

get started

INSTANT POT® **DUO® PLUS**
WITH WHISPER QUIET
USER MANUAL

Instant®

Welcome to your new Instant Pot® Duo Plus with Whisper Quiet!

Welcome to the world of Instant Chefs at home. We're excited to get you started on your Instant Brands culinary journey!

We hope you fall in love with your Instant Pot, and enjoy it in your kitchen for years to come.



Scan to Get Started!

To make your cooking experience with Instant as easy as possible, we have created 4 simple steps with how-to videos to guide you. Scan the QR code and follow the steps to become an Instant Chef in no time!

www.instantbrands.co.uk/get-started



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



Visit the **Instant Brands UK YouTube channel** for useful product how-to videos.



Connect with the **Instant Pot UK Facebook Community**, and be inspired with cooking tips, tricks and recipes from this active group of Instant home chefs!

CONTENTS

Important safeguards	2
What's in the box	8
Using your Duo Plus	10
Initial setup	14
Using the lid	20
Slow Cook	26
Rice	28
Steam	30
Sauté	31
Yogurt	33
Sous Vide	35
Cake	37
Keep Warm	39
Cleaning	40
Troubleshooting	41
Error codes	43
Learn more	45
Warranty	46



IMPORTANT SAFEGUARDS

⚠ WARNING

READ ALL INSTRUCTIONS

Placement

DO place the appliance on a countertop only. Always operate the appliance on a stable, noncombustible, level surface.

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

DO NOT place the appliance on or close to a hot gas or electric burner, or a heated oven.

DO NOT use the appliance near water or flame.

DO NOT use outdoors. Keep out of direct sunlight.

DO NOT place on anything that may block the vents on the bottom of 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

⚠ WARNING

oil or other hot liquids.

DO use only the Instant Brands 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 metal portion of the lid, the appliance's hot surfaces, or any accessories during or immediately after cooking because they will be hot. Only use the 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.

DO NOT allow children 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. **DO NOT** open while under pressure. Allow the appliance to depressurise naturally or release all excess pressure before opening. Inappropriate use 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.

⚠ WARNING

DO use the Instant Brands lid when pressure cooking. For instructions on how to use the lid, see the User Manual.

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, wait for it to depressurise/cool, and make sure the sealing ring is properly installed.

DO check the steam release valve, steam release pipe, anti-block shield and float valve for clogging before use. For instructions on how to clean these parts, see the User Manual.

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 under pressure.

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 depressurized, and all internal pressure has been released. Attempting to open the appliance while it is still pressurized may lead to sudden release of hot contents and may cause burns, personal injuries 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 developing excess pressure.

DO NOT fill the inner cooking pot over the line labeled 'PC MAX – 2/3'.

DO NOT fill the inner cooking pot over the line labeled '– 1/2' when

⚠ WARNING

cooking foods that expand during cooking such as rice, dried beans or dried vegetables.

DO exercise extreme caution when cooking and venting food(s) such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal, split peas, noodles, etc. as these foods may foam, froth, or spatter, and may clog the steam release pipe, valve, and/or steam release handle.

DO NOT fill the inner pot higher than the "PC MAX- 1/2" line when cooking these foods. Failure to follow this warning may lead to personal injury and/or property damage and may void your warranty.

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

DO check that the sealing ring is properly installed.

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 personal injury, property damage, fire, or electric shock.

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

DO only replace the sealing ring with an authorised Instant Brands sealing ring to prevent personal injury and damage to the appliance.

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

Care and Storage

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

⚠ WARNING

DO NOT store any materials, other than the multicooker 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 risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled in, or tripping over a longer cord. **WARNING:** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.

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

DO NOT use with power converters or adapters, timer switches or separate remote-control systems. This appliance has an earthed plug. To reduce the risk of electric shock: **ONLY** plug the power cord into a earthed electrical outlet.

DO NOT remove EARTH.

If the unit includes a detachable power cord:

To connect, always attach the power cord to the appliance first, then plug the power cord into the wall outlet.

Electrical Warning

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

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

⚠ WARNING

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.

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 Customer Care by email at **UKSupport@instantbrands.com** (if located in the UK) or **EUSupport@instantbrands.com** (if located in the EU) or by phone at +44 (0) 3331230051. **DO NOT** attempt to repair, replace or modify components of the appliance, as this may cause electric shock, fire or personal injury, 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 put liquid or food of any kind into cooker base without the inner cooking pot.

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

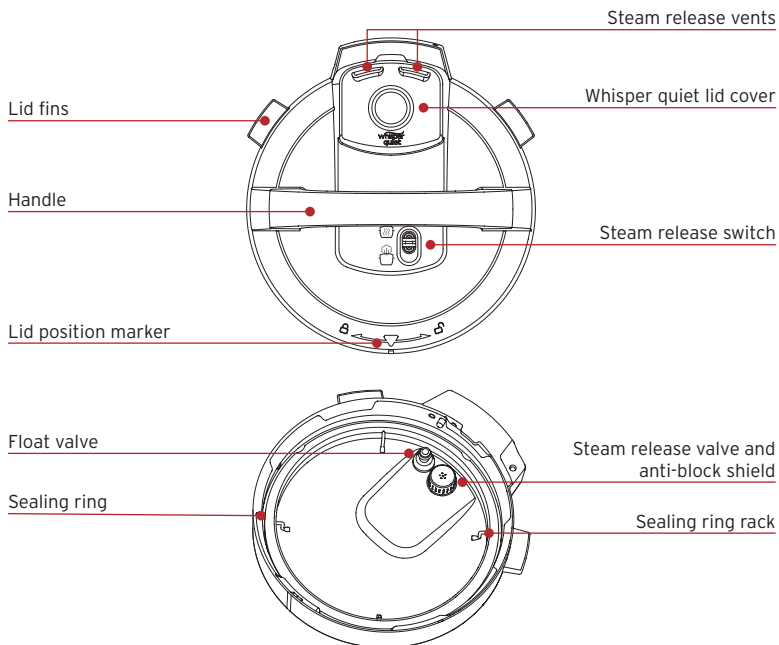
DO NOT use the appliance in electrical systems other than 220-240V~ 50/60Hz.

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

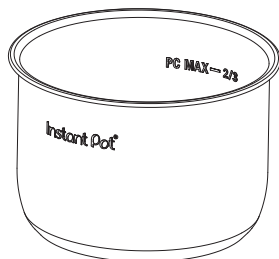
SAVE THESE INSTRUCTIONS

WHAT'S IN THE BOX

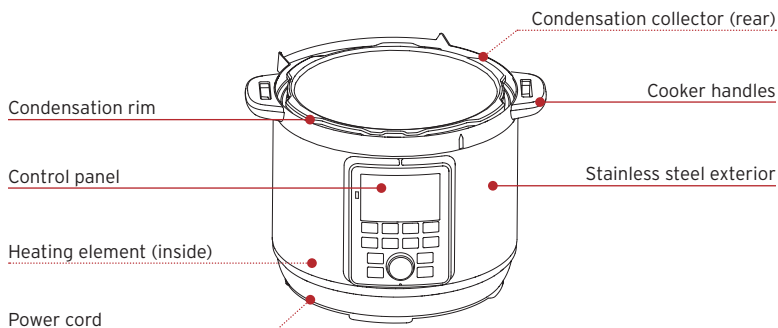
Lid



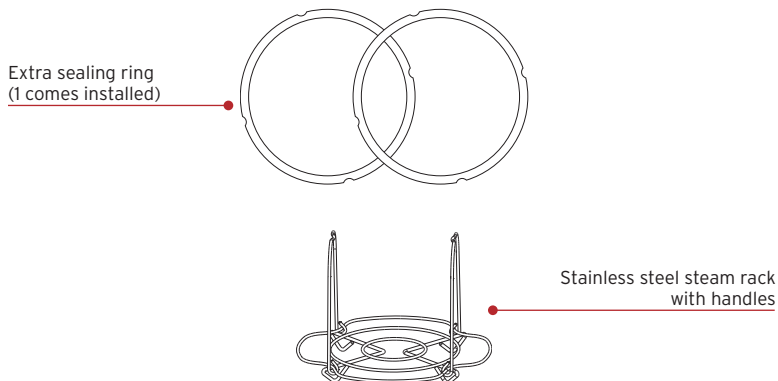
Stainless Steel Inner Cooking Pot



Cooker Base



Parts + Accessories



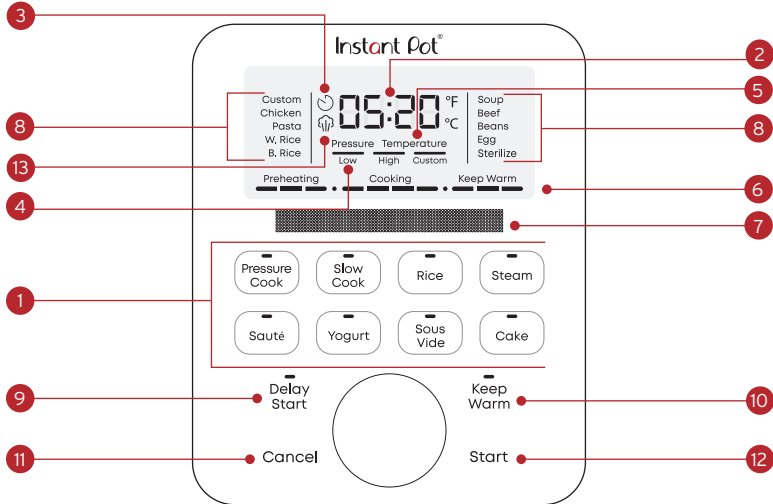
Illustrations are for reference only and may differ from the actual product.

Remember to recycle!

We designed this packaging with sustainability in mind. Please recycle everything that can be recycled where you live.

USING YOUR DUO PLUS WITH WHISPER QUIET

Control panel



1. Smart Program Settings
 - Cooking presets
2. Time
 - Cooking time
 - Delay Start time
 - Keep Warm time
3. Delay Start Indicator
 - Shows Delay Start is active
4. Pressure Indicator
 - When lit, shows the pressure level selected
5. Temperature Indicator
 - When lit, shows the temperature selected
6. Progress Bar
 - Shows cooking progress
7. Message Display
 - Shows cooking instructions
8. Cooking Programs
 - Active program will be lit
9. Delay Start
 - Light shows ON
10. Keep Warm
 - Light shows ON
11. Cancel
12. Start
13. Steam Icon
 - When lit, there is pressure in the multi-cooker

Status messages

The control panel shows information you need to know when using your Instant Duo Plus.

OFF	Standby mode
On	Preheat mode
Hot	Sauté Smart Program is ready to add food
00:00	Time • Smart Program: cooking time remaining • Delay Start: time until Smart Program starts • Keep Warm: time food has been warming
boil	Yogurt Smart Program is in pasteurising cycle
End	Smart Program ended (Keep Warm is off)
Lid	Lid is not on the unit or is not properly secured
Food	The cooker is overheating due to insufficient liquid. See Troubleshooting .
burn	The cooker is overheating due to insufficient liquid. See Troubleshooting .
E*	An error has occurred. See Troubleshooting .

Turning the sound On or Off

Turn sound on

When in Ready mode, press and hold **Delay Start** and **Keep Warm** for 5 seconds. The message display shows **Sound Off**.

Turn sound off

When in Ready mode, press and hold **Delay Start** and **Keep Warm** for 5 seconds. The message display shows **Sound On**

Audible safety alerts (beeps) cannot be turned off.

Changing the temperature scale

Set to Fahrenheit

When in Ready mode (and scale is set to Celsius), press and hold the **Control Dial** for 5 seconds. The message display shows **Temp Unit F**.

Set to Celsius

When in Ready mode (and scale is set to Fahrenheit), press and hold the **Control Dial** for 5 seconds. The message display shows **Temp Unit C**.

Delay the start of cooking

You can set a Delay Start timer for a minimum of 10 minutes or a maximum of 24 hours.

1. Select a Smart Program, adjust the settings as you want, then press **Delay Start**.
2. When the minutes field flashes, turn the **Control Dial** to set the minutes (in 10 minute increments) and press the **Start** to select.
3. Delay Start begins automatically and the timer counts down.
4. When Delay Start ends, the Smart Program begins.

Set a timer (without cooking)

You can set a timer for a minimum of 1 minute or a maximum of 60 minutes.

1. When the unit is on and the message display shows **Ready**, press **Delay Start**.
2. When the minutes field flashes, turn the **Control Dial** to set the minutes (in 1 minute increments).
3. Press **Start** to begin the timer.

Cancel cooking

When in Preheating, Cooking or Keep Warm modes, press **Cancel**. The message display shows **Ready**.

Reset unit to original settings

Reset individual programs

- With the cooker in Ready mode, press and hold one program button for over 3 seconds. The message display shows **Ready**.

The Program's pressure level, cooking time and temperature are restored to the factory default setting.

Reset individual programs during cooking

- With the cooker in Cooking mode, press and hold that program's button for over 3 seconds. The display returns to the Cooking program in progress, but with the factory default settings.

The Program's pressure level, cooking time and temperature are restored to the factory default setting.

Reset all program settings

- With the cooker in Ready mode, press and hold **Cancel** for over 3 seconds. The message display shows **Ready**.

The unit's settings are restored to the factory default.

INITIAL SETUP

Clean before use

1. Wash the inner cooking pot with hot water and soap. Rinse and use a soft cloth to dry the outside. Or you can 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.

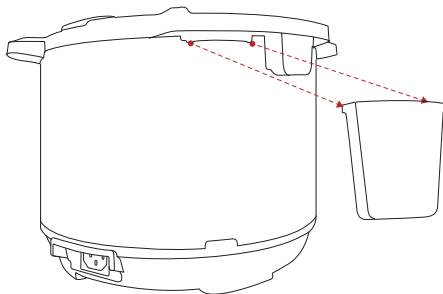
Setting up the condensation collector

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.

Remove the condensation collector

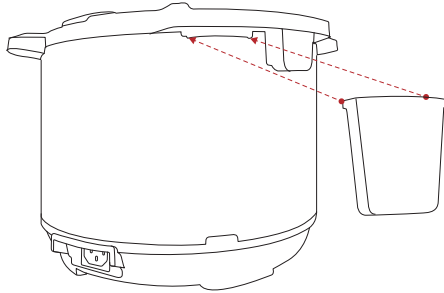
- Pull the condensation collector away from the cooker base; do not pull down.

Note the tabs on the cooker base and the grooves on the condensation collector.



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.



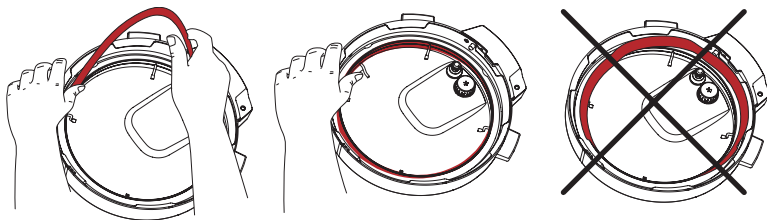
Using the Sealing Ring

When the 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 must be installed before using the cooker and should be cleaned after each use.
- Install 1 sealing ring at a time; use one for sweet dishes and one for savory.
- 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.

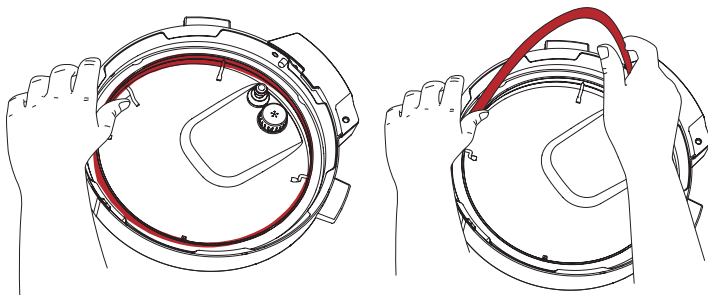
Install the Sealing Ring

1. Place the sealing ring over the sealing ring rack and press it into place. Press down firmly to ensure there is no puckering.
2. The sealing ring should be snug and should not fall out when the lid is turned over.



Remove the Sealing Ring

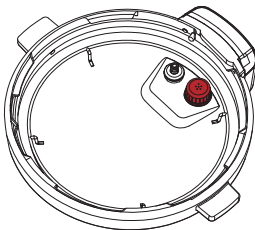
1. Grip the edge of the sealing ring and pull it out from behind the sealing ring rack.
2. Inspect the rack to ensure it is secured, centered, and an even height all the way around the lid. If the sealing ring rack is deformed, do not try to repair it.



Anti-Block Shield

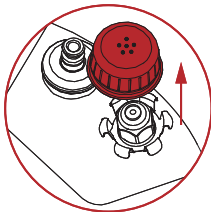
The anti-block shield prevents food particles from coming up through the steam release pipe, assisting with pressure regulation.

As an integral part of product safety, the anti-block shield must be installed before use and cleaned frequently.



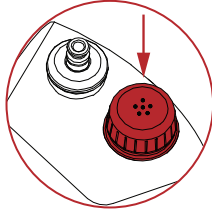
Remove the Anti-Block Shield

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



Install the Anti-Block Shield

- Place anti-block shield over prongs and press down until it snaps into position. Do not attempt to operate the pressure cooker without the anti-block shield installed.



Plug in cord

- When you're ready to use your Instant Pot Duo Plus, plug the electrical cord into the power socket on the back of the unit.

Test run

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

To perform a test run:

1. Add 500ml water to the inner cooking pot.
2. Place the inner cooking pot into the cooker base.
3. Place the lid on top of the cooker base and lock the lid.
See 'How to lock the lid' below
4. Press **Pressure Cook** on the Control Panel.
5. Press the **Control Dial**, then turn the **Control Dial** to set the cooking time to 5 minutes.
6. Press **Keep Warm** to turn off the Keep Warm setting.
7. Press **Start** to begin. The message display shows **Preheating**.
8. When cooking is done, the display shows **DO NOT OPEN LID**.
9. Release steam by moving the steam release switch to the **Vent**  position. When steam is completely released, the message display shows **OK to Open Lid** and **End** alternatively.
See 'How to release steam' below for complete instructions
10. Unlock and open the lid.
See 'How to unlock the lid' below
11. Discard any remaining water, and then wash and dry the inner cooking pot.

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

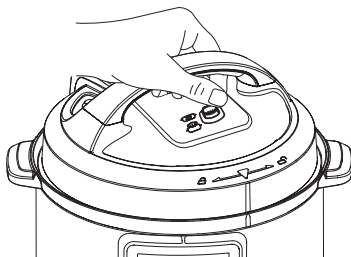
USING THE LID

You'll use the pressure cooking lid for most cooking programs, and especially for pressure cooking. Always use the pressure cooking lid that came with this Instant Pot Duo Plus cooker base.

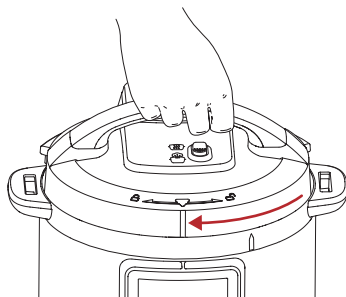
How to close and lock the lid

For pressure cooking, the lid must be securely locked into place to prevent steam from escaping. When you place the lid on the cooker base:

1. Line up line on the lid with the arrow at the side of the control panel .



2. Turn the lid clockwise until the line on the lid lines up with the line on the control panel.

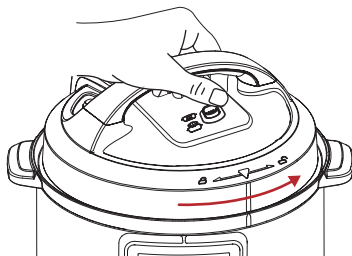


*If the lid is not closed and locked when you start a cooking program, the message display will show **Turn to Lock Lid** and the unit will not start pressurising.*

How to unlock and open the lid

Once steam is completely released, you must unlock the lid before opening it:

1. Turn the lid counterclockwise until the line on the lid lines up with the arrow on the side of the control panel.



2. Carefully lift the lid up and off the cooker base.

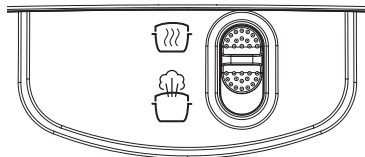
*When a cooking program is finished and steam has been released, the steam icon on the display  will disappear and the message display will show **END** and **OK to Open Lid**.*

How to release steam

Instant Pot Duo Plus can release steam naturally or quickly. Use the one that best fits the type of food you're cooking.

Natural steam release

1. After cooking, leave the steam release switch in the Seal position  until all pressure is released.

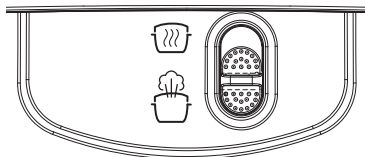


2. When pressure is released the steam icon on the display  disappears and the message display shows **OK to Open Lid**, remove the lid.

Quick steam release

Quickly releases steam after you move the steam release switch to the Vent position. Use for: Foods that tend to overcook, like vegetables and seafood.

1. After cooking, set steam release switch to **Vent** position  position and wait for all pressure to release.



2. When pressure is released, the steam icon on the display  will disappear and the message display shows **OK to Open Lid**, remove the lid.

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 Safety, Maintenance and Warranty document.

Pressure Cook

Pressure cooking uses pressurised steam to cook foods quickly and evenly. Each specific Smart Program is designed to pressure cook a specific type of food. You can adjust the settings as your recipe directs.

Choose from these Smart Programs:

Program	Default Cook Time	Min Cook Time	Max Cook Time	Default Pressure Level
Custom	10 minutes (00:10)	0 minute (00:00)	8 hours (08:00)	High
Chicken	10 minutes (00:10)	0 minute (00:00)	4 hours (04:00)	High
Pasta	1 minute (00:01)	0 minute (00:00)	1 hour (01:00)	High
Soup	30 minutes (00:30)	0 minute (00:00)	4 hours (04:00)	High
Beef	30 minutes (00:30)	0 minute (00:00)	4 hours (04:00)	High
Beans	20 minutes (00:20)	0 minute (00:00)	4 hours (04:00)	High
Egg	5 minutes (00:05)	0 minute (00:00)	10 minutes (00:10)	Low
Sterilize	10 minutes (00:10)	0 minute (00:00)	30 minutes (00:30)	High

Other settings

- Automatic Keep Warm is set to ON by default for all Pressure Cook programs.
- Delay Start is available for all Pressure Cook programs.

How to pressure cook

Prep

Cut, chop, season or marinate your ingredients according to your recipe.

Preheat

1. Add ingredients to the inner cooking pot and place the inner cooking pot into the cooker base.
2. Place the lid on top of the cooker base and lock the lid.
3. Press **Pressure Cook** on the Control Panel.
4. Turn the **Control Dial** to highlight the Smart Program you want to use, then press the **Control Dial** to select it.
5. The default cooking time flashes. To select it, press the **Control Dial**. Or turn the **Control Dial** to change it, then press the **Control Dial** to select it.
6. The default pressure level flashes. To select it, press the **Control Dial**. Or turn the **Control Dial** to change it, then press the **Control Dial** to select it.
7. To delay cooking, press **Delay Start**, then turn the **Control Dial** to select the delay time.
8. Keep Warm setting is ON by default. Press **Keep Warm** to turn it off.
9. Press **Start**. The message display shows **Preheating** and the unit builds pressure.

It can take 10-15 minutes to reach the pressure setting for cooking. Frozen foods increase the preheating time.

Cook

1. When the pressure is ready, the message display shows **Do Not Open Lid**. Cooking starts, and the progress bar shows **Cooking**.
2. The cooking time starts counting down.

You can press Cancel to stop cooking at any time.

Stop cooking

1. When cooking time reaches 00:00, cooking stops.
2. If Keep Warm is ON, the time starts counting up.

Release steam

Choose the steam release method that works for your recipe.

See 'How to release steam' above for full details.

Using liquid to create steam

Pressure cooking requires liquid in the inner cooking pot to produce the steam needed. Depending on the size of your Instant Pot Duo Plus, here are the minimum amounts you'll need:

Instant Pot Size	Minimum Liquid for Pressure Cooking*
5.7 Litres	12 oz / 375 mL

**Unless otherwise specified in recipe.*

Pressure cooking liquids should be water-based, such as broth, stock, soup or juice. If using canned, condensed, or cream-based soup, add water as directed above.

SLOW COOK

Slow cooking lets you make your favorite simmering and stewing recipes – just like grandma used to make. This program does not use pressure to cook food.

Choose from these Smart Programs:

Program	Default Cook Time	Min Cook Time	Max Cook Time	Default Temperature
Custom	4 hours (04:00)	30 minutes (00:30)	99 hours, 30 minutes (99:30)	High
Chicken	4 hours (04:00)	30 minutes (00:30)	99 hours, 30 minutes (99:30)	High
Pasta	3 hours (03:00)	30 minutes (00:30)	99 hours, 30 minutes (99:30)	High
Soup	6 hours (06:00)	30 minutes (00:30)	99 hours, 30 minutes (99:30)	High
Beef	6 hours (06:00)	30 minutes (00:30)	99 hours, 30 minutes (99:30)	High
Beans	8hours (08:00)	30 minutes (00:30)	99 hours, 30 minutes (99:30)	High

Other settings

- Automatic Keep Warm is set to ON by default for all Slow Cook programs.
- Delay Start is available for all Slow Cook programs.

How to slow cook

Prep

Cut, chop, season or marinate your ingredients according to your recipe.

Cook

1. Add ingredients to the inner cooking pot and place the inner cooking pot into the cooker base.
2. Place the lid on top of the cooker base and lock the lid.
3. Press **Slow Cook**.
4. Turn the **Control Dial** to highlight the Smart Program you want to use, then press the **Control Dial** to select it.
5. The default cooking time flashes. To select it, press the **Control Dial**. Or to change it, turn the **Control Dial** to change it, then press the dial to select it.
6. The default cooking temperature flashes. To select it, press the **Control Dial**. Or to change it, turn the **Control Dial** to change it.
7. You can delay cooking if you want. Press **Delay Start**, then turn the **Control Dial** to select the delay time.
8. Keep Warm setting is ON by default. Press **Keep Warm** to turn it off.
9. Press Start. Preheating starts. When ready, cooking starts, and the progress bar shows **Cooking**.
10. The cooking time starts counting down.

You can press Cancel to stop cooking at any time.

Stop cooking

1. When cooking time reaches 00:00, cooking stops.
2. If Keep Warm is ON, the time starts counting up.

RICE

The Rice program uses pressurised steam to cook rice quickly and evenly. You can adjust the settings as your recipe directs.

Choose from these Smart Programs:

Program	Default Cook Time	Min Cook Time	Max Cook Time	Default Pressure Level
Custom	12 minutes (00:12)	0 minute (00:00)	1 hour (01:00)	Low
White Rice	12 minutes (00:12)	0 minute (00:00)	30 minutes (00:30)	Low
Brown Rice	30 minutes (00:30)	0 minute (00:00)	1 hour (01:00)	High

Other settings

- Automatic Keep Warm is set to ON by default for all Rice programs.
- Delay Start is available for all Rice programs.

How to cook rice

1. Add ingredients to the inner cooking pot and place the inner cooking pot into the cooker base.
2. Place the lid on top of the cooker base and lock the lid.
3. Press **Rice** on the Control Panel.
4. Turn the **Control Dial** to highlight the Smart Program you want to use, then press the **Control Dial** to select it.
5. The default cooking time flashes. To select it, press the **Control Dial**. Or to change it, turn the **Control Dial** to change it, then press the dial to select it.
6. The default pressure level flashes. To select it, press the **Control Dial**. Or to change it, turn the **Control Dial** to change it.
7. You can delay cooking if you want. Press **Delay Start**, then turn the **Control Dial** to select the delay time.

8. Keep Warm setting is ON by default. Press **Keep Warm** to turn it off.
9. Press **Start**. The message display shows **Preheating** and the unit builds pressure.

It can take 10-15 minutes to reach the pressure setting for cooking.

Cook

1. When the pressure is ready, the message display shows **Do Not Open Lid**. Cooking starts, and the progress bar shows **Cooking**.
2. The cooking time starts counting down.

You can press Cancel to stop cooking at any time.

Stop cooking

1. When cooking time reaches 00:00, cooking stops.
2. If Keep Warm is ON, the time starts counting up.

Release steam

Choose the steam release method that works for your recipe.

See 'How to release steam' above for full details

STEAM

The Steam program cooks food using steam but no pressure; it's especially useful for vegetables like broccoli, zucchini, carrots, and others. You can adjust the settings as your recipe directs or to your taste.

Program	Default Cook Time	Min Cook Time	Max Cook Time	Default Temperature
Custom	10 minutes (00:10)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)	High

Other settings

- Automatic Keep Warm is not available.
- Delay Start is not available.

How to steam

Prep

Cut or chop the ingredients according to your recipe.

Cook

1. Add ingredients to the inner cooking pot and place the inner cooking pot into the cooker base.
2. Place the lid on top of the cooker base and lock the lid.
3. Press **Steam** and 'Custom' flashes on the control panel.
4. The default cooking time flashes. To select it, press the **Control Dial**. Or to change it, turn the **Control Dial** to change it, then press the dial to select it.
5. The default cooking temperature flashes. To select it, press the **Control Dial**. Or to change it, turn the **Control Dial** to change it.
6. Press **Start**. Preheating starts. When ready, cooking starts, and the progress bar shows **Cooking**.
7. The cooking time starts counting down.

You can press Cancel to stop cooking at any time.

Stop cooking

- When cooking time reaches 00:00, cooking stops.

SAUTÉ

Use Sauté in place of a frying or saucepan. Sautéing can deepen the flavors of your food, or can simmer, thicken or reduce sauces.

Choose from these Smart Programs:

Program	Cook Temperature (Fixed)	Default Cook Time	Min Cook Time	Max Cook Time
Low	221° F (105° C)	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)
High	375° F (190° C)	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)
Custom 1	203° F (95° C)	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)
Custom 2	230° F (110° C)	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)
Custom 3	275° F (135° C)	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)
Custom 4	320° F (160° C)	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)
Custom 5	375° F (190° C)	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)

Other settings

- Automatic Keep Warm is OFF by default.
- Delay Start is not available.

How to sauté

Prep

Cut, chop, season or marinate your ingredients according to your recipe.

Preheat

1. Place the empty inner cooking pot into the cooker base. Do not close the lid.
2. Press **Saute** and the Custom Smart Program flashes.

3. The default cooking time flashes. To select it, press the **Control Dial**. Or to change it, turn the **Control Dial** to change it, then press the dial to select it.
4. The default cooking temperature flashes. To select it, press the **Control Dial**. Or to change it, turn the **Control Dial** to change it.
5. Press **Start**. Cooking starts, and the progress bar shows **Preheating**.

Cook

1. When the message display shows **Hot**, add the ingredients but do not close the lid.
2. The cooking time starts counting down.

You can press Cancel to stop cooking at any time.

Stop cooking

- When cooking time reaches 00:00, cooking stops.

Sautéing before Pressure or Slow Cooking

Quite often, you'll want to sauté foods to brown them before further cooking them.

1. Sauté ingredients
2. Press **Cancel**

*You can deglaze the inner cooking pot now before switching to **Pressure Cook** or **Slow Cook** (see **Deglazing** below)*

3. Select the Smart Program you want to use to finish cooking.

Deglazing

Deglazing is the process of adding a liquid to a hot pan, releasing all of the delicious, caramelised pieces stuck to the bottom.

1. Remove food from inner pot
2. Add water, broth, or wine
3. Use wooden spoon or silicone spatula to loosen food stuck to bottom of the inner cooking pot

YOGURT

You can use your Instant Pot Duo Plus to easily make delicious, fermented dairy and non-dairy yogurt.

Choose from these settings in the Yogurt Smart Program:

Process	Default Cook Time	Default Temperature	Custom Time Range
Pasteurise	3 minutes (00:03)	High	NA
Ferment (dairy)	8 hours (08:00)	Low	NA
Ferment (non-dairy, custom)	8 hours (08:00) (adjustable)	Low (adjustable)	Minimum 30 minutes (00:30) Maximum 99 hours, 30 minutes (99:30)

Other settings

- Automatic Keep Warm not available.
- Delay Start is not available.

How to make yogurt

Pasteurise Milk

1. Add milk to the inner cooking pot and place the inner cooking pot into the cooker base.
2. Place the lid on top of the cooker base and lock the lid.
3. Press **Yogurt** and the Custom Smart Program flashes.
4. The default cooking time flashes. Press the **Control Dial** to select a custom setting.
5. Using the **Control Dial**, change the default temperature to High. The display shows **BOIL**.
6. Press **Start**. Cooking starts, and the progress bar shows **Preheating**.
7. When pasteurisation finishes, display shows **End**.

Milk must reach a minimum of 161°F / 72°C for pasteurisation to occur.

Adding Culture/Starter

1. Allow pasteurised milk to cool to 43°C / 110°F.
2. Add a starter culture to the milk according to package instructions.

If using plain yogurt as a starter, ensure that it contains an active culture. Mix in 30 mL (2 tbsp) of yogurt per 3.7 L (1 gallon) of milk or follow a trusted recipe.

3. Place and close lid.

Ferment

1. Press **Yogurt**.
2. Cycle to Normal by pressing **Yogurt** again; display shows 8 hours (08:00).
3. The default fermentation time flashes. To select it, press the **Control Dial**. Or to change it, turn the **Control Dial** to change it, then press the dial to select it.
4. After 10 seconds the cooker begins heating; display shows timer counting up from 00:00.
5. When fermentation completes, the unit beeps and the display shows **End**.

A longer fermentation period will produce tangier yogurt.

6. Allow yogurt to cool.
7. Place in the fridge for 12-24 hours to develop flavors.

How much to make?

Instant Pot Size	Minimum Milk Volume	Maximum Milk Volume
5.7 Liters	32 oz / 1000 mL	128 oz / 3.8 L

SOUS VIDE

Sous Vide cooks food underwater in an air-tight, food-safe bag, for a long period of time. Food cooks in its own juices and comes out delicious and very tender. This program does not use pressure to cook food.

You should use the pressure cooking lid to maintain an accurate temperature.

Choose from these Smart Programs:

Program	Default Temperature	Default Cook Time	Max Cook Time
Custom	56°C 133°F	3 hours (03:00)	99 hrs, 30 min (99:30)
Chicken	60°C 140°F	2 hours (02:00)	99 hrs, 30 min (99:30)
Beef	54°C 130°F	2 hours (02:00)	99 hrs, 30 min (99:30)
Egg	70°C 158°F	30 minutes (00:30)	24 hrs (24:00)

Other settings

- Automatic Keep Warm is OFF by default.
- Delay Start is not available.

What you need to sous vide

- Tongs
- Food safe, airtight, re-sealable food pouches

OR

- Vacuum sealer and food-safe vacuum bags

How to sous vide

Prep

1. Cut, chop, season or marinate your ingredients according to your recipe.
2. Add the ingredients to the cooking bag or pouch and seal tightly.

Preheat

1. Place the empty inner cooking pot into the cooker base. Fill with warm water to the half fill line and close and lock the lid.
2. Press **Sous Vide** on the Control Panel.
3. Turn the **Control Dial** to highlight the Smart Program you want to use, then press the **Control Dial** to select it.
4. The default cooking time flashes. To select it, press the **Control Dial**. Or to change it, turn the **Control Dial** to change it, then press the dial to select it.
5. The default temperature flashes. To select it, press the **Control Dial**. Or to change it, turn the **Control Dial** to change it.
6. Press **Start**. The message display display **Preheating** and the unit starts heating.

Cook

1. When the message display shows **Hot**, unlock and open the lid.
2. Add the sealed cooking bag or pouch to the inner cooking pot and reclose and lock the lid.
3. The cooking time starts counting down.
4. When cooking time reaches 00:00, cooking stops.

You can press Cancel to stop cooking at any time.

Remove food

When cooking completes, the display shows **End**. Open the lid and use the tongs to carefully remove the cooking pouch.

CAKE

The Cake Smart Program uses pressurised steam to bake cakes quickly and evenly, especially cheesecakes. You can adjust the settings as your recipe directs.

Program	Default Cook Time	Min Cook Time	Max Cook Time	Default Pressure Level
Custom	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	4 hours (04:00)	High

Other settings

- Automatic Keep Warm is set to ON by default.
- Delay Start is available.

How to pressure cook

Prep

Prepare the ingredients according to your recipe.

Preheat

1. Add ingredients to the inner cooking pot and place the inner cooking pot into the cooker base.
2. Place the lid on top of the cooker base and lock the lid.
3. Press **Cake** and the Custom Smart Program flashes.
4. The default cooking time flashes. To select it, press the **Control Dial**. Or to change it, turn the **Control Dial** to change it, then press the dial to select it.
5. The default pressure level flashes. To select it, press the **Control Dial**. Or to change it, turn the **Control Dial** to change it.
6. You can delay cooking if you want. Press **Delay Start**, then turn the **Control Dial** to select the delay time.

7. Keep Warm setting is ON by default. Press **Keep Warm** to turn it off.
8. Press **Start**. The display shows **Preheating** and the Instant Pot Duo Plus is building pressure

It can take 10-15 minutes to reach the pressure setting for cooking.

Cook

1. When the pressure is ready, the message display shows **Do Not Open Lid**. Cooking starts, and the progress bar shows **Cooking**.
2. The cooking time starts counting down.

You can press Cancel to stop cooking at any time.

Stop cooking

1. When cooking time reaches 00:00, cooking stops.
2. If Keep Warm is ON, the time starts counting up.

Release steam

Choose the steam release method that works for your recipe.

See 'How to release steam' above for full details

KEEP WARM

You can choose to allow Keep Warm to turn on automatically after cooking on many Smart Programs, and you can also use Keep Warm separately to reheat food.

Keep warm after cooking

1. When cooking is finished, automatic warming begins. The timer shows the time passed, up to 10 hours.
2. To turn automatic warming off (either during cooking or during automatic warming), press **Keep Warm** and the light above the button turns off.

