ASSICURARSI prima dell'uso, di controllare che la valvola di scarico, il condotto di scarico, il coperchio a prova di blocco e la valvola a galleggiante non siano ostruiti.

NON rimuovere il coperchio a pressione a mani nude.

NON cercare di togliere con la forza il coperchio dal corpo della Instant Pot.

NON spostare l'apparecchio mentre è pressurizzato.

NON coprire né ostruire la valvola di scarico e/o la valvola a galleggiante con un panno o altri oggetti.

NON tentare di aprire l'apparecchio fino a quando non si è depressurizzato e la pressione interna non è stata rilasciata completamente. Se si apre l'apparecchio mentre è ancora in pressione, il contenuto bollente può letteralmente schizzare fuori causando ustioni, lesioni personali e/o danni materiali.

NON mettere il viso, le mani o la pelle nuda sulla valvola rilascio vapore o valvola a galleggiante quando l'apparecchio è in funzione o è ancora in pressione, e tenersi leggermente a distanza quando si toglie il coperchio.

Quanti ingredienti mettere per la cottura a pressione

Se si riempie troppo il recipiente vi è il rischio di ostruire il tubo e la valvola di uscita del vapore, sviluppando una pressione eccessiva.

NON riempire il recipiente interno oltre la linea "PC MAX" o "Max PC Fill".

⚠ WARNING

NON riempire il recipiente interno oltre la linea “1/2” se gli ingredienti aumentano di volume durante la cottura, come riso, fagioli secchi o verdure secche.

SI PREGA di essere consapevoli che determinati alimenti, quali il succo di mela, i mirtilli rossi, l'orzo perlato, la farina d'avena o altri cereali, i piselli spezzati, le fettuccine, la pasta corta, il rabarbaro o gli spaghetti possono formare una schiuma, montare e scoppiettare, ostruendo il tubo e la valvola di uscita del vapore.

NON riempire il recipiente interno oltre la linea indicata “1/2” se gli ingredienti aumentano di volume durante la cottura, come riso, fagioli secchi o verdure secche.

NON inserire nel recipiente interno alimenti troppo grandi in quanto potrebbero causare rischi di incendio, lesioni personali e/o danni materiali.

Accessori

ASSICURARSI di usare solo accessori o componenti autorizzati da Instant Brands. L'uso di parti, accessori o componenti non raccomandati dal produttore può comportare il rischio di scosse elettriche o altre lesioni personali, incendio e/o danni materiali.

ASSICURARSI di usare solo un recipiente interno autorizzato per l'Instant Pot per ridurre il rischio di perdita di pressione.

ASSICURARSI di sostituire l'anello di tenuta solo con un anello di tenuta autorizzato per l'Instant Pot per evitare lesioni personali, danni materiali e/o danni all'apparecchio.

NON utilizzare gli accessori inclusi in forni a microonde, tostapane, forni a convezione o convenzionali, su piani di cottura in vetroceramica, elettrici o a gas o con griglie da esterni.

Cura e conservazione

ASSICURARSI di lasciare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente prima di pulirlo o riporlo.

NON conservare materiali, che non siano il recipiente di cottura interno, nel corpo della pentola quando non è in uso.

NON collocare materiali combustibili nel corpo della pentola, come carta, cartone, plastica, polistirolo o legno.

Cavo di alimentazione

Un cavo di alimentazione corto è utilizzato per ridurre i rischi derivanti dall'afferramento, dall'impigliamento o dall'inciampo.

ATTENZIONE: Gli schizzi di cibo caldo possono provocare gravi ustioni.

Assicurarsi di tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontani dalla portata dei bambini.

NON lasciare che il cavo di alimentazione penzoli dai bordi di tavoli o banconi.

NON lasciare che il cavo di alimentazione entri in contatto con superfici calde o fiamme libere, compreso il piano cottura.

NON utilizzare prese di corrente sotto il piano di lavoro. Questo apparecchio è dotato di una spina a 3 poli con messa a terra, per ridurre il rischio di scosse elettriche.

⚠ WARNING

Collegare il cavo di alimentazione **SOLO** a una presa elettrica con messa a terra.

NON rimuovere il polo di messa a terra della spina elettrica.

NON usare con prolunghe, convertitori di potenza o adattatori, interruttori a tempo o sistemi di controllo remoto separati.

Se l'unità comprende un cavo di alimentazione staccabile, collegare prima il cavo di alimentazione all'apparecchio e poi alla presa di corrente.

Avvertenze elettriche

Il corpo della pentola contiene componenti elettrici che possono presentare il rischio di scosse elettriche. L'inosservanza di queste istruzioni può causare scosse elettriche e/o la morte.

Per proteggersi dalle scosse elettriche:

Per scollegare l'apparecchio selezionare Cancel (Annulla), quindi rimuovere la spina dalla presa di corrente. Scollegare sempre la spina quando l'apparecchio non è in uso, prima di inserire o rimuovere parti o accessori e prima della pulizia. Per scollegare la spina, afferrarla e tirarla in direzione opposta alla presa. Non tirare **MAI** il cavo di alimentazione.

ASSICURARSI di ispezionare regolarmente l'apparecchio e il cavo di alimentazione per rilevare eventuali segni di danni o sfilacciamenti.

NON utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, o dopo un malfunzionamento dell'apparecchio o dopo che è caduto o si è danneggiato in qualsiasi modo. Per assistenza, contattare il Servizio clienti via e-mail all'indirizzo UKSupport@instantbrands.com (se si risiede nel Regno Unito) o EUSupport@instantbrands.com (se si risiede nella UE) oppure via telefono al numero: +44 (0) 3331 230051.

NON provare a riparare, sostituire o modificare i componenti dell'apparecchio, per evitare il rischio di scosse elettriche o altre lesioni personali, incendi e/o danni materiali, e di invalidare la garanzia.

NON manomettere nessuno dei meccanismi di sicurezza, per evitare il rischio di lesioni personali e/o danni materiali.

NON manomettere nessuno dei meccanismi di sicurezza, per evitare il rischio di lesioni personali e/o danni materiali.

NON immergere il cavo di alimentazione, la spina o l'apparecchio in acqua o altri liquidi.

NON mettere l'apparecchio sotto un getto d'acqua per pulirlo.

NON utilizzare l'apparecchio con impianti elettrici con un voltaggio diverso da 220-240 V ~ 50/60 Hz.

CONSERVARE LE ISTRUZIONI

⚠ WARNING

Failure to follow safety instructions may result in personal injury and/or property damage and may void your warranty.

Ottieni il Manuale utente completo
uk.instantbrands.com/product-manuals/



Ricette



Pezzi di ricambio e accessori
instantbrands.co.uk/product-category/instant/

Contatta l'Assistenza clienti
Instantbrands.co.uk/support/
UKSupport@instantbrands.com
EUSupport@instantbrands.com
+44 (0) 3331 230051

Instant Brands (EMEA) Limited
1 Christchurch Way, Woking,
Surrey, GU21 6JG, UK

Instant Brands (Ireland) Limited
Suite 6, Rineanna House,
Shannon Free Zone, Shannon,
Co Clare, Ireland, V14 CA36

Instant Brands and Instant Pot are registered
trademarks of Instant Brands Holdings Inc.

© 2024 **Instant Pot Brands**