Reheat food

1. When in Standby mode, press **Keep Warm**.
2. The default cooking time flashes. To select it, press the **Control Dial**. Or to change it, turn the **Control Dial** to change it, then press the dial to select it.
3. The default temperature level flashes. To select it, press the **Control Dial**. Or to change it, turn the **Control Dial** to change it.

Program	Default Cook Time	Default Temperature	Min/Max Cook Time
Manual	10 hours (10:00)	High	30 min / 10 hrs (00:30 / 10:00)

CLEANING

Clean your Instant Pot Duo Plus after each use. Always unplug the unit and let all parts cool to room temperature before cleaning. Before use or storing, make sure all surfaces are dry.

Part	Cleaning instructions
Accessories • Steam Rack • Condensation Collector • Sealing Ring	• Wash after each use • Hand wash with hot water and mild dish soap or wash in dishwasher, top rack • Never use harsh chemical detergents, powders or scouring pads on accessories • Empty and rinse condensation collector after each use
Lid and Parts • Anti-Block Shield • Sealing Ring • Steam Release Vent • Silicone Cap • Steam Release Cover	• Hand wash with hot water and mild dish soap or wash in dishwasher, top rack • Remove all small parts from lid before washing. • With steam release valve and anti-block shield removed, clean interior of steam release pipe to prevent clogging. • To drain water from the lid after dishwashing, grasp the lid handle and hold the lid vertically over a sink, then turn it all the way around • After cleaning, store the lid upside down on the cooker base • Store sealing rings in a well-ventilated area to disperse odor • To eliminate odors from sealing ring, add 1 cup (8 oz / 250 mL) water and 1 cup (8 oz / 250 mL) white vinegar to inner cooking pot, and run Pressure Cook for 5-10 minutes, then use Quick Steam Release
Inner Cooking Pot	• Wash after each use. • Hand wash with hot water and mild dish soap or wash in dishwasher* • Hard water stains may need a vinegar-dampened sponge and scrubbing to remove • For tough or burned food residue, soak in hot water for a few hours before cleaning • Dry all exterior surfaces before placing in cooker base
Power cord	• Use a barely-damp cloth to wipe any particles off cord
Cooker base	• Wipe the inside of the cooker base as well as the condensation rim with a barely-damp cloth, and allow to air dry • Clean the outside of the cooker base and the control panel with a soft, barely-damp cloth or sponge

**Some discoloration may occur after machine washing, but this will not affect the cooker's safety or performance.*

TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
Difficulty closing lid	Sealing ring not properly installed	• Reposition sealing ring, ensure it is snug behind sealing ring rack.
	Contents in cooker are still hot	• Set Steam Release switch to Vent, then lower lid onto cooker base
Difficulty opening lid	Pressure inside the cooker	• Release pressure according to recipe; only open lid after float valve has dropped down.
Inner pot is stuck to lid when cooker	Cooling of inner pot may create suction, causing inner pot to adhere to the lid	• To release the vacuum, set Steam Release to Vent.
Steam leaks from side of lid	No sealing ring in lid	• Install sealing ring.
	Sealing ring damaged or not properly installed	• Replace sealing ring.
	Food debris attached to sealing ring	• Remove sealing ring and clean thoroughly.
	Lid not closed properly	• Open, then close lid.
	Sealing ring rack is warped or off-center	• Remove sealing ring from lid, check sealing ring rack for bends or warps. Contact Consumer Care.
	Inner cooking pot rim may be misshapen	• Check for deformation and contact Consumer Care.
Minor steam leaking/hissing from steam release vent during cooking cycle	Cooker is regulating excess pressure	• This is normal; no action required.

Problem	Cause	Solution
Steam gushes from steam release vent when Steam Release switch is in Seal position	Not enough liquid in the inner pot	• Add thin, water-based liquid to the inner pot according to its size: 5.7L (12 oz / 375 mL) 7.6L (16 oz / 500 mL)
	Pressure sensor control failure	• Contact Consumer Care.
	Internal steam release valve not seated properly	• Check Steam Release switch to ensure it's set to Seal.
Display remains blank after connecting the power cord	Bad power connection or no power	• Inspect power cord for damage. If damage is noticed, contact Consumer Care. • Check outlet to ensure it is powered.
	Cooker's electrical fuse has blown	• Contact Consumer Care.
Occasional clicking or light cracking sound	The sound of power switching and expanding pressure board when changing temperatures	• This is normal; no action needed.
	Bottom of the inner pot is wet	• Wipe exterior surfaces of inner pot. Ensure heating element is dry before inserting inner pot into cooker base.
Error code appears on display and cooker beeps continuously	There is an issue with the cooker	• Read "Error Codes" for instructions.

ERROR CODES

If the control panel displays an error code from this list, there is an issue with the Duo Plus. Here are the actions you should take to fix the problem.

Problem	Cause	Solution
C1 C2 C6 C6H C6L	Faulty sensor	• Contact Consumer Care.
C5	Temperature is too high because inner pot is not placed in the cooker base	• Press Cancel and wait for heating element to cool; ensure there are no foreign objects in cooker base; insert or reposition inner pot in cooker base and re-enter commands.
C5	Temperature is too high because there is no water in inner pot	• Check for scorching on bottom of inner pot. Add thin, water-based liquid to the inner pot according to its size: • 5.7L (12 oz / 375 mL) • 7.6L (16 oz / 500 mL)
C7 or NoPr	Heat element has failed	• Contact Consumer Care.
C7 or NoPr	Not enough liquid	• Add thin, water-based liquid to the inner pot according to its size: • 5.7L (12 oz / 375 mL) • 7.6L (16 oz / 500 mL)
C7 or NoPr	Quick release button is in the Vent position	• Check Steam Release switch to ensure it's set to Seal.
Lid	Lid is not in the correct position for the selected program	• Open and close the lid. Do not use a lid when using Sauté.
Food burn	High temperature detected at bottom of inner pot; cooker automatically reduces temperature to avoid overheating	• Starch deposits at the bottom of the inner pot may have blocked heat dissipation. • Turn the cooker off, release pressure according to the recipe, and inspect the bottom of the inner pot.

Problem	Cause	Solution
PrSE	Pressure has accumulated during a non-pressure cooking program	• Set Steam Release switch to Vent.

LEARN MORE

Register your product

instantbrands.co.uk/product-registration

Contact Consumer Care

instantbrands.co.uk/support

UKSupport@instantbrands.com

EUSupport@instantbrands.com

Instant Brands Connect App with 1000+ recipes

iOS and Android app stores

Cooking charts and more recipes

instantbrands.co.uk/recipes

How-to videos, tips and more

Instanthome.com

Replacement parts and accessories

instantbrands.co.uk/product-category/instant

Join the community



Product specifications

Model	Volume	Wattage	Power	Weight	Dimensions
DP6C604	5.7 Litres	1000 W	120V/ 60Hz	5.58 kg	cm: 34.1 L x 34 W x 32.4 H

WARRANTY

Instant Brands (EMEA) Limited, Instant Brands (Ireland) Limited, and Instant Brands LLC (collectively the “Company”) warrant this appliance to be free from defects in workmanship and material, under normal household use, for a period of one (1) year from the date of original purchase. This Limited Warranty extends only to the original purchaser and use of the appliance in the UK and EU and must be purchased by an authorised distributor of Instant Brands. This warranty does not cover appliance use outside of the UK and EU.

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/](https://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..



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

instantbrands.co.uk

© 2023 Instant Brands LLC

INSTANT and INSTANT BRANDS
are registered trademarks of Instant
Brands Holdings Inc.

get started

INSTANT™ **DUO® PLUS**
WITH WHISPER QUIET AVEC
CLEARCOOK MANUEL DE
L'UTILISATEUR

Instant®

Nous sommes ravis de vous présenter votre nouvel appareil Instant Pot® Duo Plus with Whisper Quiet!

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 l'application **Instant Brands® Connect** pour accéder à plus de 1 000 idées de recettes.



Consultez la chaîne **YouTube Instant Brands UK** pour visionner des vidéos explicatives et trouver l'inspiration.



Rejoignez la communauté **Facebook Instant Pot UK** et trouvez l'inspiration grâce aux conseils, astuces et recettes de cuisine partagés par ce groupe de chefs Instant passionnés !

TABLE DES MATIÈRES

Précautions essentielles	2
Contenu de l'emballage	9
Utilisation de votre Duo Plus	11
Configuration initiale	15
Utilisation du couvercle	21
Cuisson à basse température	27
Riz	30
Vapeur	32
Sauté	33
Yaourt	35
Sous vide	37
Gâteau	39
Maintenir au chaud	41
Nettoyage	42
Dépannage	44
Codes d'erreur	48
En savoir plus	50
Garantie	51



ONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

⚠️ AVERTISSEMENT

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

Positionnement

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

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

Ne placez PAS l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz/électrique ou d'un four chaud.

N'utilisez pas l'appareil à proximité d'eau ou d'une flamme.

N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur. Maintenez l'appareil à l'abri de la lumière directe du soleil.

Ne posez pas la friteuse sans huile à un endroit qui risquerait de bloquer les entrées et sorties d'air de l'appareil.

Usage Général

Le récipient de cuisson interne 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 interne et retirez les accessoires.

Placez toujours les accessoires chauds sur une surface résistant à la chaleur ou une plaque de cuisson.

Faites preuve de **VIGILANCE** lorsque vous soulevez le récipient de

⚠ AVERTISSEMENT

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 Brands fourni avec la base de l'autocuiseur. L'utilisation de tout autre couvercle de cuisson sous pression ou de friture sans huile pourrait provoquer des dommages matériels.

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

Ne touchez PAS la partie métallique du couvercle, 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 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.

Ne laissez PAS les enfants 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.

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

NE PAS laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.

Cuisson sous Pression

Cet appareil cuit sous pression. Laissez cet appareil évacuer la pression naturellement ou libérez tout surplus de pression avant

⚠ AVERTISSEMENT

l'ouverture. Un usage incorrect peut entraîner des brûlures, des blessures et/ou des dommages matériels.

Assurez-vous que l'appareil est correctement fermé avant de l'utiliser.

VÉRIFIEZ que la soupape de libération de vapeur est installée.

UTILISEZ le couvercle Instant Brands lors de la cuisson sous pression. Pour savoir comment utiliser le couvercle, reportez-vous au manuel de l'utilisateur ou au guide de démarrage.

ARRÊTEZ l'appareil si un flux de vapeur constant s'échappe de la sortie d'air chaud pendant plus de 3 minutes. Si de la vapeur s'échappe par les côtés du couvercle, arrêtez l'appareil et vérifiez que la bague d'étanchéité est bien installée.

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. Pour savoir comment nettoyer ces pièces, reportez-vous au manuel de l'utilisateur.

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 PAS déplacer 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 pressurisé, il risque de libérer un contenu brûlant et peut provoquer des brûlures ou d'autres blessures.

Ne placez PAS le visage, les mains ou toute partie du corps non protégée au-dessus de la sortie d'air chaud lorsque l'appareil fonctionne ou contient une pression résiduelle, et ne vous penchez

⚠ AVERTISSEMENT

pas sur l'appareil lorsque vous retirez le couvercle.

Remplissage excessif lors de la cuisson sous pression

Un remplissage excessif peut entraîner un risque de colmatage du tuyau d'évacuation de la vapeur et de développement d'une surpression.

Ne remplissez PAS le récipient de cuisson interne au-delà de la ligne « PC MAX – 2/3 ».

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

Faites preuve d'une grande **PRUDENCE** lorsque vous cuisez et libérez de la vapeur d'ingrédients la comporte de pomme, les canneberges, l'orge perlé, l'avoine, les pois cassés, les nouilles, etc., car ils sont susceptibles d'entraîner la formation de mousse ou d'écume, d'éclabousser ou d'obstruer la conduite et la soupape de libération de vapeur, et/ou la poignée de libération de vapeur.

Ne remplissez PAS le récipient interne au-delà de la ligne « PC MAX - 1/2 » lorsque vous cuisez de tels ingrédients. Si vous ne respectez pas cet avertissement, vous vous exposez à des risques de blessures et/ou de dommages matériels, et la garantie pourra être annulée.

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

VÉRIFIEZ que la bague d'étanchéité est correctement installée

Accessoires

UTILISEZ uniquement les accessoires ou les pièces autorisés par Instant Brands. L'utilisation de pièces ou d'accessoires non

⚠ AVERTISSEMENT

recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures, un incendie ou un choc électrique.

UTILISEZ uniquement le récipient de cuisson interne en acier inoxydable autorisé pour le Duo Plus afin de réduire le risque de fuite de pression.

REMPLECEZ uniquement la bague d'étanchéité par un modèle autorisé par Instant Brands pour éviter de vous blesser et d'endommager l'appareil.

N'utilisez pas les accessoires fournis dans un four à micro-ondes, un grille-pain, un four à convection ou un four conventionnel, ni sur une plaque de cuisson vitrocéramique, électrique ou à gaz, ou un barbecue de jardin.

Entretien et Stockage

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

Ne stockez PAS de matériaux dans la base de l'autocuiseur lorsque vous ne l'utilisez pas.

Ne placez aucun matériau combustible (par ex. papier, carton, plastique, polystyrène ou bois) dans l'appareil.

Cordon d'alimentation

Le cordon d'alimentation utilisé est court, ceci afin d'éviter que des enfants le saisissent, s'y accrochent ou trébuchent dessus. Gardez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants. Ne laissez jamais le cordon pendre du plan de travail et n'utilisez jamais de prise sous le plan de travail, ni de rallonge.

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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 jamais la mise à la terre.

Si l'appareil inclut 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.

Avertissement relatif à l'électricité

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. Afin d'éviter les chocs électriques : Déconnectez l'appareil en sélectionnant **Cancel** (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.

N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé(e), ou s'il a subi une chute, un dysfonctionnement ou un dommage quelconque. En cas de besoin, contactez le service client par e-mail à l'adresse **EUSupport@instantbrands.com** ou par téléphone au **+44 (0) 3331 230051**.

Ne modifiez jamais les mécanismes de sécurité. Cela pourrait entraîner des blessures ou des dommages matériels.

Ne placez PAS de liquide ou d'ingrédients dans la base de l'autocuiseur sans le récipient de cuisson interne.

Ne plongez pas le cordon d'alimentation, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou un autre liquide.

⚠ AVERTISSEMENT

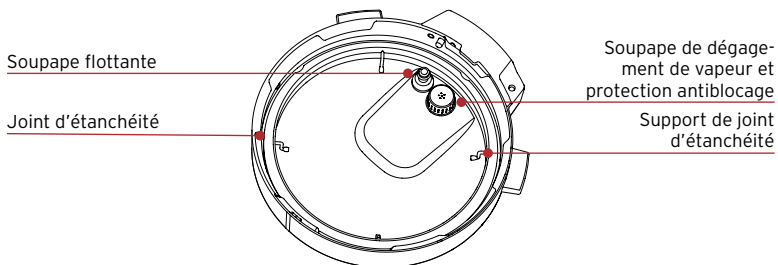
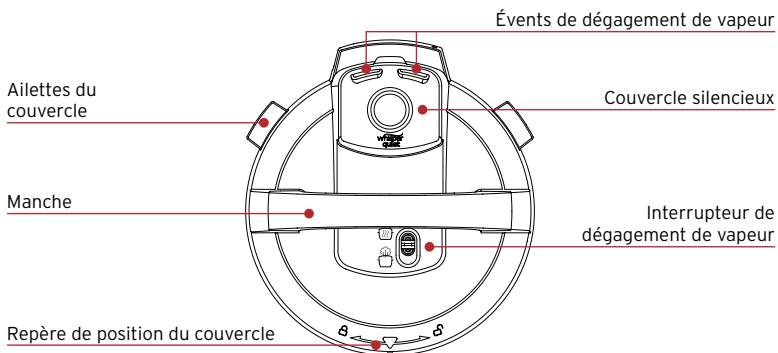
N'utilisez pas l'appareil avec une alimentation électrique autre que du 220-240 V ~ 50-60 Hz.

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

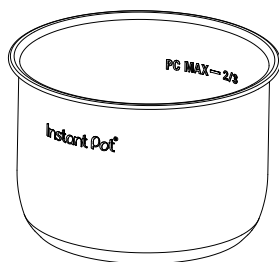
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONTENU DE L'EMBALLAGE

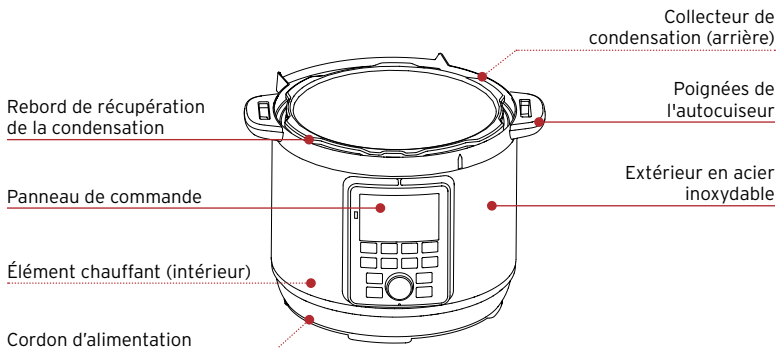
Couvercle



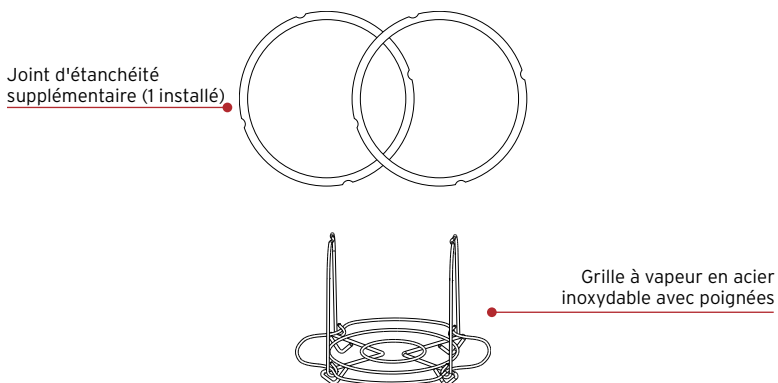
Récipient de cuisson intérieur en acier inoxydable



Base de l'autocuiseur



Pièces + accessoires



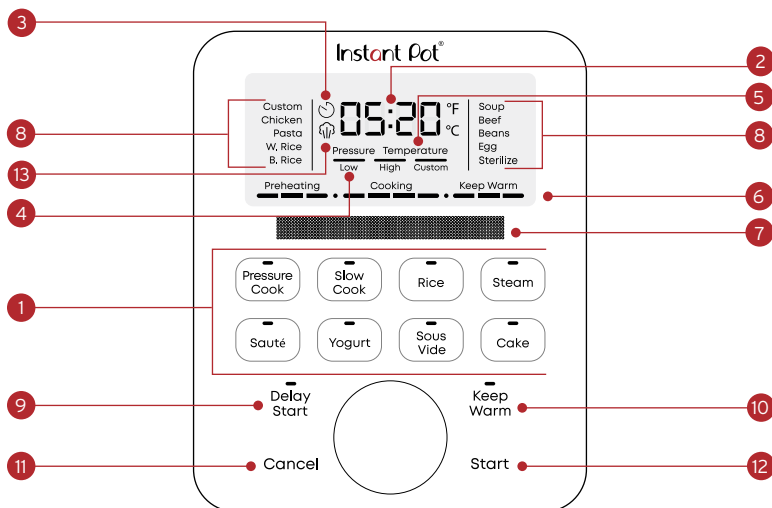
Les illustrations sont fournies à titre de référence et peuvent différer du produit réel.

N'oubliez pas de recycler !

Nous avons conçu cet emballage dans un souci de durabilité. Veuillez recycler tout ce qui peut l'être dans la région où vous vivez.

UTILISATION DE VOTRE DUO PLUS EN MODE SILENCIEUX

Panneau de commande



1. Réglages du programme intelligent
 - Préréglages de cuisson
2. Durée
 - Temps de cuisson
 - Temps de démarrage différé
 - Temps de maintien au chaud
3. Indicateur de démarrage différé
 - Indique que le démarrage différé est actif
4. Indicateur de pression
 - Lorsqu'il est allumé, il indique le niveau de pression sélectionné
5. Indicateur de température
 - Lorsqu'il est allumé, il indique la température sélectionnée
6. Barre de progression
 - Affiche la progression de la cuisson
7. Affichage des messages
 - Affiche les consignes de cuisson
8. Programmes de cuisson
 - Le programme actif sera allumé
9. Démarrage différé
 - Le voyant affiche l'état ALLUMÉ
10. Maintenir au chaud
 - Le voyant affiche l'état ALLUMÉ
11. Annuler
12. Démarrer
13. Icône de vapeur
 - Lorsqu'il est allumé, le multicuiseur est sous pression

Messages d'état

Le panneau de commande affiche les informations nécessaires à l'utilisation de votre Instant Duo Plus.

OFF	Mode veille
On	Mode préchauffage
Hot	Le programme intelligent Sauté est prêt à ajouter des aliments
00:00	Durée • Programme intelligent : temps de cuisson restant • Démarrage différé : délai avant le démarrage du programme intelligent • Maintien au chaud : durée pendant laquelle les aliments ont été réchauffés
boil	Le programme intelligent Yaourt est en cycle de pasteurisation
End	Programme intelligent terminé (le maintien au chaud est désactivé)
Lid	Le couvercle n'est pas sur l'appareil ou n'est pas correctement fixé
Food	Le cuiseur surchauffe en raison d'un manque de liquide. Voir Dépannage .
burn	Le cuiseur surchauffe en raison d'un manque de liquide. Voir Dépannage .
E*	Une erreur s'est produite. Voir Dépannage .

Activation/désactivation du son

Activer le son

En mode Ready (prêt), appuyez sur les touches **Delay Start** (démarrage différé) et **Keep Warm** (maintenir au chaud) et maintenez-les enfoncées pendant 5 secondes. L'écran affiche **Sound Off** (son désactivé)

Activer/désactiver le son

En mode Ready (prêt), appuyez sur les touches **Delay Start** (démarrage différé) et **Keep Warm** (maintenir au chaud) et maintenez-les enfoncées pendant 5 secondes. L'écran affiche **Sound Off** (son activé).
Vous ne pouvez pas désactiver les alertes de sécurité sonores (bips).

Modifier l'échelle de température

Régler sur Fahrenheit

En mode Ready (et lorsque l'échelle est réglée sur Celsius), appuyez sur la molette de **contrôle** et maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes. L'écran affiche **Temp Unit F**.

Régler sur Celsius

En mode Ready (et lorsque l'échelle est réglée sur Fahrenheit), appuyez sur la molette de **contrôle** et maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes. L'écran affiche **Temp Unit C**.

Différer le début de la cuisson

Vous pouvez régler un démarrage différé pour 10 minutes au minimum et 24 heures au maximum.

1. Sélectionnez un programme intelligent, réglez les paramètres comme vous le souhaitez, puis appuyez sur **Démarrage différé**.
2. Lorsque le champ des minutes clignote, tournez la **molette de contrôle** pour régler les minutes (par incréments de 10 minutes) et appuyez sur **Start** pour sélectionner.
3. Le démarrage différé commence automatiquement et le compte à rebours s'enclenche.
4. Lorsque le démarrage différé se termine, le programme intelligent commence.

Régler une minuterie (sans cuisson)

Vous pouvez régler une minuterie pour 1 minute au minimum et 60 minutes au maximum.

1. Lorsque l'appareil est en marche et que l'écran affiche **Ready**, appuyez sur **Démarrage différé**.
2. Lorsque le champ des minutes clignote, tournez la **molette de contrôle** pour régler les minutes (par incréments d'une minute).
3. Appuyez sur **Start** pour démarrer la minuterie.

Annuler la cuisson

En mode Préchauffage, Cuisson ou Maintien au chaud, appuyez sur « **Cancel** » (annuler). L'écran affiche **Ready** (prêt).

Réinitialiser l'appareil aux paramètres d'origine

Réinitialiser les différents programmes

- Lorsque le cuiseur est en mode Ready (prêt), appuyez sur une touche de programme et maintenez-la enfoncée pendant plus de 3 secondes. L'écran affiche **Ready** (prêt).

Le niveau de pression, le temps de cuisson et la température du programme sont rétablis à leurs valeurs par défaut.

Réinitialiser les différents programmes pendant la cuisson

- Lorsque le cuiseur est en mode cuisson, appuyez sur le bouton de ce programme pendant plus de 3 secondes. L'écran revient au programme de cuisson en cours, mais avec les réglages d'usine par défaut.

Le niveau de pression, le temps de cuisson et la température du programme sont rétablis à leurs valeurs par défaut.

Réinitialiser tous les paramètres du programme

- Lorsque le cuiseur est en mode Ready (prêt), appuyez sur **Cancel** (annuler) pendant plus de 3 secondes. L'écran affiche **Ready** (prêt).

Les paramètres de l'appareil sont rétablis à leurs valeurs par défaut.

CONFIGURATION INITIALE

Nettoyage avant utilisation

1. Lavez le récipient de cuisson intérieur à l'eau chaude savonneuse. 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 du cuiseur avec un chiffon doux pour vous assurer qu'il n'y a pas de particules d'emballage éparées.

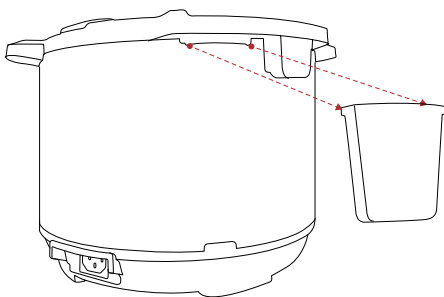
Mise en place du collecteur de condensation

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.

Retirez le collecteur de condensation

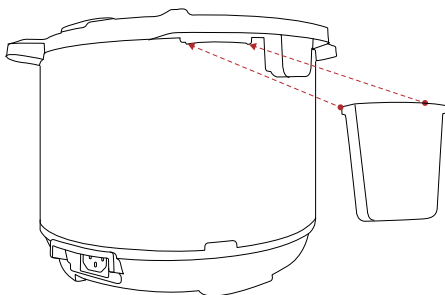
- Retirez le collecteur de condensation en l'écartant de la base de l'autocuiseur, ne tirez pas vers le bas.

Repérez les onglets sur la base de l'autocuiseur et les rainures sur le collecteur de condensation.



Installez 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.



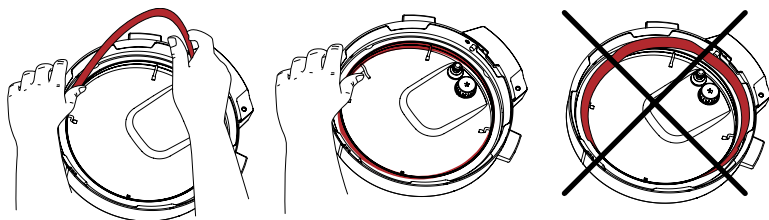
Utilisation du joint d'étanchéité

Lorsque le couvercle est fermé, le joint d'étanchéité installé sur la face inférieure du couvercle assure la fermeture hermétique entre le couvercle et la base du cuiseur.

- Le joint d'étanchéité doit être installé avant d'utiliser le cuiseur et doit être nettoyé après chaque utilisation.
- Installez un seul joint d'étanchéité à la fois ; utilisez-en un pour les plats sucrés et un autre pour les plats salés.
- 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 des étirements, des déformations ou une détérioration.

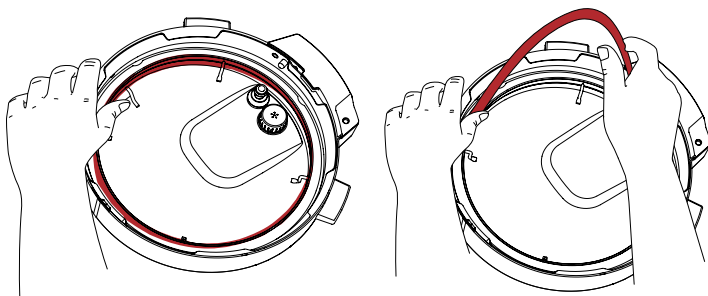
Installer le joint d'étanchéité

1. Placez le joint d'étanchéité sur son support et appuyez dessus pour le mettre en place. Appuyez fermement pour vous assurer qu'il n'y a pas de plis.
2. Le joint d'étanchéité doit être bien serré et ne doit pas tomber lorsque le couvercle est retourné.



Retirer le joint d'étanchéité

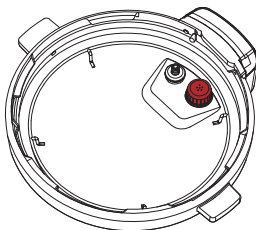
1. Saisissez le bord du joint d'étanchéité et sortez-le de l'arrière du support du joint d'étanchéité.
2. Inspectez le support pour vous assurer qu'il est fixé, centré et d'une hauteur égale sur tout le pourtour du couvercle. Si le support du joint d'étanchéité est déformé, n'essayez pas de le réparer.



Protection antiblocage

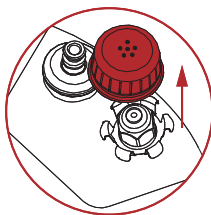
La protection antiblocage empêche les particules d'ingrédients de remonter dans le tuyau de dégagement de vapeur et contribue ainsi à réguler la pression.

En tant que partie intégrante de la sécurité du produit, la protection antiblocage doit être installée avant l'utilisation et nettoyée fréquemment.



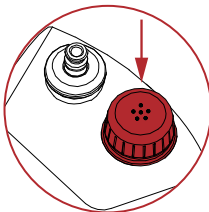
Retirer la protection antiblocage

- Saisissez le couvercle comme un volant et appuyez fermement avec les pouces sur le côté de la protection antiblocage (pressez en direction du couvercle et vers le haut), jusqu'à la libérer des crochets situés en dessous.



Installer la protection antiblocage

- Placez la protection antiblocage sur les crochets et appuyez dessus jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en position. N'essayez pas d'utiliser l'autocuiseur sans avoir installé le bouclier antiblocage.



Branchez le cordon

- Lorsque vous êtes prêt à utiliser votre Instant Pot Duo Plus, branchez le cordon électrique dans la prise située à l'arrière de l'appareil.

Test de fonctionnement

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

Pour effectuer un test de fonctionnement :

1. Ajouter 500 ml d'eau dans le récipient de cuisson intérieur.
2. Placez le récipient de cuisson intérieur dans la base du cuiseur.
3. Placez le couvercle sur la base du cuiseur et verrouillez le couvercle.
Voir « Comment verrouiller le couvercle » ci-dessous
4. Appuyez sur **Pressure Cook** (cuisson sous pression) sur le panneau de commande.
5. Appuyez sur **la molette de contrôle**, puis tournez **la molette** pour régler le temps de cuisson sur 5 minutes.
6. Appuyez sur « **Keep Warm** » (maintenir au chaud) pour désactiver le réglage de maintien au chaud.
7. Appuyez sur **Start** (Démarrer) pour commencer. L'écran de message affiche **Préchauffage**.
8. Lorsque la cuisson est terminée, l'écran affiche **NE PAS OUVRIR LE COUVERCLE**.
9. Libérez la vapeur en mettant l'interrupteur de dégagement de vapeur sur la position  « **Vent** » (évacuation). Lorsque la vapeur est complètement libérée, l'écran affiche alternativement « **OK to Open Lid** » (OK, vous pouvez ouvrir couvercle) et « **End** » (fin).
Voir « Comment libérer la vapeur » ci-dessous pour des instructions complètes
10. Déverrouiller et ouvrir le couvercle.
Voir « Comment déverrouiller le couvercle » ci-dessous
11. Jetez l'eau restante, puis lavez et séchez le récipient de cuisson intérieur.

Vous pouvez à présent préparer un repas avec votre Pot Duo Plus !

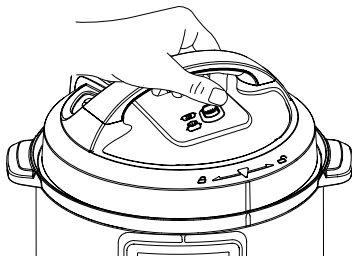
UTILISATION DU COUVERCLE

Vous utiliserez le couvercle de cuisson sous pression pour la plupart des programmes de cuisson, et en particulier pour la cuisson sous pression. Utilisez toujours le couvercle de cuisson sous pression fourni avec la base de cuisson Instant Pot Duo Plus.

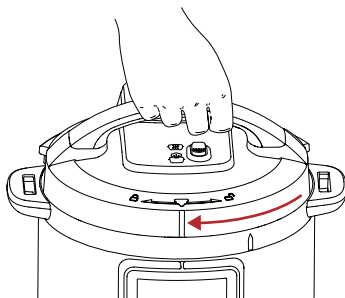
Comment fermer et verrouiller le couvercle

Lors de la cuisson sous pression, vous devez bien verrouiller le couvercle afin que la vapeur ne s'échappe pas. Lorsque vous placez le couvercle sur la base du cuiseur :

1. Aligned la ligne du couvercle sur la flèche située sur le côté du panneau de commande.



2. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la ligne sur le couvercle soit alignée avec la ligne sur le panneau de commande.

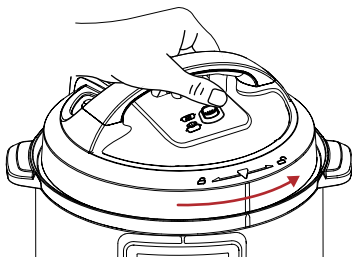


Si le couvercle n'est pas fermé et verrouillé lorsque vous démarrez un programme de cuisson, l'écran affiche **Turn to Lock Lid** (tourner pour verrouiller le couvercle) et l'appareil ne commencera pas la mise sous pression.

Comment déverrouiller et ouvrir le couvercle

Une fois la vapeur complètement libérée, vous devez déverrouiller le couvercle avant de l'ouvrir :

1. Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la ligne sur le couvercle soit alignée avec la flèche sur le côté du panneau de commande.



2. Soulevez délicatement le couvercle et retirez-le de la base du cuiseur.

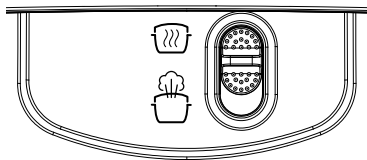
Lorsqu'un programme de cuisson est terminé et que la vapeur a été libérée, l'icône de vapeur à l'écran  disparaît et l'écran affiche le message **END** (FIN) s'affiche et « **OK to Open Lid** » (OK, vous pouvez ouvrir le couvercle).

Comment évacuer la vapeur

L'Instant Pot Duo Plus peut libérer la vapeur naturellement ou rapidement. Utilisez l'option la mieux adaptée au type d'ingrédient que vous préparez.

Dégagement naturel de vapeur

1. Après la cuisson, laissez l'interrupteur de dégagement de vapeur en position « Seal »  (sceller) jusqu'à ce que toute la pression soit relâchée.

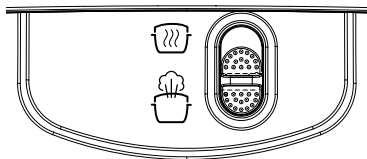


2. Lorsque la pression est relâchée, l'icône de vapeur sur l'écran  disparaît et l'écran affiche « OK to Open Lid », retirez le couvercle.

Libération rapide de la vapeur

La vapeur s'échappe rapidement lorsque vous placez l'interrupteur de dégagement la vapeur sur la position « Vent » (évacuation). À utiliser pour : Des ingrédients ayant tendance à trop cuire, comme les légumes et les fruits de mer.

1. Après la cuisson, placez l'interrupteur de dégagement de **vapeur** sur la position « Vent »  (évacuation) et attendez que toute la pression se relâche.



2. Lorsque la pression est relâchée, l'icône de vapeur sur l'écran  disparaîtra et l'écran affiche « OK to Open Lid », retirez le couvercle.

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 le document Sécurité, entretien et garantie.

Cuisson sous pression

La cuisson sous pression utilise de la vapeur sous pression pour cuire les aliments rapidement et uniformément. Chaque programme intelligent spécifique est conçu pour cuire sous pression un type d'aliment spécifique. Vous pouvez ajuster les paramètres en fonction de votre recette.

Choisissez parmi ces programmes intelligents :

Programme	Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson minimum	Temps de cuisson maximum	Niveau de pression par défaut
Coutume	10 minutes (00:10)	0 minute (00:00)	8 heures (08:00)	haut
Poulet	10 minutes (00:10)	0 minute (00:00)	4 heures (04:00)	haut
Pâtes	1 minute (00:01)	0 minute (00:00)	1 heure (01:00)	haut
Soupe	30 minutes (00:30)	0 minute (00:00)	4 heures (04:00)	haut
Bœuf	30 minutes (00:30)	0 minute (00:00)	4 heures (04:00)	haut
Haricots	20 minutes (00:20)	0 minute (00:00)	4 heures (04:00)	haut
Œuf	5 minutes (00:05)	0 minute (00:00)	10 minutes (00:10)	faible
Stériliser	10 minutes (00:10)	0 minute (00:00)	30 minutes (00:30)	haut

Autres réglages

- Le maintien au chaud automatique est activé par défaut pour tous les programmes de cuisson sous pression.
- Le démarrage différé est disponible pour tous les programmes de cuisson sous pression.

Comment cuire sous pression

Préparation

Coupez, hachez, assaisonnez ou faites mariner vos ingrédients conformément à la recette.

Préchauffer

1. Ajoutez les ingrédients dans le récipient de cuisson intérieur et placez-le dans la base du cuiseur.
2. Placez le couvercle sur la base du cuiseur et verrouillez le couvercle.
3. Appuyez sur **Pressure Cook** (cuisson sous pression) sur le panneau de commande.
4. Tournez **la molette de contrôle** pour mettre en surbrillance le programme intelligent que vous souhaitez utiliser, puis appuyez sur **la molette de contrôle** pour le sélectionner.
5. La durée de cuisson par défaut clignote. Pour la sélectionner, appuyez sur **la molette de contrôle**. Ou tournez **la molette de contrôle** pour la modifier, puis appuyez sur **la molette de contrôle** pour la sélectionner.
6. Le niveau de pression par défaut clignote. Pour le sélectionner, appuyez sur **la molette de contrôle**. Ou tournez **la molette de contrôle** pour le modifier, puis appuyez sur **la molette de contrôle** pour le sélectionner.
7. Pour retarder la cuisson, appuyez sur **Démarrage différé**, puis tournez **la molette de contrôle** pour sélectionner le temps de retard.
8. Le maintien au chaud est **ACTIVÉ** par défaut. Appuyez sur « **Keep Warm** » (maintenir au chaud) pour l'éteindre.
9. Appuyez sur **Start** (Démarrer). L'écran affiche **Préchauffage** et l'appareil monte en pression.

Il faut compter 10 à 15 minutes pour atteindre le niveau de pression nécessaire à la cuisson. Les aliments surgelés augmentent le temps de préchauffage.

Cuisson

1. Lorsque la pression est prête, le message « **Do Not Open Lid** » (ne pas ouvrir le couvercle) s'affiche. La cuisson démarre et la barre de progression indique « **Cooking** » (cuisson).
2. Le temps de cuisson commence à se décompter.

Vous pouvez appuyer sur Annuler pour arrêter la cuisson à tout moment.

Arrêter la cuisson

1. Lorsque le temps de cuisson atteint 00:00, la cuisson s'arrête.
2. Si le maintien au chaud est activé, le décompte du temps commence.

Libération de la vapeur

Choisissez la méthode de libération de la vapeur qui convient à votre recette.

Consultez « Comment évacuer la vapeur » ci-dessus pour plus de détails.

Utilisation d'un liquide pour créer de la vapeur

Pour produire la vapeur nécessaire, la cuisson sous pression a besoin de liquide dans le récipient de cuisson intérieur. En fonction de la taille de votre Instant Pot Duo Plus, voici les quantités minimales dont vous aurez besoin :

Capacité Instant Pot	Quantité minimale de liquide pour la cuisson sous pression*
5.7 litres	12 oz / 375 mL

**Sauf mention contraire dans la recette.*

Les liquides utilisés pour la cuisson sous pression doivent être à base d'eau, par exemple du bouillon, de la soupe ou du jus. Si vous utilisez de la soupe en boîte, condensée ou à base de crème, ajoutez de l'eau comme indiqué ci-dessus.

CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE

La cuisson à basse température vous permet de réaliser vos recettes préférées de mijotage et de cuisson à l'étouffée, comme le faisait votre grand-mère. Ce programme n'utilise pas de pression pour cuire les ingrédients.

Choisissez parmi ces programmes intelligents :

programme	Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson minimum	Temps de cuisson maximum	Niveau de pression par défaut
Coutume	4 heures (04:00)	30 minutes (00:30)	99 heures, 30 minutes (99:30)	haut
poulet	4 heures (04:00)	30 minutes (00:30)	99 heures, 30 minutes (99:30)	haut
Pâtes	3 heures (03:00)	30 minutes (00:30)	99 heures, 30 minutes (99:30)	haut
soupe	6 heures (06:00)	30 minutes (00:30)	99 heures, 30 minutes (99:30)	haut
bœuf	6 heures (06:00)	30 minutes (00:30)	99 heures, 30 minutes (99:30)	haut
haricots	8 heures (08:00)	30 minutes (00:30)	99 heures, 30 minutes (99:30)	haut

Autres réglages

- Le maintien au chaud automatique est activé par défaut pour tous les programmes de cuisson à basse température.
- Le démarrage différé est disponible pour tous les programmes à basse température.

Comment cuire à basse température

Préparation

Coupez, hachez, assaisonnez ou faites mariner vos ingrédients conformément à la recette.

Cuisson

1. Ajoutez les ingrédients dans le récipient de cuisson intérieur et placez-le dans la base du cuiseur.
2. Placez le couvercle sur la base du cuiseur et verrouillez le couvercle.
3. Appuyez sur **Slow Cook** (Cuisson à basse température).
4. Tournez **la molette de contrôle** pour mettre en surbrillance le programme intelligent que vous souhaitez utiliser, puis appuyez sur **la molette de contrôle** pour le sélectionner.
5. La durée de cuisson par défaut clignote. Pour la sélectionner, appuyez sur **la molette de contrôle**. Ou pour la modifier, tournez **la molette de contrôle**, puis appuyez sur **la molette** pour la sélectionner.
6. La température de cuisson par défaut clignote. Pour la sélectionner, appuyez sur **la Molette de contrôle**. Ou pour la modifier, tournez **la Molette de contrôle**.
7. Vous pouvez retarder la cuisson si vous le souhaitez. Appuyez sur **Delay Start** (démarrage différé), puis tournez **la molette de contrôle** pour sélectionner le **délai de temporisation**.
8. Le maintien au chaud est **ACTIVÉ** par défaut. Appuyez sur « **Keep Warm** » (maintenir au chaud) pour l'éteindre.
9. Appuyez sur **Start** (Démarrer). Le préchauffage commence. Lorsque l'appareil est prêt, la cuisson démarre et la barre de progression indique **Cooking** (cuisson).
10. Le temps de cuisson commence à se décompter.

Vous pouvez appuyer sur Annuler pour arrêter la cuisson à tout moment.

Arrêter la cuisson

1. Lorsque le temps de cuisson atteint 00:00, la cuisson s'arrête.
2. Si le maintien au chaud est activé, le décompte du temps commence.

RIZ

Le programme Riz utilise la vapeur sous pression pour cuire le riz rapidement et uniformément. Vous pouvez ajuster les paramètres en fonction de votre recette.

Choisissez parmi ces programmes intelligents :

programme	Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson minimum	Temps de cuisson maximum	Niveau de pression par défaut
Coutume	12 minutes (00:12)	0 minute (00:00)	1 heures (01:00)	faible
Riz blanc	12 minutes (00:12)	0 minute (00:00)	30 minutes (00:30)	faible
Riz brun	30 minutes (00:30)	0 minute (00:00)	1 heures (01:00)	haut

Autres réglages

- Le maintien au chaud automatique est activé par défaut pour tous les programmes Riz.
- Le démarrage différé est disponible pour tous les programmes Riz.

Comment cuire le riz

1. Ajoutez les ingrédients dans le récipient de cuisson intérieur et placez-le dans la base du cuiseur.
2. Placez le couvercle sur la base du cuiseur et verrouillez le couvercle.
3. Appuyez sur **Rice** (riz) sur le panneau de commande.
4. Tournez la **molette de contrôle** pour mettre en surbrillance le programme intelligent que vous souhaitez utiliser, puis appuyez sur

la molette de contrôle pour le sélectionner.

5. La durée de cuisson par défaut clignote. Pour la sélectionner, appuyez sur **la molette de contrôle**. Ou pour la modifier, tournez **la molette de contrôle**, puis appuyez sur la molette pour la sélectionner.
6. Le niveau de pression par défaut clignote. Pour le sélectionner, appuyez sur **la molette de contrôle**. Ou pour le modifier, tournez **la molette de contrôle**.
7. Vous pouvez retarder la cuisson si vous le souhaitez. Appuyez sur **Delay Start** (démarrage différé), puis tournez **la molette de contrôle** pour sélectionner le délai de temporisation.
8. Le maintien au chaud est **ACTIVÉ** par défaut. Appuyez sur « **Keep Warm** » (maintenir au chaud) pour l'éteindre.
9. Appuyez sur **Start** (Démarrer). L'écran affiche **Préchauffage** et l'appareil monte en pression.

Il faut compter 10 à 15 minutes pour atteindre le niveau de pression nécessaire à la cuisson.

Cuisson

1. Lorsque la pression est prête, le message « **Do Not Open Lid** » (ne pas ouvrir le couvercle) s'affiche. La cuisson démarre et la barre de progression indique « **Cooking** » (cuisson).
2. Le temps de cuisson commence à se décompter.

Vous pouvez appuyer sur Annuler pour arrêter la cuisson à tout moment.

Arrêter la cuisson

1. Lorsque le temps de cuisson atteint 00:00, la cuisson s'arrête.
2. Si le maintien au chaud est activé, le décompte du temps commence.

Libération de la vapeur

Choisissez la méthode de libération de la vapeur qui convient à votre recette.

Consultez « Comment évacuer la vapeur » pour plus de détails.

VAPEUR

Le programme Vapeur permet de cuire les aliments à la vapeur, sans pression ; il est particulièrement utile pour les légumes tels que les brocolis, les courgettes, les carottes, etc. Vous pouvez ajuster les paramètres en fonction de votre recette ou de vos goûts.

programme	Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson minimum	Temps de cuisson maximum	Niveau de pression par défaut
Coutume	10 minutes (00:10)	1 minute (00:01)	1 heures (01:00)	Haut

Autres réglages

- Le maintien au chaud automatique n'est pas disponible.
- Le démarrage différé n'est pas disponible.

Comment cuire à la vapeur

Préparation

Coupez ou hachez les ingrédients selon votre recette.

Cuisson

1. Ajoutez les ingrédients dans le récipient de cuisson intérieur et placez-le dans la base du cuiseur.
2. Placez le couvercle sur la base du cuiseur et verrouillez le couvercle.
3. Appuyez sur « **Steam** » (vapeur) et « Custom » (personnalisation) clignote sur le panneau de commande.
4. La durée de cuisson par défaut clignote. Pour la sélectionner, appuyez sur **la molette de contrôle**. Ou pour la modifier, tournez **la molette de contrôle**, puis appuyez sur la molette pour la sélectionner.
5. La température de cuisson par défaut clignote. Pour la sélectionner,

appuyez sur **la Molette de contrôle**. Ou pour la modifier, tournez **la molette de contrôle**.

6. Appuyez sur **Start** (Démarrer). Le préchauffage commence. Lorsque l'appareil est prêt, la cuisson démarre et la barre de progression indique **Cooking** (cuisson).
7. Le temps de cuisson commence à se décompter.

Vous pouvez appuyer sur Annuler pour arrêter la cuisson à tout moment.

Arrêter la cuisson

- Lorsque le temps de cuisson atteint 00:00, la cuisson s'arrête.

SAUTÉ

Utilisez Sauté à la place d'une poêle ou d'une casserole. La cuisson sautée peut intensifier les saveurs des ingrédients ou permettre de faire mijoter, d'épaissir ou de réduire les sauces.

Choisissez parmi ces programmes intelligents :

Programme	Température de cuisson (fixe)	Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson minimum	Temps de cuisson maximum
faible	221° F (105° C)	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 heures (01:00)
haut	375° F (190° C)	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 heures (01:00)
Coutume 1	203° F (95° C)	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 heures (01:00)
Coutume 2	230° F (110° C)	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 heures (01:00)
Coutume 3	275° F (135° C)	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 heures (01:00)
Coutume 4	320° F (160° C)	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 heures (01:00)
Coutume 5	375° F (190° C)	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 heures (01:00)

Autres réglages

- Le maintien au chaud automatique est désactivé par défaut.
- Le démarrage différé n'est pas disponible.

Comment utiliser la cuisson sautée

Préparation

Coupez, hachez, assaisonnez ou faites mariner vos ingrédients conformément à la recette.

Préchauffer

1. Placez le récipient de cuisson intérieur vide dans la base de l'autocuiseur. Ne fermez pas le couvercle.
2. Appuyez sur **Sauté** et le programme intelligent personnalisé se met à clignoter.
3. La durée de cuisson par défaut clignote. Pour la sélectionner, appuyez sur **la molette de contrôle**. Ou pour la modifier, tournez **la molette de contrôle**, puis appuyez sur la molette pour la sélectionner.
4. La température de cuisson par défaut clignote. Pour la sélectionner, appuyez sur **la molette de contrôle**. Ou pour la modifier, tournez **la molette de contrôle**.
5. Appuyez sur **Start** (Démarrer). La cuisson démarre et la barre de progression indique **Préchauffage**.

Cuisson

1. Lorsque l'écran affiche « **Hot** » (chaud), ajoutez les ingrédients sans fermer le couvercle.
2. Le temps de cuisson commence à se décompter.

Vous pouvez appuyer sur Annuler pour arrêter la cuisson à tout moment.

Arrêter la cuisson

- Lorsque le temps de cuisson atteint 00:00, la cuisson s'arrête.

Cuisson sautée avant la cuisson sous pression ou à basse température

Il est souvent préférable de faire sauter les ingrédients pour les dorer avant de poursuivre la cuisson.

1. Faites sauter les ingrédients.
2. Appuyez sur **Cancel** (Annuler).

*Vous pouvez déglacer le récipient de cuisson intérieur avant de passer à la **cuisson sous pression** ou à la **cuisson à basse température** (voir **déglçage** ci-dessous)*

3. Sélectionnez le programme intelligent que vous souhaitez utiliser pour terminer la cuisson.

Déglçage

Le déglçage est un processus consistant à ajouter du liquide dans une poêle chaude, libérant ainsi tous les délicieux morceaux caramélisés fixés à la surface.

1. Retirez les ingrédients du récipient intérieur.
2. Ajoutez de l'eau, du bouillon ou du vin.
3. Utilisez une cuillère en bois ou une spatule en silicone pour libérer les ingrédients ayant adhéré au fond du récipient de cuisson intérieur.

YAOURT

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

Choisissez parmi ces paramètres dans le programme intelligent Yaourt:

Processus	Temps de cuisson par défaut	Température par défaut	Plage de temps personnalisée
Pasteuriser	3 minutes (00:03)	haut	NA

Fermentation (produit laitier)	8 heures (08:00)	faible	NA
Fermenter (non laitier, personnalisé)	8 heures (08:00)	faible	Min 30 minutes (00:30) Max 99 heures, 30 minutes (99:30)

Autres réglages

- Le maintien au chaud automatique n'est pas disponible.
- Le démarrage différé n'est pas disponible.

Préparer du yaourt

Pasteuriser le lait

1. Ajoutez le lait dans le récipient de cuisson intérieur et placez-le dans la base du cuiseur.
2. Placez le couvercle sur la base du cuiseur et verrouillez le couvercle.
3. Appuyez sur « **Yogurt** » (yaourt) et le programme intelligent personnalisé clignote.
4. La durée de cuisson par défaut clignote. Appuyez sur **la molette de contrôle** pour sélectionner un réglage personnalisé.
5. À l'aide de **la molette de contrôle**, modifiez la température par défaut en la plaçant sur High (élevée). L'écran indique BOIL (BOUILLIR).
6. Appuyez sur **Start** (Démarrer). La cuisson démarre et la barre de progression indique **Préchauffage**.
7. Lorsque la pasteurisation est terminée, l'écran affiche **End** (fin).

Le lait doit atteindre une température minimale de 161°F / 72°C pour être pasteurisé.

Ajout de culture starter

1. Laissez refroidir le lait pasteurisé à 43°C / 110°F.
2. Ajoutez une culture starter au lait en suivant les instructions de l'emballage.

Si vous utilisez du yaourt nature comme starter, veillez à ce qu'il contienne une culture active. Ajoutez 30 ml (2 c. à soupe) de yaourt par 3,7 L (1 gallon) de lait ou suivez une recette éprouvée.

3. Placez et fermez le couvercle.

Fermentation

1. Appuyez sur « **Yogurt** » (yaourt).
2. Passez en mode normal en appuyant à nouveau sur « **Yogurt** » (yaourt) ; l'écran affiche **8 heures** (08:00).
3. La durée de fermentation par défaut clignote. Pour la sélectionner, appuyez sur la molette de contrôle. Ou pour la modifier, tournez **la molette de contrôle**, puis appuyez sur **la molette pour la sélectionner**.
4. Après 10 secondes, le cuiseur commence à chauffer ; l'écran affiche le compte à rebours à partir de 00:00.
5. Lorsque la fermentation est terminée, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche « **End** » (fin).

Une période de fermentation plus longue produira un yaourt plus acidulé.

6. Laissez refroidir le yaourt.
7. Placez-le au réfrigérateur 12 à 24 heures pour développer les saveurs.

Quelle quantité préparer ?

Capacité Instant Pot	Volume de lait minimal	Volume de lait maximal
5.7 liters	32 oz / 1000 mL	128 oz / 3.8 L

SOUS VIDE

Le mode Sous vide cuit longuement les ingrédients plongés dans l'eau, protégés par un sac alimentaire étanche. Les ingrédients cuisent dans leur propre jus et deviennent très savoureux et tendres. Ce programme n'utilise pas de pression pour cuire les ingrédients.

Vous devez utiliser le couvercle de cuisson sous pression pour maintenir une température précise.

Choisissez parmi ces programmes intelligents :

Programme	Température par défaut	Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson maximum
Coutume	56°C 133°F	3 heures (03:00)	99 hrs, 30 min (99:30)
Poulet	60°C 140°F	2 heures (02:00)	99 hrs, 30 min (99:30)
Bœuf	54°C 130°F	2 heures (02:00)	99 hrs, 30 min (99:30)
Œuf	70°C 158°F	30 minutes (00:30)	24 hrs (24:00)

Autres réglages

- Le maintien au chaud automatique est désactivé par défaut.
- Le démarrage différé n'est pas disponible.

Ce dont vous avez besoin pour le mode Sous vide

- Pinces
- Sacs alimentaires étanches et refermables

OU

- Une scelleuse sous vide et des sacs alimentaires sous vide

Utiliser le mode Sous vide

Préparation

1. Coupez, hachez, assaisonnez ou faites mariner vos ingrédients conformément à la recette.

2. Ajoutez les ingrédients dans le sac ou la poche de cuisson et fermez hermétiquement.

Préchauffage

1. Placez le récipient de cuisson intérieur vide dans la base du cuiseur, remplissez d'eau tiède jusqu'à la ligne de demi-remplissage, puis fermez et verrouillez le couvercle.
2. Appuyez sur **Sous Vide** sur le panneau de commande.
3. Tournez **la molette de contrôle** pour mettre en surbrillance le programme intelligent que vous souhaitez utiliser, puis appuyez sur **la molette de contrôle** pour le sélectionner.
4. La durée de cuisson par défaut clignote. Pour la sélectionner, appuyez sur **la molette de contrôle**. Ou pour la modifier, tournez **la molette de contrôle**, puis appuyez sur la molette pour la sélectionner.
5. La température par défaut clignote. Pour la sélectionner, appuyez sur **la molette de contrôle**. Ou pour la modifier, tournez **la molette de contrôle**.
6. Appuyez sur **Start** (Démarrer). L'écran affiche « **Preheating** » (préchauffage) et l'appareil commence à chauffer.

Cuisson

1. Lorsque l'écran affiche « **Hot** » (chaud), déverrouillez et ouvrez le couvercle.
2. Ajoutez le sac ou le sachet de cuisson scellé dans le récipient de cuisson intérieur, puis refermez et verrouillez le couvercle.
3. Le temps de cuisson commence à se décompter.
4. Lorsque le temps de cuisson atteint 00:00, la cuisson s'arrête.

Vous pouvez appuyer sur Annuler pour arrêter la cuisson à tout moment.

Retirer les ingrédients

Lorsque la cuisson se termine, l'écran affiche **End** (Fin). Ouvrez le couvercle et utilisez les pinces pour retirer délicatement la poche de cuisson.

GÂTEAU

Le programme intelligent Cake (gâteau) utilise la vapeur sous pression pour cuire les gâteaux rapidement et uniformément, en particulier les cheesecakes. Vous pouvez ajuster les paramètres en fonction de votre recette.

programme	Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson minimum	Temps de cuisson maximum	Niveau de pression par défaut
Coutume	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	4 heures (04:00)	haut

Autres réglages

- Le maintien au chaud automatique est réglé par défaut sur ON.
- Le démarrage différé est disponible.

Comment cuire sous pression

Préparation

Préparez les ingrédients conformément à la recette.

Préchauffer

1. Ajoutez les ingrédients dans le récipient de cuisson intérieur et placez-le dans la base du cuiseur.
2. Placez le couvercle sur la base du cuiseur et verrouillez le couvercle.
3. Appuyez sur **Cake** et le programme intelligent personnalisé clignote.
4. La durée de cuisson par défaut clignote. Pour la sélectionner, appuyez sur **la molette de contrôle**. Ou pour la modifier, tournez **la molette de contrôle**, puis appuyez sur la molette pour la sélectionner.
5. Le niveau de pression par défaut clignote. Pour le sélectionner, appuyez sur **la molette de contrôle**. Ou pour le modifier, tournez **la molette de contrôle**.

6. Vous pouvez retarder la cuisson si vous le souhaitez. Appuyez sur **Delay Start** (démarrage différé), puis tournez la **molette de contrôle** pour sélectionner le délai de temporisation.
7. Le maintien au chaud est **ACTIVÉ** par défaut. Appuyez sur « **Keep Warm** » (maintenir au chaud) pour l'éteindre.
8. Appuyez sur **Start** (Démarrer). L'écran affiche Preheating (préchauffage) et l'Instant Pot Duo Plus monte en pression

Il faut compter 10 à 15 minutes pour atteindre le niveau de pression nécessaire à la cuisson.

Cuisson

1. Lorsque la pression est prête, le message « **Do Not Open Lid** » (ne pas ouvrir le couvercle) s'affiche. La cuisson démarre et la barre de progression indique « **Cooking** » (cuisson).
2. Le temps de cuisson commence à se décompter.

Vous pouvez appuyer sur Annuler pour arrêter la cuisson à tout moment.

Arrêter la cuisson

1. Lorsque le temps de cuisson atteint 00:00, la cuisson s'arrête.
2. Si le maintien au chaud est activé, le décompte du temps commence.

Libération de la vapeur

Choisissez la méthode de libération de la vapeur qui convient à votre recette.

Consultez « Comment évacuer la vapeur » pour plus de détails.

MAINTENIR AU CHAUD

Vous pouvez choisir d'activer automatiquement le maintien au chaud après la cuisson dans de nombreux programmes intelligents, et vous pouvez également utiliser le maintien au chaud séparément pour réchauffer les aliments.

Maintenir au chaud après la cuisson

1. Lorsque la cuisson est terminée, le réchauffement automatique commence. La minuterie indique le temps écoulé, jusqu'à 10 heures.
2. Pour désactiver le réchauffement automatique (soit pendant la cuisson, soit pendant le réchauffement automatique), appuyez sur « **Keep Warm** » (maintenir au chaud) et le bouton au-dessus de la touche s'éteint.

Réchauffer des aliments

1. En mode Standby (veille), appuyez sur « **Keep Warm** » (maintenir au chaud).
2. La durée de cuisson par défaut clignote. Pour la sélectionner, appuyez sur **la molette de contrôle**. Ou pour la modifier, tournez **la molette de contrôle**, puis appuyez sur la molette pour la sélectionner.
3. Le niveau de température par défaut clignote. Pour le sélectionner, appuyez sur **la molette de contrôle**. Ou pour le modifier, tournez **la molette de contrôle**.

Programme	Temps de cuisson par défaut	Température par défaut	Temps de cuisson min/max
Manuel	10 hrs (10:00)	haut	30 min / 10 hrs (00:30 / 10:00)

NETTOYAGE

Nettoyez votre Instant Pot Duo Plus après chaque utilisation.

Débranchez toujours l'appareil et laissez tous les composants revenir à température ambiante avant de les nettoyer. Avant l'utilisation ou le stockage, vérifiez que toutes les surfaces sont sèches.

Composant	Instructions de nettoyage
Accessoires • Panier vapeur • Collecteur de condensation • Joint d'étanchéité	• Lavez après chaque utilisation • Lavez à la main avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux ou lavez au lave-vaisselle dans le compartiment supérieur • N'utilisez jamais de détergents chimiques agressifs, de poudres ou de tampons à récurer sur les accessoires • Videz et rincez le collecteur de condensation après chaque utilisation
Couvercle et composants • Protection antiblocage • Joint d'étanchéité • Évent d'évacuation de la vapeur • Capuchon en silicone • Couvercle d'évacuation de la vapeur	• Lavez à la main avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux ou lavez au lave-vaisselle dans le compartiment supérieur • Retirez toutes les petites pièces du couvercle avant de le laver. • Une fois la soupape de dégagement de vapeur et la protection antiblocage retirés, nettoyez l'intérieur du tuyau de dégagement de vapeur pour éviter qu'il ne s'obstrue. • Pour évacuer l'eau du couvercle après le lavage, saisissez la poignée du couvercle et tenez-le à la verticale au-dessus d'un évier, puis tournez-le complètement. • Après le nettoyage, rangez le couvercle à l'envers sur la base du cuiseur • Stockez les joints d'étanchéité dans un endroit bien ventilé pour disperser les odeurs • Pour éliminer les odeurs du joint d'étanchéité, ajoutez 1 tasse (8 oz / 250 ml) d'eau et 1 tasse (8 oz / 250 ml) de vinaigre blanc dans le récipient de cuisson intérieur, et faites cuire sous pression pendant 5 à 10 minutes, puis utilisez le système de libération rapide de la vapeur

Récipient de cuisson intérieur	• Lavez après chaque utilisation. • Lavez à la main avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux ou lavez au lave-vaisselle* • Vous devrez peut-être utiliser une éponge humidifiée au vinaigre pour frotter les traces tenaces laissées par l'eau • Pour les résidus alimentaires tenaces ou brûlés, faites tremper quelques heures dans de l'eau chaude avant de nettoyer • Séchez toutes les surfaces extérieures avant d'installer dans la base de l'autocuiseur
Cordon d'alimentation	• Utilisez un chiffon à peine humidifié pour essuyer toute particule du cordon
Base de l'autocuiseur	• Essuyez l'intérieur de la base de l'autocuiseur et la bordure de condensation avec un chiffon à peine humidifié, puis laissez sécher à l'air libre • Nettoyez l'extérieur de la base de l'autocuiseur et le panneau de commande avec un chiffon doux ou une éponge à peine humidifiés

**Un lavage au lave-vaisselle peut provoquer une décoloration, mais cela ne nuit pas à la sécurité ou aux performances du cuiseur.*

DÉPANNAGE

Problème	Raison possible	Solution
Difficulté à fermer le couvercle	Le joint d'étanchéité n'est pas installé correctement	• Repositionner le joint d'étanchéité, en vérifiant qu'il est bien installé dans son logement.
	Soupape à flotteur en position relevée	• Appuyer doucement sur la soupape à flotteur avec un long ustensile.
	Le contenu de l'autocuiseur est toujours chaud	• Faire coulisser le bouton d'évacuation rapide en position Vent (Évacuation), puis abaisser lentement le couvercle sur la cuve de l'autocuiseur pour laisser la chaleur se dissiper.
Difficulté à ouvrir le couvercle	L'autocuiseur est sous pression	• Évacuer la pression comme indiqué dans la recette ; n'ouvrir le couvercle qu'une fois que la soupape à flotteur s'est abaissée. • Il est possible que le contenu soit sous pression ; pour éviter les brûlures, ne jamais forcer pour ouvrir le couvercle.
	La soupape à flotteur est coincée en position relevée en raison de débris ou de résidus alimentaires	• Se servir du mode d'évacuation rapide pour libérer la vapeur, puis appuyer doucement sur la soupape à flotteur avec un long ustensile. • Ouvrir le couvercle avec précaution et nettoyer le couvercle, la soupape à flotteur et la zone alentour avant la prochaine utilisation.

Problème	Raison possible	Solution
Le récipient interne est collé au couvercle à l'ouverture de l'appareil	Le refroidissement peut causer un effet de ventouse et coller le récipient interne au couvercle	• Pour évacuer le vide, faire coulisser le bouton d'évacuation rapide en position Vent (Évacuation).
De la vapeur s'échappe sur le côté du couvercle	Pas de joint d'étanchéité dans le couvercle	• Installer un joint d'étanchéité.
	Le joint d'étanchéité est endommagé ou n'est pas installé correctement	• Remplacer le joint d'étanchéité.
	Des résidus alimentaires sont collés au joint d'étanchéité	• Retirer le joint d'étanchéité et le laver avec soin.
	Le couvercle n'est pas fermé correctement	• Ouvrir, puis refermer le couvercle.
	Le logement du joint d'étanchéité est déformé ou s'est déplacé	• Retirer le joint d'étanchéité du couvercle et vérifier que son logement n'est pas déformé. Contacter le Service Client.
	Le bord du récipient interne est peut-être déformé	• L'inspecter et en cas de déformation, contacter le Service Client.

Problème	Raison possible	Solution
La soupape à flotteur ne se relève pas	Présence de résidus alimentaires sur la soupape à flotteur ou le capuchon en silicone de la soupape à flotteur	Retirer la soupape à flotteur du couvercle et la nettoyer avec soin ; en se reportant au Guide de démarrage, effectuer un « Test initial de fonctionnement » afin de vérifier le fonctionnement de l'appareil et noter les résultats. Contacter le Service Client.
	Pas assez de liquide dans le récipient interne	- Vérifier si le fond du récipient interne est brûlé et retirer le récipient interne en cas de besoin. - Verser un liquide à base d'eau dans le récipient interne. Utiliser les quantités suivantes : 5,7 L - 375 ml 7,6 L - 500 ml
	Le capuchon en silicone de la soupape à flotteur est usé ou manquant	Installer ou remplacer la soupape à flotteur.
	La soupape à flotteur est obstruée par le mécanisme de verrouillage du couvercle	- Appuyer doucement sur la soupape à flotteur avec un long ustensile. Si la soupape à flotteur ne se relève pas, éteindre l'autocuiseur. - Contacter le Service Client.
	Le récipient interne est froid	- En se reportant au Guide de démarrage effectuer un « Test initial de fonctionnement » afin de vérifier le fonctionnement de l'appareil et noter les résultats. - Contacter le Service Client
	Le fond du récipient interne est peut-être endommagé	En se reportant au Guide de démarrage, effectuer un « Test initial de fonctionnement »

Problème	Raison possible	Solution
Pendant la cuisson, un peu de vapeur s'échappe de la soupape d'évacuation de la vapeur en émettant un léger sifflement	Le bouton d'évacuation rapide n'est pas en position Seal (Étanchéité)	Faire coulisser le bouton d'évacuation en position Seal (Étanchéité).
	L'autocuiseur régule la pression excédentaire	C'est tout à fait normal ; aucune action n'est requise.
De la vapeur s'échappe de la soupape d'évacuation de la vapeur lorsque le bouton d'évacuation rapide est en position Seal (Étanchéité)	Pas assez de liquide dans le récipient interne	Verser un liquide à base d'eau dans le récipient interne. Utiliser les quantités suivantes : 5,7 L - 375 ml 7,6 L - 500 ml
	La commande du capteur de pression ne fonctionne plus	Contacter le Service Client.
	La soupape d'évacuation de la vapeur n'est pas bien installée	Faire coulisser le bouton d'évacuation rapide en position Seal (Étanchéité).
L'écran reste vide une fois le cordon d'alimentation branché	Mauvais branchement ou absence d'alimentation	- Inspecter le cordon d'alimentation. S'il est endommagé, contacter le Service Client. - Vérifier que la prise est bien branchée.
	Le fusible de l'autocuiseur a sauté	Contacter le Service Client.
Un code d'erreur s'affiche sur l'écran et l'autocuiseur bipie continuellement	There is an issue with the cooker	Read "Error Codes" for instructions.
Bruit de cliquetis ou légers craquements occasionnels	Il s'agit du son de la mise sous tension et de l'augmentation de la pression sous l'effet du changement de température	C'est tout à fait normal ; aucune action n'est requise.
	Le fond du récipient interne est mouillé	Essuyer la surface extérieure du récipient interne. Vérifier que l'élément chauffant est bien sec avant d'introduire le récipient interne dans la cuve de l'autocuiseur.

CODES D'ERREUR

Si le panneau de commande affiche un code d'erreur de cette liste, votre Duo Plus présente un problème. Voici les mesures à prendre pour résoudre le problème.

Problème	Cause	Solution
C1 C2 C6 C6H C6L	Capteur défectueux	• Contactez le service client.
C5	La température est trop élevée parce que le récipient intérieur n'est pas placé dans la base du cuiseur.	• Appuyez sur « Cancel » (annuler) et attendez que l'élément chauffant refroidisse ; assurez-vous qu'il n'y a pas de corps étrangers dans la base du cuiseur ; insérez ou repositionnez le récipient intérieur dans la base du cuiseur et sélectionnez de nouveau les commandes.
C5	La température est trop élevée parce qu'il n'y a pas d'eau dans le récipient intérieur.	• Vérifiez si le fond du récipient intérieur est brûlant. Ajoutez un liquide fin à base d'eau dans le récipient intérieur en fonction de sa taille : • 5.7L (12 oz / 375 mL) • 7.6L (16 oz / 500 mL)
C7 or NoPr	Défaillance de l'élément chauffant	• Contactez le service client.
C7 or NoPr	Liquide insuffisant	• Ajoutez un liquide fin à base d'eau dans le récipient intérieur en fonction de sa taille : • 5.7L (12 oz / 375 mL) • 7.6L (16 oz / 500 mL)
C7 or NoPr	Le bouton de dégagement rapide est en position « Vent » (évacuation)	• Vérifiez que l'interrupteur de dégagement de vapeur est réglé sur « Seal » (sceller).
Lid	Le couvercle n'est pas dans la bonne position pour le programme sélectionné	• Ouvrez et fermez le couvercle. N'utilisez pas de couvercle pour le mode Sauté.

Problème	Cause	Solution
Food burn	Température élevée détectée au fond du récipient intérieur ; le cuiseur réduit automatiquement la température pour éviter la surchauffe	• Des dépôts d'amidon dans le fond du récipient intérieur peuvent avoir bloqué la dissipation de chaleur. • Éteignez le cuiseur, relâchez la pression conformément à la recette et inspectez le fond du récipient intérieur.
PrSE	De la pression s'est accumulée pendant un programme de cuisson sans pression	• Réglez l'interrupteur de dégagement de vapeur sur « Vent » (évacuation).

EN SAVOIR PLUS

Enregistrer votre produit

instantbrands.co.uk/product-registration

Contacter le service client

instantbrands.co.uk/support

UKSupport@instantbrands.com

EUSupport@instantbrands.com

Application Instant Brands® Connect avec plus de 1 000 recettes

iOS and Android app stores

Tableaux de cuisson et plus de recettes

instantbrands.co.uk/recipes

Pièces et accessoires de rechange

instantbrands.co.uk/product-category/instant

Rejoindre la communauté



Spécifications du produit

Modèle	Volume	Puissance en watts	Puissance	Poids	Dimensions
DPPC604	840-1000W	220-240V~ 50-60 Hz	5.7 Litres	5.58 kg	cm: 34.1 L x 34 W x 32.4 H

GARANTIE

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 expresses 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.

Service de garantie

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/](https://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.



Instant Brands (EMEA) Limited
1 Christchurch Way, Woking, Surrey,
GU21 6JG, Royaume-Uni

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

instantbrands.co.uk

© 2023 Instant Brands LLC
INSTANT et INSTANT BRANDS
sont des marques déposées
d'Instant Brands Holdings Inc.

get started

INSTANT™ **DUO® PLUS**
WITH WHISPER QUIET
MIT CLEARCOOK
BENUTZERHANDBUCH

Instant®

Willkommen zu Ihrem neuen Instant Pot Duo Plus!

Willkommen in der Welt der Instant Chefs bei Ihnen zu Hause. Wir freuen uns darauf, Sie auf Ihrem kulinarischen Weg in die Welt der Instant Brands zu unterstützen!

Wir hoffen, dass Sie sich in Ihren Instant Pot verlieben und mit ihm in den kommenden Jahren in Ihrer Küche viel Freude haben werden.



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 die **Instant Brands® Connect app** herunter, um auf über 1000 Rezeptideen zuzugreifen.



Besuchen Sie für Anleitungsvideos und Rezeptinspirationen den **YouTube-Kanal von Instant Brands UK.**



Schließen Sie sich der **Instant Pot UK Facebook-Community** an, und lassen Sie sich von dieser aktiven Gruppe von Instant-Köchen mit Kochtipps, Tricks und Rezepten inspirieren!

INHALT

Wichtige Sicherheitsvorkehrungen	2
Verpackungsinhalt	9
Verwendung Ihres Duo Plus	11
Inbetriebnahme	15
Verwendung des Deckels	21
Schongaren	27
Reis	29
Dampfgaren	31
Sauté	32
Joghurt	34
Vakuumgaren	36
Kuchen	38
Warmhalten	40
Reinigung	42
Fehlerbehebung	45
Fehlercodes	47
Mehr erfahren	49
Garantie	50



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

⚠️ WARNUNG

LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN

Aufstellen

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

RICHTIG Vergewissern Sie sich, dass alle Teile trocken und frei von Essensresten sind, bevor Sie den Kochtopf auf das Unterteil des Kochers stellen.

NICHT das Gerät auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder eines beheizten Ofens stellen.

NICHT Verwenden Sie das Gerät in der Nähe von Wasser oder Flammen.

NICHT im Freien verwenden. Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.

NICHT auf Gegenstände stellen, die die Belüftungsöffnungen an der Unterseite des Geräts blockieren könnten.

Allgemeiner Gebrauch

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

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

⚠️ WARNUNG

Stellen Sie heißes Zubehör auf eine hitzebeständige Oberfläche oder Kochplatte.

RICHTIG Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Kochtopf vom Unterteil des Kochers nehmen, um Verbrennungen zu vermeiden.

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

RICHTIG Verwenden Sie nur den mit dem Unterteil des Kochers gelieferten Instant Brands-Deckel. Wenn Sie Deckel anderer Schnellkochtöpfe oder Heißluftfritteusen verwenden, kann dies zu Sachschäden führen.

NICHT das Gerät ohne eingesetzten herausnehmbaren Innenkochtopf verwenden.

NICHT während oder unmittelbar nach dem Kochen das Metallteil des Deckels, die heißen Oberflächen des Geräts oder die Zubehörteile berühren, da diese heiß sind. Fassen Sie zum Tragen oder Bewegen nur die seitlichen Griffe an.

NICHT dieses Gerät zum Frittieren mit Öl verwenden.

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

NICHT Kindern oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten 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.

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

NICHT Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs unbeaufsichtigt.

⚠️ WARNUNG

Druckgaren

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. Unsachgemäße Verwendung kann zu Verbrennungen, Verletzungen und/oder Sachschäden führen.

Stellen Sie sicher, dass das Gerät richtig geschlossen ist, bevor Sie es in Betrieb nehmen.

RICHTIG Überprüfen Sie, ob das Dampfablassventil installiert ist.

RICHTIG Verwenden Sie beim Druckgaren den Instant Brands-Deckel. Anweisungen zur Verwendung des Deckels finden Sie im Benutzerhandbuch oder in der Kurzanleitung.

RICHTIG Schalten Sie das Gerät aus, wenn aus dem Heißluftauslass länger als 3 Minuten in einem stetigen Strom Dampf austritt. Wenn Dampf an den Seiten des Deckels entweicht, schalten Sie das Gerät aus und vergewissern Sie sich, dass der Dichtungsring richtig eingesetzt ist.

RICHTIG Überprüfen Sie vor Gebrauch das Dampfablassventil, das Dampfablassrohr, den Antiblockierschutz und das Schwimmerventil auf Verstopfung. Anweisungen zur Reinigung dieser Teile finden Sie im Benutzerhandbuch.

NICHT den Druckgardeckel mit ungeschützten Händen entfernen.

NICHT versuchen, den Deckel vom Unterteil des Instant Pot-Kochers mit Gewalt zu entfernen.

Bewegen Sie das Gerät **NICHT**, wenn es unter Druck steht.

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 entweichen 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 oder andere

⚠️ WARNUNG

Verletzungen verursachen.

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

Gefahr des Überfüllens beim Druckgaren

Bei Überfüllung besteht die Gefahr, dass das Dampfablassrohr verstopft und ein Überdruck entsteht.

NICHT den Innenkochtopf über die Linie „PC MAX – 2/3“ befüllen.

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

RICHTIG Gehen Sie beim Kochen und Abdampfen von Lebensmitteln wie Apfelmus, Preiselbeeren, Perlgrauen, Haferflocken, Erbsen, Nudeln usw. äußerst vorsichtig vor, da diese Lebensmittel schäumen, aufschäumen oder spritzen und das Dampfablassrohr, Ventil, und/oder den Dampfablassgriff verstopfen können.

NICHT den Innentopf beim Zubereiten dieser Lebensmittel höher als bis zur Linie „PC MAX-1/2“ befüllen. Bei Nichtbeachtung dieser Warnung kann es zu Verletzungen und/oder Sachschäden kommen und Ihre Garantie wird ungültig.

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

RICHTIG Überprüfen Sie, ob der Dichtungsring richtig eingesetzt ist.

Zubehör

RICHTIG Verwenden Sie nur von Instant Brands autorisierte Zubehörteile. Teile oder Zubehörteile zu verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, kann zu Verletzungs-, Brand- oder

⚠️ WARNUNG

Stromschlaggefahr führen.

RICHTIG Verwenden Sie für den Duo Plus nur den zugelassenen Innenkochtopf aus Edelstahl, um das Risiko eines Druckverlusts zu verringern.

RICHTIG Ersetzen Sie den Dichtungsring nur durch einen für den Instant Pot genehmigten Dichtungsring, um Verletzungen und Schäden am Gerät zu vermeiden.

Das mitgelieferte Zubehör eignet sich nicht für Mikrowellen, Toaster oder Grills.

Pflege und Aufbewahrung

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

NICHT irgendwelche Materialien im Kocherunterteil aufbewahren, wenn sie nicht gebraucht werden.

Geben Sie keine brennbaren Stoffe in das Multikochergehäuse oder in den Innentopf, wie z. B. Papier, Karton, Plastik, Styropor oder Holz.

Netzkabel

Ein kurzes Netzkabel wird verwendet, um das Risiko zu reduzieren, dass Kinder nach dem Kabel greifen, sich darin verfangen oder über ein längeres Kabel stolpern. Halten Sie das Gerät und die Kabel von Kindern fern. Legen Sie das Kabel niemals über die Kante der Arbeitsplatte, verwenden Sie niemals eine Steckdose unter der Arbeitsplatte und benutzen Sie für das Kabel niemals ein Verlängerungskabel.

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

NICHT mit Stromwandlern oder Adaptern, Zeitschaltuhren oder separaten Fernbedienungssystemen verwenden. Dieses Gerät hat

⚠️ WARNUNG

einen 2-poligen geerdeten Stecker.

Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern:

AUSSCHLIESSLICHKEITSFORDERUNG Stecken Sie das Netzkabel ausschließlich in eine geerdete Steckdose.

ERDE NICHT entfernen.

Wenn das Gerät über ein abnehmbares Netzkabel verfügt:

Um das Gerät mit einer Stromquelle zu verbinden, stecken Sie immer zuerst das Netzkabel in das Gerät ein und erst dann in die Steckdose.

Elektrowarnung

Die Kocherplatte enthält Elektrobauteile, die eine Stromschlaggefahr darstellen. Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann es zu einem Stromschlag kommen. 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. Beim Herausziehen aus der Steckdose fassen Sie den Stecker an. Ziehen Sie niemals am Netzkabel.

Überprüfen Sie Gerät und Netzkabel regelmäßig. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Kabel oder Netzstecker beschädigt sind, Fehlfunktionen aufgetreten sind oder das Gerät heruntergefallen bzw. in irgendeiner Form beschädigt ist. Wenden Sie sich zwecks Unterstützung per E-Mail (**EUsupport@instantbrands.com**) oder telefonisch unter **+44 (0) 3331 230051** an den Kundendienst.

Versuchen Sie **NIEMALS**, Gerätekomponten selbst zu reparieren, zu ersetzen oder zu modifizieren, da dies Stromschläge, Brände oder Verletzungen zur Folge haben kann und dazu führt, dass die Gewährleistung erlischt.

Nehmen Sie keinerlei Eingriffe an den Sicherheitsmechanismen vor, da dies zu Verletzungen oder Sachschäden führen kann.

⚠ WARNUNG

NICHT Flüssigkeiten oder Lebensmittel irgendwelcher Art ohne den Innenkochtopf in das Kocherunterteil geben.

Tauchen Sie Netzkabel, Stecker oder das Gerät **NICHT** in Wasser oder in andere Flüssigkeiten.

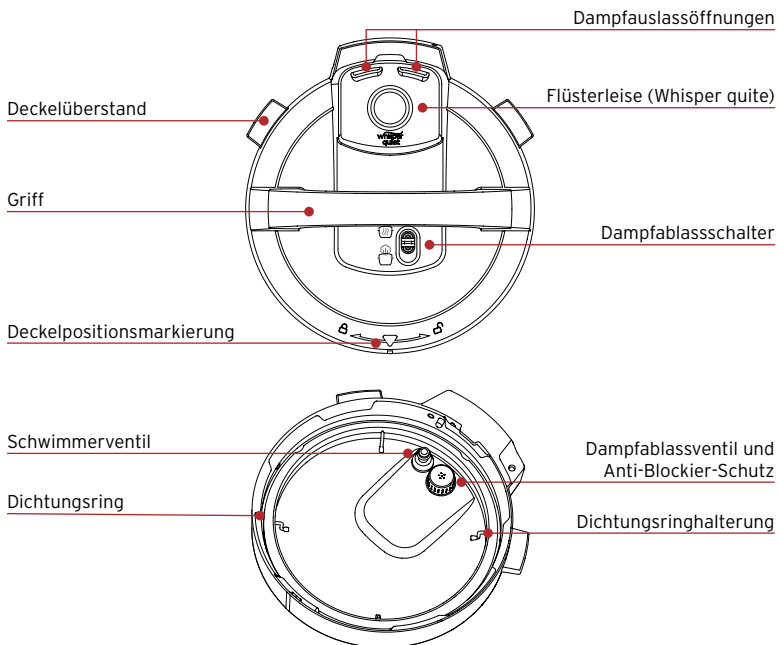
Verwenden Sie das Gerät nur mit **220-240V~ 50-60Hz**.

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

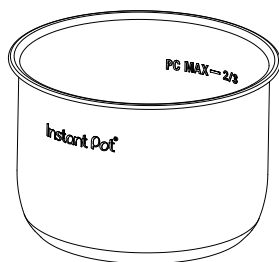
BEWAHREN SIE DIESE
ANWEISUNGEN AUF

VERPACKUNGSGEHALT

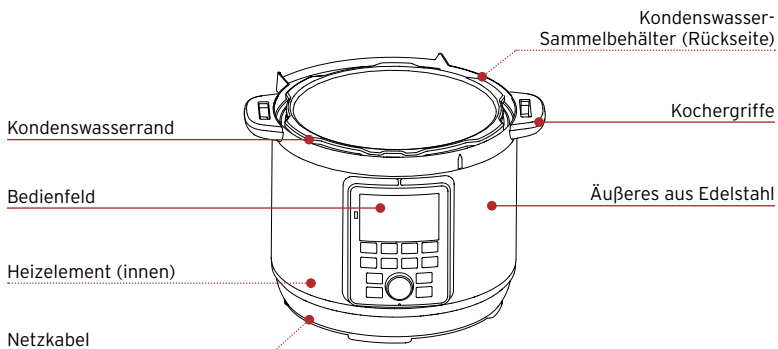
Deckel



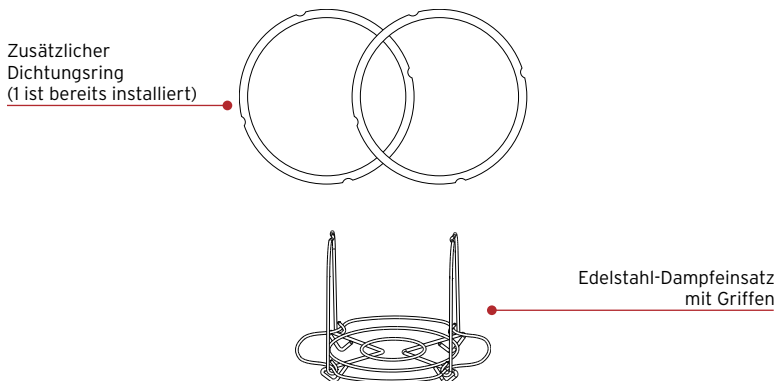
Edelstahl-Gartopf



Kocherunterteil



Teile + Zubehör



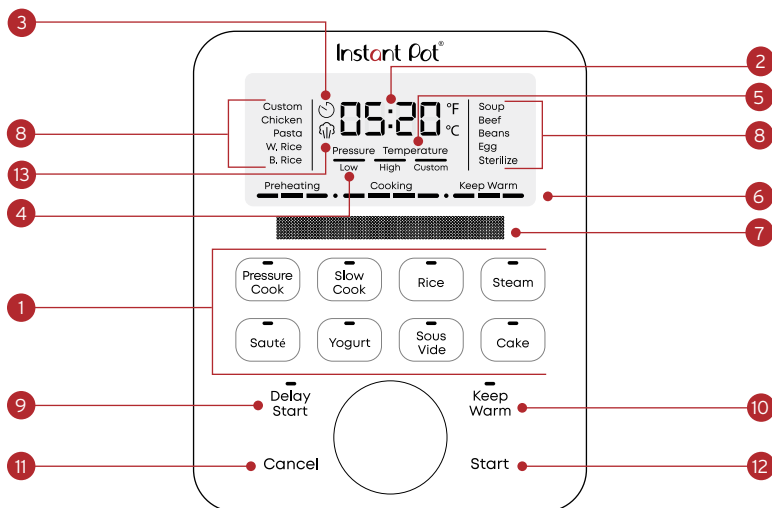
Die Abbildungen dienen nur zur Veranschaulichung und können vom tatsächlichen Produkt abweichen.

Denken Sie ans Recyceln!

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

VERWENDUNG IHRES DUO PLUS MIT FLÜSTERLEISE (WHISPER QUIET)

Bedienfeld



- Intelligente Programmeinstellungen
 - Voreinstellungen für das Kochen
- Zeit
 - Garzeit
 - Verzögerung der Startzeit
 - Warmhaltezeit
- Verzögerungsstart Anzeige
 - Zeigt an, dass die Startverzögerung aktiv ist
- Druckanzeige
 - Wenn sie leuchtet, zeigt sie die gewählte Druckstufe an
- Temperaturanzeige
 - Wenn sie leuchtet, zeigt sie die gewählte Temperatur an
- Fortschrittsbalken
 - Zeigt den Kochfortschritt an
- Nachrichtenanzeige
 - Zeigt Kochanweisungen an
- Programme zum Kochen
 - Das aktive Programm leuchtet
- Start verzögern
 - Licht zeigt ON
- Warmhalten
 - Licht zeigt ON
- Abbrechen
- Start
- Dampfsymbol
 - Wenn es leuchtet, ist Druck im Multikocher vorhanden

Statusmeldungen

Das Bedienfeld zeigt Informationen an, die Sie für die Verwendung Ihres Instant Duo Plus benötigen.

OFF	Standby-Modus
On	Modus Vorheizen
Hot	Das Sauté Smart Programm ist bereit für das Hinzufügen von Zutaten
00:00	Zeit • Smart Program: Verbleibende Garzeit • Startverzögerung: Zeit bis zum Start des Smart-Programms • Warmhalten: Zeit, in der die Speisen erwärmt wurden
boil	Yogurt Smart Program befindet sich im Pasteurisierungszyklus
End	Smart-Programm beendet (Warmhalten ist ausgeschaltet)
Lid	Der Deckel befindet sich nicht auf dem Gerät oder ist nicht richtig befestigt
Food	Der Kocher überhitzt aufgrund von Flüssigkeitsmangel. Siehe Fehlersuche .
burn	Der Kocher überhitzt aufgrund von Flüssigkeitsmangel. Siehe Fehlersuche .
E*	Es ist ein Fehler aufgetreten. Siehe Fehlersuche .

Ton ein-/ausschalten (On/Off)

Ton eingeschaltet

Halten Sie im Bereitschaftsmodus die Tasten **Start verzögern** und **Warmhalten** für 5 Sekunden gedrückt. Im Display erscheint die Meldung **Sound off** („Ton aus“).

Ton ausgeschaltet (Off)

Halten Sie im Bereitschaftsmodus die Tasten **Startverzögerung**

und **Warmhalten** für 5 Sekunden gedrückt. Im Display erscheint die Meldung **Sound off** („Ton aus“).

Die akustischen Sicherheitswarnungen (Pieptöne) können nicht ausgeschaltet werden.

Änderung der Temperaturskala

Auf Fahrenheit einstellen

Wenn Sie sich im Bereitschaftsmodus befinden (und die Skala auf Celsius eingestellt ist), halten Sie den **Drehregler** 5 Sekunden lang gedrückt. Im Display erscheint die Meldung **Temp Unit F** („Temperatureinheit F“)

Auf Celsius einstellen

Wenn Sie sich im Bereitschaftsmodus befinden (und die Skala auf Fahrenheit eingestellt ist), halten Sie den **Drehregler** 5 Sekunden lang gedrückt. Im Display erscheint die Meldung **Temp Unit C** („Temperatureinheit C“)

Startverzögerung des Garvorgangs

Sie können einen Gar-Timer auf mindestens 10 Minuten oder maximal 24 Stunden einstellen.

1. Wählen Sie ein intelligentes Programm aus, passen Sie die Einstellungen wie gewünscht an und drücken Sie dann **Start verzögern**.
2. Wenn das Minutenfeld blinkt, drehen Sie den **Drehregler**, um die Minuten einzustellen (in 10-Minuten-Schritten), und drücken Sie zur Auswahl die **Starttaste**.
3. Die Startverzögerung beginnt automatisch und der Timer zählt abwärts.
4. Wenn die Startverzögerung endet, beginnt das intelligente Programm.

Timer einstellen (ohne Kochen)

Sie können einen Timer auf mindestens 1 Minute oder maximal 1 Stunde einstellen.

1. Wenn das Gerät eingeschaltet ist und im Display **Ready** („Bereit“) angezeigt wird, drücken Sie **Start verzögern**.
2. Wenn das Minutenfeld blinkt, drehen Sie den **Drehregler** , um die Minuten einzustellen (in Schritten von 1 Minute).
3. Drücken Sie **Start** , um den Timer zu starten.

Kochen abbrechen

Wenn Sie sich im Vorheiz-, Gar- oder Warmhaltemodus befinden, drücken Sie auf Abbrechen. Im Display erscheint die Meldung **Ready** („Bereit“).

Gerät auf Originaleinstellungen zurücksetzen

Einzelne Programme zurücksetzen

- Wenn sich der Kocher im Bereitschaftsmodus befindet, halten Sie eine Programmtaste länger als 3 Sekunden gedrückt. Im Display erscheint die Meldung **Ready** („Bereit“).

Druckstufe, Garzeit und Temperatur des Programms werden auf die Werkseinstellung zurückgesetzt.

Zurücksetzen einzelner Programme während des Kochens

- Wenn sich der Kocher im Kochmodus befindet, halten Sie die Taste des jeweiligen Programms länger als 3 Sekunden gedrückt. Die Anzeige kehrt zum laufenden Kochprogramm zurück, jedoch mit den Werkseinstellungen.

Druckstufe, Garzeit und Temperatur des Programms werden auf die Werkseinstellung zurückgesetzt..

Alle Programmeinstellungen zurücksetzen

- Wenn sich der Kocher im Bereitschaftsmodus befindet, halten Sie die Taste **Abbrechen** länger als 3 Sekunden gedrückt. Im Display erscheint die Meldung **Ready** („Bereit“).

Die Einstellungen des Geräts werden auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.

INBETRIEBNAHME

Vor Gebrauch reinigen.

1. Waschen Sie den Gartopf mit heißem Wasser und Spülmittel aus. Spülen Sie ihn ab und trocknen Sie die Außenseite mit einem weichen Tuch. Sie können den Gartopf 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.

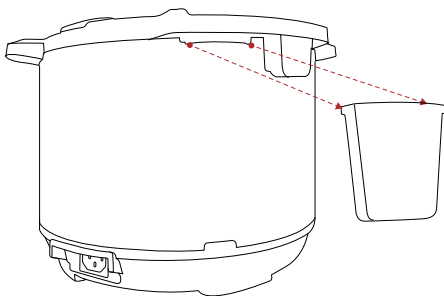
Einrichten des Kondenswasser-Sammelbehälters

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

Nehmen Sie den Kondenswasser-Sammelbehälter ab

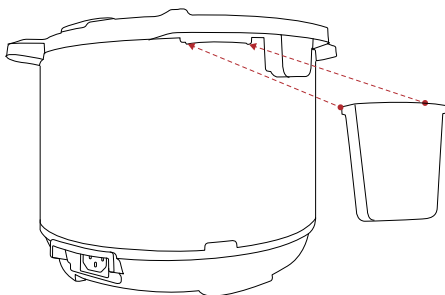
- Ziehen Sie den Kondenswasser-Sammelbehälter vom Kocherunterteil weg; nicht nach unten ziehen.

Achten Sie auf die Laschen am Außentopf des Multikochers und die Nuten am Kondenswasser-Sammelbehälter.



Bringen Sie den Kondenswasser-Sammelbehälter an

- Richten Sie die Rillen am Kondenswasser-Sammelbehälter an den Laschen auf der Rückseite des Kocherunterteils aus und schieben Sie den Kondenswasser-Sammelbehälter an seinen Platz.



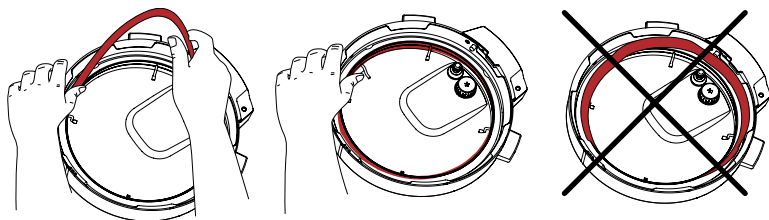
Verwendung des Dichtungsringes

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

- Der Dichtungsring muss vor der Benutzung des Kochers angebracht werden und sollte nach jeder Benutzung gereinigt werden.
- Setzen Sie jeweils 1 Dichtungsring ein; verwenden Sie einen für süße und einen für herzhaftes Gerichte.
- 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.

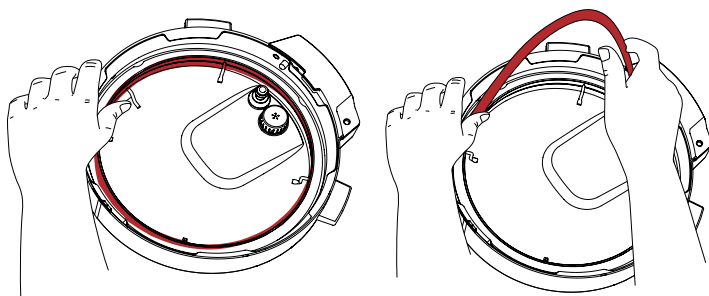
Setzen Sie den Dichtungsring ein

1. Legen Sie den Dichtungsring über die Dichtungsringhalterung und drücken Sie ihn fest. Drücken Sie ihn fest an, um sicherzustellen, dass sich keine Falten bilden.
2. Der Dichtungsring muss fest sitzen und darf nicht herausfallen, wenn der Deckel umgedreht wird.



Entfernen Sie den Dichtungsring

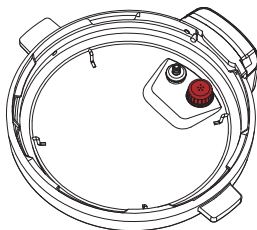
1. Fassen Sie den Dichtungsring am Rand an und ziehen Sie ihn aus der Dichtungsringhalterung heraus..
2. Überprüfen Sie die Halterung, um sicherzustellen, dass sie befestigt und zentriert ist und um den gesamten Deckel herum eine gleichmäßige Höhe aufweist. Wenn die Dichtungsringhalterung verformt ist, versuchen Sie nicht, sie zu reparieren.



Anti-Blockier-Schutz

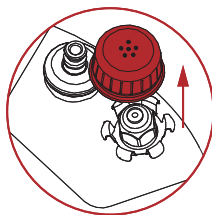
Der Anti-Blockier-Schutz verhindert, dass Speisereste durch das Dampfablassrohr nach oben gelangen, was zur Druckregulierung beiträgt.

Als integraler Bestandteil der Produktsicherheit muss der Anti-Blockier-Schutz vor dem Gebrauch installiert und regelmäßig gereinigt werden.



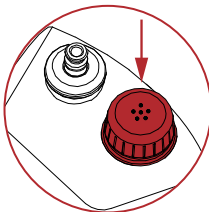
Entfernen Sie den Anti-Blockier-Schutz

- Greifen Sie den Deckel wie ein Lenkrad und drücken Sie mit den Daumen fest gegen die Seite des Anti-Blockier-Schutzes (in Richtung der Deckelseite und nach oben), bis es von den darunterliegenden Zinken abspringt.



Bringen Sie den Anti-Blockier-Schutz an

- Setzen Sie den Anti-Blockier-Schutz auf die Zinken und drücken Sie ihn nach unten, bis er einrastet. Versuchen Sie nicht, den Druckgartopf ohne installierten Anti-Blockier-Schutz zu betreiben.



Schließen Sie das Netzkabel an

- Wenn Sie bereit sind, Ihren Instant Pot Duo Plus zu benutzen, stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose auf der Rückseite des Geräts.

Testlauf

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

So führen Sie einen Testlauf durch:

1. Geben Sie 500 ml Wasser in den Gartopf.
2. Setzen Sie den Gartopf in das Kocherunterteil.
3. Setzen Sie den Deckel auf das Kocherunterteil und verschließen Sie den Deckel.

Siehe unten ‚Verschließen des Deckels‘

4. Drücken Sie **Druckgaren** auf dem Bedienfeld.
5. Drücken Sie auf den **Drehregler** und drehen Sie ihn dann, um die Garzeit auf 5 Minuten einzustellen.
6. Drücken Sie **Warmhalten**, um die Warmhaltefunktion zu deaktivieren.

7. Drücken Sie **Start**, um zu beginnen. Im Display erscheint die Meldung **Preheating** („Vorheizen“).
8. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, erscheint im Display die Meldung **DO NOT OPEN LID** („DECKEL NICHT ÖFFNEN“).
9. Lassen Sie den Dampf ab, indem Sie den Dampfablassschalter auf die Position **Entlüftung**  stellen. Wenn der Dampf vollständig abgelassen ist, erscheint im Display abwechselnd die Meldung **OK to Open Lid** („Deckel kann geöffnet werden“) und **End** („Ende“).

Vollständige Anweisungen finden Sie weiter unten unter ‚So lassen Sie Dampf ab‘

10. Entriegeln und öffnen Sie den Deckel.
Siehe unten ‚Entriegeln des Deckels‘
11. Schütten Sie das restliche Wasser weg und waschen und trocknen Sie dann den inneren Kochtopf.

Jetzt sind Sie bereit, um in Ihrem Instant Vortex Plus ein Essen zuzubereiten!

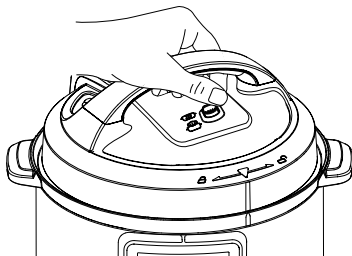
VERWENDUNG DES DECKELS

Sie werden den Druckgardeckel für die meisten Kochprogramme und insbesondere für das Druckgaren verwenden. Verwenden Sie immer den Druckgardeckel, der mit diesem Instant Pot Duo Plus Kocherunterteil geliefert wurde.

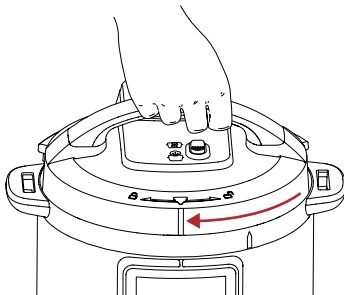
So schließen und verriegeln Sie den Deckel

Beim Druckgaren muss der Deckel fest verschlossen sein, damit der Dampf nicht entweichen kann. Wenn Sie den Deckel auf das Kocherunterteil setzen:

1. Richten Sie die Linie auf dem Deckel mit dem Pfeil an der Seite des Bedienfelds aus.



2. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis die Linie auf dem Deckel mit der Linie auf dem Bedienfeld übereinstimmt.

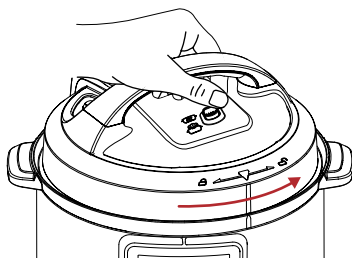


Wenn der Deckel nicht geschlossen und verriegelt ist, wenn Sie ein Garprogramm starten, erscheint im Display die Meldung *Turn to Lock Lid* und das Gerät beginnt nicht mit dem Druckaufbau.

So entriegeln und öffnen Sie den Deckel

Sobald der Dampf vollständig entwichen ist, müssen Sie den Deckel entriegeln, bevor Sie ihn öffnen:

1. Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn, bis die Linie auf dem Deckel mit dem Pfeil an der Seite des Bedienfelds übereinstimmt.



2. Heben Sie den Deckel vorsichtig nach oben und vom Kocherunterteil ab.

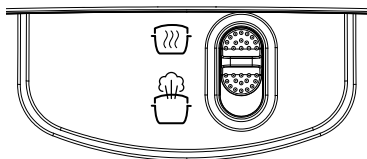
Wenn ein Garprogramm beendet ist und der Dampf abgelassen wurde, verschwindet das Dampfsymbol im Display  und es erscheint die Meldung **END** („ENDE“) und **OK to Open Lid** („Deckel kann geöffnet werden“).

So lassen Sie Dampf ab

Der Instant Pot Duo Plus kann den Dampf auf natürliche Weise oder schnell ablassen. Wählen Sie die Option, die am besten zu der Art der Speisen passt, die Sie zubereiten.

Natürlicher Dampfablass

1. Lassen Sie den Dampfablassschalter nach dem Garen in der Position **Seal**  („Dicht“) stehen, bis der gesamte Druck abgelassen ist.

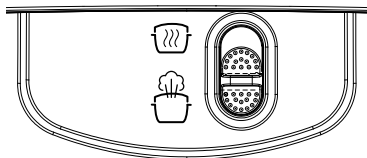


2. Wenn der Druck abgelassen wurde, verschwindet das Dampfsymbol im Display  und es erscheint die Meldung OK to Open Lid („Deckel kann geöffnet werden“). Nehmen Sie den Deckel ab.

Schneller Dampfablass

Lässt den Dampf schnell ab, nachdem Sie den Dampfablassschalter auf die Position Entlüften gestellt haben. Verwendung für: Lebensmittel, die nicht übermäßig gegart werden sollten, wie Gemüse und Meeresfrüchte

1. Stellen Sie nach dem Garen den Dampfablassschalter auf die Position **Entlüften**  und warten Sie, bis der gesamte Druck abgelassen wurde.



2. Wenn der Druck abgelassen wurde, verschwindet das Dampfsymbol im Display  und es erscheint die Meldung **OK to Open Lid** („Deckel kann geöffnet werden“). Nehmen Sie den Deckel ab.

Vorsicht beim Druckgaren

In diesem Gerät wird unter Druck gegart. 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, Personen- und/oder

Sachschäden kommen. Weitere Informationen finden Sie im Dokument Sicherheit, Wartung und Garantie.

Druckgaren

Beim Druckgaren werden die Speisen mit Hilfe von unter Druck stehendem Dampf schnell und gleichmäßig gegart. Jedes intelligente Programm ist für das Druckgaren einer bestimmten Art von Lebensmitteln konzipiert. Sie können die Einstellungen entsprechend den Vorgaben Ihres Rezepts anpassen.

Wählen Sie aus diesen intelligenten Programmen:

Programm	Standardk- ochzeit	Mindestk- ochzeit	Maximale Kochzeit	Standarddruck- niveau
Brauch	10 minutes (00:10)	0 minute (00:00)	8 hours (08:00)	Hoch
Huhn	10 minutes (00:10)	0 minute (00:00)	4 hours (04:00)	Hoch
Pasta	1 minute (00:01)	0 minute (00:00)	1 hour (01:00)	Hoch
Suppe	30 minutes (00:30)	0 minute (00:00)	4 hours (04:00)	Hoch
Rindfleisch	30 minutes (00:30)	0 minute (00:00)	4 hours (04:00)	Hoch
Bohnen	20 minutes (00:20)	0 minute (00:00)	4 hours (04:00)	Hoch
Ei	5 minutes (00:05)	0 minute (00:00)	10 minutes (00:10)	Niedrig
Sterilis- ieren	10 minutes (00:10)	0 minute (00:00)	30 minutes (00:30)	Hoch

Andere Einstellungen

- Die automatische Warmhaltefunktion ist für alle Druckgarprogramme standardmäßig auf ON („EIN“) eingestellt.
- Die Startverzögerung ist für alle Druckgarprogramme verfügbar.

Vorbereitung

Schneiden, hacken, würzen oder marinieren Sie Ihre Zutaten nach Rezept.

Vorheizen

1. Geben Sie die Zutaten in den Gartopf und setzen Sie diesen in das Kocherunterteil.
2. Setzen Sie den Deckel auf das Kocherunterteil und verschließen Sie den Deckel.
3. Drücken Sie „**Druckgaren**“ auf dem Bedienfeld.
4. Drehen Sie den **Drehregler** , um das gewünschte intelligente Programm einzustellen, und drücken Sie dann den **Drehregler**, um es auszuwählen.
5. Die Standard-Garzeit blinkt. Um sie auszuwählen, drücken Sie den **Drehregler**. Oder drehen Sie den Drehregler , um es zu ändern, und drücken Sie dann den Drehregler, um es auszuwählen.
6. Die Standarddruckstufe blinkt. Zur Auswahl drücken Sie den **Drehregler**. Oder drehen Sie den Drehregler , um es zu ändern, und drücken Sie dann den Drehregler, um es auszuwählen.
7. Um den Garvorgang zu verzögern, drücken Sie auf **Start verzögern** und drehen Sie dann den **Drehregler**, um die Verzögerungszeit auszuwählen.
8. Die Keep Warm (Warmhaltefunktion) ist standardmäßig auf On (eingeschaltet). Drücken Sie **Warmhalten** , um die Funktion auszuschalten.
9. Drücken Sie auf **Start**. Im Display erscheint die Meldung Vorheizen und das Gerät baut Druck auf.

Es kann 10 bis 15 Minuten dauern, bis die Druckstufe zum Kochen erreicht ist. Gefrorene Lebensmittel verlängern die Vorwärmzeit.

Garen

1. Wenn der Druck bereit ist, erscheint im Display die Meldung **Do Not Open Lid** („Deckel nicht öffnen“). Der Garvorgang beginnt, und der Fortschrittsbalken zeigt **Kochen** an.
2. Die Garzeit beginnt herunterzuzählen.

Sie können jederzeit auf Abbrechen drücken, um den Garvorgang zu beenden.

Garvorgang beenden

1. Wenn der Timer 00:00 erreicht, wird der Garvorgang beendet.
2. Wenn die Warmhaltefunktion eingeschaltet ist, beginnt die Zeit hochzuzählen.

Dampf ablassen

Wählen Sie die für Ihr Rezept geeignete Methode zum Dampfablassen.

Ausführliche Informationen finden Sie unter „So lassen Sie Dampf ab“.

Verwendung von Flüssigkeit zur Dampferzeugung

Beim Druckgaren muss sich im Gartopf Flüssigkeit befinden, damit der erforderliche Dampf erzeugt werden kann. Je nach Größe Ihres Instant Pot Duo Plus benötigen Sie die folgenden Mindestmengen:

Instant Pot-Größe	Mindestflüssigkeitsmenge für das Druckgaren*
5.7 Litre	12 oz / 375 mL

**Sofern im Rezept nicht anders angegeben.*

Die Flüssigkeiten für das Druckgaren sollten auf Wasserbasis sein, wie Brühe, Fond, Suppe oder Saft. Wenn Sie Dosen-, kondensierte Suppe oder Cremesuppe verwenden, fügen Sie Wasser wie oben beschrieben hinzu.

SCHONGAREN

Beim Schongaren können Sie Ihre Lieblingsrezepte zum Schmoren und Dünsten zubereiten - so wie früher bei Oma. Bei diesem Programm werden die Speisen nicht unter Druck gegart.

Wählen Sie aus diesen intelligenten Programmen:

Programm	Standardk- ochzeit	Mindestk- ochzeit	Maximale Kochzeit	Standarddruck- niveau
Brauch	4 hours (04:00)	30 minutes (00:30)	99 hours, 30 minutes (99:30)	Hoch
Huhn	4 hours (04:00)	30 minutes (00:30)	99 hours, 30 minutes (99:30)	Hoch
Pasta	3 hours (03:00)	30 minutes (00:30)	99 hours, 30 minutes (99:30)	Hoch
Suppe	6 hours (06:00)	30 minutes (00:30)	99 hours, 30 minutes (99:30)	Hoch
Rindfleisch	6 hours (06:00)	30 minutes (00:30)	99 hours, 30 minutes (99:30)	Hoch
Bohnen	8hours (08:00)	30 minutes (00:30)	99 hours, 30 minutes (99:30)	Hoch

Andere Einstellungen

- Die automatische Warmhaltefunktion ist für alle Schongar-Programme standardmäßig auf ON („EIN“) eingestellt.
- Die Startverzögerung ist für alle Schongar-Programme verfügbar.

So geht Schongaren

Vorbereitung

Schneiden, hacken, würzen oder marinieren Sie Ihre Zutaten nach Rezept.

Garen

1. Geben Sie die Zutaten in den Gartopf und setzen Sie diesen in das Kocherunterteil.
2. Setzen Sie den Deckel auf das Kocherunterteil und verschließen Sie den Deckel.
3. Drücken Sie **Slow Cook** (Schongaren).
4. Drehen Sie den **Drehregler**, um das gewünschte intelligente Programm einzustellen, und drücken Sie dann den **Drehregler**, um es auszuwählen.
5. Die Standard-Garzeit blinkt. Zur Auswahl drücken Sie den **Drehregler**. Sie können den Wert auch ändern, indem Sie ihn mit dem **Drehregler** ändern und dann den Drehregler drücken, um ihn auszuwählen.
6. Die Standard-Gartemperatur blinkt. Um sie auszuwählen, drücken Sie auf den **Drehregler**. Oder ändern Sie den Wert durch Drehen des **Drehreglers**.
7. Sie können das Garen verzögern, wenn Sie möchten. Drücken Sie auf **Start verzögern**, drehen Sie dann den **Drehregler**, um die Verzögerungszeit auszuwählen.
8. Keep Warm (Warmhaltefunktion) ist standardmäßig auf On (eingeschaltet). Drücken Sie **Warmhalten**, um die Funktion auszuschalten.
9. Drücken Sie auf „Start“. Das Vorheizen beginnt. Wenn das Gerät bereit ist, beginnt der Garvorgang und der Fortschrittsbalken zeigt **Garen an**.
10. Die Garzeit beginnt herunterzuzählen.

Sie können jederzeit auf Abbrechen drücken, um den Garvorgang zu beenden.

Garvorgang beenden

1. Wenn der Timer 00:00 erreicht, wird der Garvorgang beendet.
2. Wenn die Warmhaltefunktion eingeschaltet ist, beginnt die Zeit hochzuzählen.

REIS

Das Programm Reis gart den Reis mit Druckdampf schnell und gleichmäßig. Sie können die Einstellungen entsprechend den Vorgaben Ihres Rezepts anpassen.

Wählen Sie aus diesen intelligenten Programmen:

Programm	Standardk- ochzeit	Mindestk- ochzeit	Maximale Kochzeit	Standarddruck- niveau
Brauch	12 minutes (00:12)	0 minute (00:00)	1 hour (01:00)	Niedrig
weißer Reis	12 minutes (00:12)	0 minute (00:00)	30 minutes (00:30)	Niedrig
brauner Reis	30 minutes (00:30)	0 minute (00:00)	1 hour (01:00)	Hoch

Andere Einstellungen

- Die automatische Warmhaltefunktion ist für alle Reisprogramme standardmäßig auf ON eingestellt.
- Die Startverzögerung ist für alle Reisprogramme verfügbar.

Wie man Reis kocht

1. Geben Sie die Zutaten in den Gartopf und setzen Sie diesen in das Kocherunterteil.
2. Setzen Sie den Deckel auf das Kocherunterteil und verschließen Sie den Deckel.
3. Drücken Sie auf dem Bedienfeld auf **Reis**.
4. Drehen Sie den **Drehregler**, um das gewünschte intelligente Programm einzustellen, und drücken Sie dann den **Drehregler**, um es auszuwählen.
5. Die Standard-Garzeit blinkt. Zur Auswahl drücken Sie den **Drehregler**. Sie können den Wert auch ändern, indem Sie ihn mit dem **Drehregler** ändern und dann den Drehregler drücken, um ihn auszuwählen.

6. Die Standarddruckstufe blinkt. Zur Auswahl drücken Sie den **Drehregler**. Oder ändern Sie den Wert durch Drehen des **Drehreglers**.
7. Sie können das Garen verzögern, wenn Sie möchten. Drücken Sie auf **Start verzögern** drehen Sie dann den **Drehregler**, um die Verzögerungszeit auszuwählen.
8. Keep Warm (Warmhaltefunktion) ist standardmäßig auf On (eingeschaltet). Drücken Sie **Warmhalten**, um die Funktion auszuschalten.
9. Drücken Sie auf **Start**. Im Display erscheint die Meldung Preheating („Vorheizen“) und das Gerät baut Druck auf.

Es kann 10 bis 15 Minuten dauern, bis die Druckstufe zum Kochen erreicht ist.

Garen

1. Wenn der Druck bereit ist, erscheint im Display die Meldung **Do Not Open Lid** („Deckel nicht öffnen“). Der Garvorgang beginnt, und der Fortschrittsbalken zeigt **Garen** an.
2. Die Garzeit beginnt herunterzuzählen.

Sie können jederzeit auf Abbrechen drücken, um den Garvorgang zu beenden.

Garvorgang beenden

1. Wenn der Timer 00:00 erreicht, wird der Garvorgang beendet.
2. Wenn die Warmhaltefunktion eingeschaltet ist, beginnt die Zeit hochzuzählen.

Dampf ablassen

Wählen Sie die für Ihr Rezept geeignete Methode zum Dampfablassen.

Ausführliche Informationen finden Sie unter „So lassen Sie Dampf ab“.

DAMPFGAREN

Das Dampfprogramm gart die Speisen mit Dampf, aber ohne Druck; es ist besonders nützlich für Gemüse wie Brokkoli, Zucchini, Karotten und andere. Sie können die Einstellungen nach Ihrem Rezept oder nach Ihrem Geschmack anpassen.

Programm	Standardkochzeit	Mindestkochzeit	Maximale Kochzeit	Standardtemperatur
Brauch	10 minutes (00:10)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)	Hoch

Andere Einstellungen

- Die automatische Warmhaltefunktion ist nicht verfügbar.
- Die Startverzögerung ist nicht verfügbar.

Wie man dämpft

Vorbereitung

Schneiden oder zerkleinern Sie die Zutaten nach Ihrem Rezept.

Garen

1. Geben Sie die Zutaten in den Gartopf und setzen Sie diesen in das Kocherunterteil.
2. Setzen Sie den Deckel auf das Kocherunterteil und verschließen Sie den Decke
3. Drücken Sie auf **Dampfparen** und auf dem Bedienfeld blinkt „Custom“ („Individuell“).
4. Die Standard-Garzeit blinkt. Zur Auswahl drücken Sie den **Drehregler**. Sie können den Wert auch ändern, indem Sie ihn mit dem **Drehregler** ändern und dann den Drehregler drücken, um ihn auszuwählen.
5. Die Standard-Gartemperatur blinkt. Um sie auszuwählen, drücken Sie auf den **Drehregler**. Oder ändern Sie den Wert durch Drehen des **Drehreglers**.

6. Drücken Sie auf **Start**. Das Vorheizen beginnt. Wenn das Gerät bereit ist, beginnt der Garvorgang und der Fortschrittsbalken zeigt Garen an.
7. Die Garzeit beginnt herunterzuzählen.

Sie können jederzeit auf Abbrechen drücken, um den Garvorgang zu beenden.

Garvorgang beenden

- Wenn der Timer 00:00 erreicht, wird der Garvorgang beendet.

SAUTÉ (SAUTIEREN ODER ANBRATEN)

Verwenden Sie Sauté (Sautieren oder Anbraten) anstelle einer Bratpfanne oder eines Kochtopfs. Sautieren kann die Aromen Ihrer Speisen vertiefen oder Soßen köcheln, andicken oder reduzieren.

Wählen Sie aus diesen intelligenten Programmen:

Programm	Kochtemperatur (fest)	Standardkochzeit	Mindestkochzeit	Maximale Kochzeit
Niedrig	221° F (105° C)	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)
Hoch	375° F (190° C)	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)
Brauch 1	203° F (95° C)	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)
Brauch 2	230° F (110° C)	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)
Brauch 3	275° F (135° C)	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)
Brauch 4	320° F (160° C)	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)
Brauch 5	375° F (190° C)	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)

Andere Einstellungen

- Die automatische Warmhaltefunktion ist standardmäßig ausgeschaltet.
- Die Startverzögerung ist nicht verfügbar.

Wie man sautiert

Vorbereitung

Schneiden, hacken, würzen oder marinieren Sie Ihre Zutaten nach Rezept.

Vorheizen

1. Setzen Sie den Gartopf in das Kocherunterteil. Der Deckel darf nicht geschlossen werden.
2. Drücken Sie **Saute** und das benutzerdefinierte intelligente Programm blinkt.
3. Die Standard-Garzeit blinkt. Zur Auswahl drücken Sie den **Drehregler**. Sie können den Wert auch ändern, indem Sie ihn mit dem **Drehregler** ändern und dann den Drehregler drücken, um ihn auszuwählen.
4. Die Standard-Gartemperatur blinkt. Um sie auszuwählen, drücken Sie auf den Drehregler Oder ändern Sie den Wert durch Drehen des **Drehreglers**.
5. Drücken Sie auf **Start**. Der Garvorgang beginnt, und der Fortschrittsbalken zeigt **Vorheizen** an.

Garen

1. Wenn die Anzeige **Heiß** erscheint, fügen Sie die Zutaten hinzu, ohne den Deckel zu schließen.
2. Die Garzeit beginnt herunterzuzählen.

Sie können jederzeit auf Abbrechen drücken, um den Garvorgang zu beenden.

Garvorgang beenden

- Wenn der Timer 00:00 erreicht, wird der Garvorgang beendet.

Sautieren vor dem Druckgaren oder dem Schongaren

Oft werden Sie Lebensmittel anbraten wollen, um sie vor dem weiteren Garen zu bräunen.

1. Zutaten anbraten.

2. Drücken Sie auf **Cancel** („Abbrechen“)

Sie können den Gartopf jetzt ablöschen, bevor Sie zum Druckgaren oder Langsamkochen wechseln (siehe Ablöschen unten)

3. Wählen Sie das intelligente Programm aus, das Sie zum Beenden des Kochvorgangs verwenden möchten.

Ablöschen

Beim Ablöschen wird eine Flüssigkeit in eine heiße Pfanne gegeben, wodurch sich alle köstlichen, karamellisierten Stücke, die am Boden haften, ablösen.

1. Nehmen Sie das Bratgut aus dem Gartopf.
2. Gießen Sie Wasser, Brühe oder Wein hinein.
3. Verwenden Sie einen Holzlöffel oder einen Silikonspatel, um die am Boden des Gartopfes haftenden Lebensmittel zu lösen.

JOGHURT

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

Wählen Sie eine dieser Einstellungen im Yogurt Smart Programm:

Verfahren	Standardk- ochzeit	Standardtem- peratur	Benutzerdefinierter Zeitbereich
Pasteurisieren	3 minutes (00:03)	Hoch	NA
Fermentieren (Milchprodukte)	8 hours (08:00)	Niedrig	NA
Ferment (milchfrei, benutzerdefiniert)	8 hours (08:00) (adjustable)	Niedrig	Minimum 30 minutes (00:30) Maximum 99 hours, 30 minutes (99:30)

Andere Einstellungen

- Automatische Warmhaltefunktion nicht verfügbar.
- Startverzögerung ist nicht verfügbar.

So stellen Sie Joghurt her

Milch pasteurisieren

1. Füllen Sie die Milch in den Gartopf und stellen Sie den diesen in das Kocherunterteil.
2. Setzen Sie den Deckel auf das Kocherunterteil und verschließen Sie den Deckel.
3. Drücken Sie **Joghurt** und das benutzerdefinierte intelligente Programm blinkt.
4. Die Standard-Garzeit blinkt. Drücken Sie den **Drehregler**, um eine benutzerdefinierte Einstellung auszuwählen.
5. Ändern Sie mit dem **Drehregler** die Standardtemperatur auf Hoch. Das Display zeigt **BOIL** („KOCHEN“) an.
6. Drücken Sie auf **Start**. Der Garvorgang beginnt, und der Fortschrittsbalken zeigt **Vorheizen** an.
7. Wenn die Pasteurisierung beendet ist, zeigt das Display **End** („Ende“) an.

Die Milch muss eine Mindesttemperatur von 161°F / 72°C erreichen, damit sie pasteurisiert werden kann.

Hinzufügen von Kultur/Starter

1. Pasteurisierte Milch auf 43°C / 110°F abkühlen lassen.
2. Geben Sie eine Starterkultur nach Packungsanweisung in die Milch.
Wenn Sie Naturjoghurt als Starter verwenden, achten Sie darauf, dass er eine aktive Kultur enthält. Mischen Sie 30 ml (2 Esslöffel) Joghurt pro 3,7 l Milch ein oder folgen Sie einem bewährten Rezept.
3. Setzen Sie den Deckel auf und schließen Sie ihn

Fermentieren

1. Drücken Sie auf **Yogurt**.
2. Schalten Sie durch erneutes Drücken von **Yogurt** auf Normal; das Display zeigt 8 Stunden (08:00) an.
3. Die voreingestellte Fermentationszeit blinkt. Zur Auswahl drücken Sie den **Drehregler**. Sie können den Wert auch ändern, indem Sie ihn mit dem **Drehregler** ändern und dann den Drehregler drücken, um ihn auszuwählen.
4. Nach 10 Sekunden beginnt der Kocher zu heizen; das Display zeigt den Timer an, der von 00:00 aufwärts zählt.
5. Wenn die Fermentierung abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Signalton ab und im Display erscheint **End** („Ende“).
Je länger die Fermentierung dauert, desto intensiver schmeckt der Joghurt.
6. Lassen Sie den Joghurt abkühlen.
7. Stellen Sie ihn 12-24 Stunden in den Kühlschrank, damit sich die Aromen entfalten können.

Wie viel sollte ich zubereiten?

Instant Pot-Größe	Mindestmilchmenge	Maximale Milchmenge
5.7 Liter	32 oz / 1000 ml	128 oz / 3.8 l

VAKUUMGAREN

Beim Sous Vide (Vakuumgaren) werden die Lebensmittel unter Wasser in einem luftdichten, lebensmittelechten Beutel über einen langen Zeitraum unter Wasser gegart. Die Speisen garen in ihrem eigenen Saft und kommen köstlich und sehr zart heraus. Bei diesem Programm werden die Speisen nicht unter Druck gegart.

Sie sollten den Druckgardeckel verwenden, um eine genaue Temperatur zu erhalten.

Wählen Sie aus diesen intelligenten Programmen:

Programm	Standardtemperatur	Standardkochzeit	Maximale Kochzeit
Brauch	56°C 133°F	3 hours (03:00)	99 hrs, 30 min (99:30)
Huhn	60°C 140°F	2 hours (02:00)	99 hrs, 30 min (99:30)
Rindfleisch	54°C 130°F	2 hours (02:00)	99 hrs, 30 min (99:30)
Ei	70°C 158°F	30 minutes (00:30)	24 hrs (24:00)

Andere Einstellungen

- Die automatische Warmhaltefunktion ist standardmäßig ausgeschaltet.
- Startverzögerung ist nicht verfügbar.

Was Sie zum Vakuumgaren brauchen

- Servierzange
- Lebensmittelechte, luftdichte, wiederverschließbare Lebensmittelbeutel

ODER

- Vakuumierer und lebensmittelechte Vakuumbeutel

So geht Vakuumgaren

Vorbereitung

1. Schneiden, hacken, würzen oder marinieren Sie Ihre Zutaten nach Rezept.
2. Geben Sie die Zutaten in den Kochbeutel und verschließen Sie ihn gut.

Vorheizen

1. Setzen Sie den leeren Gartopf in das Kocherunterteil, füllen Sie ihn bis zur halben Fülllinie mit warmem Wasser und schließen und verriegeln Sie den Deckel.
2. Drücken Sie **Sous Vide** auf dem Bedienfeld.

3. Drehen Sie den **Drehregler**, um das gewünschte intelligente Programm einzustellen, und drücken Sie dann den **Drehregler**, um es auszuwählen.
4. Die Standard-Garzeit blinkt. Zur Auswahl drücken Sie den **Drehregler**. Sie können den Wert auch ändern, indem Sie ihn mit dem **Drehregler** ändern und dann den Drehregler drücken, um ihn auszuwählen.
5. Die Standardtemperatur blinkt. Zur Auswahl drücken Sie den **Drehregler**. Oder ändern Sie den Wert durch Drehen des **Drehreglers**.
6. Drücken Sie auf **Start**. In der Anzeige erscheint Vorheizen und das Gerät beginnt zu heizen.

Garen

1. Wenn die Anzeige **Hot** („Heiß“) erscheint, entriegeln und öffnen Sie den Deckel.
2. Geben Sie den versiegelten Kochbeutel in den Gartopf und schließen und verriegeln Sie den Deckel wieder.
3. Die Garzeit beginnt herunterzuzählen.
4. Wenn der Timer 00:00 erreicht, wird der Garvorgang beendet.

Sie können jederzeit auf Abbrechen drücken, um den Garvorgang zu beenden.

Speisen entnehmen

Nach Beendigung des Kochvorgangs wird im Display End („Ende“) angezeigt. Öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie den Kochbeutel vorsichtig mit der Zange heraus.

KUCHEN

Das intelligente Kuchen-Programm nutzt den Druckdampf zum schnellen und gleichmäßigen Backen von Kuchen, insbesondere von Käsekuchen. Sie können die Einstellungen entsprechend den Vorgaben Ihres Rezepts anpassen.

Programm	Standardk- ochzeit	Mindestk- ochzeit	Maximale Kochzeit	Standarddruck- niveau
Brauch	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	4 hours (04:00)	Hoch

Andere Einstellungen

- Die automatische Warmhaltefunktion ist standardmäßig auf ON („EIN“) eingestellt.
- Startverzögerung ist verfügbar.

Druckgaren

Vorbereitung

Bereiten Sie die Zutaten nach Ihrem Rezept vor.

Vorheizen

1. Geben Sie die Zutaten in den Gartopf und setzen Sie diesen in das Kocherunterteil.
2. Setzen Sie den Deckel auf das Kocherunterteil und verschließen Sie den Deckel.
3. Drücken Sie **Kuchen** und das benutzerdefinierte intelligente Programm blinkt.
4. Die Standard-Garzeit blinkt. Zur Auswahl drücken Sie den **Drehregler**. Sie können den Wert auch ändern, indem Sie ihn mit dem **Drehregler** ändern und dann den Drehregler drücken, um ihn auszuwählen.
5. Die Standarddruckstufe blinkt. Zur Auswahl drücken Sie den **Drehregler**. Oder ändern Sie den Wert durch Drehen des **Drehreglers**.

6. Sie können das Garen verzögern, wenn Sie möchten. Drücken Sie auf **Start verzögern**, drehen Sie dann den **Drehregler**, um die Verzögerungszeit auszuwählen.
7. Keep Warm (Warmhaltefunktion) ist standardmäßig auf On (eingeschaltet). Drücken Sie **Warmhalten**, um die Funktion auszuschalten.
8. Drücken Sie auf **Start**. Das Display zeigt **Vorheizen** an und der Instant Pot Duo Plus baut Druck auf

Es kann 10 bis 15 Minuten dauern, bis die Druckstufe zum Kochen erreicht ist.

Garkochen

1. Wenn der Druck bereit ist, erscheint im Display die Meldung **Do Not Open Lid** („Deckel nicht öffnen“). Der Kochvorgang beginnt, und der Fortschrittsbalken zeigt **Kochen** an.
2. Die Garzeit beginnt herunterzuzählen.

Sie können jederzeit auf Abbrechen drücken, um den Garvorgang zu beenden.

Kochvorgang beenden

1. Wenn der Timer 00:00 erreicht, wird der Garvorgang beendet.
2. Wenn die Warmhaltefunktion eingeschaltet ist, beginnt die Zeit hochzuzählen.

Dampf ablassen

Wählen Sie die für Ihr Rezept geeignete Methode zur Dampfabgabe.

Ausführliche Informationen finden Sie unter „So lassen Sie den Dampf ab“.

WARMHALTEN

Bei vielen intelligenten Programmen können Sie festlegen, dass sich die Warmhaltefunktion nach dem Garen automatisch einschaltet, und Sie können die Warmhaltefunktion auch separat zum Aufwärmen von Speisen verwenden.

Warmhalten nach dem Kochen

1. Nach Beendigung des Garvorgangs beginnt das automatische Aufwärmen. Der Timer zeigt die verstrichene Zeit an, bis zu 10 Stunden.
2. Um die automatische Erwärmung auszuschalten (entweder während des Kochvorgangs oder während der automatischen Erwärmung), drücken Sie auf **Warmhalten** und die Leuchte über der Taste erlischt.

Aufwärmen von Speisen

1. Drücken Sie im Standby-Modus auf **Warmhalten**.
2. Die Standard-Garzeit blinkt. Zur Auswahl drücken Sie den **Drehregler**. Sie können den Wert auch ändern, indem Sie ihn mit dem **Drehregler** ändern und dann den Drehregler drücken, um ihn auszuwählen.
3. Die Standard-Temperaturstufe blinkt. Zur Auswahl drücken Sie den **Drehregler**. Oder ändern Sie den Wert durch Drehen des **Drehreglers**.

Programm	Standardk- ochzeit	Standardtem- peratur	Min./Max. Kochzeit
Handbuch	10 hours (10:00)	Hoch	30 min / 10 hrs (00:30 / 10:00)

REINIGUNG

Reinigen Sie Ihren Instant Pot Duo Plus nach jedem Gebrauch. Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker und lassen Sie alle Teile auf Raumtemperatur abkühlen. Vergewissern Sie sich vor Gebrauch oder Aufbewahrung, dass alle Oberflächen trocken sind.

Teil	Reinigungsanweisungen
Zubehör • Dampfeinsatz • Kondenswasser-Sammelbehälter • Dichtungsring	• Nach jedem Gebrauch waschen • Von Hand mit heißem Wasser und mildem Spülmittel oder im Geschirrspüler auf der oberen Ablage spülen • Verwenden Sie für das Zubehör niemals scharfe chemische Reinigungsmittel, Pulver oder Scheuerschwämme • Entleeren und spülen Sie den Kondenswasser-Sammelbehälter nach jedem Gebrauch
Deckel und Teile • Anti-Blockier-Schutz • Dichtungsring • Dampfablassventil • Silikonkappe • Dampfablassabdeckung	• Von Hand mit heißem Wasser und mildem Spülmittel oder im Geschirrspüler auf der oberen Ablage spülen • Entfernen Sie vor dem Waschen alle Kleinteile vom Deckel. • Reinigen Sie das Innere des Dampfablassventils und des Blockierschutzes um Verstopfungen zu vermeiden. • Um nach dem Geschirrspülen das Wasser aus dem Deckel abzulassen, halten Sie den Deckel am Deckelgriff senkrecht über ein Waschbecken. Drehen Sie ihn dann ganz herum. • Legen Sie den Deckel nach der Reinigung umgedreht auf das Kocherunterteil • Dichtungsringe an einem gut belüfteten Ort aufbewahren, um den Geruch zu zerstreuen • Um Gerüche aus dem Dichtungsring zu entfernen, fügen Sie 1 Tasse (8 oz / 250 ml) Wasser und 1 Tasse (8 oz / 250 ml) weißen Essig in den inneren Kochtopf und lassen Sie den Druckkochtopf für 5-10 Minuten laufen, verwenden Sie dann den Schnelldampfablass

Gartopf	• Nach jedem Gebrauch waschen. • Von Hand mit heißem Wasser und mildem Spülmittel oder im Geschirrspüler spülen • Kalkflecken müssen Sie möglicherweise mit einem mit Essig getränkten Schwamm und durch Schrubben entfernen • Bei hartnäckigen oder eingebrannten Speiseresten vor dem Waschen einige Stunden in heißem Wasser einweichen • Lassen Sie alle Außenflächen vor dem Einsetzen in das Kocherunterteil trocknen
Netzkabel	• Verwenden Sie für das Netzkabel ein leicht angefeuchtetes Tuch, um eventuelle Partikel abzuwischen
Kocherunterteil	• Wischen Sie die Innenseite des Kocherunterteils sowie den Kondenswasserrand mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab und lassen Sie alles an der Luft trocknen • Reinigen Sie die Außenseite des Kocherunterteils und das Bedienfeld mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch oder Schwamm

**Nach dem Reinigen in der Spülmaschine kann es zu Verfärbungen kommen, die jedoch die Sicherheit oder Leistung des Geräts nicht beeinträchtigen.*

BESEITIGEN VON STÖRUNGEN

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Display bleibt nach Anschluss des Netzkabels ohne Anzeige	Dichtungsring nicht korrekt eingesetzt	Der gesamte Dichtungsring muss fest hinter der Dichtungsringaufnahme sitzen. Setzen Sie ihn ggf. neu ein.
	Schwimmerventil in oberer Stellung	Drücken Sie das Schwimmerventil mit einem langen Gegenstand vorsichtig nach unten.
Im Display wird ein Fehlercode angezeigt und ein durchgehendes akustisches Signal ertönt	Inhalt des Geräts ist noch heiß	Drücken Sie den Schnellabdampfknopf in die untere Stellung Vent (Abdampfen). Setzen Sie den Deckel anschließend langsam auf das Gerät auf, sodass die Wärme abgeführt wird.
Gelegentliche klickende oder leise knackende Geräusche	Dichtungsringaufnahme verzogen oder nicht mittig	Entfernen Sie den Dichtungsring aus dem Deckel und überprüfen Sie, ob die Dichtungsringaufnahme verbogen oder verzogen ist. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Rand des Innentopfs eventuell verformt	Prüfen Sie ihn auf Verformungen und wenden Sie sich an den Kundendienst.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Schwimmerventil steigt nicht nach oben	Speisereste am Schwimmerventil oder an der Silikonkappe des Schwimmerventils	Entfernen Sie das Schwimmerventil aus dem Deckel und reinigen Sie es gründlich. Beziehen Sie sich auf die Kurzanleitung und führen Sie den Testlauf durch, um die Funktion des Geräts zu überprüfen, und notieren Sie sich das Ergebnis. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Zu wenig Flüssigkeit im Innentopf	Überprüfen Sie den Boden des Innentopfs auf versengte Stellen und entfernen Sie diese. Geben Sie eine dünne, wasserbasierte Flüssigkeit in den Innentopf, entsprechend seiner Größe: 5,7 L - 375 ml 7,6 L - 500 ml
	Silikonkappe des Schwimmerventils beschädigt oder fehlt	Setzen Sie das Schwimmerventil ein oder ersetzen Sie das alte Ventil.
	Schwimmerventil wird durch Deckelverriegelung blockiert	- Klopfen Sie mit einem langen Gegenstand auf das Schwimmerventil. Falls das Schwimmerventil nicht nach unten sinkt, schalten Sie das Gerät aus. - Wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Keine Wärme im Innentopf	Beziehen Sie sich auf die Kurzanleitung und führen Sie den (Testlauf) durch, um die Funktion des Geräts zu überprüfen
	Innentopf eventuell beschädigt	Beziehen Sie sich auf die Kurzanleitung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Während des Garvorgangs tritt etwas Dampf aus dem Dampfablassventil aus bzw. es zischt	Schnellabdampfknopf nicht in oberer Stellung „Seal“ (Abdichten)	• Drücken Sie den Schnellabdampfknopf in die obere Stellung Seal (Abdichten).
	Gerät gleicht übermäßigen Dampf aus	• Das ist normal; es besteht kein Handlungsbedarf.
Dampf strömt aus dem Dampfablassventil, während sich der Schnellabdampfknopf in der oberen Stellung Seal (Abdichten) befindet	Nicht genügend Flüssigkeit im Innentopf	• Geben Sie eine dünne, wasserbasierte Flüssigkeit in den Innentopf, entsprechend seiner Größe: 5,7 L - 375 ml 7.6 L - 500 ml
	Drucksensorregelung defekt	• Wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Dampfablassventil sitzt nicht richtig	• Drücken Sie den Schnellabdampfknopf in die obere Stellung Seal (Abdichten).
Display bleibt nach Anschluss des Netzkabels ohne Anzeige	Netzkabel nicht richtig angeschlossen oder kein Strom	• Überprüfen Sie das Netzkabel auf Schäden. Wenden Sie sich an den Kundendienst, falls Sie einen Schaden bemerken.
	Elektrische Sicherung des Geräts ist durchgebrannt	• Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Gelegentliche klickende oder leise knackende Geräusche	Durch das Netzteil bzw. die Druckplatte, die sich bei Temperaturänderungen ausdehnt, hervorgerufene Geräusche	• Das ist normal; es besteht kein Handlungsbedarf.
	Boden des Innentopfs ist nass	• Wischen Sie die Außenflächen des Innentopfs ab. Achten Sie darauf, dass das Heizelement trocken ist, bevor Sie den Innentopf in das Gehäuse einsetzen.

FEHLERCODES

Wenn das Bedienfeld einen Fehlercode aus dieser Liste anzeigt, liegt am Duo Plus ein Problem vor. Hier sehen Sie die Maßnahmen, die Sie ergreifen sollten, um das Problem zu beheben.

Problem	Ursache	Lösung
C1 C2 C6 C6H C6L	Defekter Sensor	• Wenden Sie sich an den Kundendienst.
C5	Die Temperatur ist zu hoch, weil der Gartopf nicht in das Kocherunterteil eingesetzt ist	• Drücken Sie auf Abbrechen und warten Sie, bis das Heizelement abgekühlt ist; vergewissern Sie sich, dass sich keine Fremdkörper im Kocherunterteil befinden; setzen Sie den Gartopf erneut in das Kocherunterteil ein und geben Sie die Befehle erneut ein.
C5	Die Temperatur ist zu hoch, weil sich kein Wasser im Gartopf befindet	• Prüfen Sie, ob der Boden des Gartopfes angebrannt ist. Geben Sie in den Gartopf je nach Größe eine dünne Flüssigkeit auf Wasserbasis. • 5.7L (12 oz / 375 mL) 7.6L (16 oz / 500 mL)
C7 or NoPr	Das Heizelement ist ausgefallen.	• Wenden Sie sich an den Kundendienst.
C7 or NoPr	Nicht genug Flüssigkeit.	• Geben Sie in den Innentopf je nach Größe eine dünne Flüssigkeit auf Wasserbasis: • 5.7L (12 oz / 375 mL) 7.6L (16 oz / 500 mL)
C7 or NoPr	Der Schnellspannknopf befindet sich in der Position Entlüften	• Prüfen Sie den Dampfablassschalter, um sicherzustellen, dass er auf Dicht steht.
Lid	Der Deckel befindet sich für das gewählte Programm nicht in der richtigen Position.	• Öffnen und schließen Sie den Deckel. Verwenden Sie keinen Deckel, wenn Sie die Funktion Sauté verwenden.

Problem	Ursache	Lösung
Food burn	Hohe Temperatur am Boden des Gartopfes festgestellt; Kocher senkt die Temperatur automatisch um Überhitzung zu vermeiden	• Stärkeablagerungen am Boden des Gartopfs könnten die Wärmeabgabe blockiert haben. • Schalten Sie den Kocher aus, lassen Sie den Druck entsprechend dem Rezept ab und untersuchen Sie den Boden des Gartopfes.
PrSE	Während eines Garprogramms ohne Druck hat sich Druck aufgebaut	• Stellen Sie den Dampfablassschalter auf Entlüften.

ERFAHREN SIE MEHR

Registrieren Sie Ihr Produkt

instantbrands.co.uk/product-registration

Wenden Sie sich an den Kundendienst unter

instantbrands.co.uk/support

UKSupport@instantbrands.com

EUSupport@instantbrands.com

Instant Brands® Connect App mit über 1000 Rezepten

iOS and Android app stores

Gartabellen und noch mehr Rezepte

instantbrands.co.uk/recipes

Ersatzteile und Zubehör

instantbrands.co.uk/product-category/instant

Treten Sie der Community bei



Produktspezifikationen

Modell	Füllvermögen	Leistungsaufnahme	Leistung	Gewicht	Abmessungen
DPPC604	840-1000W	220-240V~ 50-60 Hz	120V/ 60Hz	5.58 kg	cm: 34.1 L x 33.9 W x 32.4 H

GARANTIE

Eingeschränkte Garantie

Instant Brands (Ireland) 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.



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

instantbrands.co.uk

© 2023 Instant Brands LLC
INSTANT und INSTANT BRANDS
sind eingetragene Warenzeichen
von Instant Brands Holdings Inc.

get started

INSTANT™ **DUO® PLUS**
WITH WHISPER QUIET
CON CLEARCOOK

Instant®

Bienvenidos al nuevo Instant Pot® Duo Plus with Whisper Quiet!

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.



Escanee para Comenzar!

Para que la experiencia de cocinar con Instant sea lo más sencilla posible, hemos creado cuatro simples pasos con vídeos de instrucciones que le servirán de guía. Escanee el código QR y siga los pasos para convertirse en Instant Chef al instante.

www.instantbrands.co.uk/get-started



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



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



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

CONTENIDO

Advertencias importantes	2
Contenido de la caja	8
Utilización de Duo Plus	10
Configuración inicial	14
Uso de la tapa	20
Cocción lenta	26
Arroz	28
Vapor	30
Saltear	31
Yogur	33
Sous Vide	35
Pastel	37
Mantener caliente	39
Limpieza	40
Resolución de problemas	42
Códigos de error	46
Más información	48
Garantía	49



INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

⚠ ATENCIÓN

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

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 en la base de cocción.

NO COLOQUE el aparato sobre un quemador de gas o eléctrico, un horno encendido o cerca de ninguno de ellos.

NO UTILICE el aparato cerca de agua o llamas.

NO lo use al aire libre. Mantener alejado de la luz solar directa.

NO lo coloque sobre nada que pueda bloquear las rejillas de ventilación en la parte inferior 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.

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

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

⚠ ATENCIÓN

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

UTILICE solamente la tapa Instant Brands suministrada con la base de cocción. Usar cualquier otra tapa para cocinar a presión o freír con aire puede causar daños materiales.

NO UTILICE el aparato sin que contenga el recipiente de cocción interior extraíble.

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

NO UTILICE este aparato para freír con aceite.

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

NO PERMITA que los niños o 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.

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

NO DEJE el aparato desatendido mientras está en uso.

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. Un uso inapropiado puede causar quemaduras, lesiones y/o daños materiales.

ASEGÚRESE de que el aparato esté bien cerrado antes de ponerlo en funcionamiento.

⚠ ATENCIÓN

COMPRUEBE que la válvula de liberación de vapor esté instalada.

UTILICE la tapa Instant Brands para cocinar a presión. Consulte el manual de usuario o la guía de inicio rápido para acceder a las instrucciones de uso de la tapa.

APAGUE el aparato si el vapor se escapa por la salida de aire caliente de forma continua durante más de 3 minutos. Si sale vapor por los lados de la tapa, apague el aparato y asegúrese de que el anillo de sellado esté 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. Consulte el Manual de usuario para acceder a las instrucciones de limpieza de estas piezas.

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 cuando 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 u otras lesiones.

NO coloque la cara, las manos o la piel desnuda sobre la salida de aire caliente 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

Si lo llena excesivamente, podría atascarse el tubo de salida del

⚠ ATENCIÓN

vapor y generarse demasiada presión.

NO LLENE el recipiente de cocción interno por encima de la línea etiquetada con "PC MAX – 2/3".

NO LLENE el recipiente de cocción interno por encima de la línea etiquetada con "PC MAX – 1/2" al cocinar alimentos como arroz, habas secas o verduras secas.

TENGA ESPECIAL CUIDADO cuando cocine y libere el aire de alimentos como salsa de manzana, arándanos, cebada perlada, copos de avena, guisantes partidos, fideos, etc. ya que estos alimentos podrían generar espuma o salpicar, y podrían obstruir el tubo de liberación de vapor, la válvula o el asa de liberación de vapor.

NO LLENE el recipiente interno por encima de la línea "PC MAX- 1/2" al cocinar estos alimentos. El incumplimiento de esta advertencia podría causar lesiones y/o daños materiales y anular su garantía.

NO COLOQUE alimentos con un tamaño excesivo en el recipiente de cocción interno ya que podría suponer un riesgo de incendio y/o lesiones personales.

COMPRUEBE que el anillo de sellado esté instalado correctamente.

Accesorios

UTILICE solamente los accesorios o acoples autorizados por Instant Brands. El uso de piezas, accesorios o acoples no recomendados por el fabricante puede suponer un riesgo de lesión, incendio o descarga eléctrica.

UTILICE solamente el recipiente de cocción interno de acero inoxidable autorizado para Duo Plus, para reducir el riesgo de fugas de presión.

SUSTITUYA únicamente el anillo de sellado por un anillo de sellado Instant Brands autorizado para prevenir lesiones personales y daños en el aparato.

⚠ ATENCIÓN

NO UTILICE los accesorios incluidos en microondas, hornos-tostadoras o parrillas para exteriores.

Cuidado y almacenamiento

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

NO GUARDE ningún material en la base de cocción cuando no la esté utilizando.

NO COLOQUE coloque ningún material combustible, como papel, cartón, plástico, poliestireno extruido

Cable de alimentación

Se utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que lo cojan niños, quedarse enredado o tropezar con un cable largo. Mantenga el aparato y el cable lejos del alcance de los niños. Nunca coloque el cable sobre el borde de la encimera, nunca lo use por debajo de la encimera y nunca lo use con un alargador.

NO DEJE que el cable de alimentación entre en contacto con superficies calientes como una llama, incluyendo la cocina.

NO UTILICE el cable con convertidores o adaptadores separados, temporizadores o sistemas de control remoto. Este aparato tiene un enchufe con conexión a tierra de 2 pines. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica: **SÓLO** debe conectar el cable de alimentación a un tomacorriente con conexión a tierra.

NO elimine TIERRA.

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

Advertencia eléctrica

La base de cocción contiene componentes eléctricos que suponen

⚠ ATENCIÓN

un riesgo de descarga eléctrica. Si no sigue estas instrucciones podría producirse una descarga eléctrica. Para protegerse frente a descargas eléctricas: Seleccione **Cancel** (Cancelar) y retire el enchufe de la fuente de alimentación para desconectarlo. 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 Inspeccione el aparato y el cable de alimentación de manera periódica. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados, ni si el aparato funciona incorrectamente o si se ha caído o dañado de alguna manera. Para obtener asistencia, póngase en contacto con el departamento de atención al cliente por **EUSupport@instantbrands.com** o por teléfono llamando al **+44 (0) 3331 230051**.

NO ALTERE ningún mecanismo de seguridad, ya que esto podría provocar lesiones personales o daños materiales.

NO COLOQUE líquido ni alimentos de ningún tipo en la base del cocción sin el recipiente interno en su interior.

NO SUMERJA el cable de alimentación, el enchufe ni el aparato en agua ni en otros líquidos.

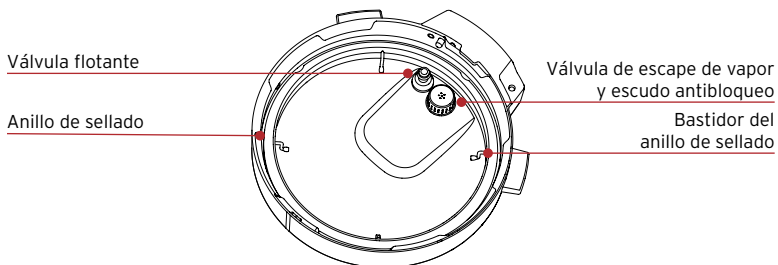
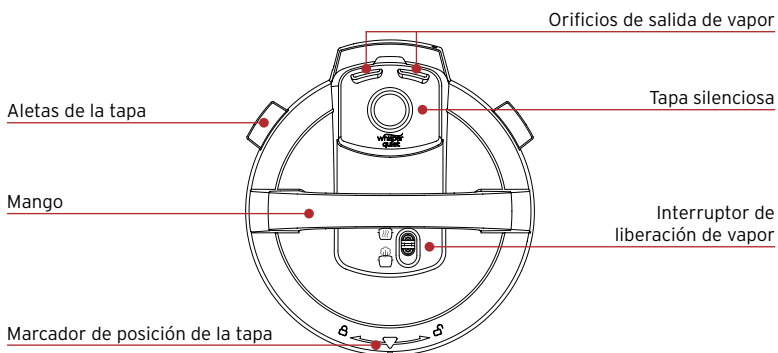
NO UTILICE el aparato en sistemas eléctricos que no sean de 220-240V~ 50-60Hz.

NO LIMPIE el aparato mojándolo bajo el grifo.

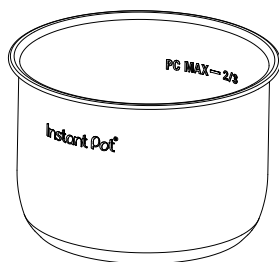
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

CONTENIDO DE LA CAJA

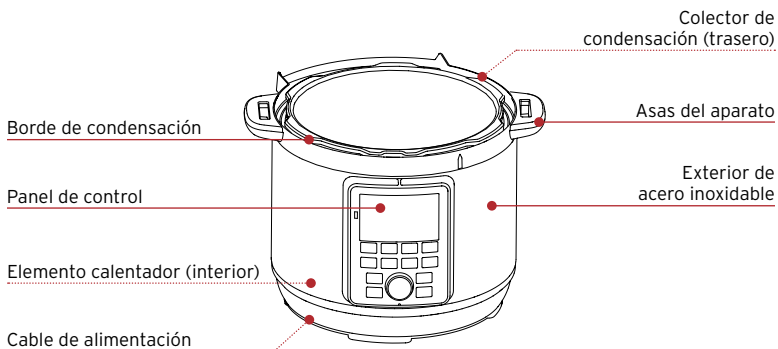
Tapa



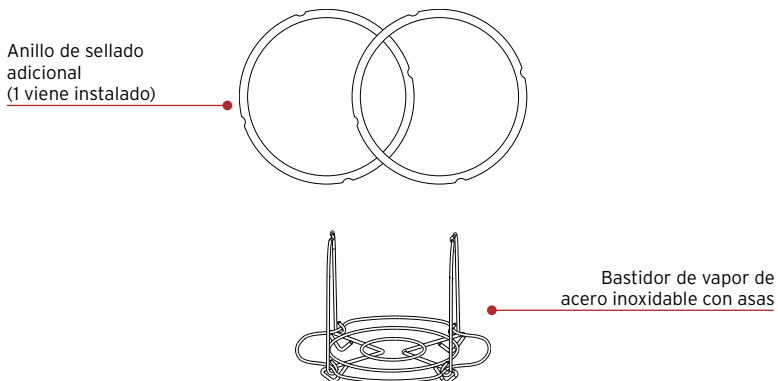
Recipiente de cocción interior de acero inoxidable



Base del aparato



Piezas + accesorios



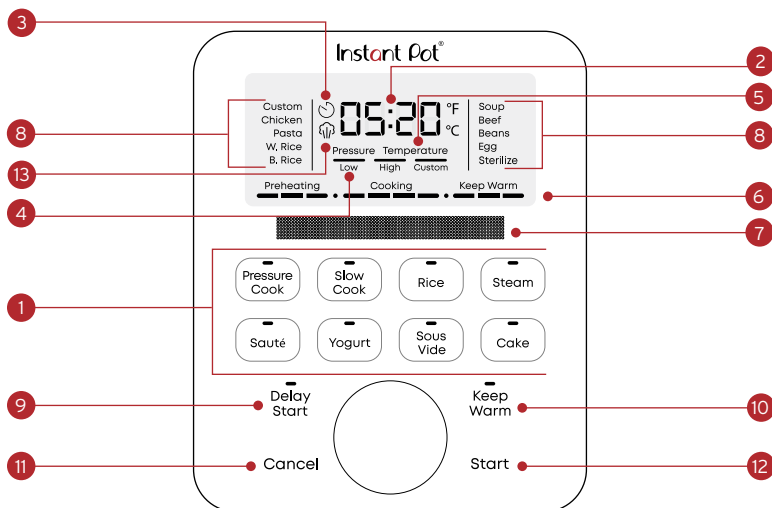
Las ilustraciones son a modo de referencia y podrían diferir del producto real.

Recuerde reciclar.

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

UTILIZAR LA DUO PLUS SILENCIOSA

Panel de control



1. Ajustes de programa inteligente
 - Programas de cocción
2. Tiempo
 - Tiempo de cocción
 - Tiempo de retardo del inicio
 - Tiempo de mantenimiento del calor
3. Indicador de inicio retardado
 - Muestra que el inicio retardado está activo
4. Indicador de presión
 - Cuando está encendido, muestra el nivel de presión seleccionado
5. Indicador de temperatura
 - Cuando está encendido, muestra la temperatura seleccionada
6. Barra de progreso
 - Muestra el progreso de la cocción
7. Visualización de mensajes
 - Muestra las instrucciones de cocción
8. Programas de cocción
 - Se iluminará el programa activo
9. Inicio retardado
 - La luz se enciende
10. Mantener caliente
 - La luz se enciende
11. Cancelar
12. Comenzar
13. Icono de vapor
 - Cuando está encendido, hay presión en la multiolla

Mensajes de estado

El panel de control muestra información que necesita saber al utilizar su Instant Duo Plus.

OFF	Modo de espera
On	Modo de precalentamiento
Hot	El programa inteligente Saltear está listo para añadir alimentos
00:00	Tiempo • Programa inteligente: tiempo de cocción restante • Inicio retardado: tiempo hasta que se inicia el programa inteligente • Mantener caliente: tiempo que se ha estado calentando la comida
boil	El programa inteligente Yogur está en ciclo de pasteurización
End	Programa inteligente finalizado (Mantener caliente está desactivado)
Lid	La tapa no está en la unidad o no está bien sujeta
Food	La olla se está sobrecalentando por falta de líquido. Véase Resolución de problemas .
burn	La olla se está sobrecalentando por falta de líquido. Véase Resolución de problemas .
E*	Se ha producido un error. Véase Resolución de problemas .

Encender o apagar el sonido

Encender el sonido

Cuando esté en el modo Preparado, mantenga pulsadas las teclas **Inicio retardado** y **Mantener caliente** durante 5 segundos. La pantalla de mensajes muestra **Sound Off**.

Apagar el sonido

Cuando esté en el modo Preparado, mantenga pulsadas las teclas **Inicio retardado** y **Mantener caliente** durante 5 segundos. La pantalla de mensajes muestra **Sound On**.

Los avisos sonoros de seguridad (pitidos) no se pueden apagar.

Cambiar la escala de temperatura

Cambiar a Fahrenheit

Cuando esté en el modo Preparado (y la escala esté configurada en Celsius), mantenga pulsada la tecla **Dial de control** durante 5 segundos. La pantalla de mensajes muestra **Temp Unit F**.

Cambiar a Celsius

Cuando esté en el modo Preparado (y la escala esté configurada en Fahrenheit), mantenga pulsada la tecla **Dial de control** durante 5 segundos. La pantalla de mensajes muestra **Temp Unit C**.

Inicio retardado de la cocción

Puede configurar un temporizador de retardo del inicio desde un mínimo de 10 minutos hasta un máximo de 24 horas.

1. Seleccione un programa inteligente, ajuste la configuración como desee y pulse **Delay Start**.
2. Cuando el indicador de los minutos parpadee, gire el **Dial de control** para ajustar los minutos (en incrementos de 10 minutos) y pulse **Start** para seleccionar.
3. El Inicio retardado comienza automáticamente y el temporizador inicia la cuenta atrás.
4. Cuando el Inicio retardado finaliza, comienza el Programa inteligente.

Programar un temporizador (sin cocinar)

Puede configurar un temporizador desde un mínimo de 1 minuto hasta un máximo de 1 hora.

1. Cuando el aparato esté encendido y en la pantalla aparezca el mensaje **Ready**, pulse **Delay Start**.
2. Cuando el indicador de los minutos parpadee, gire el **Dial de control** para ajustar los minutos (en incrementos de 1 minuto).
3. Pulse **Start** (Comenzar) para iniciar el temporizador.

Cancelar cocción

En los modos Precalentamiento, Cocción o Mantener caliente, pulse **Cancelar**. La pantalla de mensajes muestra **Ready** (Preparado).

Restablecer la configuración original de la unidad

Restablecer programas individuales

- Con la olla en modo Preparado, mantenga pulsado un botón de programa durante más de 3 segundos. La pantalla de mensajes muestra **Ready** (Preparado).

El nivel de presión, el tiempo de cocción y la temperatura del Programa se restablecen a los valores predeterminados de fábrica.

Restablecer programas individuales durante la cocción

- Con la olla en modo Cocción, mantenga pulsado el botón de ese programa durante más de 3 segundos. La pantalla vuelve al programa de cocción en curso, pero con los ajustes predeterminados de fábrica.

El nivel de presión, el tiempo de cocción y la temperatura del Programa se restablecen a los valores predeterminados de fábrica.

Restablecer todos los ajustes de programa

- Con la olla en modo Preparado, mantenga pulsado **Cancelar** durante más de 3 segundos. La pantalla de mensajes muestra **Ready** (Preparado).

Los ajustes de la unidad se restauran a los valores predeterminados de fábrica.

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.

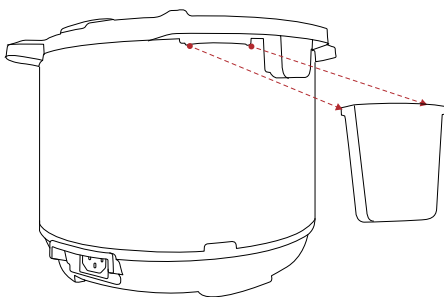
Instalación del colector de condensación

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.

Extracción del colector de condensación

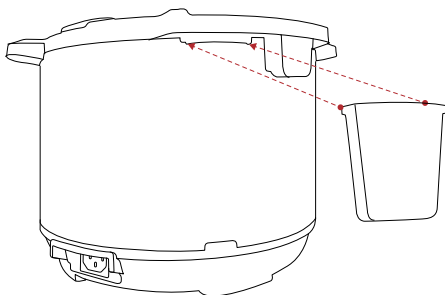
- Tire para alejar el colector de condensación de la base del aparato; no tire hacia abajo.

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



Instalación del 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.



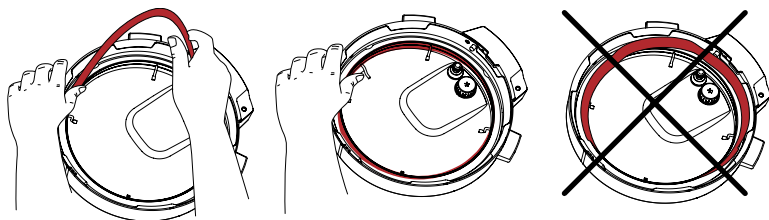
Utilización del anillo de sellado

Cuando la tapa 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 debe instalarse antes de utilizar la olla y limpiarse después de cada uso.
- Instale 1 anillo de sellado cada vez; utilice uno para los platos dulces y otro para los salados.
- Los anillos de sellado se dilatan con el tiempo y el uso normal. Para mantener la seguridad de su producto, sustituya el anillo de sellado cada 12-18 meses. Sustitúyalo antes si observa estiramientos, deformaciones o daños.

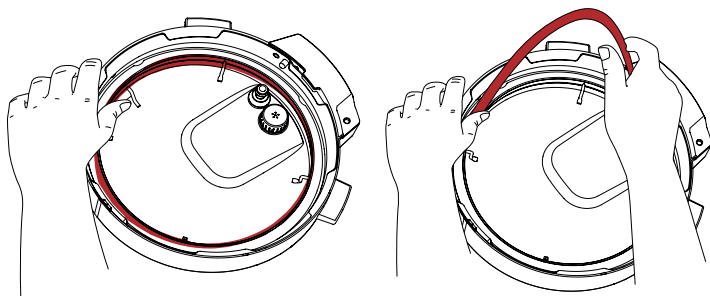
Instalación del anillo de sellado

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



Extracción del anillo de sellado

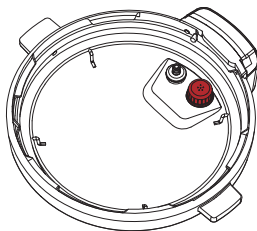
1. Sujete el borde del anillo de sellado y extráigalo por detrás del bastidor del anillo de sellado.
2. Inspeccione el bastidor para asegurarse de que está bien sujeto, centrado y a una altura uniforme alrededor de toda la tapa. Si el bastidor del anillo de sellado está deformado, no intente repararlo.



Escudo antibloqueo

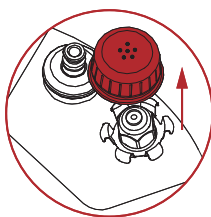
El escudo antibloqueo evita que las partículas de comida suban por el tubo de liberación de vapor, que ayuda a regular la presión.

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



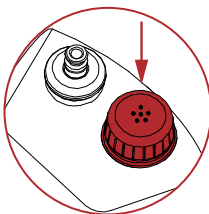
Extracción del escudo antibloqueo

- Agarre la tapa como si fuera un volante y use los pulgares para presionar con firmeza contra la parte lateral del escudo antibloqueo (presionando hacia el lateral de la tapa y hacia arriba) hasta que se salga de las sujeciones inferiores.



Instalación del escudo antibloqueo

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



Enchufar el cable

- Cuando tenga todo listo para utilizar su Instant Pot Duo Plus, enchufe el cable eléctrico a la toma de corriente situada en la parte posterior de la unidad.

Prueba de funcionamiento

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

Para realizar una prueba de funcionamiento:

1. Añada 500 ml de agua en el recipiente interior de la olla.
2. Coloque el recipiente de cocción interior en la base del aparato.
3. Coloque la tapa sobre la base del aparato y bloquee la tapa. Véase "Cómo bloquear la tapa" más abajo
4. Pulse **Cocción a presión** en el panel de control.
5. Pulse el **Dial de control** y gírelo para ajustar el tiempo de cocción a 5 minutos.
6. Pulse **Keep Warm** para desactivar el ajuste Mantener caliente.
7. Pulse **Start** para comenzar. La pantalla de mensajes muestra **Precalentamiento**.
8. Cuando la cocción esté terminada, la pantalla mostrará **NO ABRIR TAPA**.
9. Libere el vapor desplazando el interruptor de liberación de vapor a la posición **Ventilación** . Cuando el vapor se ha liberado por completo, la pantalla de mensajes muestra **OK to Open Lid** y **End** alternativamente.
Consulte el apartado "Cómo liberar el vapor" para obtener instrucciones completas
10. Desbloquee y abra la tapa.
Véase más abajo "Cómo desbloquear la tapa"
11. Deseche el agua restante y, a continuación, lave y seque el recipiente interior.

Ahora ya puede cocinar con su Instant Pot Duo Plus.

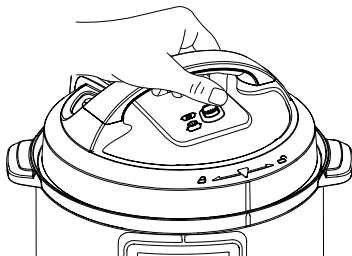
USO DE LA TAPA

Utilizará la tapa de cocción a presión para la mayoría de los programas de cocción y, especialmente, para la cocción a presión. Utilice siempre la tapa de cocción a presión que viene con esta base de olla Instant Pot Duo Plus.

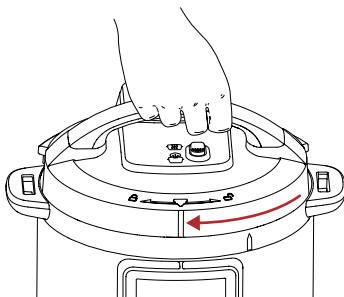
Cómo cerrar y bloquear la tapa

Para cocinar a presión, la tapa debe estar bien enganchada en su lugar para evitar escapes de vapor. Cuando coloque la tapa sobre la base de la olla:

1. Alinee la línea de la tapa con la flecha de al lado del panel de control.



2. Gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta que la línea de la tapa se alinee con la línea del centro del panel de control.



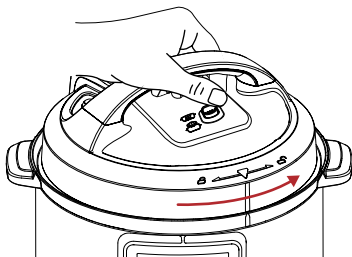
Si la tapa no está cerrada y bloqueada al iniciar un programa de cocción, la

pantalla de mensajes mostrará **Turn to Lock Lid** (Girar para bloquear tapa) y la unidad no iniciará la presurización.

Cómo desbloquear y abrir la tapa

Una vez que haya salido todo el vapor, deberá desbloquear la tapa antes de abrirla:

1. Gire la tapa en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que la línea de la tapa se alinee con la flecha situada al lado del panel de control.



2. Levante con cuidado la tapa y sáquela de la base del aparato.

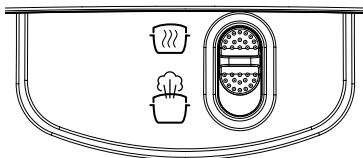
*Cuando finalice un programa de cocción y se haya liberado el vapor, el icono de vapor de la pantalla ☁ desaparecerá y la pantalla de mensajes mostrará **END** (FIN) y **OK to Open Lid** (Abrir Tapa OK).*

Cómo liberar el vapor

Instant Pot Duo Plus puede liberar el vapor de forma natural o rápida. Use la opción que mejor se adapte al tipo de alimentos que está cocinando.

Liberación natural de vapor

1. Después de la cocción, deje el interruptor de liberación de vapor en la posición Sellado (🔒) hasta que se libere toda la presión.

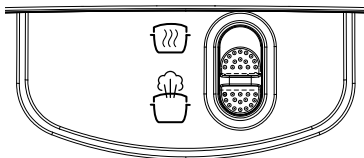


2. Cuando se haya liberado la presión, el icono de vapor de la pantalla  desaparezca y la pantalla de mensajes muestre **OK to Open Lid**, retire la tapa.

Liberación rápida de vapor

Libera rápidamente el vapor después de desplazar el interruptor de liberación de vapor a la posición de ventilación. Utilizar para: alimentos que tienden a cocinarse en exceso, como las verduras y el marisco.

1. Después de la cocción, coloque el interruptor de liberación de vapor en la posición de **ventilación**  y espere a que se libere toda la presión.



2. Cuando se haya liberado la presión, el icono de vapor de la pantalla  desaparezca y la pantalla de mensajes muestre **OK to Open Lid**, retire la tapa.

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. Más información en el documento Seguridad, mantenimiento y garantía.

Cocción a presión

La cocción a presión utiliza vapor a presión para cocinar los alimentos de forma rápida y uniforme. Cada Programa inteligente específico está diseñado para cocinar a presión un tipo concreto de alimentos. Puede ajustar la configuración como le indique su receta.

Elija entre estos programas inteligentes:

Programa	Tiempo de cocción predeterminado	Tiempo mínimo de cocción	Tiempo máximo de cocción	Nivel de presión predeterminado
Costumbre	10 minutes (00:10)	0 minute (00:00)	8 hours (08:00)	Alto
Pollo	10 minutes (00:10)	0 minute (00:00)	4 hours (04:00)	Alto
Pasta	1 minute (00:01)	0 minute (00:00)	1 hour (01:00)	Alto
Sopa	30 minutes (00:30)	0 minute (00:00)	4 hours (04:00)	Alto
Carne de res	30 minutes (00:30)	0 minute (00:00)	4 hours (04:00)	Alto
Frijoles	20 minutes (00:20)	0 minute (00:00)	4 hours (04:00)	Alto
Huevo	5 minutes (00:05)	0 minute (00:00)	10 minutes (00:10)	Bajo
Esterilizar	10 minutes (00:10)	0 minute (00:00)	30 minutes (00:30)	Alto

Otros ajustes

- La función Mantener caliente automáticamente está activada por defecto en todos los programas de cocción a presión.
- El Inicio retardado está disponible para todos los programas de cocción a presión.

Cómo cocinar a presión

Preparación

Corte, pique, sazone o marine los ingredientes en función de la receta.

Precalentamiento

1. Añada los ingredientes al recipiente de cocción interior y colóquelo en la base del aparato.
2. Coloque la tapa sobre la base del aparato y bloquee la tapa.
3. Pulse **Cocción a presión** en el panel de control.
4. Gire el **dial de control** para resaltar el programa inteligente que desee utilizar y, a continuación, pulse el **dial de control** para seleccionarlo.
5. El tiempo de cocción predeterminado parpadea. Para seleccionarlo, pulse el **dial de control**. O gire el **dial de control** para cambiarlo y, a continuación, pulse el **dial de control** para seleccionarlo.
6. El nivel de presión por defecto parpadea. Para seleccionarlo, pulse el **dial de control**. O gire el **dial de control** para cambiarlo y, a continuación, pulse el **dial de control** para seleccionarlo.
7. Para retrasar la cocción, pulse **Delay Start** (Inicio retardado) y, a continuación, gire el **Dial de control** para seleccionar el tiempo de retardo.
8. La función Mantener caliente está activada por defecto. Pulse **Keep Warm** (Mantener caliente) para desactivarla.
9. Pulse **Start** (Comenzar). La pantalla de mensajes muestra **Precalentamiento** y la unidad acumula presión.

Puede tardar entre 10 y 15 minutos en alcanzar la presión ajustada para la cocción. Los alimentos congelados aumentan el tiempo de precalentamiento.

Cocción

1. Cuando la presión está lista, la pantalla de mensajes muestra **Do Not Open Lid** (No abrir la tapa). Se inicia la cocción y la barra de

progreso muestra **Cocción**.

2. El tiempo de cocción comienza la cuenta atrás.

Puede pulsar Cancelar para detener la cocción en cualquier momento.

Fin de la cocción

1. Cuando el contador llega a 00:00 se detiene la cocción.
2. Si la función Mantener caliente está activada, el tiempo empieza a contar.

Liberar el vapor

Elija el método de liberación de vapor que mejor se adapte a su receta.

Consulte "Cómo liberar el vapor" para conocer todos los detalles.

Utilizar líquido para crear vapor

La cocción a presión requiere la presencia de líquido en el recipiente de cocción interior para producir el vapor necesario. Dependiendo del tamaño de su Instant Pot Duo Plus, estas son las cantidades mínimas que necesitará:

Tamaño del recipiente	Mínimo de líquido para cocinar a presión*
5,7 litros	12 oz / 375 mL

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

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

COCCIÓN LENTA

La cocción lenta le permite preparar sus recetas favoritas a fuego lento y guisadas, como las que hacía la abuela. Este programa no usa presión para cocinar los alimentos.

Elija entre estos programas inteligentes:

Programa	Tiempo de cocción predeterminado	Tiempo mínimo de cocción	Tiempo máximo de cocción	Nivel de presión predeterminado
Costumbre	4 hours (04:00)	30 minutes (00:30)	99 hours, 30 minutes (99:30)	Alto
Pollo	4 hours (04:00)	30 minutes (00:30)	99 hours, 30 minutes (99:30)	Alto
Pasta	3 hours (03:00)	30 minutes (00:30)	99 hours, 30 minutes (99:30)	Alto
Sopa	6 hours (06:00)	30 minutes (00:30)	99 hours, 30 minutes (99:30)	Alto
Carne de res	6 hours (06:00)	30 minutes (00:30)	99 hours, 30 minutes (99:30)	Alto
Frijoles	8hours (08:00)	30 minutes (00:30)	99 hours, 30 minutes (99:30)	Alto

Otros ajustes

- La función Mantener caliente automáticamente está activada por defecto en todos los programas de cocción lenta.
- El Inicio retardado está disponible para todos los programas de cocción lenta.

Cómo usar la cocción lenta

Preparación

Corte, pique, sazone o marine los ingredientes en función de la receta.

Cocción

1. Añada los ingredientes al recipiente de cocción interior y colóquelo en la base del aparato.
2. Coloque la tapa sobre la base del aparato y bloquee la tapa.
3. Pulse **Slow Cook** (Cocción lenta).
4. Gire el **dial de control** para resaltar el programa inteligente que desee utilizar y, a continuación, pulse el **dial de control** para seleccionarlo.
5. El tiempo de cocción predeterminado parpadea. Para seleccionarlo, pulse el **dial de control**. O gire el **dial de control** para cambiarlo y, a continuación, pulse el dial de control para seleccionarlo.
6. La temperatura de cocción predeterminada parpadea. Para seleccionarla, pulse el **Dial de control**. O para cambiarla, gire el **dial de control**.
7. Si lo desea, puede retrasar la cocción. Pulse **Delay Start** (Inicio retardado) y, a continuación, gire el **Dial de control** para seleccionar el tiempo de retardo.
8. La función Mantener caliente está activada por defecto. Pulse **Keep Warm** (Mantener caliente) para desactivarla.
9. Pulse **Start** (Comenzar). Comienza el precalentamiento. Cuando esté listo, se iniciará la cocción y la barra de progreso mostrará **Cocción**.
10. El tiempo de cocción comienza la cuenta atrás.

Puede pulsar Cancelar para detener la cocción en cualquier momento.

Fin de la cocción

1. Cuando el contador llega a 00:00 se detiene la cocción.
2. Si la función Mantener caliente está activada, el tiempo empieza a contar.

ARROZ

El programa Arroz utiliza vapor a presión para cocer el arroz de forma rápida y uniforme. Puede ajustar la configuración como le indique su receta.

Elija entre estos programas inteligentes:

Programa	Tiempo de cocción predeterminado	Tiempo mínimo de cocción	Tiempo máximo de cocción	Nivel de presión predeterminado
Costumbre	12 minutos (00:12)	0 minute (00:00)	1 hour (01:00)	Bajo
Arroz blanco	12 minutos (00:12)	0 minute (00:00)	30 minutes (00:30)	Bajo
Arroz integral	30 minutos (00:30)	0 minute (00:00)	1 hour (01:00)	Alto

Otros ajustes

- La función Mantener caliente automáticamente está activada por defecto para todos los programas de arroz.
- El Inicio retardado está disponible para todos los programas de arroz.

Cómo cocer arroz

1. Añada los ingredientes al recipiente de cocción interior y colóquelo en la base del aparato.
2. Coloque la tapa sobre la base del aparato y bloquee la tapa.
3. Pulse **Rice** (Arroz) en el panel de control.
4. Gire el **dial de control** para resaltar el programa inteligente que

desea utilizar y, a continuación, pulse el dial de control para seleccionarlo.

5. El tiempo de cocción predeterminado parpadea. Para seleccionarlo, pulse el **dial de control**. O gire el **dial de control** para cambiarlo y, a continuación, pulse el dial de control para seleccionarlo.
6. El nivel de presión por defecto parpadea. Para seleccionarlo, pulse el **dial de control**. O para cambiarlo, gire el **dial de control**.
7. Si lo desea, puede retrasar la cocción. Pulse **Delay Start** (Inicio retardado) y, a continuación, gire el **Dial de control** para seleccionar el tiempo de retardo.
8. La función Mantener caliente está activada por defecto. Pulse **Keep Warm** (Mantener caliente) para desactivarla.
9. Pulse **Start** (Comenzar). La pantalla de mensajes muestra **Pre calentamiento** y la unidad acumula presión.

Puede tardar entre 10 y 15 minutos en alcanzar la presión ajustada para la cocción.

Cocción

1. Cuando la presión está lista, la pantalla de mensajes muestra **Do Not Open Lid** (No abrir la tapa). Se inicia la cocción y la barra de progreso muestra **Cocción**.
2. El tiempo de cocción comienza la cuenta atrás.

Puede pulsar Cancelar para detener la cocción en cualquier momento.

Fin de la cocción

1. Cuando el contador llega a 00:00 se detiene la cocción.
2. Si la función Mantener caliente está activada, el tiempo empieza a contar.

Liberar el vapor

Elija el método de liberación de vapor que mejor se adapte a su receta.

Consulte "Cómo liberar el vapor" para conocer todos los detalles.

VAPOR

El programa Vapor cocina los alimentos utilizando vapor pero sin presión; es especialmente útil para verduras como brócoli, calabacín, zanahorias y otras. Puede ajustar los parámetros conforme a lo que indique su receta o a su gusto.

Programa	Tiempo de cocción predeterminado	Tiempo mínimo de cocción	Tiempo máximo de cocción	Temperatura predeterminada
Costumbre	10 minutos (00:10)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)	Alto

Otros ajustes

- La función Mantener caliente automáticamente no está disponible.
- El Inicio retardado no está disponible.

Cómo cocer al vapor

Preparación

Corte o pique los ingredientes según su receta.

Cocción

1. Añada los ingredientes al recipiente de cocción interior y colóquelo en la base del aparato.
2. Coloque la tapa sobre la base del aparato y bloquee la tapa.
3. Pulse **Steam** y "Custom" parpadeará en el panel de control.
4. El tiempo de cocción predeterminado parpadea. Para seleccionarlo, pulse el **dial de control**. O para cambiarlo, gire el dial de **control** para cambiarlo y, a continuación, pulse el dial para seleccionarlo.
5. La temperatura de cocción predeterminada parpadea. Para seleccionarla, pulse el Dial de control. O para cambiarla, gire el **dial de control**.
6. Pulse **Start** (Comenzar). Comienza el precalentamiento. Cuando esté listo, se iniciará la cocción y la barra de progreso mostrará **Cocción**.
7. El tiempo de cocción comienza la cuenta atrás.

Puede pulsar Cancelar para detener la cocción en cualquier momento.

Fin de la cocción

- Cuando el contador llega a 00:00 se detiene la cocción.

SALTEAR

Use la opción Saltear en lugar de una sartén o cacerola. El proceso de salteado puede aportar más sabor a los alimentos o puede hervir a fuego lento, espesar o reducir las salsas.

Elija entre estos programas inteligentes:

Programa	Temperatura de cocción (fija)	Tiempo de cocción predeterminado	Tiempo mínimo de cocción	Tiempo máximo de cocción
Bajo	221° F (105° C)	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)
Alto	375° F (190° C)	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)
Personalizado 1	203° F (95° C)	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)
Personalizado 2	230° F (110° C)	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)
Personalizado 3	275° F (135° C)	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)
Personalizado 4	320° F (160° C)	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)
Personalizado 5	375° F (190° C)	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)

Otros ajustes

- La función de mantenimiento automático del calor está desactivada por defecto.
- El Inicio retardado no está disponible.

Cómo saltear

Preparación

Corte, pique, sazone o marine los ingredientes en función de la receta.

Pre calentamiento

1. Coloque el recipiente de cocción interior vacío en la base del aparato. No cierre la tapa.
2. Pulse **Saute** y el Programa Inteligente Personalizado parpadeará.
3. El tiempo de cocción predeterminado parpadea. Para seleccionarlo, pulse el **dial de control**. O gire el dial de control para cambiarlo y, a continuación, pulse el **dial de control** para seleccionarlo.
4. La temperatura de cocción predeterminada parpadea. Para seleccionarla, pulse el Dial de control. O para cambiarla, gire el **dial de control**.
5. Pulse **Start** (Comenzar). Se inicia la cocción y la barra de progreso muestra **Preheating** (Precalentamiento).

Cocinar

1. Cuando la pantalla muestre el mensaje **Hot**, añada los ingredientes pero no cierre la tapa.
2. El tiempo de cocción comienza la cuenta atrás.

Puede pulsar Cancelar para detener la cocción en cualquier momento.

Fin de la cocción

- Cuando el contador llega a 00:00, se detiene la cocción.

Saltear antes de la cocción a presión o la cocción lenta

Es frecuente saltear los alimentos para dorarlos antes de cocinarlos.

1. Saltee los ingredientes.
2. Pulse **Cancel** (Cancelar).

*Puede desglasar el recipiente interior ahora antes de cambiar a **Cocción a presión** o **Cocción lenta** (ver Desglasado más abajo)*

3. Seleccione el Programa inteligente que desea utilizar para finalizar la cocción.

Desglasado

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

1. Extraiga los alimentos del recipiente interior
2. Añada agua, caldo o vino
3. Use una cuchara de madera o una espátula de silicona para despegar los alimentos adheridos al recipiente de cocción interior

YOGUR

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

Elija entre estos ajustes en el Programa inteligente Yogur:

Proceso	Tiempo de cocción predeterminado	Temperatura predeterminada	Intervalo de tiempo personalizado
pasteurizar	3 minutes (00:03)	Alto	NA
Fermento (lácteo)	8 hours (08:00)	Bajo	NA
Fermentar (no lácteos, personalizado)	8 hours (08:00) (adjustable)	Bajo (ajustable)	Minimum 30 minutes (00:30) Maximum 99 hours, 30 minutes (99:30)

Otros ajustes

- Mantener caliente automáticamente no disponible.
- El Inicio retardado no está disponible.

Cómo hacer yogur

Pasteurizar leche

1. Añada leche al recipiente de cocción interior y colóquelo en la base del aparato.
2. Coloque la tapa sobre la base del aparato y bloquee la tapa.
3. Pulse **Yogurt** y el Programa Inteligente Personalizado parpadeará.
4. El tiempo de cocción predeterminado parpadea. Pulse el **dial de control** para seleccionar un ajuste personalizado.
5. Con el **dial de control**, cambie la temperatura predeterminada a Alta (High). La pantalla muestra **BOIL** (hervir).
6. Pulse **Start** (Comenzar). Se inicia la cocción y la barra de progreso muestra **Preheating** (Precalentamiento).
7. Cuando finaliza la pasteurización, la pantalla muestra **End** (Fin).

La leche debe alcanzar un mínimo de 161 °F/72 °C para que se produzca la pasteurización.

Añada el fermento

1. Deje que la leche pasteurizada se enfríe a 43 °C/110 °F.
2. Añada un fermento a la leche siguiendo las instrucciones del envase.

Si utiliza yogur natural como fermento, asegúrese de que contiene un cultivo activo. Mezcle 30 ml (2 cucharadas) de yogur por cada 3,7 l (1 galón) de leche o siga una receta de confianza.

3. Coloque y cierre la tapa.

Fermentación

1. Pulse **Yogurt** (Yogur).
2. Regrese al ciclo Normal pulsando de nuevo **Yogur**; la pantalla muestra 8 horas (08:00).
3. El tiempo de fermentación por defecto parpadea. Para seleccionarlo, pulse el **dial de control**. O gire el **dial de control**

para cambiarlo y, a continuación, pulse el dial de control para seleccionarlo.

4. Transcurridos 10 segundos, la olla empieza a calentarse; la pantalla muestra el temporizador empezando a contar desde 00:00.
5. Cuando finaliza la fermentación, el aparato emite un pitido y la pantalla muestra **End** (Fin). Un periodo de fermentación más largo producirá un yogur más agrio.
6. Deje que el yogur se enfríe.
7. Déjelo en la nevera durante 12-24 horas para que desarrolle los sabores.

¿Cuánta cantidad hacer?

Tamaño del recipiente	Volumen de leche mínimo	Volumen de leche máximo
5.7 litros	32 oz / 1000 ml	128 oz / 3.8 l

SOUS VIDE

La función sous vide cocina los alimentos en agua, dentro de una bolsa hermética apta para alimentos, durante un largo período de tiempo. Los alimentos se cocinan en su propio jugo y quedan deliciosos y muy tiernos. Este programa no usa presión para cocinar los alimentos.

Debe utilizar la tapa de cocción a presión para mantener una temperatura precisa.

Elija entre estos programas inteligentes:

Programa	Temperatura predeterminada	Tiempo de cocción predeterminado	Tiempo máximo de cocción
Costumbre	56°C 133°F	3 hours (03:00)	99 hrs, 30 min (99:30)
Pollo	60°C 140°F	2 hours (02:00)	99 hrs, 30 min (99:30)
Carne de res	54°C 130°F	2 hours (02:00)	99 hrs, 30 min (99:30)
Huevo	70°C 158°F	30 minutes (00:30)	24 hrs (24:00)

Otros ajustes

- La función de mantenimiento automático del calor está desactivada por defecto.
- El Inicio retardado no está disponible.

Qué necesita para cocinar sous vide

- Pinzas
- Bolsas aptas para alimentos herméticas, resellables,

O BIEN

- Un sellador de vacío y bolsas para envasar alimentos al vacío

Cómo cocinar sous vide

Preparación

1. Corte, pique, sazone o marine los ingredientes en función de la receta.
2. Añada los ingredientes a la bolsa de cocción y ciérrela herméticamente.

Precalentamiento

1. Coloque el recipiente de cocción interior vacío en la base de cocción, llénelo con agua hasta la mitad de la línea de llenado y cierre y bloquee la tapa.
2. Pulse **Sous Vide** en el panel de control.
3. Gire el **dial de control** para resaltar el programa inteligente que desee utilizar y, a continuación, pulse el **dial de control** para seleccionarlo.
4. El tiempo de cocción predeterminado parpadea. Para seleccionarlo, pulse el **dial de control**. O para cambiarlo, gire el **dial de control** para cambiarlo y, a continuación, pulse el dial para seleccionarlo.
5. La temperatura por defecto parpadea. Para seleccionarla, pulse el **dial de control**. O para cambiarla, gire el **dial de control**.
6. Pulse **Start** (Comenzar). La pantalla de mensajes muestra **Precalentamiento** y la unidad comienza a calentar.

Cocción

1. Cuando la pantalla de mensajes muestre **Hot** (Caliente), desbloquee y abra la tapa.
2. Añada la bolsa de cocción sellada al recipiente interior y vuelva a cerrar y bloquear la tapa.
3. El tiempo de cocción comienza la cuenta atrás.
4. Cuando el contador llega a 00:00, se detiene la cocción.

Puede pulsar Cancelar para detener la cocción en cualquier momento.

Extracción de los alimentos

Cuando se complete el proceso de cocción, la pantalla mostrará **End** (Fin). Abra la tapa y utilice las pinzas para retirar con cuidado la bolsa de cocción.

PASTEL

El programa inteligente Pastel utiliza vapor a presión para hornear pasteles de forma rápida y uniforme, especialmente, tartas de queso. Puede ajustar la configuración como le indique su receta.

Programa	Tiempo de cocción predeterminado	Tiempo mínimo de cocción	Tiempo máximo de cocción	Nivel de presión predeterminado
Costumbre	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	4 hours (04:00)	Alto

Otros ajustes

- La función de mantenimiento automático del calor está activada por defecto.
- El Inicio retardado está disponible.

Cómo cocinar a presión

Preparación

Prepare los ingredientes según la receta.

Precalentamiento

1. Añada los ingredientes al recipiente de cocción interior y colóquelo en la base del aparato.
2. Coloque la tapa sobre la base del aparato y bloquee la tapa.
3. Pulse **Cake** (Pastel) y el Programa Inteligente Personalizado parpadeará.
4. El tiempo de cocción predeterminado parpadea. Para seleccionarlo, pulse el **dial de control**. O gire el **dial de control** para cambiarlo y, a continuación, pulse el dial de control para seleccionarlo.
5. El nivel de presión por defecto parpadea. Para seleccionarlo, pulse el **dial de control**. O para cambiarlo, gire el **dial de control**.
6. Si lo desea, puede retrasar la cocción. Pulse **Delay Start** (Inicio retardado) y, a continuación, gire el **dial de control** para seleccionar el tiempo de retardo.
7. La función Mantener caliente está activada por defecto. Pulse **Keep Warm** (Mantener caliente) para desactivarla.
8. Pulse **Start** (Comenzar). La pantalla muestra **Precalentando** y la Instant Pot Duo Plus está acumulando presión

Puede tardar entre 10 y 15 minutos en alcanzar la presión ajustada para la cocción.

Cocción

1. Cuando la presión está lista, la pantalla de mensajes muestra **Do Not Open Lid** (No abrir la tapa). Se inicia la cocción y la barra de progreso muestra **Cocción**.
2. El tiempo de cocción comienza la cuenta atrás.

Puede pulsar Cancelar para detener la cocción en cualquier momento.

Fin de la cocción

1. Cuando el contador llega a 00:00 se detiene la cocción.

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

Liberar el vapor

Elija el método de liberación de vapor que mejor se adapte a su receta.

Consulte "Cómo liberar el vapor" para conocer todos los detalles.

MANTENER CALIENTE

Puede elegir que la función Mantener caliente (Keep Warm) se active automáticamente después de cocinar en muchos programas inteligentes, y también puede utilizarla por separado para recalentar alimentos.

Mantener caliente después de cocinar

1. Una vez finalizada la cocción, se inicia el calentamiento automático. El temporizador muestra el tiempo transcurrido, hasta 10 horas.
2. Para desactivar el calentamiento automático (durante la cocción o durante el calentamiento automático), pulse **Keep Warm** y la luz situada sobre el botón se apagará..

Recalentar comida

1. En modo de espera, pulse **Keep Warm**.
2. El tiempo de cocción predeterminado parpadea. Para seleccionarlo, pulse el **dial de control**. O gire el **dial de control** para cambiarlo y, a continuación, pulse el dial de control para seleccionarlo.
3. El nivel de temperatura por defecto parpadea. Para seleccionarlo, pulse el **dial de control**. O para cambiarlo, gire el **dial de control**.

Programa	Tiempo de cocción predeterminado	Temperatura predeterminada	Tiempo de cocción mínimo/máximo
Manual	10 hours (10:00)	Alto	30 min / 10 hrs (00:30 / 10:00)

LIMPIEZA

Limpie su Instant Pot Duo Plus después de cada uso. Desenchufe siempre la unidad y deje que todos los componentes se enfríen a temperatura ambiente antes de la limpieza. Antes de usar o almacenar la unidad, asegúrese de que todas las superficies estén secas.

Componente	Instrucciones de limpieza
Accesorios • Bastidor de vapor • Colector de condensación • Anillo de sellado	• Lavar después de cada uso • Lavar a mano con agua caliente y jabón neutro para los platos o lavar en el lavavajillas, en la bandeja superior • No utilice nunca detergentes químicos, polvos o estropajos que rasquen con los accesorios • Vacíe y aclare el colector de condensación después de cada uso
Tapa y otras piezas • Escudo antibloqueo • Anillo de sellado • Orificio de salida de vapor • Tapa de silicona • Cubierta de liberación de vapor	• Lavar a mano con agua caliente y jabón neutro para los platos o lavar en el lavavajillas, en la bandeja superior • Retire todas las piezas pequeñas de la tapa antes de lavarla. • Con la válvula de escape de vapor y el escudo antibloqueo retirados, limpie el interior del tubo de liberación de vapor para evitar obstrucciones. • Para drenar el agua de la tapa tras lavarla en el lavavajillas, sujete el asa de la tapa y manténgala en posición vertical sobre el fregadero, después gírela 360°, como si girase un volante. • Después de la limpieza, guarde la tapa boca abajo sobre la base de cocción • Guarde los anillos de sellado en un lugar bien ventilado para dispersar los olores • Para eliminar los olores del anillo de sellado, añada 1 taza (8 oz/250 mL) de agua y 1 taza (8 oz/250 mL) de vinagre blanco en el recipiente de cocción interior y ejecute la cocción a presión durante 5-10 minutos; después, utilice la Liberación rápida de vapor

Recipiente de cocción interior	• Lavar después de cada uso. • Lavar a mano con agua caliente y jabón neutro para los platos o lavar en el lavavajillas* • Las manchas de agua dura pueden necesitar que use una esponja humedecida en vinagre y que restriegue para eliminarlas • Si quedan restos de comida quemada o muy adherida, sumergir en agua caliente durante unas horas antes de limpiar • Seque todas las superficies externas antes de colocar la base del aparato
Cable de alimentación	• Pase un paño ligeramente humedecido para limpiar los restos de partículas del cable de alimentación
Base del aparato	• Limpie el interior de la base del aparato, además del borde de condensación, con un paño ligeramente humedecido y deje que se sequen al aire • Limpie el exterior de la base del aparato y el panel de control con una esponja o un paño suave, ligeramente humedecidos

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

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible motivo	Solución
Tengo dificultades para cerrar la tapa.	La junta de cierre no está bien colocada.	• Vuelva a colocar la junta de cierre y cerciórese de que toda la junta de cierre está ajustada detrás de la ranura para la junta de cierre.
	La válvula de flotador está en laposición superior.	• Presione suavemente la válvula de flotador hacia abajo con un utensilio largo.
	El contenido de la olla aún está caliente.	• Mueva el interruptor de salida rápida hasta la posición • Vent (ventilación); a continuación, baje la tapa lentamente hacia la base de la olla para permitir la disipación del calor.

Problema	Posible motivo	Solución
Tengo dificultades para abrir la tapa.	Hay presión en el interior de la olla.	• Elimine la presión con el método acorde al tipo de receta; abra la tapa únicamente una vez que la válvula de flotador haya bajado. • El contenido puede estar sometido a presión; para evitar lesiones por quemaduras, no intente forzar la apertura de la tapa.
	La válvula de flotador está atascada en la posición superior debido a restos o residuos de alimentos.	• Utilice el método de salida rápida para asegurarse de eliminar el vapor por completo y, a continuación, presione suavemente la válvula de flotador con un utensilio largo. • Abra la tapa con cuidado y limpie bien la válvula de flotador, el área de alrededor y la tapa antes de volver a usar la olla.
El recipiente interior se queda atascado en la tapa cuando se abre la olla.	El enfriamiento del recipiente interior puede crear un efecto de succión, lo que provoca la adherencia del recipiente interior a la tapa.	• Para eliminar el vacío, mueva el interruptor de salida rápida hasta la posición Vent (ventilación)..

Problema	Posible motivo	Solución
Se escapa vapor por el lateral de la tapa.	No se ha colocado la junta de cierre en la tapa.	• Coloque la junta de cierre.
	La junta de cierre está dañada o no está bien colocada.	• Sustituya la junta de cierre.
	Hay restos de comida pegados en la junta de cierre.	• Quite la junta de cierre y límpiela bien.
	La tapa no se ha cerrado adecuadamente.	• Abra la tapa y vuelva a cerrarla.
	La ranura para la junta de cierre está torcida o descentrada.	• Desmonte la junta de cierre de la tapa e inspeccione la ranura para la junta de cierre por si estuviera doblada o torcida. Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente.
	Puede que el recipiente interior se haya deformado.	• Compruebe si la pieza presenta deformaciones y póngase en contacto con el departamento de atención al cliente.
La válvula de flotador no sube.	Hay restos de comida en la válvula de flotador o en el tapón de silicona de la válvula de flotador.	• Desmonte la válvula de flotador de la tapa y límpiela bien; consulte la Guía de inicio y realice una «prueba de funcionamiento inicial» para comprobar el funcionamiento y anote los resultados. Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente.

Problema	Posible motivo	Solución
El vapor sale a borbotones por la válvula de salida de vapor cuando el interruptor de salida rápida está en la posición Seal (sellado).	No hay líquido suficiente en el recipiente interior.	• Añada líquido ralo a base de agua en el recipiente interior con arreglo a su tamaño: Modelo de 5,7 L - 375 ml 7.6 L - 500 ml
	Se ha producido un fallo de control en el sensor de presión.	• Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente.
	La válvula de salida de vapor no está bien colocada.	• Mueva el interruptor de salida rápida hasta la posición Seal (sellado).
Durante el ciclo de cocción sisea/ sale un poco de vapor de la válvula de salida de vapor.	El interruptor de salida rápida no está en la posición Seal (sellado).	• Mueva el interruptor de salida rápida hasta la posición Seal (sellado).
	La olla regula el exceso de presión.	• Esto es normal y no tiene que hacer nada al respecto.
La pantalla sigue en blanco después de conectar el cable de alimentación.	No hay electricidad o la tensión no es suficiente.	• Compruebe si el cable de alimentación presenta daños. Si observa algún daño, póngase en contacto con el departamento de atención al cliente. • Compruebe que la toma de corriente está activa.
	Se ha fundido el fusible eléctrico de la olla.	• Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente.
La olla emite chasquidos en ocasiones.	Es el sonido de activación y desactivación de la alimentación y de expansión de la placa de presión con el cambio de temperatura.	• Esto es normal y no tiene que hacer nada al respecto.
	El fondo del recipiente interior está mojado.	• Pase un trapo por las superficies exteriores del recipiente interior. Cercíorese de que la placa calefactora está seca antes de insertar el recipiente interior en la base de la olla.

CÓDIGOS DE ERROR

Si el panel de control muestra un código de error de esta lista, es que hay un problema con la Duo Plus. Estas son algunas acciones a llevar a cabo para solucionar el problema.

Problema	Causa	Solución
C1 C2 C6 C6H C6L	Fallo del sensor	Póngase en contacto con Atención al cliente.
C5	La temperatura es demasiado alta porque el recipiente interior no está colocado en la base de cocción	Pulse Cancelar y espere a que el elemento calentador se enfríe; asegúrese de que no haya objetos extraños en la base de la olla; introduzca o vuelva a colocar el recipiente interior en la base del aparato y vuelva a introducir los comandos.
C5	La temperatura es demasiado alta porque no hay agua en el recipiente interior	- Compruebe si hay alimentos quemados en el fondo del recipiente. Añada una capa fina de líquido a base de agua al recipiente interior, conforme a su tamaño: 5.7L (12 oz / 375 mL) 7.6L (16 oz / 500 mL)
C7 or NoPr	El elemento calentador ha fallado	Póngase en contacto con Atención al cliente.
C7 or NoPr	No hay suficiente líquido	- Añada una capa fina de líquido a base de agua al recipiente interior, conforme a su tamaño: 5.7L (12 oz / 375 mL) 7.6L (16 oz / 500 mL)
C7 or NoPr	El botón de liberación rápida está en la posición de Ventilación	Compruebe el interruptor de liberación de vapor para asegurarse de que está en la posición Sellado.
Lid	La tapa no está en la posición correcta para el programa seleccionado	Abra la tapa y vuelva a cerrarla. No ponga la tapa cuando use la función de Saltear.

Problema	Causa	Solución
Food burn	Alta temperatura detectada en el fondo del recipiente interior; el aparato reduce automáticamente la temperatura para evitar el sobrecalentamiento	• Los depósitos de almidón en el fondo del recipiente pueden haber bloqueado la disipación del calor. • Apague la olla, libere la presión según la receta e inspeccione el fondo del recipiente interior.
PrSE	Se ha acumulado presión durante un programa de cocción sin presión	• Coloque el interruptor de liberación de vapor en la posición de ventilación.

MÁS INFORMACIÓN

Registre su producto

instantbrands.co.uk/product-registration

Póngase en contacto con Atención al cliente

instantbrands.co.uk/support

UKSupport@instantbrands.com

EUSupport@instantbrands.com

Instant Brands® Connect App con más de 1000 recetas

iOS and Android app stores

Tablas de cocción y más recetas

instantbrands.co.uk/recipes

Sustitución de piezas y accesorios

instantbrands.co.uk/product-category/instant

Únase a la comunidad



Especificaciones del producto

Model	Volumen	Voltaje	Potencia	Peso	Dimensiones
DPPC604	840-1000 Vatios	220- 240V~ 50-60 Hz	5.7 Litros	5.58 kg	cm: 34.1 L x 33.9 W x 32.4 H

GARANZIA

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.

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

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.

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.



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

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

instantbrands.co.uk

© 2023 Instant Brands LLC
INSTANT e INSTANT BRANDS
son marcas registradas de Instant
Brands Holdings Inc.

get started

INSTANT™ **DUO® PLUS**
WITH WHISPER QUIET
CON FINESTRA DI COTTURA

Instant®

Questo è il tuo nuovo Instant Pot® Duo Plus with Whisper Quiet!

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 **Instant Brands® Connect app** per sfogliare tra più di 1000 ricette.



Visita il **canale YouTube di Instant Brands UK** per guardare i video dimostrativi e farti ispirare da nuove ricette.



Entra in contatto con la **Community Facebook di Instant Pot UK** e lasciati ispirare dai consigli, dai trucchi e dalle ricette di questo gruppo molto attivo di Instant chefs!

INDICE

Precauzioni importanti	2
Contenuto della confezione	8
Utilizzo di Duo Plus	10
Preparazione iniziale	14
Utilizzo del coperchio	20
Cottura lenta	26
Riso	28
Vapore	30
Sauté	31
Yogurt	34
Sottovuoto	36
Torta	38
Tenere in caldo	40
Pulizia	41
Risoluzione dei problemi	42
Codici di errore	46
Per saperne di più	48
Garanzia	49



ISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

⚠ AVVERTIMENTO

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI

Dove mettere l'apparecchio

Appoggiare l'apparecchio 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 nel corpo della pentola.

NON mettere l'apparecchio sopra o vicino a un fornello a gas/ elettrico o a un forno caldi.

NON usare il prodotto vicino ad acqua o fiamme.

NON usare all'aperto. Tenere al riparo dalla luce diretta del sole.

NON appoggiare su oggetti che potrebbero ostruire le prese d'aria sul fondo dell'apparecchio.

Uso Generale

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

Usare guanti da forno quando si maneggia il recipiente interno e si tolgono gli accessori.

Posizionare gli accessori caldi su una superficie o una piastra di cottura resistenti al calore.

Fare attenzione quando si solleva il recipiente interno dal corpo della pentola per non scottarsi.

Fare molta attenzione quando il recipiente interno contiene cibi caldi, olio caldo o altri liquidi caldi.

⚠ AVVERTIMENTO

Usare solo il coperchio Instant Brands fornito con il prodotto. Il coperchio di qualsiasi altra pentola a pressione o per friggitrici ad aria può causare danni al prodotto.

NON usare l'apparecchio senza il recipiente interno.

NON toccare la parte in metallo del coperchio, 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 per trasportare o spostare l'apparecchio.

NON usare l'apparecchio per frittture a immersione con l'olio.

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

NON far mai usare l'apparecchio a bambini o 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.

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. Un uso inappropriato può provocare ustioni, lesioni e/o danni materiali.

Assicurarsi che l'apparecchio sia ben chiuso prima di metterlo in funzione.

Verificare se la valvola di scarico è installata.

Usare il coperchio Instant Brands durante la cottura a pressione.

⚠ AVVERTIMENTO

Per istruzioni su come usare il coperchio, leggere il Manuale di istruzioni o la Guida rapida.

Spegnere l'apparecchio se dalla bocchetta dell'aria calda esce un flusso costante di vapore per più di 3 minuti. Se esce vapore dai lati del coperchio, spegnere l'apparecchio e assicurarsi che la guarnizione sia installata correttamente.

Prima dell'uso, controllare che la valvola di scarico, il condotto di scarico, il coperchio a prova di blocco e la valvola a galleggiante non siano ostruiti. Per sapere come pulire correttamente tutte queste parti, leggere il Manuale di istruzioni.

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 quando è sotto pressione.

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 o altri danni.

NON mettere il viso, le mani o la pelle nuda sulla bocchetta dell'aria calda 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

Un riempimento eccessivo può comportare il rischio di intasamento del tubo di rilascio del vapore e di sviluppare una pressione eccessiva.

NON riempire il recipiente interno oltre la linea "PC MAX – 2/3".

⚠ AVVERTIMENTO

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

Fare molta attenzione durante la cottura e lo sfiato di cibi come purea di mele, mirtilli rossi, orzo perlato, avena, piselli spezzati, spaghetti, ecc. in quanto possono formare schiuma o schizzi che possono ostruire il condotto, la valvola e/o la maniglia di scarico.

NON riempire il recipiente interno oltre la linea "PC MAX- 1/2" quando si cuociono questi ingredienti. L'inosservanza di questa precauzione può causare lesioni personali e/o danni materiali, e può annullare la garanzia.

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

Verificare che la guarnizione del coperchio sia inserita correttamente.

Accessori

Usare solo accessori o componenti autorizzati da Instant Brands. L'uso di parti, accessori o componenti non raccomandati dal produttore può causare lesioni, incendi o scosse elettriche.

Usare solo il recipiente interno in acciaio inox autorizzato per laDuo Plus per ridurre il rischio di perdita di pressione.

Sostituire la guarnizione del coperchio solo con una guarnizione Instant Pot autorizzata per evitare lesioni personali e danni all'apparecchio.

NON usare gli accessori forniti in forni a microonde, tostapane, forni ventilati o statici o su piani di cottura in ceramica, serpentine elettriche, cucine a gas o griglie da esterni.

Cura e conservazione

FARE raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente prima di

⚠ AVVERTIMENTO

pulire o mettere via.

Svuotare completamente il corpo della pentola quando non è in uso.

NON inserire nell'apparecchio materiali combustibili come carta, cartone, plastica, polistirolo o legno..

Cavo di alimentazione

Un cavo di alimentazione corto ha meno probabilità di essere afferrato dai bambini, impigliarsi o far inciampare una persona. Tenere l'apparecchio e il cavo lontani dalla portata dei bambini. Non far mai pendere il cavo dal piano di lavoro, non usare mai prese più in basso del piano di lavoro e non usare mai con una prolunga.

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

NON usare con convertitori di potenza o adattatori, interruttori a tempo o sistemi di controllo remoto separati. Questo apparecchio è dotato di una spina a 2 poli con messa a terra. Per ridurre il rischio di folgorazione: Collegare il cavo di alimentazione SOLO a una presa di corrente con messa a terra.

NON rimuovere la messa a terra.

Se l'apparecchio è fornito con un cavo di alimentazione amovibile:

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. Per proteggersi dalle scosse elettriche: Per spegnere l'apparecchio, selezionare Annulla quindi scollegare la spina. 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

⚠ AVVERTIMENTO

opposta alla presa. Non tirare mai il cavo di alimentazione.

ISPEZIONARE regolarmente l'apparecchio e il cavo. NON usare l'apparecchio se il cavo o la spina mostrano segni di danneggiamento, se l'apparecchio non funziona bene o se è stato fatto cadere o è danneggiato in qualsiasi modo. Per qualsiasi problema, contattare l'Assistenza Clienti per e-mail all'indirizzo EUSupport@instantbrands.com o telefonicamente al numero +44 (0) 3331 230051.

NON manomettere i meccanismi di sicurezza per non causare danni alle persone e/o alle cose.

NON versare liquidi o alimenti di alcun tipo dentro il corpo della pentola senza il recipiente interno inserito.

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

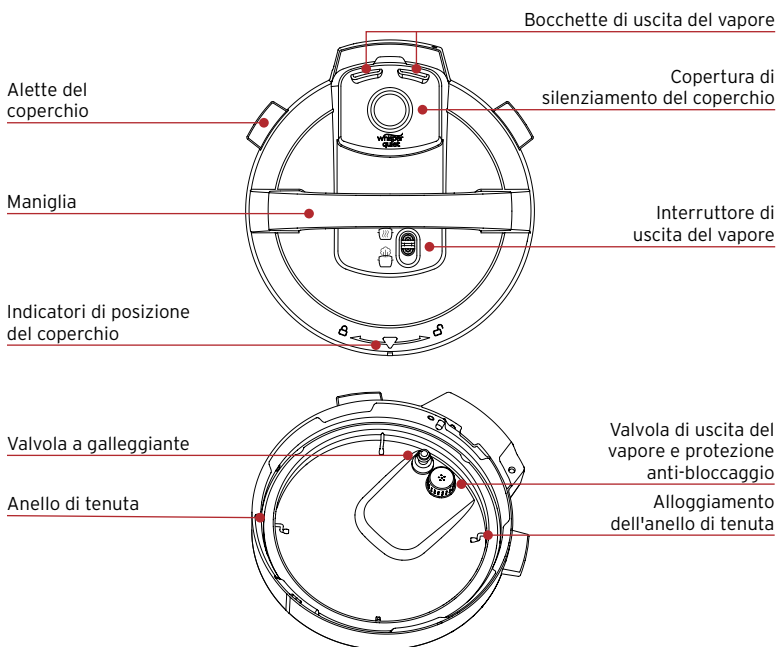
NON usare l'apparecchio con impianti elettrici diversi da 220-240V~ 50-60Hz.

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

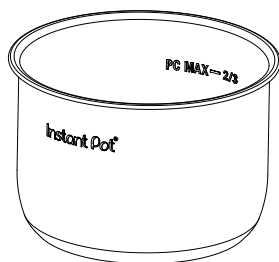
CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

CONTENUTO DELLA CONFEZIONE

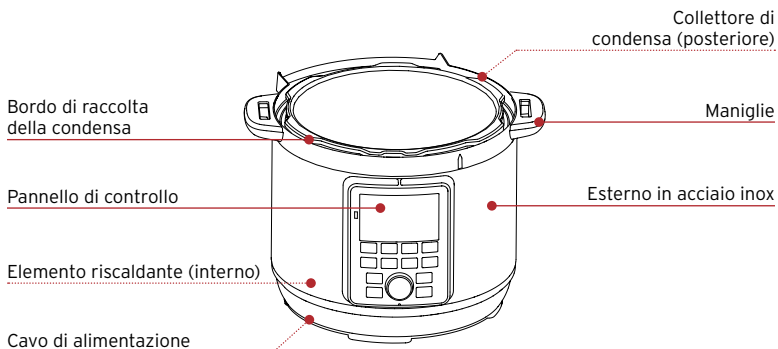
Coperchio



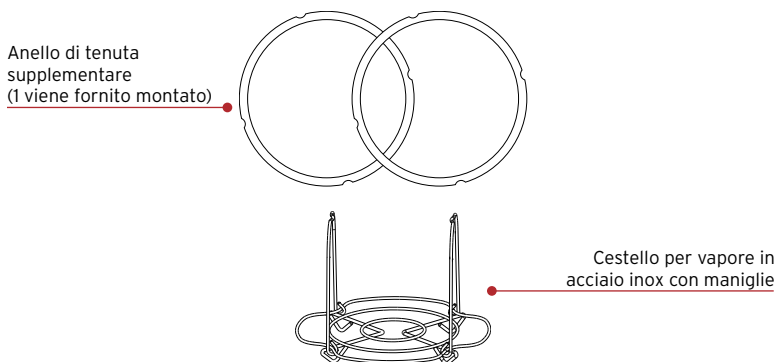
Recipiente interno di cottura in acciaio inox



Pentola di base



Parti e accessori



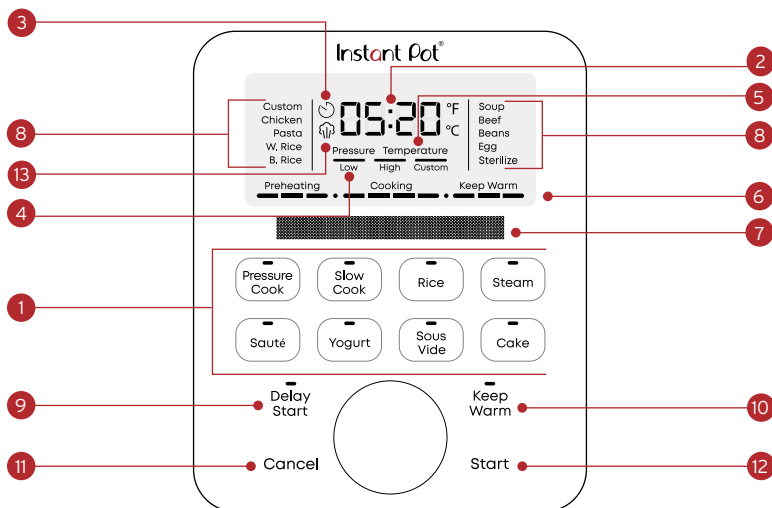
Le immagini hanno carattere puramente indicativo e potrebbero differire dal prodotto reale.

Ricordare di riciclare!

Abbiamo ideato questo imballaggio pensando alla sostenibilità. Preghiamo pertanto di riciclare tutto ciò che è riciclabile nella rispettiva località.

UTILIZZO DI DUO PLUS CON SISTEMA DI SILENZIAMENTO

Pannello di controllo



- Impostazioni del programma intelligente
 - Preimpostazioni di cottura
- Tempo
 - Tempo di cottura
 - Ritardo di avvio
 - Tempo di mantenimento in caldo
- Indicatore di avvio ritardato
 - Indica che l'avvio ritardato è attivo
- Indicatore di pressione
 - Quando è acceso, mostra il livello di pressione selezionato
- Indicatore di temperatura
 - Quando è acceso, mostra la temperatura selezionata
- Barra di avanzamento
 - Mostra l'avanzamento della cottura
- Display dei messaggi
 - Mostra le istruzioni di cottura
- Programmi di cottura
 - Il programma attivo è illuminato
- Avvio ritardato
 - La spia accesa indica che è attivo
- Tenere in caldo
 - La spia accesa indica che è attivo
- Annulla
- Avvia
- Icona del vapore
 - Quando è accesa, c'è pressione nella pentola multiuso

Messaggi di stato

Il pannello di controllo mostra le informazioni necessarie per l'utilizzo dell'Instant Duo Plus.

OFF	Modalità pausa
On	Modalità preriscaldamento
Hot	Il programma intelligente Sauté è pronto per l'inserimento del cibo
00:00	Tempo - Programma intelligente: tempo di cottura rimanente - Avvio ritardato: tempo prima che il programma intelligente si avvii - Tenere in caldo: tempo durante il quale il cibo è rimasto in caldo
boil	Il programma intelligente Yogurt è in ciclo di pastorizzazione
End	Il programma intelligente è terminato (Tenere in caldo è disattivato)
Lid	Il coperchio non è montato sull'unità o non è fissato correttamente
Food	La pentola si sta surriscaldando a causa dell'insufficienza di liquido. Vedere Risoluzione dei problemi .
burn	La pentola si sta surriscaldando a causa dell'insufficienza di liquido. Vedere Risoluzione dei problemi .
E*	Si è verificato un errore. Vedere Risoluzione dei problemi .

Attivazione e disattivazione del suono

Attivare il suono

In modalità Ready (Pronto), premere e tenere premuti per 5 secondi **Delay Start** (Avvio ritardato) e **Keep Warm** (Tenere in caldo). Il display dei messaggi visualizza **Sound Off** (suono disattivato).

Disattivare il suono

In modalità Ready (Pronto), premere e tenere premuti per 5 secondi **Delay Start** (Avvio ritardato) e **Keep Warm** (Tenere in caldo). Il display dei messaggi visualizza **Sound On** (suono attivato)

Gli avvisi acustici di sicurezza (bip) non possono essere disattivati.

Modificare la scala di temperatura

Impostare su Fahrenheit

In modalità Ready (Pronto) con la scala impostata su Celsius, premere e tenere premuta per 5 secondi la manopola **di controllo**. Il display dei messaggi visualizza **Temp Unit F** (Temp unità F).

Impostare su Celsius

In modalità Ready (Pronto) con la scala impostata su Fahrenheit, premere e tenere premuta per 5 secondi la manopola **di controllo**. Il display dei messaggi visualizza **Temp Unit C** (Temp unità C).

Ritardare l'inizio della cottura

È possibile impostare un timer di avvio ritardato per un minimo di 10 minuti e un massimo di 24 ore.

1. Selezionare un programma intelligente, regolare le impostazioni come si desidera, quindi premere **Delay Start** (Avvio ritardato).
2. Quando il campo dei minuti lampeggia, ruotare la **manopola di controllo** per impostare i minuti (con incrementi di 10 minuti) e premere il tasto **Start** per selezionare.
3. Il ritardo di avvio inizia automaticamente e il timer esegue il conto alla rovescia.
4. Al termine del ritardo di avvio, inizia il programma intelligente.

Impostare un timer (senza cuocere)

È possibile impostare un timer per un minimo di 1 minuto e un massimo di 60 minuti.

1. Quando l'unità è accesa e il display dei messaggi visualizza "**Ready**"

(Pronto), premere **Delay Start** (Avvio ritardato).

2. Quando il campo dei minuti lampeggia, ruotare la **manopola di controllo** per impostare i minuti (con incrementi di 1 minuto).
3. Premere **Start** (Avvio) per avviare il timer.

Annullamento della cottura

Nella modalità Preriscaldamento, Cottura o Tenere in caldo, premere **Cancel** (Annulla). Il display dei messaggi visualizza **Ready** (Pronto).

Ripristinare le impostazioni originali dell'unità

Ripristino dei singoli programmi

- Con la pentola in modalità **Ready** (Pronto), premere tenere premuto per oltre 3 secondi un pulsante di programma. Il display dei messaggi visualizza **Ready** (Pronto).

Il livello di pressione, il tempo di cottura e la temperatura del programma vengono riportati alle impostazioni di fabbrica.

Ripristino di singoli programmi durante la cottura

- Con la pentola in modalità Cooking (Cottura), premere e tenere premuto per oltre 3 secondi il pulsante del programma. Il display torna al programma di cottura in corso, ma con le impostazioni predefinite di fabbrica.

Il livello di pressione, il tempo di cottura e la temperatura del programma vengono riportati alle impostazioni di fabbrica.

Ripristino delle impostazioni di tutti i programmi

- Con la pentola in modalità Ready (Pronto), premere e tenere premuto **Cancel** (Annulla) per oltre 3 secondi. Il display dei messaggi visualizza **Ready** (Pronto).

Le impostazioni dell'unità vengono ripristinate alle impostazioni di fabbrica.

CONFIGURAZIONE INIZIALE

Pulire prima dell'uso

1. Lavare con acqua calda e sapone il recipiente interno di cottura. Risciacquare e 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 particelle di imballaggio sparse.

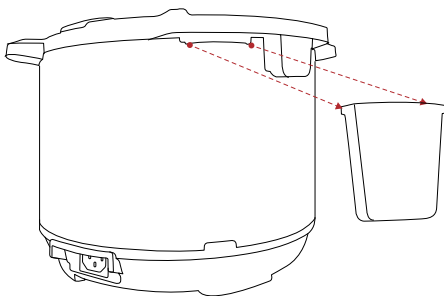
Installazione del collettore di condensa

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.

Rimuovere il collettore di condensa

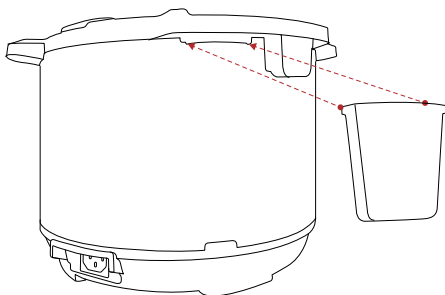
- Tirare il collettore di condensa per separarlo dalla pentola di base; non tirare verso il basso.

Notare le linguette sulla pentola di base e le scanalature sul collettore di condensa.



Installare il collettore di condensa

- Allineare le scanalature sul collettore di condensa e le linguette sul retro della pentola di base, poi far scivolare in posizione il collettore di condensa.



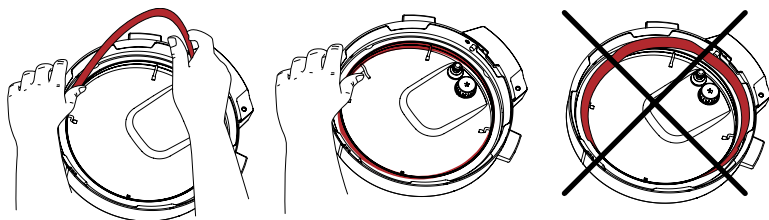
Utilizzo dell'anello di tenuta

Quando il coperchio 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 deve essere installato prima di utilizzare la pentola e deve essere pulito dopo ogni utilizzo.
- Installare 1 anello di tenuta alla volta; usarne uno per i piatti dolci e uno per quelli salati.
- 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.

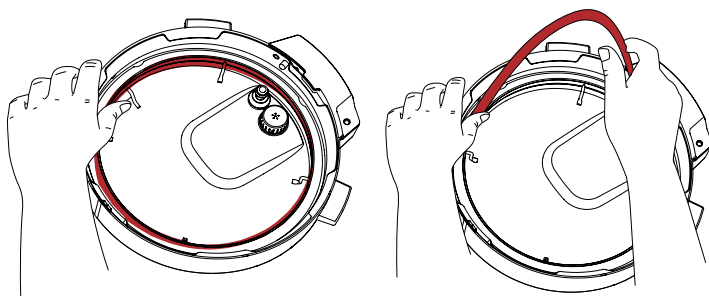
Installare l'anello di tenuta

1. Posizionare l'anello di tenuta sopra il relativo alloggiamento e premere per fissarlo in posizione. Premere con forza per evitare che si formino corrugamenti.
2. L'anello di tenuta deve essere aderente e non deve cadere quando si capovolge il coperchio.



Rimuovere l'anello di tenuta

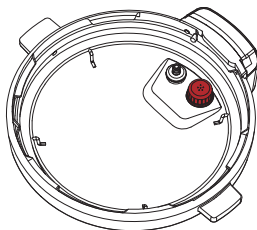
1. Afferrare il bordo dell'anello di tenuta ed estrarlo da dietro l'alloggiamento dell'anello di tenuta.
2. Ispezionare l'alloggiamento per verificare che sia saldo, centrato e di altezza uniforme lungo tutta la circonferenza del coperchio. Se l'alloggiamento dell'anello di tenuta è deformato, non cercare di ripararlo.



Protezione anti-bloccaggio

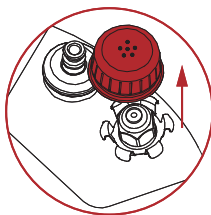
La protezione anti-bloccaggio impedisce alle particelle di cibo di salire attraverso il tubo di uscita del vapore, facilitando così la regolazione della pressione.

Come parte integrante della sicurezza del prodotto, la protezione anti-bloccaggio deve essere installata prima dell'uso e pulita frequentemente.



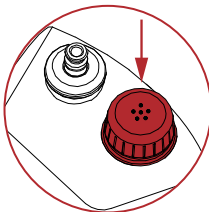
Togliere la protezione anti-bloccaggio

- Afferrare il coperchio come il volante di un'automobile e usare i pollici per premere saldamente sul lato della protezione anti-bloccaggio (premendo verso il lato del coperchio e verso l'alto) fino a sganciarla dai denti sottostanti.



Installare la protezione anti-bloccaggio

- Posizionare la protezione anti-bloccaggio sui denti e premere verso il basso fino a innestarla in posizione. Non tentare di utilizzare la pentola a pressione senza la protezione anti-bloccaggio installata.



Cavo con spina

- Quando si è pronti a usare l'Instant Pot Duo Plus, collegare il cavo elettrico alla presa di corrente sul retro dell'apparecchio.

Funzionamento di prova

Preparare la nuova Instant Pot Duo Plus per un funzionamento di prova è un ottimo modo per capire come funziona l'unità prima di cuocere un pasto vero e proprio.

Per eseguire un funzionamento di prova:

1. Versare 500 ml di acqua nel recipiente interno di cottura.
2. Collocare il recipiente interno di cottura nella pentola di base.
3. Collocare il coperchio sulla pentola di base e bloccarlo.
Vedere di seguito "Come bloccare il coperchio"
4. Premere **Pressure Cook** (Cottura a pressione) sul pannello di controllo.
5. Premere la **manopola di controllo**, poi ruotarla per impostare il tempo di cottura su 5 minuti.
6. Premere **Keep Warm** (Tenere in caldo) per disattivare l'impostazione Tenere in caldo.
7. Premere **Start** (Avvio) per iniziare. Il display dei messaggi visualizza **Preheating** (Preriscaldamento).
8. Al termine della cottura, il display visualizza **DO NOT OPEN LID** (NON APRIRE IL COPERCHIO).
9. Far uscire il vapore portando l'interruttore di uscita del vapore nella posizione di sfiato . Quando il vapore è completamente uscito, il display dei messaggi visualizza alternativamente **OK to Open Lid** (OK ad aprire il coperchio) e **End** (Fine).
Per le istruzioni complete, vedere di seguito "Come far uscire il vapore"
10. Sbloccare e aprire il coperchio.
Vedere di seguito "Come sbloccare il coperchio"
11. Eliminare l'acqua residua, poi lavare e asciugare il recipiente interno di cottura.

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

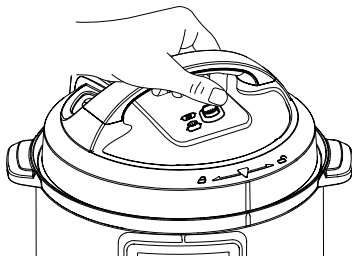
UTILIZZARE IL COPERCHIO

Il coperchio per la cottura a pressione si utilizza per la maggior parte dei programmi di cottura e soprattutto per la cottura a pressione. Utilizzare sempre il coperchio per la cottura a pressione fornito con la pentola di base dell'Instant Pot Duo Plus.

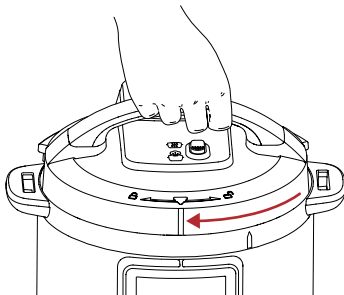
Come chiudere e bloccare il coperchio

Per la cottura a pressione, il coperchio deve essere bloccato saldamente per evitare la fuoriuscita del vapore. Quando si posiziona il coperchio sulla pentola di base:

1. Allineare la linea sul coperchio e la freccia sul lato del pannello di controllo.



2. Ruotare il coperchio in senso orario finché la linea sul coperchio non coincide con quella sul pannello di controllo.



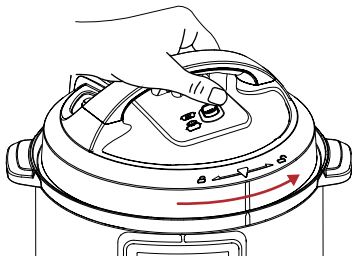
Se all'avvio di un programma di cottura il coperchio non è chiuso e bloccato,

il display dei messaggi visualizza "Turn to Lock Lid" (Girare per bloccare il coperchio) e l'unità non avvia la pressurizzazione..

Come sbloccare e aprire il coperchio

Una volta che il vapore è uscito completamente, bisogna sbloccare il coperchio prima di aprirlo:

1. Ruotare il coperchio in senso antiorario finché la linea sul coperchio non si allinea con la freccia sul lato del pannello di controllo.



2. Sollevare con cautela il coperchio e toglierlo dalla pentola di base.

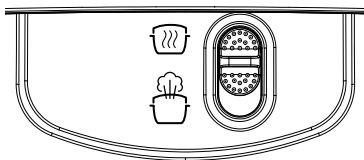
Quando un programma di cottura è terminato e il vapore è stato fatto uscire, l'icona del vapore sul display  scompare e il display dei messaggi visualizza END (FINE) e OK to Open Lid (OK per aprire il coperchio).

Come far uscire il vapore

Instant Pot Duo Plus può far uscire il vapore in modo naturale o rapido. Selezionare l'opzione più adatta al tipo di alimenti in cottura.

Uscita naturale del vapore

1. Al termine della cottura, lasciare l'interruttore di uscita del vapore in posizione di tenuta  fino a quando tutta la pressione non è scaricata.

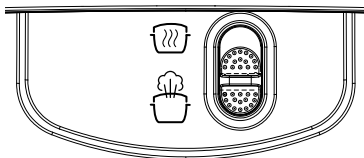


2. Quando la pressione è stata scaricata, l'icona del vapore sul display  è scomparsa e il display dei messaggi visualizza **OK to Open Lid** (OK ad aprire il coperchio), togliere il coperchio.

Uscita rapida del vapore

Fa uscire rapidamente il vapore dopo che l'interruttore di uscita del vapore è stato portato nella posizione di sfiato. Utilizzare per: alimenti che potrebbero scuocersi, come verdure e frutti di mare.

1. Dopo la cottura, impostare l'interruttore di uscita del vapore sulla posizione **di sfiato**  e attendere che tutta la pressione venga scaricata.



2. Quando la pressione è stata scaricata, l'icona del vapore sul display  è scomparsa e il display dei messaggi visualizza **OK to Open Lid** (OK ad aprire il coperchio), togliere il coperchio.

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 il documento "Sicurezza, manutenzione e garanzia".

Cottura a pressione

La cottura a pressione utilizza vapore pressurizzato per cuocere i cibi in modo rapido e uniforme. Ogni programma intelligente specifico è progettato per cuocere a pressione un determinato tipo di cibo. È possibile regolare le impostazioni secondo le indicazioni della ricetta.

Scegliere tra questi programmi intelligenti:

Programma	Tempo di cottura predefinito	Tempo minimo di cottura	Tempo massimo di cottura	Livello di pressione predefinito
Costume	10 minutes (00:10)	0 minute (00:00)	8 hours (08:00)	Alto
Pollo	10 minutes (00:10)	0 minute (00:00)	4 hours (04:00)	Alto
Pasta	1 minute (00:01)	0 minute (00:00)	1 hour (01:00)	Alto
Minestra	30 minutes (00:30)	0 minute (00:00)	4 hours (04:00)	Alto
Manzo	30 minutes (00:30)	0 minute (00:00)	4 hours (04:00)	Alto
Fagioli	20 minutes (00:20)	0 minute (00:00)	4 hours (04:00)	Alto
Uovo	5 minutes (00:05)	0 minute (00:00)	10 minutes (00:10)	Basso
Sterilizzare	10 minutes (00:10)	0 minute (00:00)	30 minutes (00:30)	Alto

Altre impostazioni

- Per impostazione predefinita, la funzione automatica Tieni in caldo è attiva per tutti i programmi di cottura a pressione.
- L'avvio ritardato è disponibile per tutti i programmi di cottura a pressione.

Come cuocere a pressione

Preparazione

Tagliare, sminuzzare, condire o marinare gli ingredienti secondo la ricetta scelta.

Preriscaldamento

1. Inserire gli ingredienti nel recipiente interno di cottura e collocare quest'ultimo nella pentola di base.
2. Collocare il coperchio sulla pentola di base e bloccarlo.
3. Premere **Pressure Cook** (Cottura a pressione) sul pannello di controllo.
4. Ruotare **la manopola di controllo** per evidenziare il programma intelligente che si desidera utilizzare, poi premere **la manopola di controllo** per selezionarlo.
5. Il tempo di cottura predefinito lampeggia. Per selezionarlo, premere **la manopola di controllo**. Oppure ruotare la manopola di controllo per cambiarlo, poi premere **la manopola di controllo** per selezionarlo.
6. Il livello di pressione predefinito lampeggia. Per selezionarlo, premere **la manopola di controllo**. Oppure ruotare **la manopola di controllo** per cambiarlo, poi premere **la manopola di controllo** per selezionarlo.
7. Per ritardare la cottura, premere **Delay Start** (Avvio ritardato), quindi ruotare **la manopola di controllo** per selezionare il tempo di ritardo.
8. L'opzione Keep Warm (Tenere in caldo) è attiva per impostazione predefinita. Per disattivarla, premere il tasto **Keep Warm**.
9. Premere **Start** (Avvio). Il display dei messaggi visualizza **Preheating** (Preriscaldamento) e l'unità crea pressione.

Possono essere necessari 10-15 minuti per raggiungere l'impostazione di pressione per la cottura. I cibi congelati allungano il tempo di preriscaldamento.

Cottura

1. Quando la pressione è pronta, il display dei messaggi visualizza **Do Not Open Lid** (Non aprire il coperchio). La cottura si avvia e la barra di avanzamento indica **Cooking** (Cottura).
2. Inizia il conto alla rovescia del tempo di cottura.

È possibile premere Cancel (Annulla) per interrompere la cottura in qualsiasi momento.

Conclusione della cottura

1. Quando il tempo di cottura raggiunge 00:00, la cottura si arresta.
2. Se la funzione Tenere in caldo è attiva, il relativo tempo inizia a scorrere.

Uscita del vapore

Scegliere il metodo di uscita del vapore più adatto alla ricetta specifica.

Per tutti i dettagli, vedere "Come far uscire il vapore".

Utilizzare un liquido per creare vapore

La cottura a pressione richiede un liquido nel recipiente interno di cottura per produrre il vapore necessario. A seconda della dimensione specifica dell'Instant Pot Duo Plus, ecco le quantità minime necessarie:

Dimensione dell'Instant Pot	Liquido minimo per cottura a pressione *
5.7 litri	12 oz / 375 mL

**Se non diversamente specificato nella ricetta.*

I liquidi per la cottura a pressione devono essere a base d'acqua, come brodo di carne o di verdura, zuppa o succo. Se si utilizza una zuppa in scatola, condensata o a base di panna, aggiungere acqua secondo quanto suindicato.

COTTURA LENTA

La cottura lenta permette di preparare le ricette preferite a fuoco lento e in umido, proprio come faceva la nonna. Questo programma non utilizza la pressione per cuocere il cibo.

Scegliere tra questi programmi intelligenti:

Programma	Tempo di cottura predefinito	Tempo minimo di cottura	Tempo massimo di cottura	Livello di pressione predefinito
Costume	4 hours (04:00)	30 minutes (00:30)	99 hours, 30 minutes (99:30)	Alto
Pollo	4 hours (04:00)	30 minutes (00:30)	99 hours, 30 minutes (99:30)	Alto
Pasta	3 hours (03:00)	30 minutes (00:30)	99 hours, 30 minutes (99:30)	Alto
Minestra	6 hours (06:00)	30 minutes (00:30)	99 hours, 30 minutes (99:30)	Alto
Manzo	6 hours (06:00)	30 minutes (00:30)	99 hours, 30 minutes (99:30)	Alto
Fagioli	8hours (08:00)	30 minutes (00:30)	99 hours, 30 minutes (99:30)	Alto

Altre impostazioni

- Per impostazione predefinita, la funzione automatica Tieni in caldo è attiva per tutti i programmi di cottura lenta.
- L'avvio ritardato è disponibile per tutti i programmi di cottura lenta.

Come utilizzare la cottura lenta

Preparazione

Tagliare, sminuzzare, condire o marinare gli ingredienti secondo la ricetta scelta.

Cottura

1. Inserire gli ingredienti nel recipiente interno di cottura e collocare quest'ultimo nella pentola di base.
2. Collocare il coperchio sulla pentola di base e bloccarlo.
3. Premere **Slow Cook** (Cottura lenta).
4. Ruotare **la manopola di controllo** per evidenziare il programma intelligente che si desidera utilizzare, poi premere **la manopola di controllo** per selezionarlo.
5. Il tempo di cottura predefinito lampeggia. Per selezionarlo, premere **la manopola di controllo**. Oppure ruotare **la manopola di controllo** per modificarlo, poi premere la manopola per selezionarlo.
6. La temperatura di cottura predefinita lampeggia. Per selezionarla, premere **la manopola di controllo**. Oppure, per modificarla, ruotare **la manopola di controllo**.
7. A scelta, è possibile ritardare la cottura. Premere **Delay Start** (Avvio ritardato), poi ruotare **la manopola di controllo** per selezionare il tempo di ritardo.
8. L'opzione **Keep Warm** (Tenere in caldo) è attiva per impostazione predefinita. Per disattivarla, premere il tasto **Keep Warm**.
9. Premere **Start** (Avvio). Inizia il preriscaldamento. Quando è pronto, la cottura inizia e la barra di avanzamento indica **Cooking** (Cottura).
10. Inizia il conto alla rovescia del tempo di cottura.

*È possibile premere **Cancel** (Annulla) per interrompere la cottura in qualsiasi momento.*

Conclusione della cottura

1. Quando il tempo di cottura raggiunge 00:00, la cottura si arresta.
2. Se la funzione Tenere in caldo è attiva, il relativo tempo inizia a scorrere.

RISO

Il programma Rice (Riso) utilizza il vapore pressurizzato per cuocere il riso in modo rapido e uniforme. È possibile regolare le impostazioni secondo le indicazioni della ricetta.

Scegliere tra questi programmi intelligenti:

Programma	Tempo di cottura predefinito	Tempo minimo di cottura	Tempo massimo di cottura	Livello di pressione predefinito
Costume	12 minutes (00:12)	0 minute (00:00)	1 hour (01:00)	Basso
Riso bianco	12 minutes (00:12)	0 minute (00:00)	30 minutes (00:30)	Basso
Riso integrale	30 minutes (00:30)	0 minute (00:00)	1 hour (01:00)	Alto

Altre impostazioni

- Per impostazione predefinita, la funzione automatica Tieni in caldo è attiva per tutti i programmi Riso.
- L'avvio ritardato è disponibile per tutti i programmi Riso.

Come cuocere il riso

1. Inserire gli ingredienti nel recipiente interno di cottura e collocare quest'ultimo nella pentola di base.
2. Collocare il coperchio sulla pentola di base e bloccarlo.
3. Premere **Rice** (Riso) sul pannello di controllo.
4. Ruotare la **manopola di controllo** per evidenziare il programma

intelligente che si desidera utilizzare, poi premere **la manopola di controllo** per selezionarlo.

5. Il tempo di cottura predefinito lampeggia. Per selezionarlo, premere **la manopola di controllo**. Oppure ruotare **la manopola di controllo** per modificarlo, poi premere la manopola per selezionarlo.
6. Il livello di pressione predefinito lampeggia. Per selezionarlo, premere **la manopola di controllo**. Oppure ruotare **la manopola di controllo** per modificarlo.
7. A scelta, è possibile ritardare la cottura. Premere Delay Start (Avvio ritardato), poi ruotare la manopola di controllo per selezionare il tempo di ritardo.
8. L'opzione Keep Warm (Tenere in caldo) è attiva per impostazione predefinita. Per disattivarla, premere il tasto **Keep Warm**.
9. Premere **Start** (Avvio). Il display dei messaggi visualizza **Preheating** (Preriscaldamento) e l'unità crea pressione.

Possono essere necessari 10-15 minuti per raggiungere l'impostazione di pressione per la cottura.

Cottura

1. Quando la pressione è pronta, il display dei messaggi visualizza **Do Not Open Lid** (Non aprire il coperchio). La cottura si avvia e la barra di avanzamento indica **Cooking** (Cottura).
2. Inizia il conto alla rovescia del tempo di cottura.

È possibile premere Cancel (Annulla) per interrompere la cottura in qualsiasi momento.

Conclusione della cottura

1. Quando il tempo di cottura raggiunge 00:00, la cottura si arresta.
2. Se la funzione Tenere in caldo è attiva, il relativo tempo inizia a scorrere.

Uscita del vapore

Scegliere il metodo di uscita del vapore più adatto alla ricetta specifica.

Per tutti i dettagli, vedere sopra: "Come far uscire il vapore"

VAPORE

Il programma Steam (Vapore) cuoce gli alimenti utilizzando il vapore ma senza pressione; è particolarmente utile per verdure come broccoli, zucchine, carote e altri. È possibile regolare le impostazioni secondo le indicazioni della ricetta o secondo i propri gusti.

Programma	Tempo di cottura predefinito	Tempo minimo di cottura	Tempo massimo di cottura	Temperatura predefinita
costume	10 minutes (00:10)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)	Alto

Altre impostazioni

- L'opzione automatica Tenere in caldo non è disponibile.
- L'avvio ritardato non è disponibile.

Come cuocere a vapore

Preparazione

Tagliare o tritare gli ingredienti secondo la ricetta.

Cottura

1. Inserire gli ingredienti nel recipiente interno di cottura e collocare quest'ultimo nella pentola di base.
2. Collocare il coperchio sulla pentola di base e bloccarlo.
3. Premere **Steam** (Vapore), dopodiché sul pannello di controllo lampeggia "Custom" (Personalizzato).
4. Il tempo di cottura predefinito lampeggia. Per selezionarlo, premere **la manopola di controllo**. Oppure ruotare **la manopola di controllo** per modificarlo, poi premere la manopola per selezionarlo.
5. La temperatura di cottura predefinita lampeggia. Per selezionarla,

premere **la manopola di controllo**. Oppure, per modificarla, ruotare **la manopola di controllo**.

6. Premere **Start** (Avvio). Inizia il preriscaldamento. Quando è pronto, la cottura inizia e la barra di avanzamento indica **Cooking** (Cottura).
7. Inizia il conto alla rovescia del tempo di cottura.

È possibile premere Cancel (Annulla) per interrompere la cottura in qualsiasi momento.

Conclusione della cottura

- Quando il tempo di cottura raggiunge 00:00, la cottura si arresta.

SAUTÉ (ROSOLARE)

Utilizzare la funzione Sauté al posto della padella per frittura o della casseruola. La funzione Sauté può rafforzare i sapori degli ingredienti o può servire per sobbollire, rassodare o addensare le salse.

Scegliere tra questi programmi intelligenti:

Programma	Temperatura di cottura (fissa)	Tempo di cottura predefinito	Tempo minimo di cottura	Tempo massimo di cottura
Basso	221° F (105° C)	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)
Alto	375° F (190° C)	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)
costume 1	203° F (95° C)	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)
costume 2	230° F (110° C)	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)
costume 3	275° F (135° C)	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)
costume 4	320° F (160° C)	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)
costume 5	375° F (190° C)	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)

Altre impostazioni

- L'opzione automatica Tenere in caldo è disattivata per impostazione predefinita.
- L'avvio ritardato non è disponibile.

Come rosolare i cibi

Preparazione

Tagliare, sminuzzare, condire o marinare gli ingredienti secondo la ricetta scelta.

Preriscaldamento

1. Collocare nella pentola di base il recipiente interno di cottura vuoto. Non chiudere il coperchio.
2. Premere **Sauté, dopodiché** il programma intelligente Custom (Personalizzato) lampeggia.
3. Il tempo di cottura predefinito lampeggia. Per selezionarlo, premere **la manopola di controllo**. Oppure ruotare **la manopola di controllo** per modificarlo, poi premere la manopola per selezionarlo.
4. La temperatura di cottura predefinita lampeggia. Per selezionarla, premere **la manopola di controllo**. Oppure, per modificarla, ruotare **la manopola di controllo**.
5. Premere **Start** (Avvio). La cottura si avvia e la barra di avanzamento indica **Preheating** (Preriscaldamento).

Cottura

1. Quando il display dei messaggi visualizza **Hot** (Caldo), aggiungere gli ingredienti ma non chiudere il coperchio.
2. Inizia il conto alla rovescia del tempo di cottura.

È possibile premere Cancel (Annulla) per interrompere la cottura in qualsiasi momento.

Conclusione della cottura

- Quando il tempo di cottura raggiunge 00:00, la cottura si arresta.

Rosolare prima della cottura a pressione o della cottura lenta

Molto spesso, è opportuno rosolare i cibi per dare loro una doratura prima di cuocerli ulteriormente.

1. Rosolare gli ingredienti
2. Premere **Cancel** (Annulla)

È possibile deglassare il recipiente interno adesso, prima di passare alla cottura a pressione o alla cottura lenta (vedere Deglassare qui di seguito)

3. Selezionare il programma intelligente che si desidera utilizzare per completare la cottura.

Deglassare

Deglassare è un processo che consiste nel versare liquido in un tegame caldo per staccare tutti i deliziosi residui caramellati attaccati sul fondo.

1. Togliere il cibo dal recipiente interno
2. Versare acqua, brodo o vino
3. Utilizzare un cucchiaino di legno o una spatola di silicone per staccare il cibo attaccato al fondo del recipiente interno di cottura

YOGURT

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

Scegliere tra queste impostazioni nel programma intelligente Yogurt:

Processi	Tempo di cottura predefinito	Temperatura predefinita	Intervallo di tempo personalizzato
Pastorizzare	3 minutes (00:03)	Alto	NA
Fermento (latticini)	8 hours (08:00)	Basso	NA
Fermento (non caseario, personalizzato)	8 hours (08:00) (adjustable)	Basso	Minimum 30 minutes (00:30) Maximum 99 hours, 30 minutes (99:30)

Altre impostazioni

- L'opzione automatica Tenere in caldo non è disponibile.
- L'avvio ritardato non è disponibile.

Come fare lo yogurt

Pastorizzare il latte

1. Versare il latte nel recipiente interno di cottura e collocare quest'ultimo nella pentola di base.
2. Collocare il coperchio sulla pentola di base e bloccarlo.
3. Premere **Yogurt**, dopodiché il programma intelligente personalizzato (Custom) lampeggia.
4. Il tempo di cottura predefinito lampeggia. Premere **la manopola di controllo** per selezionare un'impostazione personalizzata.
5. Utilizzando **la manopola di controllo**, cambiare la temperatura predefinita in High (Alta). Il display visualizza **BOIL** (Bollire).
6. Premere **Start** (Avvio). La cottura si avvia e la barra di avanzamento indica **Preheating** (Preriscaldamento).

7. Al termine della pastorizzazione, il display visualizza **End** (Fine).

Il latte deve raggiungere una temperatura minima di 72 °C / 161 °F affinché avvenga la pastorizzazione.

Aggiungere i bacilli/fermenti

1. Lasciare raffreddare il latte pastorizzato finché non ha raggiunto i 43 °C / 110°F.
2. Aggiungere al latte una coltura di bacilli secondo le istruzioni della confezione. Se si utilizza uno yogurt semplice come fermentante, assicurarsi che contenga una coltura attiva. Miscelare 30 mL (2 cucchiaini) di yogurt ogni 3,7 L (1 gallone) di latte o seguire una ricetta di fiducia.
3. Collocare e chiudere il coperchio.

Fermentazione

1. Premere **Yogurt**.
2. Passare a Normal (Normale) premendo nuovamente **Yogurt**; il display visualizza 8 ore (08:00).
3. Il tempo di fermentazione predefinito lampeggia. Per selezionarlo, premere **la manopola di controllo**. Oppure ruotare **la manopola di controllo** per modificarlo, poi premere la manopola per selezionarlo.
4. Dopo 10 secondi la pentola inizia a riscaldarsi; il display visualizza il conteggio del tempo a partire da 00:00.
5. Quando la fermentazione è completata, l'unità emette un segnale acustico e il display visualizza **End** (Fine).
Un periodo di fermentazione più lungo produrrà uno yogurt più saporito.
6. Lasciare raffreddare lo yogurt.
7. Mettere in frigorifero per 12-24 ore affinché prenda sapore.

Quanto yogurt fare?

Dimensione dell'Instant Pot	Volume minimo di latte	Volume massimo di latte
5.7 litri	32 oz / 1000 mL	128 oz / 3.8 L

SOUS VIDE (SOTTOVUOTO)

Sous Vide (Sottovuoto) cuoce il cibo in acqua dentro un sacchetto ermetico per alimenti, per un tempo prolungato. Il cibo si cuoce nei propri succhi, diventando delizioso e tenero. Questo programma non utilizza la pressione per cuocere il cibo.

Per mantenere una temperatura precisa, è necessario utilizzare il coperchio per la cottura a pressione.

Scegliere tra questi programmi intelligenti:

Programma	Temperatura predefinita	Tempo di cottura predefinito	Tempo massimo di cottura
Costume	56°C 133°F	3 hours (03:00)	99 hrs, 30 min (99:30)
Pollo	60°C 140°F	2 hours (02:00)	99 hrs, 30 min (99:30)
Manzo	54°C 130°F	2 hours (02:00)	99 hrs, 30 min (99:30)
Uovo	70°C 158°F	30 minutes (00:30)	24 hrs (24:00)

Altre impostazioni

- L'opzione automatica Tenere in caldo è disattivata per impostazione predefinita.
- L'avvio ritardato non è disponibile.

Cosa serve per la cottura sottovuoto

- Pinze
 - Buste a uso alimentare ermetiche e richiudibili
- O
- Confezionatrice sottovuoto e sacchetti sottovuoto per alimenti

Come cuocere sottovuoto

Preparazione

1. Tagliare, sminuzzare, condire o marinare gli ingredienti secondo la ricetta scelta.
2. Inserire gli ingredienti nel sacchetto/busta di cottura e sigillare accuratamente.

Preriscaldamento

1. Collocare nella pentola di base il recipiente interno di cottura vuoto, riempire con acqua calda fino a metà poi chiudere e bloccare il coperchio.
2. Premere **Sous Vide** (Sottovuoto) sul pannello di controllo.
3. Ruotare **la manopola di controllo** per evidenziare il programma intelligente che si desidera utilizzare, poi premere **la manopola di controllo** per selezionarlo.
4. Il tempo di cottura predefinito lampeggia. Per selezionarlo, premere **la manopola di controllo**. Oppure ruotare **la manopola di controllo** per modificarlo, poi premere la manopola per selezionarlo.
5. La temperatura predefinita lampeggia. Per selezionarla, premere **la manopola di controllo**. Oppure, per modificarla, ruotare **la manopola di controllo**.
6. Premere **Start** (Avvio). Il display dei messaggi visualizza Preheating "**Preriscaldamento**" e l'unità inizia a scaldarsi.

Cottura

1. Quando il display dei messaggi visualizza **Hot** (Caldo), sbloccare e aprire il coperchio.
2. Mettere il sacchetto/busta di cottura sigillato/a nel recipiente interno di cottura, poi richiudere e bloccare il coperchio.
3. Inizia il conto alla rovescia del tempo di cottura.
4. Quando il tempo di cottura raggiunge 00:00, la cottura si arresta.

È possibile premere Cancel (Annulla) per interrompere la cottura in qualsiasi momento.

Togliere il cibo

Quando la cottura è completata, il display visualizza **End** (Fine). Aprire il coperchio e utilizzare le pinze per estrarre con cautela la busta di cottura.

TORTA

Il programma intelligente Cake (Torta) utilizza il vapore pressurizzato per cuocere le torte in modo rapido e uniforme, in particolare le torte al formaggio. È possibile regolare le impostazioni secondo le indicazioni della ricetta.

Programma	Tempo di cottura predefinito	Tempo minimo di cottura	Tempo massimo di cottura	Livello di pressione predefinito
Costume	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	4 hours (04:00)	Alto

Altre impostazioni

- L'opzione automatica Tenere in caldo è attiva per impostazione predefinita.
- È disponibile l'avvio ritardato.

Come cuocere a pressione

Preparazione

Preparare gli ingredienti come indicato nella ricetta.

Preriscaldamento

1. Inserire gli ingredienti nel recipiente interno di cottura e collocare quest'ultimo nella pentola di base.
2. Collocare il coperchio sulla pentola di base e bloccarlo.
3. Premere **Cake** (Torta), dopodiché il programma intelligente Custom (Personalizzato) lampeggia.

4. Il tempo di cottura predefinito lampeggia. Per selezionarlo, premere **la manopola di controllo**. Oppure ruotare **la manopola di controllo** per modificarlo, poi premere la manopola per selezionarlo.
5. Il livello di pressione predefinito lampeggia. Per selezionarlo, premere **la manopola di controllo**. Oppure ruotare **la manopola di controllo** per modificarlo.
6. A scelta, è possibile ritardare la cottura. Premere Delay Start (Avvio ritardato), poi ruotare la manopola di controllo per selezionare il tempo di ritardo.
7. L'opzione Keep Warm (Tenere in caldo) è attiva per impostazione predefinita. Per disattivarla, premere il tasto **Keep Warm**.
8. Premere **Start** (Avvio). Il display visualizza **Preheating** (Preriscaldamento) e l'Instant Pot Duo Plus sta creando la pressione.

Possono essere necessari 10-15 minuti per raggiungere l'impostazione di pressione per la cottura.

Cottura

1. Quando la pressione è pronta, il display dei messaggi visualizza **Do Not Open Lid** (Non aprire il coperchio). La cottura si avvia e la barra di avanzamento indica **Cooking** (Cottura).
2. Inizia il conto alla rovescia del tempo di cottura.

È possibile premere Cancel (Annulla) per interrompere la cottura in qualsiasi momento..

Conclusione della cottura

1. Quando il tempo di cottura raggiunge 00:00, la cottura si arresta.
2. Se la funzione Tenere in caldo è attiva, il relativo tempo inizia a scorrere.

Uscita del vapore

Scegliere il metodo di uscita del vapore più adatto alla ricetta specifica.

Per tutti i dettagli, vedere sopra: "Come far uscire il vapore"

KEEP WARM (TENERE IN CALDO)

In molti programmi intelligenti è possibile scegliere l'attivazione automatica della funzione Keep Warm (Tenere in caldo) dopo la cottura; è anche possibile utilizzare tale funzione separatamente per riscaldare gli alimenti.

Tenere in caldo dopo la cottura

1. Al termine della cottura, inizia il mantenimento in caldo automatico. Il timer indica il tempo trascorso, fino a 10 ore.
2. Per disattivare il mantenimento in caldo automatico (sia durante la cottura che durante il mantenimento in caldo), premere il tasto **Keep Warm** (Tenere il caldo) e la spia sopra il tasto si spegne.

Riscaldare gli alimenti

1. In modalità Standby (Pausa), premere **Keep Warm** (Tenere in caldo).
2. Il tempo di cottura predefinito lampeggia. Per selezionarlo, premere **la manopola di controllo**. Oppure ruotare **la manopola di controllo** per modificarlo, poi premere la manopola per selezionarlo.
3. Il livello di temperatura predefinito lampeggia. Per selezionarlo, premere **la manopola di controllo**. Oppure ruotare **la manopola di controllo** per modificarlo.

Programma	Tempo di cottura predefinito	Temperatura predefinita	Tempo di cottura minimo/massimo
Manuale	10 hours (10:00)	Alto	30 min / 10 hrs (00:30 / 10:00)

PULIZIA

Pulire l'Instant Pot Duo Plus dopo ogni utilizzo. Scollegare sempre l'unità dalla rete elettrica e lasciare raffreddare tutte le parti a temperatura ambiente prima della pulizia. Prima di usare o riporre l'apparecchio, assicurarsi che tutte le superfici siano asciutte.

Parte	Istruzioni per la pulizia
Accessori • Cestello per vapore • Collettore di condensa • Anello di tenuta	• Lavare dopo ogni utilizzo • Lavare a mano con acqua calda e sapone per piatti delicato o lavare in lavastoviglie nel settore superiore • Non utilizzare mai sugli accessori detergenti chimici aggressivi, polveri o pagliette abrasive • Svuotare e risciacquare il collettore di condensa dopo ogni utilizzo
Coperchio e parti • Protezione anti-bloccaggio • Anello di tenuta • Bocchetta di uscita del vapore • Cappuccio in silicone • Copertura dell'uscita del vapore	• Lavare a mano con acqua calda e sapone per piatti delicato o lavare in lavastoviglie nel settore superiore • Togliere tutte le piccole parti dal coperchio prima del lavaggio. • Dopo aver tolto la valvola di uscita del vapore e la protezione anti-bloccaggio, pulire l'interno del tubo di uscita del vapore per evitare intasamenti. • Per far scolare l'acqua dal coperchio dopo il lavaggio, portare il coperchio in posizione verticale sopra un lavandino tenendolo per la maniglia e ruotarlo eseguendo un giro completo • Dopo la pulizia, riporre il coperchio capovolto sulla pentola di base • Conservare gli anelli di tenuta in un'area ben ventilata per disperdere gli odori • Per eliminare gli odori dall'anello di tenuta, versare 1 tazza (250 mL / 8 oz) di acqua e 1 tazza (250 mL / 8 oz) di aceto bianco nel recipiente interno di cottura, poi avviare la cottura a pressione per 5-10 minuti, quindi azionare l'uscita rapida del vapore

Recipiente interno	• Lavare dopo ogni utilizzo. • Lavare a mano con acqua calda e sapone per piatti delicato o lavare in lavastoviglie* • Per rimuovere le macchie d'acqua più ostinate può essere necessario strofinare con una spugna imbevuta di aceto • Per i residui di cibo più tenaci o bruciati, immergere in acqua calda per alcune ore prima di pulire • Asciugare tutte le superfici esterne prima di collocare nella pentola di base
Cavo di alimentazione	• Utilizzare un panno leggermente inumidito per togliere eventuali residui dal cavo di alimentazione
Pentola di base	• Pulire l'interno della pentola di base e il bordo di raccolta della condensa strofinando con un panno leggermente inumidito e lasciare asciugare all'aria • Pulire l'esterno della pentola di base e il pannello di controllo con un panno o una spugna morbido/a leggermente inumidito/a

**Il lavaggio in lavastoviglie potrebbe causare qualche scolorimento, ma questo non influirà sulla sicurezza o sulle prestazioni della pentola..*

PROBLEMI E SOLUZIONI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Difficoltà nel chiudere il coperchio	La guarnizione non è inserita correttamente	• Riposizionare la guarnizione, accertarsi che aderisca bene al relativo supporto.
	Valvola di sicurezza in posizione rialzata	• Premere delicatamente verso il basso la valvola di sicurezza, servendosi di un utensile lungo.
	Il contenuto della pentola è ancora molto caldo	• Spostare il pulsante di decompressione rapida nella posizione Vent (sfiato), quindi abbassare lentamente il coperchio nella base della pentola, permettendo al calore di disperdersi.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Difficoltà nell'aprire il coperchio	Pressione all'interno della pentola	• Scaricare la pressione secondo le indicazioni della ricetta; aprire il coperchio solo dopo l'abbassamento della valvola di sicurezza. • È possibile che il contenuto sia sotto pressione; per evitare ustioni, non tentare di forzare l'apertura del coperchio.
	Valvola di sicurezza bloccata nella posizione rialzata a causa di frammenti o residui di cibo	• Accertarsi che il vapore sia stato scaricato completamente eseguendo la decompressione rapida, poi premere delicatamente la valvola di sicurezza servendosi di un utensile lungo. • Aprire il coperchio con attenzione e pulire accuratamente la valvola di sicurezza, l'area circostante e il coperchio, prima dell'utilizzo successivo.
Pentola interna attaccata al coperchio quando la pentola è aperta	Il raffreddamento della pentola interna potrebbe creare un effetto ventosa, facendo aderire la pentola interna al coperchio.	• Per lasciare entrare l'aria ed eliminare il sottovuoto, spostare il pulsante di decompressione rapida nella posizione Vent (sfiato).

Problema	Possibile causa	Soluzione
Dal lato del coperchio fuoriesce vapore	Guarnizione assente nel coperchio	• Installare la guarnizione.
	Guarnizione danneggiata o non inserita correttamente	• Sostituire la guarnizione.
	Frammenti di cibo attaccati alla guarnizione	• Togliere la guarnizione e pulire accuratamente.
	Il coperchio non è chiuso bene	• Aprire il coperchio e poi richiuderlo.
	Il supporto della guarnizione è deformato o non centrato	• Togliere la guarnizione dal coperchio e verificare l'eventuale presenza di pieghe o deformazioni nel supporto della guarnizione. • Contattare l'Assistenza.
	Il bordo della pentola interna potrebbe essere deformato	• Verificare se sono presenti deformazioni e contattare l'Assistenza.
La valvola di sicurezza non si solleva	Frammenti di cibo sulla valvola di sicurezza o sul tappo della valvola di sicurezza	• Togliere la valvola di sicurezza dal coperchio e pulire accuratamente; consultare la Guida alle operazioni preliminari ed eseguire la "Prova iniziale" per controllare la funzionalità e prendere nota di quanto osservato. Contattare l'Assistenza.
Fuoriuscita di vapore/ fischio di lieve entità dalla valvola di sfogo durante il ciclo di cottura	Il pulsante di decompressione rapida non si trova nella posizione Seal (tenuta)	• Spostare il pulsante di decompressione rapida nella posizione Seal (tenuta).
	La pentola sta regolando la pressione in eccesso	• È normale; non occorre intervenire.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Getti di vapore dalla valvola di sfogo quando il pulsante di decompressione rapida si trova nella posizione Seal (tenuta)	Liquido insufficiente nella pentola interna	• Aggiungere liquido diluito a base d'acqua nella pentola interna in base alle sue dimensioni: 5,7 L - 375 ml 7.6 L - 500 ml
	Guasto controllo del sensore di pressione	• Contattare l'Assistenza.
	La valvola di sfogo del vapore non è alloggiata correttamente	• Spostare il pulsante di decompressione rapida nella posizione Seal (tenuta).
Il display rimane vuoto dopo aver collegato il cavo elettrico	Collegamento elettrico difettoso o assente	• Ispezionare il cavo elettrico per verificare la presenza di eventuali danni. Se si rilevano danni, contattare l'Assistenza. • Verificare che la presa sia in tensione.
	È saltato il fusibile della pentola	• Contattare l'Assistenza.
Ticchettii o leggeri scoppiettii occasionali	Il suono prodotto dall'elettricità e dalla piastra di pressione in espansione quando avvengono cambiamenti di temperatura	• È normale; non occorre intervenire.
	Il fondo della pentola interna è bagnato	• Strofinare le superfici esterne della pentola interna. Verificare che l'elemento riscaldante sia asciutto prima di inserire la pentola interna nella base della pentola.

CODICI DI ERRORE

Se il pannello di controllo visualizza un codice di errore presente in questo elenco, c'è un problema con la Duo Plus. Ecco le azioni che occorre intraprendere per risolvere il problema.

Problema	Causa	Soluzione
C1 C2 C6 C6H C6L	Sensore difettoso	Contattare l'Assistenza clienti.
C5	La temperatura è troppo alta perché nella pentola di base non è collocato il recipiente interno	Premere Cancel (Annulla) e attendere che l'elemento riscaldante si raffreddi; assicurarsi che non vi siano oggetti estranei nella pentola di base; inserire o riposizionare il recipiente interno nella pentola di base e impartire di nuovo i comandi.
C5	La temperatura è troppo alta perché non c'è acqua nel recipiente interno	- Verificare l'eventuale presenza di bruciature sul fondo del recipiente interno. Versare del liquido diluito a base d'acqua nel recipiente interno secondo le sue dimensioni: 5.7L (12 oz / 375 mL) 7.6L (16 oz / 500 mL)
C7 or NoPr	L'elemento riscaldante è difettoso	Contattare l'Assistenza clienti.
C7 or NoPr	Liquido insufficiente	- Versare del liquido diluito a base d'acqua nel recipiente interno secondo le sue dimensioni: 5.7L (12 oz / 375 mL) 7.6L (16 oz / 500 mL)
C7 or NoPr	Il pulsante di uscita rapida è in posizione di sfiato	Controllare l'interruttore di uscita del vapore per verificare che sia impostato su Sigilla.
Lid	Il coperchio non è nella posizione corretta per il programma selezionato	Aprire e chiudere il coperchio. Non utilizzare un coperchio quando si usa Sauté.

Problema	Causa	Soluzione
Food burn	Rilevata temperatura elevata sul fondo del recipiente interno; la pentola riduce automaticamente la temperatura per evitare il surriscaldamento	• Depositi di amido sul fondo del recipiente interno possono aver bloccato la dissipazione del calore. • Spegnere la pentola, scaricare la pressione secondo la ricetta e ispezionare il fondo del recipiente interno.
PrSE	Si è accumulata pressione durante un programma di cottura non a pressione	• Impostare su Sfiato l'interruttore di uscita del vapore.

PER SAPERNE DI PIÙ

Registrare il prodotto

instantbrands.co.uk/product-registration

Contattare l'Assistenza clienti

instantbrands.co.uk/support

UKSupport@instantbrands.com

EUSupport@instantbrands.com

App Instant Brands® Connect con oltre 1000 ricette

iOS and Android app stores

Tabelle di cottura e altre ricette

instantbrands.co.uk/recipes

Pezzi di ricambio e accessori

instantbrands.co.uk/product-category/instant

Entra a far parte della community



Specifiche del prodotto

Modello	Wattage	Potenza	Alimentazione	Peso	Dimensioni
DPPC604	840-1000W	220-240V~ 50-60 Hz	5.7 Litri	5.58 kg	cm: 34.1 L x 33.9 W x 32.4 H

GARANZIA

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.



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

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

instantbrands.co.uk

© 2023 Instant Brands LLC
INSTANT e INSTANT BRANDS
sono marchi registrati di Instant
Brands Holdings Inc.